

Virksomhed **Nopalax ApS**

Engros

Adresse Strandvejen 22

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 33582471 Aut.nr. 4024

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Kontrolrapporten er ændret den 20. november 2025

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået opbevaring af fødevarer i råvarekølerum, mellemkølerum og færdigvarekølerum.

Kontrolleret generel hygiejne under saltning af rå laks. Ingen anmærkninger

Rengørings- og desinfektionsmidler. Virksomheden anvender to forskellige desinfektionsmidler af hensyn til forebyggelse af resistens hos Listeria bakterien. Begge er godkendt til anvendelse i en fødevarevirksomhed. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring.

Kontrolleret den periodiske rengøring af emballagelager - lille og stort, færdigvarekølerummet og etiketrummet. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange for sliceriet og salterummet og foran røgovnene.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: samtlige kølerum, salterummet og sliceriet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kølerumstemperaturer - salterum, mellem-kølerum og færdigvarekølerum for oktober og november fremtil dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: frossen laks. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende

12-11-2025

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nopalax ApS**

Engros

Adresse Strandvejen 22

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 33582471

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, næringsdeklaration

Kontrolleret mærkning med obligatoriske oplysninger.

Det indskræpes, at optøede færdigpakkede fødevarer skal ledsages af "optøet" i varebetegnelsen eller varebetegnelsen skal ledsages af en oplysning herom. Følgende er konstateret: Virksomheden indfryser hele røgede laksesider og inden produktet forlader virksomheden påføres en etiket med opbevaringstemperatur på 5C, da produktet optøs under transporten og ved salg er produktet optøet. Virksomheden har ikke påført ordet "optøet" på etiketten, der står "må ikke genindfryses".

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det laver vi straks om.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Billeddokumentation taget.

Vejledt generelt om obligatoriske mærkningsoplysninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde) for opdrættet laks.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Da FVST ved en fejl ikke har påført lagerfryser og forrum, samt lagerhotel ikke længere er relevant vil virksomheden få tilsendt en revideret autorisation. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

12-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk