

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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret loft i lokale for optøningskar i forhold til kondens, der er på kontroltidspunktet konstateret kondens på store dele af loftet, men ikke i en grad der giver dryp. Ansvarlig er bevidst om problemet, som er vejr betinget og der vil blive afprøvet løsning med ventilation, ok.

Kontrolleret adskillelse af midler til rengøring og kemikalier generelt, ok.

Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater af minch, hvor frekvens for udtagning er fastsat til 4 x årligt. Der er i sidste kvartal 2023 udtaget en prøve med afvigende mikrobiologisk resultat. Kontrolleret korrigerende handling og verifikation heraf, ok. I den forbindelse er mikrobiologisk analyseresultat i samme periode, på vand og skæl is kontrolleret , ok.

Kontrolleret opbevaring af skrog, skind og afskær fra filetering, ok. Overværet produktion af minch, samt isning og overdækning af overflade ved opbevaring i vemac vogne hermed, ok.

Kontrolleret procedurer for blokfrysning af skind og minch, ok. Der er redegjort for planlagt overvågning af temperatur under indfrysning, ved hjælp af logger, ok.

Kontrolleret procedurer for trimning og parasit kontrol inden IQF frysning, ok.

Kontrolleret procedurer for blanding af lage til stiksaltning, samt verifikation heraf, ok. Modtaget analyse resultat på salt fisk af 6. juli 2023, som er taget med til kontrol.

Kontrolleret håndvake faciliteter i nye lokale/område for blok frysning. Der er ikke opsat en vask, men ansvarlig vil finde løsning til etablering i højre hjørne, ok. Det oplyses at der p.t. anvendes vask ved hygiejnesluse og at der arbejdes med handsker.

07-02-2024

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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 3

Kontrolleret opsamling af animalsk biprodukt, herunder opmærkning af kar herfor, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret loft i lokale for optøningskar, gulv i modnings kølerum. Der er i områder manglende rengøring, som vil kræve handling inden længe, ansvarlig er opmærksom og vil iværksætte rengøring og tilpasse frekvens, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret gulv i modningskølerum, dette er beskadiget og har dybe fuger og i områder løst siddende. Ansvarlig er opmærksom og oplyser at der vil blive støbt nyt gulv i området, ok.

Kontrolleret rørføring, langs loft, ved afløb i pakkelokale for saltfisk. Her er der enkelte indikationer af utæthed. Ansvarlig har i anden anledning rekvireret tagdækker, som også vil udbedre dette, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret flow og risikoanalyse for fremstilling af minch samt håndtering af biprodukter, herunder HACCP plan, ok. Risikoanalyse for minch omfatter ikke ny aktivitet med blokfrysning. Ansvarlig vil revidere, ok.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse, produktionsmetode og fangstområde) på stiksaltet torske loins.

Kontrolleret sporbarhed/handelsdokument på bi. produkt leveret den 5. februar 2024, herunder afsender, modtager, transportør, betegnelse og mængde, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel, eksport flere virksomheder i en, restprodukter til foder.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden, eller der vil blive truffet aftale om kontrolbesøg med gennemgang af virksomheden med henblik på udstedelse af ny autorisationsskrivelse.

Vejledt om anmeldelse ved væsentlige ændringer i aktiviteter eller indretning.

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

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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 3 af 3

herefter ikke blanketten udleveret.

07-02-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk