

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thorsminde Fisk**

Adresse Vangevej 9

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 19574105 Aut.nr. 5212

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	
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

Der er ikke fulgt op på kontrolbesøg af 9. februar 2024.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af proceshygiejne kriterie udtaget den 19. 02.24.

Der er udtaget 5 prøver jf. virksomhedens plan for udtagning af miljøprøver efter en rullende plan. Af resultaterne er der i prøve af bordplade for saltning af fisk, påvist listeria.

Kontrolleret at virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af miljøprøver

Der er fremlagt korrigerende handling:

-Der er lavet oversigt over de koldrøget laks som er produceret i dagene op til den positive prøve (26 kg.)

-Der er dokumenteret mængderegnskab og destruktion af den mængde, der stadig var på lager , da analyseresultatet fremkom. Der er taget kontakt til modtager af de resterende kg.

-Der er gennemført gentest den 23.02.24 af det konkrete bord, analyseresultat af 29.02.24 "Ikke påvist"

-Der er dags dato 4. marts 24 udtaget produktprøver til Listeria analyse

- Der er under kontrolbesøget redegjort for rengøring og desinfektion som omfatter skift mellem to midler.

-Der er under kontrolbesøget fundet løsning, som vil optimere flowet, idet alt håndtering af fisk til koldrøg isoleret i lokale ved ovn.

Der er ingen bemærkninger til ovenstående, vejledt om at

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2024

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thorsminde Fisk**

Adresse Vangevej 9

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 19574105

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

analyse af potentielle kontaminerede laks med fordel kunne have været analyseret.

Kontrolleret sensorik på isinger, i forhold til syn, lugt og konsistens, ok. Kontrolleret rundfisk i forhold til parasitter, ved fysisk kontrol af bugen, ok.

Kontrolleret de anvendte desinfektionsmidler og at de er godkendte, ok.

Kontrolleret procedurer ved tilbagetrækning i ovenstående konkrete tilfælde, ok. Vejledt om optimering i forhold til dato på følgeseddel med produktionsdato.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og lokaler herunder: Skovl til is, personaleomklædning, kølerum for færdigvarer, kølerum for råvarer, opskæringslokale og to varer biler, ok. Skovl til is er under tilsynet i blødsat, loft i de to kølerum er ifølge ansvarlig planlagt. Der er vejledt om opmærksomhed på gitter ved kondensatorer i kølerum for råvarer. I personaleomklædning er der manglende rengjort og der er afvigende lugt. Ansvarlig vil igangsætte udbedring med det samme, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vægge generelt i lokalerne, der er enkelte steder hvor disse har små revner og et enkelt sted skaller malingen af. kontrolleret porte og døre, port i område ved færdigvarekølerum, samt to porte i hal har lille lysindfald. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Der er under tilsynet bestilt port montør til udbedring.

Vejledt generelt om minimering af risiko for skadedyrs indtrængen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse i forhold til koldrøgning, samt egenkontrolprocedurer herfor og for prøveudtagning af miljøprøver, beskrivelse af korrigerende handling ved afvigelser, ok. kontrolleret at virksomheden har implementeret og fulgt ovenstående, ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af koldrøget laks, herunder fastsættelse og mærkning med holdbarhed, ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thorsminde Fisk**

Adresse Vangevej 9

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 19574105

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Kontrolleret virksomhedens autorisation og at den dækker virksomhedens aktiviteter og lokaler, ok.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

04-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk