

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Fish A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Læssevejen 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 38277219 Aut.nr. 1108

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens håndtering af fødevarer under opskæring af laks og filetering af rødspætter.

- Kontrolleret korrekt isning af fersk fisk i kølerum.

- Kontrolleret adskillelse i kølerum samt at fødevarer er korrekt hævet over gulv.

- Kontrolleret hygiejnisk pakning af fisk, samt isning i nypakkede fødevarer.

- Kontrolleret procedurer for kontrol af transportører ved modtagelse af fersk fisk. Virksomheden oplyser at ved læsning af transportører til afsendelse af pakkede fødevarer vurderer operatørerne stikprøvevis renhed af trailer på transporten.

- Kontrolleret virksomhedens krav til råvarer, herunder procedurer for sensorisk bedømmelse af modtagne fisk.

Virksomheden oplyser at hvis ikke fisken opnår virksomhedens krav til råvarer, sendes de retur til salgsvirksomheden.

- Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter udtagning af rengøringsprøver før opstart af produktion samt at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for kontrol af totalalkim.

- Kontrolleret virksomhedens procedurer for sporbarhed og tilbagekaldelse, virksomheden har skriftlige procedurer herfor samt procedurer for afvigende og korrigerende handlinger.

Gennemgået specifikt eksempel på en tilbagekaldelse, virksomheden oplyser at de vil lave en fiktiv tilbagekaldelses øvelse til løbende test af at procedureren stadig er tilfredsstillende.

-

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- kontrolleret rengøring af udstyr i produktionsområde, følgende maskiner er kontrolleret: lille flå maskine, store

04-07-2023

Dato

2 timer 30 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

Virksomhed **Nordic Fish A/S**

Adresse Læssevejen 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 38277219

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skinnemaskine, pin boner samt opskæringsborde i opskæring og i pakkeri. Kontrolleret rengøring af ismaskine i kølerum.

- Kontrolleret at frekvens for overholdelse af rengøringskontrol overholdes, virksomheden har en fastsat frekvens på 1 gang pr. måned.

- Kontrolleret høj rengøring i emballagelager samt i produktion og modtagelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Vedligeholdelse af gulve i kølerum, virksomheden oplyser at gulvet laves. virksomheden følger deres vedligeholdelsesplan.

- Kontrolleret skadedyrssikring af porte i varemodtagelse/vareudlevering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og temperaturkontrol for perioden marts 2023 og frem til tilsynsdato.

- Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for sporbarhed og tilbakaldelse.

- Kontrolleret virksomhedens revision af egenkontrolåroprogrammet, virksomheden oplyser at revisionen af programmet er igangværende på tilsynsdatoen. Dette følges der op på ved næstkommende kontrol.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret følgende produkter: Frisk opskåret Laks og Hellefisk for mærkning af allergene ingredienser: Ingen anmærkninger.

- Kontrolleret kontaminering af produkter i forhold til allergener, virksomheden har kun fersk fisk. Virksomheden har ikke andre allergener, af den årsag vurderer virksomheden at krydskontamination af allergener ikke er tilstede.

- Kontrolleret virksomhedens procedurer i forhold til kontrol af ATP- godkendelse af transportører.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens anvendelse af emballage til genbrug, herunder plastkasser til begrænset opbevaring af fraskær. Virksomheden har redegjort for anvendelse og rengøring heraf. Virksomheden oplyser at plastkaser fremadrettet bliver en del af prøveudtagningsplanen.

Fødevarestyrelsen

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

04-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift