

Virksomhed **Tenax Sild A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Adresse Industrivej Nord 2

Postnr./By 9982 Ålbæk

CVR-nr. 26404584 Aut.nr. 2021

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Kontrolrapporttekst er ændret den 10. oktober 2025.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforlæg på kr. 60.000 er fremsendt.

Følgende er konstateret: Fødevarestyrelsen har modtaget information om et aktuelt sygdomsudbrud med listeria monocytogenes - de syge er interviewet og har alle oplyst at have spist fiskefrikadeller købt i Rema1000 eller Menu indenfor inkubationsperioden. Der er match mellem syge og tidligere egenkontrolisolat fra miljøet hos virksomheden i dec. 2022. Der er på kontroltidspunktet endnu ikke foretaget WGS på det nye isolat fra produktprøve udtaget af Fødevarestyrelsen torsdag d. 4. sep. 2025. Der er således mistanke om sammenhæng mellem indtag af fiskefrikadeller fra virksomheden og udvikling af listeriose hos kunder. Her vurderes en lang holdbarhedsperiode og en mærkning med bedst før kan være medvirkende faktorer til udbruddet.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for fremstilling af fiskefrikadeller, herunder tilberedning, nedkøling, opbevaring og pakning. Virksomhedens produktionsflow er gennemgået for fiskefrikadeller efter varmebehandling til pakning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har en fast frekvens for udtagning af både miljøprøver og færdigvareprøver, hvilket tidligere er blevet vurderet som passende af Fødevarestyrelsen ved kontrolbesøg den 09.12.2024. Når der er konstateret en positiv miljøprøve, har vi straks iværksat yderligere kontroller af miljøet, sendt flere produkter til analyse og gennemført en række tiltag, herunder øget rengøring, positive release samt øget desinficering. Disse tiltag blev gennemgået uden anmærkninger ved kontrolbesøg den 04.09.2025. Da Fødevarestyrelsen den 09.09.2025 oplyste, at der var fundet listeria i en produktprøve (fiskefrikadelle), iværksatte vi straks en tilbagekaldelse. Vi fastholder, at alle procedurer er overholdt, og at der på intet tidspunkt har været tale om bevidst markedsføring af farlige fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

11-09-2025

Dato

5 timer 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Tenax Sild A/S**

Adresse Industrivej Nord 2

Postnr./By 9982 Ålbæk

CVR-nr. 26404584

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

Fødevestyrelsen har udtaget prøver til mikrobiologisk analyse af følgende fødevarer: fiskefrikadeller - og den endelige undersøgelse af listeriaisolat afventes fortsat. Der er ikke udtaget nye prøver i forbindelse med kontrollen.

Fotodokumentation af prøveplan er foretaget.

Fødevestyrelsen og Statens Serum Institut undersøger udbruddet med interview af syge og indhentning af sporbarhedsoplysninger (indkøbsdata). Virksomhedens fremstilling af fiskefrikadeller - herunder oplysning om handelsnavne og distributionsmønstre er indhentet.

Kontrollerede: Tilbagekaldelse af fiskefrikadeller. Påbud om tilbagekaldelse er fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har tilbagekaldt fiskefrikadeller producerede på linje 1 og 2, fredag den 1. august 2025, på baggrund af et positiv listeria fund i produktprøve fra denne produktionsdato samt, at da der er åben forbindelse mellem lokalerne for linje 1 og 2, 4 og 5, samt at begge rum er under "High Risk" og samme rengøringsplan. Produkterne opholder sig herefter i "fælles" fiskefrikadelle pakkerirum (Der er under samme rengøringsplan/procedure).

Virksomheden har i deres vurdering afgrænset risikoen for kontaminering (efter varmebehandling) til produkter fra linje 1 og 2 producerede fredag den 1. august 2025.

Virksomheden oplyser at de har vurderet på baggrund af miljøprøver, at den primære risiko (kontaminering) har været tilknyttede linje 1 og 2, og i særdeleshed området omkring spiralfryseren.

Derudover er linje 1 og 2 fysisk afskilt fra linje 4 og 5 da de står i forskellige rum.

Hvorfor virksomheden har valgt at tilbagekalde fiskefrikadeller producerede på linje 1 og 2, fredag den 1. august 2025

Det er fødevestyrelsen vurdering at virksomheden i deres afgrænsning ikke kan udelukke mulighed for kontaminering af produkter kørt på linje 4 og 5, da virksomheden også har en positiv miljø prøve fra linje 4 og 5. I ugerne før og efter den pågældende produktionsdato 1. august 2025, sammenholdt med at virksomheden ikke

Fødevestyrelsen

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

11-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Tenax Sild A/S**

Adresse Industrivej Nord 2

Postnr./By 9982 Ålbæk

CVR-nr. 26404584

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

har kunne påvise en direkte kilde til kontamineringen.

Det er derfor fødevarestyrelsens vurdering at virksomheden skal tilbagekalde alle produkter, der kan have været udsat for en kontamineringsrisiko. Det er fødevarestyrelsens vurdering at dette som minimum også omfatter produkter fra linje 4 og 5 fra den pågældende produktions dato 1. august 2025.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi afgrænsede oprindeligt tilbagekaldelsen til produkter produceret på steger 1 og 2, da det var her, der blev konstateret fund af *Listeria monocytogenes* i en frikadelleprøve. Steger 4 og 5 er placeret i et andet lokale og har et separat pakke flow i forhold til steger 1 og 2. På den baggrund vurderede vi, at der ikke var risiko for kontaminering af produkter fra steger 4 og 5. Efterfølgende har vi – som et ekstra sikkerhedstiltag – udvidet tilbagekaldelsen til at omfatte seks ugers produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret om virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for holdbarhed og væksthæmning ift. *L. monocytogenes* i fiskefrikadeller (indplacerede i kategori 1.2, ikke styret vækst).

Følgende er konstateret: Virksomheden har fastsat holdbarhed for fiskefrikadeller til 42 dage. Virksomheden kan ikke redegøre for undersøgelser eller afprøvning af om kriterierne for *L. monocytogenes* overholdes i hele holdbarhedsperioden.

Virksomheden kan fremvise dokumentation for hvordan de påtænker fremover at vurdere vækstforholdene ifm. holdbarhedsvurderingen for *L. monocytogenes* i fiskefrikadeller.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har dokumentation for holdbarhed på frikadeller i form af månedlige mikrobiologiske verificeringer, herunder en fast frekvens for verifikation af listeriafravær i produkter. Derudover foreligger dokumenterede og validerede holdbarhedsforsøg. På kontrolbesøget den 04.09.2025 gav Fødevarestyrelsen en konkret vejledning om at udvide risikoanalysen i forhold til *Listeria monocytogenes*, herunder at anvende metoder til stabilisering af produkterne samt benytte prædiktive modeller. Vi iværksatte straks dette arbejde efter kontrolbesøget, men på grund af tidsforbrug til prædiktive modeller, analyser og

Fødevarestyrelsen

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

11-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tenax Sild A/S**

Adresse Industrivej Nord 2

Postnr./By 9982 Ålbæk

CVR-nr. 26404584

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

forsøgsoptstillinger kunne processen ikke være fuldendt seks dage senere ved kontrolbesøget i dag den 11.09.2025, arbejdet er i proces og iværksat straks efter myndighedens vejledning.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning med holdbarhedsoplysninger.

Det indskræpes, at færdigpakkeede fødevarer -kølekrævende spiseklare produkter hvor der er en risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier i holdbarhedsperioden, skal være mærket med ""Sidste anvendelsesdato"".

Følgende er konstateret: Virksomhedens fiskefrikadeller er mærket med "bedst før" på trods af en holdbarhed på 42 dage og en indpalcering i kategori 1.2 ikke styret vækst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan anerkende, at anvendelsen af mærkningen "bedst før" på fiskefrikadeller ikke er korrekt i henhold til gældende krav for kølekrævende, spiseklare produkter med risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Vi er derfor i gang med at ændre etiketterne, så produkterne fremadrettet mærkes med "sidste anvendelsesdato"

Indskræpelsen medfører en gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Der er medtaget dokumentation til videre sagsbehandling.

Fødevarestyrelsen

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

11-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift