

Kontrolrapport



Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse **Havnen 70**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **76129010** Aut.nr. **5045**

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	

Kontrolresultatet er gennemgået med virksomhedens kvalitetschef og sendes efterfølgende til virksomhedens E-boks.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende områder er kontrolleret:

Produktion af IQF-indfrosne fiskeprodukter, herunder temperaturer ved indfrysning, kontrol med indfrysningstemperaturer, håndtering og opbevaring af fiskeportioner, samt kontrol med mikrobiologisk kvalitet af glaseringsvand. Virksomheden har redegjort for CIP-rengøring af glaseringsudstyr og fremlagt analyseresultater for mikrobiologisk kontrol af glaseringsvand. Ingen anmærkninger. Produktion af fiskefrikadeller, herunder fremstilling af fars, opbevaringsforhold for råvarer og ingredienser, samt udportionering, stegning og nedkøling. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for kontrol af råvarer og fremlagt analyseresultater for indkøbt "røget lakse-mince", som overskred grænseværdierne for listeria. Virksomheden har redegjort for reaktion på analyserne og oplyst, at råvaren blev kasseret. Ingen anmærkninger.

Produktion af udvandede saltfisk. Kontrolleret procedurer for udvanding, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer, samt procedurer for efterfølgende MAP-pakning af produktet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Big-bags med salt til nedsaltning af fisk, står under åben himmel, hvorved den emballerede salt udsættes for forurening fra fugle i området.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har redegjort for procedurerne for indtransport i virksomheden og udpakning af saltet.

Vejledt generelt om reglerne for hygiejne, herunder procedurer der medvirker til at sikre, at råvarer og ingredienser ikke forurenes. Virksomheden oplyser, at den vil overveje at ændre

Kontrolrapport

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

på procedurerne og kontakte leverandøren vedrørende anvendelse af en yderemballage der kan fjernes på hygiejnisk vis, inden saltet køres ind i produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens produktions- og lagerlokaler. Virksomheden har fremlagt interne prøveplaner (listeria-prøveprogram for miljøprøver) og analyseresultater fra hygicult, samt analyseresultater fra eksterne laboratorium. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af udendørs områder med opbevaring af biprodukter til foderbrug, affald, paller, saltkar og andre effekter. Virksomheden har redegjort for skadedyrssikringen af områderne, og oplyst, at lagre med engangs-træpaller, polystyrenkasser fra råvarer, etc. løbende fjernes fra området. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af opskæringshal, med skærelinie, udstyr og IQF-fryseanlæg. Virksomheden har redegjort for vedligeholdelsesplaner, herunder overvejelser vedrørende lofter, udskiftning af lamper, udskiftning af "inddækning" ved ovenlysvinduer, fjernelse af gammel affaldssnegl, samt beklædning af "slid-udsatte" vægområder med rustfrie stålplader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Dokumentation for kontrol med stegetemperaturer og nedkøling af fiskefrikadeller, samt risikoanalyser og flowdiagrammer for frikabelleproduktion og produktion af udvandede saltfisk, herunder procedurer til sikker og korrekt anvendelse af tilsætningsstoffer (citronsyre og lactat). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at listeria-miljøprøver udtages i henhold til prøveplanen. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret mærkning på saltfisk til det Italienske marked, herunder korrekt mærkning med autorisationsnummer, opringelse, fangstmetode og "optøet". Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret datablade for citronsyre og lactat, der anvendes ved produktion af udvandede fiskeprodukter, samt kontrolleret, at stofferne anvendes i overensstemmelse med grænseværdierne i EU-listen. Virksomheden har oplyst, at de konkrete stoffer kan anvendes *cuantum satis*. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret opbevaringsforhold for emballage der anvendes til direkte fødevarekontakt, herunder "listeria-følsomme" produkter. Følgende er konstateret: Ruller med folier til MAP-pakning stod utildækkede på lageret. Lageret fremtræder rodet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden kasserede de pågældende ruller.

Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af ren fødevareemballage. Virksomheden oplyser, at lageret vil blive ordnet og sektioneret, således at kemiske stoffer, rengørings- og desinfektionsmidler, emballage til direkte fødevarekontakt og yderemballage, (kartoner) vil blive sektioneret og opdelt, således at muligheden for forurening minimeres.