

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Cimbric A/S

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010 Aut.nr. 4047

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for optøning af blok frossen minch.

Følgende er konstateret: Der optøs på palle i lokale for lynhakker, enkelte blokke er optøet i en grad der gør, at temperaturen i yderste krans er målt til 5 grader. Kærne af blokken er stadig frossen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er taget handling som indebærer kassation.

Vejledt generelt om mulighed for ændring af optøningsprocedurer.

Kontrolleret opbevaring af minch og færdigrørt fars i vemac vogne, herunder at overflader er beskyttet og at produktet er iset, ok.

Drøftet hensigtsmæssig fyldning af vemac vogne.

Kontrolleret hygiejnisk adfærd i high risk, hvor der under kontrollen svabes gulv, ok. Drøftet anvendelse af blå plast forklæder, hvor afskåret/flænsset forklæde, vurderes uehensigtsmæssige i forhold til kontaminering / fremmedlegeme. Ansvarlg vil undersøge mulighed ofr indkøb af forklæder i tilpasset længde, ok.

Kontrolleret processen ved stegebånd, i forhold til akrylamid. Anvnedt olie, skift af olie samt temperatur, anvendes som styrende foranstaltning, ingen anmærkning. Der er planer om verificering i form af en årlig prøveudtagning, ok.

Kontrolleret krav til råvarer for frikadeller, der er fremvist produkt specifikation for fiske minch, hvoraf der stilles mikrobiologiske og sensoriske krav, ok. Udført kontrol af syn og lugt på optøet minch i produktionen, ok. Kontrolleret analyseresultat for kontrol af mikrobiologisk parametre på råvarer af 19. oktober og 24. oktober 2023, ok. Kontrolleret

23-02-2024

Dato

4 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Cimbric A/S

Adresse **Havnen 70**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **76129010**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

korrigerende handling ved konkret afvigelse. Denne er mundtligt fremlagt, ok. Vejledt om skriftlighed.

Kontrolleret virksomhedens prøveudtagningsplan for Listeria, herunder miljøprøver, produktprøver og rengøringsprøver, ok. Kontrolleret analyseresultater af produktprøve af 15. februar 2024, ok. Kontrolleret miljøprøve af 7. september 2023, samt handling ved afvigelse, jf. virksomhedens skriftlige procedurer herfor, ok. Kontrolleret handlingsplan for rengøring og desinfektion ved afvigelse i form af listeriefund, ok. Kontroleret de anvendte desinfektionsmidler jf. datablade , ok.

Kontrolleret prøveudtagningsplan for vand, procesvand og skælis og kontrolleret seneste analyseresultater, ok. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, maskiner og udstyr i produktionslokale for fremstilling af fars, kølerum og stegelokale, ok. Hjul på stålvogne for optøning af minch samt hul under trakte fremstår snavset. Ansvarlig er opmærksom og vil tage handling, ok.

Kontrolleret tre hygiejnesluser, ok. I hygiejnesluse ved indgang for personale i frikadelle afdelingen, er gulvet vådt og der er en del stillestående vand, som kan være uhensigtsmæssigt. Ansvarlig vil undersøge om dette gulv er en del af planlagt renovering, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret stege produktionslokale og lokale of rlynhakker. Generelt er gulve og vægge flere steder beskadiget. Ansvarlig har fremlagt planlagt renovering til udførsel i den påsken, marts 2024, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontroleret risikoanalyse for flow i frikadelleafdelingen. Dette er under revision. Kontrolleret kemisk risici ved stegning, mikrobiologiske risici ved stegning, nedkøling og pakning, ingen amærkninger. Vejledt om udarbejdelse af risikoanalyse for varemodtagelse og optøning.

Kontrolleret dokumnetation for kontrol af temperatur ved stegning af Middags frikadeller, for dags dato, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Middags frikadeller og frosne frikadeller for mærkning af allergene ingredienser samt obligatorisk mærkningsoplysninger, herunder tilberedningsforskrift, i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Cimbric A/S

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

forhold til varmebehandling/genopvarmning. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af følgende produkt:

FISKE FRIKADELLER

80% TORSK FRA BÆREDYGTIGT FISKERI

MED ÆG FRA ØKOLOGISKE HØNS

Af ingrediensmærkningen fremgår det at alle ingredienser er økologiske, herunder også økologisk rapsolie, der anvendes til stegning. Virksomheden har fremvist ændret recept og procedurer.

Virksomheden er den 18. januar 2024 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk