

Kontrolrapport



Virksomhed **Stryhns A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Vestre Kirkevej 13

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 886

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Forurening af slagtekroppe (gødning, olie mv.) og fersk kød. Stikprøvekontrolleret risiko for forurening af fersk kød i råvarelokaler, samt gennemgang af god arbejdsgang for visuel kontrol med råvarer i produktionen, samt procedurer ved afvigelser. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring. Stikprøvekontrolleret rengøringsstandard af områder der ikke rengøres dagligt i produktionslokale for fars og tapning af små postejer, samt råvarekølerum, og nedkølingsrum og i lågpålæggerum for små postejer. Ingen anmærkninger.

Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer. Stikprøvekontrolleret rengøringsstandard af områder i produktionslokale for fars og tapning af små postejer, samt råvarekølerum, og nedkølingsrum og i lågpålæggerum for små postejer. Vejledt om rengøringsfrekvens af underside af beholdere til engangshåndklæder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indretning (struktur og udstyr), herunder lys. Stikprøvekontrolleret hensigtsmæssig indretning og lysforhold i lågpålæggerum (små båndovnspostejer), pakkerum, farsblanderum og tappelokale, nedkølingsrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: OPRP'er. Gennemgået virksomhedens OPRP plan, herunder overvågningsmetode og frekvens. Virksomheden har følgende OPRP'er: 1) temperatur kontrol ved varemodtagelse, 2) nedkøling af små båndovnspostejer i kølespiral ved kontrol af postej temperatur hver halve time, 3) nedkøling af store ovnpostejer i kølerum ved kontrol af maks flow og maks temperatur ved brug af alarmer, 4) nedkøling af leverpølser, 5) kontrol af at metaldetektor på farslinjen mellem blandekar og tappekar fungerer, 6) kontrol af knive fra hakkeproces efter hver produktionsbatch ved adskillelse inden rengøring, 7) kontrol af knivklinge fra baconslicening, 8) kontrol af iltrest ved gaspakning af helt store postejer. Stikprøvekontrolleret dokumentation for udført egenkontrol af disse OPRP'er: 1)



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-11-2020

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Stryhns A/S**

Adresse Vestre Kirkevej 13

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

9.-13. november 2020, 2) 6.-11. november 2020, 3) 11. november 2020, 4) 29. oktober - 11. november 2020, 5) 1.- 11. november 2020, 6) 2.-6. november 2020, 7) 9.-11. november 2020, 8) 3.-13. november 2020.

Gennemgået en af baggrundsdokumentationerne for vurdering af tilstrækkelighed af nedkøling efter virksomhedens procedurer, herunder tilstrækkeligt flow og placering i kølerum af vogne med varer til nedkøling, opsætning af system med alarm ved lokaletemperatur på 5 grader og udregning for vækst af cl. perfringens i prædiktiv model. Dokumentationen vedrørende nedkøling af store postejer består i opvarmningskontrol plus klokkeslæt, så temperatur og klokkeslæt ved placering af vogne med postejer i nedkølingsrum, og temperatur og klokkeslæt ved placering af bure i vedligeholdelseskølerum. Tid mellem de to sidstnævnte registreringer kan være lang, fx 15 timer, og benyttes ikke til at dokumentere tilstrækkelig nedkøling, det gør arbejdsgange for flow, nedkølingshastighed, placering foran blæstkølere, alarm ved lokaletemperatur over 5 grader. Alarm testes dagligt, hvilket er redegort for med fremvisning af alarm sms'er, samt fremvisning af system til alarmer og kommentering på disse samt afvigerapporter. Dette er dog ikke en del af dokumentationen for dette OPRP jf. OPRP planen. Vejledt virksomheden om at revurdere af dette OPRP, overvågningsmetode samt dokumentation af fastsatte grænser. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Mærkning. Stikprøvekontrolleret mærkning af Slagtermester Andersens frilandsleverpostej for almindelige obligatoriske mærkningsoplysninger, herunder angivelse af holdbarhed som sidste anvendelsesdato. Ingen anmærkninger.

Vildledning. Stikprøvekontrolleret slagtermester andersens frilandsleverpostej for vildledende oplysninger. Gennemgået dokumentation for anprisning af hvor svinekødet kommer fra (Peter og Line). Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Autorisation ifht. aktiviteter. Gennemgået autorisationen fra 2017 i forhold til lokaler og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Identifikationsmærkning. Stikprøvekontrolleret korrekt brug af id mærke på frilandsleverpostej. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Dyrevelfærdsmærkningsordning. Stikprøvekontrolleret mærkning med velfærdshjerter på virksomhedens ene produkt: slagtermester andersens frilandsgris som er mærket med 3 hjerter. Set seneste produktionsseddel for produktion af dette produkt. Set tilhørende indgående følgeseddel med angivelse af 3 hjerter og at det kommer fra "Peter og Lene" med spæk og lever. Gennemgået recept og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

17-11-2020

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Stryhns A/S**

Adresse Vestre Kirkevej 13

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 42155918

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

beregning af at det animalske indhold med 3 hjerter er mere end 75 %, samt at det øvrige animalske indhold (skummetmælkspulver) fremgår af recept til at være økologisk. Derudover indgår ansjoser. Ingen anmærkninger. Nøglehulsmærket. Virksomheden har 2 nøglehulsmærkede produkter: Grovhakket let, og Fransk postej let. Stikprøvekontrolleret oplysninger i tilhørende næringsdeklarationer for overholdelse af de krav der er vedrørende fedt, sukkerarter, salt samt kømængde. Ingen anmærkninger.