

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret flow for produktion af rejer, herunder :

Optøning, dosering i bægere, fremstilling af lage, påfyldning af lage, pakning og etikettering.

Kontrolleret procedurer mellem skift af produkter. Der er redegjort for at der ikke længere produceres surimmi, og dermed er risiko for kontaminering / allergener minimeret.

Kontrolleret afdeling for minch fremstilling og hygiejne i den forbindelse. Følgende er konstateret: Der opbevares et kar med afskær, som er overdækket med plast, hvorpå der er iset. Isen er delvis smeltet og er ikke drænet fra. Virksomheden tager handling med det samme og fjerner plast, samt smeltevand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det ved visuel kontrol ikke er tegn på forringelse af fisken.

Vejledt generelt om at smeltevand altid skal kunne bortledes således at det ikke giver anledning til kontaminering af fisken.

Kontrolleret opsamling af afskær, i produktionslokalet, herunder at der ises mellem lagene g at der opbevares i kar med mulighed for dræn, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af papstykker, der har været anvendt til afdækning mellem lag på åbentstående papkasser. Ingen anmærkninger. Drøftet procedurer for genbrug og kontrol af renholdelse, mellem brug.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af: Udstyr til samling/montering af maskine til fyldning i blokfryser/kammerfryser. Dette opbevares på sidebord i våd tilstand, side om side med andre elementer (snavset plastkasse m.v.). Udstyret er ikke i brug, ingen anmærkninger. Som på sidste kontrolbesøg er der vejledt om hvorvidt det kunne være en mulighed at lavet et ophæng til udstyret efter endt rengøring.

03-03-2026

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret knivblok og knive i samme lokale, begge dele er fjernet med det samme, ok.

Kontrolleret kølerum for ABP m.v. Her er der grundet forkert fald på gulvet, en opsamling af snavset væske fra karrene, daglig rengøring ikke udført på kontroltidspunktet, ingen anmærkninger. vejledt om at det kan være nødvendig med mellemliggende rengøring/skrabning af gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af følgende uden bemærkninger:

Kondensator i modningskølerummet

Gulve i kølerummene

Loft i produktionslokale

Loft i forhold til afmontering af overflødige konstruktioner

Lukning af huller i vægge

Maling af spær

Renovering af flader, maskiner og udstyr med rustgennemtræk

Virksomheden har grundet manglende levering af kondensator, som kommer den 11. marts ikke fået denne udskiftet. I produktionslokalet mangler der ganske få loftplader og gummipakninger. Det oplyses at der undersøges anden mulighed for renovering af gulvene i kølerummene. Loft i et kølerum er udført, og alt afhængig af montør vil der komme ny loft i de to sidste rum, snarest. Virksomheden oplyser at der er planer for nedrivning af vægge omkring "nær emballagelager" ved saltfisk pakkeri og renovering af sokler i samme område samt på gangareal ved stort råvarer kølerum, ok.

Det oplyses at der er planlagt maling, lukning af huller m.v. i forestående påskeferie 2026.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for flowtrin i rejeafdelingen, blanding af lager, optøning, dosering, lagedpåfyldning, pakning og etikettering, ingen anmærkninger.

Kontrolleret HACCP plan, fastsættelse af grænser for pH under lagedblanding (CCP), samt styring af pH ved fyldning (OPRP), ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

03-03-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolleret revision af egenkontrolprogrammet, det oplyses at arbejdes med digitalisering, og i den forbindelse revision, ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret overdæknings papskiver som har plast coate.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

03-03-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift