

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	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne ved emballering af IQF frossen fisk, samt område for visuel kontrol inden IQF frysning, herunder kontrol af parasitter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret område og arbejdsgange i område for filetering af optøet fisk, Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af kemi, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og generel orden i to fryserum, ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnesluse ved indgang, samt opbevaring af rent arbejdsbeklædning, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring af tre kølerum i forhold til gulve og loft, område ved kondensator i modningskøl, område ved IQF, lokale for blokfrysning og mellemgang foran Munch rum. Vejledt om rengøring af truck og evt. skift af truck internt mellem afdelingerne, således at mindst belastede (vedligeholdelsesmæssigt) anvendes i de afdelinger hvor der er størst risiko for produkterne.

I rum for blokfrysning opbevares der dele til maskineriet, drøftet evt. ophæng eller overdækning af rene elementer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv i kølerum, loft i produktionslokale, truck, gulv med stillestående vand, vægbeklædning i minch. Der er fremvist dokumentation for indkøb af ny kondensator til modningskølerummet, som forventes monteret i januar 2026.

Virksomheden har vedligeholdelsesplan for den del af loftet i produktionslokalet, som mangler. Dette vil være færdiggjort

27-11-2025

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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

ved udgangen af 2025, ok.

Plan for udtørring af gulve og støbning af nye er fastsat til julen 2025, ok

Drøftet mulig indretning af nyt minch rum, herunder vigtigheden af håndvask i lokalet.

Virksomheden har fremlagt igangsat arbejde med reduktion og nedtagning af overliggende konstruktioner, lukning af huller i diverse vægge, maling af spær samt generel løbende vedligeholdelse af rustgennemtæring og gennemtræk på diverse inventar, udstyr og maskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret procedurer og dokumentation for kontrol ved modtagelse af frossen torsk, skriftlige procedurer er implementeret og fremvist eksempel af 17-11-2025 af Lot leveret den 13-11-2025, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Emballage m.v.: Kontrolleret at overdæknings pap, på salt fisk i plastbakker inden svejsning af overfilm, er egnet til kontakt, virksomheden oplyser at der vil blive fundet en anden løsning, da der er tvivl om egnethed, ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift