

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret personlig hygiejne i form af arbejdsbeklædning, samt håndvaske- og omklædningsfaciliteter, toilet og bad, ok.

kontrolleret procedurer for varemottagelse, herunder udførsel af kontrol på et konkret Lot, som er under optøning med henblik på udførsel af denne kontrol, ok. Kontrolleret korrigerende handling ved afvigelse på et Lot, der har beskadiget og snavset emballage, ok. Kontrolleret stikprøve af en afsluttet modtagekontrol, ok.

Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater af produktionsvand, fra vandskærer, optøningskar og vand i kar efter optøning, ingen anmærkninger. Kontrolleret frekvens for udtagning af procesvand til analyse, ok.

Kontrolleret minimering af risiko for kontaminering. Følgende er konstateret: Der er i områder ved portåbninger dannet kondens på loftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det er i område hvor der ikke står produkter under.

Vejledt generelt om korrigerende handling når der konstateres kondens.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret område for loins, følgende er konstateret: Dette område er ikke i brug under tilsynet, men der er efter endt rengøring placeret gulvmåtte / plade, på rulle bånd. Vejledt om potentiel kontamineringsrisiko, ansvarlig er opmærksom og udbedrer straks, ok.

Kontrolleret rengøring af højdekonstruktioner i produktionslokalet, her er der enkelte synlige belægninger. Kontrolleret rengøringsplan for samme og drøftet tilpasning. Det oplyses at revision er planlagt, ok. Der er mundtligt fremlagt analyseresultat for nedfald, ok.

Kontrolleret rengøring og opbevaring af rene knivslibere, samt opbevaring og rengøring af knive, som opbevares i knivholdere der er sænket ned i kar med vand, ok. Drøftet frekvens for udskiftning af vand samt generel rengøring af kar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret renovering af åbning

13-09-2023

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Jeka Fish A/S

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mellem kølerum for Kat 3 produkter og modningskølerum, ok. Der er redegjort for plan om isætning af port, som ventes udbedret i nærmeste fremtid, ok.

Kontrolleret område for opsætning af pladefryser, der er redegjort for sektionering heraf, således at dette bliver et særskilt rum, ok. Vejledt om at udførsel bør prioriteres, da aktivitet er påbegyndt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og fryseopbevaring, disse er analyseret mikrobiologisk, fysisk og kemisk, ok. Mikrobiologisk er varemodtagelse udpeget som OPRP, kontrolleret dokumentation for udført kontrol, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur via digital graf, for nyt fryserum, ok. Drøftet egenkontrol for animalske biprodukter.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens mærkning af stiksaltede, isglacerede torskefilterer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer)

allergene ingredienser er fremhævet visuelt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse

særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

Der er udført kontrolvejning i forhold til isglacering, ingen anmærkninger.

Kontrolleret konkret eksempel på handelsdokument for levering af Kat 3 produkt til en ABP virksomhed, herunder: leverandør, transportør, modtager, betegnelse af produktet og dato for leverancen samt underskrift, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Følgende er konstateret: Der er påbegyndt indfrysning i pladefryser af minch, i område af tidligere fryserum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at væsentlige ændringer af lokaler og produktion skal anmeldes til FVST.

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk