

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Fish A/S**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Læssevejen 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 38277219 Aut.nr. 1108

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ingen anmærkninger                                                                                    |
| 2        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

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

- hygiejnisk håndtering af fisk i forbindelse med filetering af torsk og pigvar.

- Kontrolleret hygiejnisk pakning af ferske fisk, samt at virksomheden opbevarer pakkede fisk hygiejnisk forsvarligt i kølerum og i under produktion.

- Kontrolleret korrekt isning af fisk, der opbevares i kølerum.

- Målt temperaturer i kølerum.

- Kontrolleret virksomhedens procedurer for sensorisk bedømmelse af fisk ved modtagelse.

- Kontrolleret procedurer for kontrol af parasitter, virksomheden oplyser at parasitkontrollen foregår visuelt, samt at kontrollen foregår løbende under filetering.

- Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalt, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

- Kontrolleret virksomhedens procedurer for kalibrering af vægte og termometre, Set analysecertifikater for kalibrering af virksomhedens vægte fra 21 april 2023.

- Set virksomhedens interne resultater for kalibrering af termometre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Kontrolleret rengøring af fileteringsafdeling, sliberum, værksted, kølerum, optøningslokale pakkeområde samt udleveringsområde og emballalager.

- Kontrolleret procedurer for lav rengøring af emballagelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, filetering samt parasitter.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af synlige fiskeparasitter.

14-02-2024

Dato

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Fish A/S**

Adresse Læssevejen 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 38277219

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomheden har dækkende skriftlige/mundtlige procedurer for kontrollen af synlige parasitter, og de kan redegøre for procedurerne ved en demonstration, og fiskeparasitter er udpeget som risikofaktor i deres risikoanalyse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.
- Gennemgået virksomhedens procedurer for intern uddannelse af medarbejdere. Virksomheden foretager løbende uddannelse af medarbejdere i produktionshygiejne, sygdom m.m.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel og økologi.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske Muslinger, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger. Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer [kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte råvarer samt kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter (økologiske muslinger)samt kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer (økologiske muslinger), herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af (økologiske muslinger) . Ingen anmærkninger.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomheden har indhentet analyseresultater for indhold af Histamin i Tun. Kontrolleret virksomhedens procedurer for løbende at indhente analyseresultaterne.

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

- Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret (blå plastark der anvendes i forbindelse med isning af fisk)

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Fish A/S**

Adresse Læssevejen 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 38277219

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Andet: Der er foretaget udvidet sporbar på et parti Rødsætter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)