

Virksomhed **Nordisk Fiske Kompagni A/S**

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 37451045 Aut.nr. 4047

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af ændrede recepter og procedurer i afdeling for fremstilling af fiskefrikadeller (hhv. fars blanding og MAP område). Herunder demonstration af måling af pH, samt handling ved afvigelser fra de fastsatte grænser, Ingen anmærkninger.

Kontrolleret recept for afmåling og justering af surhedsregulerende middel i farsen, samt handling ved afvigelser i færdigvaren, ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne afvejning og opbevaring af farvegivende stof. Beholderen fremstår ikke hensigtsmæssigt, da der ikke er tilpas aftapningsmulighed. Virksomheden er opmærksom og arbejder på løsning, ok.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af film til brug i dybtrækker, dette ved indlevering til high Risk, ingen anmærkninger. Der er demonstreret nye løfteanordninger, hvor den i high Risk ikke kommer ud af lokalet, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring i high Risk, herunder rengøring af plastkasser, gulv, vægge og loft samt rengøring i område hvor frikadellerne ledes i tunnelfryseren, ingen anmærkninger. Der er vejledt om at stålinddækning på halvmur i dette område med fordel kan tætsluttet til vægen, således at ansamling minimeres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vægge, døre og vinduer i farsfremstilling, stegerum og high Risk. Det oplyses at der er planlagt udbedring af gulvskader i påsken 2026.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse i forbindelse med ændret recepter og placering af produkter i kat. 1.3 styret vækst jf. mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har via prædiktiv modellering dokumenteret, at der ved ændring af recepter, med det formål at styre produktet ud fra pH på salt og på den måde opnå et stabiliseret produkt, med en holdbarhed på 34 dage.

03-03-2026

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordisk Fiske Kompagni A/S**

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 37451045

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden har udpeget pH under farsfremstilling, som et CCP og pH i færdigvaren som et OPRP, ingen anmærkninger. Kontrolleret fastsættelse af grænse for pH værdierne ved farsfremstilling, ok.

I risikoanalysen (styrende foranstaltninger) er pH i færdigvaren (MAP) ikke nøjagtigt defineret, dette vil blive tilføjet oplyser ansvarlig. Kontrolleret analyseresultater for listeria i såvel miljø- som produktprøver i perioden januar 2026 til 19. februar 2026, ingen anmærkninger. Der mangler resultater for produktprøver i januar, grundet implementering af ny recept, er disse ikke udtaget, oplyser ansvarlig. Kontrolleret korrigerende handling ved afvigelse på enkelt miljøprøve, ok. Vejledt om at der på produktprøver skal udtages 5 delprøver jf. mikrobiologiforordningen.

Kontrolleret analyseresultat af 19. 02. 2026 på pH og salt, jf. virksomhedens fastsatte grænser, ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret intern oplæring i forhold til personale der skal måle på CCP pH, virksomheden har redegjort for intern forlød, af relevant personale, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. 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.

Fødevestyrelsen

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

03-03-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift