

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	4
Rengøring	3
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført som del af 1. leds tilbagekaldelses kontrol.

Kontrolrapporten er ændret den 22.11.2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg 60.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Der vil være risiko at virksomheden har markedsført farlige fødevarer i form af fiskefrikadeller i flere varianter. Fødevestyrelsen har ved prøveudtagning af miljøprøver den 24/10-22 påvist Listeria Monocytogenes i 6 ud af 20 prøver. Den efterfølgende den 3/11-22 påvist Listeria Monocytogenes i 2 ud af 2 produktprøver samt Listeria Monocytogenes i 2 ud af 16 miljøprøver.

Prøver fra den 24/11 er typebestemt og der afventes type på de rasterende prøver. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi lukker ned for produktionen med det samme og igangsætter tilbagekaldelse af alle varianter (fersk og frosne), der er produceret i perioden 1. august 2022 til 8. november 2022.

Påbud om skriftligt og intensiveret prøveprogram og Påbud om udarbejdelse af handlingsplan til opfølgning på positive listeri-aprøver.

Kontrolleret virksomhedens korrigerende handling for prøveudtagning af miljø og produktprøver på Listeria Monocytogenes. Følgende er konstateret: Virksomheden har efter positive prøver på miljø i perioden den 23/10 og 3/11-22, udtaget 9 prøver og efterfølgende 4 prøver. Der er dags dato udtaget 2 prøver. Der er dags dato indsendt produktprøver. De udførte antal prøver er ikke tilstrækkelig, til at verificere om effekten af Listeria rengøring har været tilstrækkelig.

Kontrolleret analyseattest af produktprøve 14/9, 13/10 og 20/10-22. Prøverne er udtaget jf. virksomhedens fastlagte prøveudtagningsplan med fastlagt månedlig frekvens. Af prøveudtagningsplanen fremgår det at det at en prøve består af fem delprøver. Følgende er konstateret: Der er ikke

09-11-2022

Dato

7 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Cimbric A/S

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

analyseret prøver i henhold til virksomhedens egne procedurer samt kriterier i mikrobiologiforordningen i forhold til delprøver pr. prøveenhed. På kontrolbesøg den 3/11 oplyste virksomheden om delprøver /prøveenhed. Det er konstateret at der alene analyseres på en prøve bestående af en delprøve.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi laver revision, har ikke været opmærksom på antal delprøver / prøveenhed.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret kontrol af rengøring og verifikation heraf. Påbud om udarbejdelse af handlingsplan til opfølgning på positive listeriaprøver er fremsendt.

Følgende er konstateret: Fødevarestyrelsen har den 3/11 udtaget analyse for kontrol af listeria i High Risk område , som opfølgning på prøveudtagning den 23/10. Analyseresultater viser at der i to prøver er påvist listeria i High Risk område. Virksomheden har den 1/11 udført særligt rengjort i forhold til fund af Listeria. Virksomhedens kontrol af udført rengøring er ikke tilstrækkelig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi lukker ned for produktionen med det samme og igangsætter rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse og indretning i produktions- og pakkeområde for fiskefrikadeller. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret manglende/uhensigtsmæssigt vedligehold af: Blå plast ved pakkeband, Blå bånd ved Seal Pack

Gulv Ved: lynhakker, stegebord og pakkeområde, dræn under IQF

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er lagt planer for ovenstående.

klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens håndtering af tilbagekaldelse af 8. november 2022 på fiskefrikadeller, herunder system til sporbarhed, ingen anmærkninger. Virksomheden er igang med udarbejdelse af tilbagekaldelse af øvrige produkter, ok.

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift