

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kampagnekontrol på baggrund af kampagnen OPSON.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for indplacering af produkter i mikrobiologiforordningens bilag ift. fødevarekategori (fødevaresikkerhedskriterie); 1.3. Der er redegjort for baggrundsoplysninger for indplacering og receptopbygning med primært pH-sænkning ift. indplacering i 1.3.

Virksomheden har fremvist analyseresultater for produktprøver (fødevaresikkerhedskriterier) samt for miljøprøver.

Virksomheden har redegjort for miljøprøveplan og udtagning og analyse af produktprøver: OK.

Virksomheden oplyser, at der siden registrering i 2025 ikke er påvist Listeria i produktprøver, herunder at den seneste periode (primært 2026) er analyseret for overholdelse af Listeria < 100 cfu/g og i 2025 analyseret for Listeria-negativ i 25 g: OK.

Der er redegjort for Listeria-positive analysesvar på proceshygiejne-kriterier og miljøprøver: ingen anmærkninger.

Kontrolleret produktion af fiskefrikadeller i produktionen med fokus på produktionsflow og udpegning af områder til kontrol med mikrobiologi; herunder opbevaring af ingredienser til fars, hakning/mixing af fars samt afdeling for stegning af frikadeller. Set high-risk område og pakning af frikadeller: OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligehold af lokaler i produktionen.

Følgende er konstateret: I råvareopbevaring inkl. optøningsområde fremstår gulvet midt i rummet med gabende områder, hvor der er huller i belægningen, hvorfor der opstår

14-04-2026

Dato

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordisk Fiske Kompagni A/S**

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 37451045

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

områder med stillestående vand, der vanskeliggør rengøring af gulvet. Ved optøningsenheder fremstår gulvet ved ristene med usammenhængende overflader fra rist til gulv, hvor belægningen mangler øverste lag af belægningen. På riste i overliggende blædeenhed ved optøningsenheder ses der formodet skimmelvækst i mindre område.

Når porten fra råvareafdeling til farsafdeling åbnes opstår der vanddråber fra gulvet, der drypper ind over produktionsflowet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold af lokaler samt sikring mod kondens og kontaminering af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpegning af kritiske kontrolpunkter: pH-måling i fars og kernetemperatur ved stegning.

Der er optaget fotos og medtaget kopi af enkelt analyseresultat for produktprøve samt miljøprøve.

Fødevarestyrelsen

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

14-04-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift