

Kontrolrapport



Virksomhed **Stryhns A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret for tilstedeværelse af kondens på overliggende strukturer og lofter i farsrum. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion.

Virksomheden oplyser derudover at de selv foretager en afskylning af fødevarekontaktbærende flader inden opstart af produktion.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret: Vægge, gulve, udstyr, knivskeder fremstår tilfredsstillende rengjort.

Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer: Kar, blandemaskiner, rør, indvendig i hakkemaskine fremstår tilfredsstillende rengjort. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: farsrum: Kontrolleret at der rengøres og desinficeres i 2 arbejdsgange og der afskylles efter begge procedurer. Kontrolleret virksomhedens egen gennemgang inden opstart af produktion, kontrolleret virksomhedens procedurer ved afvigelser; der udarbejdes skriftlige opgørelser over afvigelser og der differentieres mellem større og mindre afvigelser og der udarbejdes en tendensanalyse for afvigelseernes grad. Derudover er der regelmæssige møder med rengøringsholdet. Rengøring verificeres ved daglige ATP-analyser med varierende frekvens på forskellige ugedage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Kontrolleret at hakkere, blandekar, rørgennemføring, transportbånd, vægge, lofter og gulve fremstår tilstrækkeligt vedligeholdt og i en sådan stand at de kan rengøres tilfredsstillende. Ingen anmærkninger.