

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	1
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 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 proces for udskæring, stiksaltning, IQF frysning, isglacering og pakning af torskefiletter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af træpaller i område for pakning af ovenstående, ok. herunder drøftet vigtighed af kontrol af træpallerne, både i forhold til afslået splinter og hygiejne.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af ABP fra fødevarer i kølerum og i produktionen, ingen anmærkninger. Vejledt om ekstra rengøring ved opbevaring i kølerummet, hvis afhentningstiden forlænges eller på anden vis rykkes.

Kontrolleret opbevaring af emballage i hal ved port, her er der en del vand på gulvet fra truck gennemkørsel, ok. Drøftet mulighed for minimering evt. ved svabning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Rengøring i kølerum for ABP m.v., modningskølerum og produktionslokale/opskæring.

Følgende er konstateret: Der er afvigende lugt, aflejring på gulvrister, gullig belægning i og omkring truckværn samt manglende tilstrækkelig rengøring af lysbord for modtagekontrol.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om øget frekvens for rengøring i perioder hvor vedligeholdelse ikke er udført.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomhedens vedligeholdelsesplan udføres i forhold til oplyst frekvens, herunder gulve og truckværn, opsætning af ny kondensator i modningskølerum, reparation og maling af spær samt huller i vægge. Virksomheden har i områder fået renoveret gulve i dele af virksomheden. Nye skader er dog igen opstået.

Virksomheden har fremlagt plan for ovenstående som grundet manglende håndværkere igen er udskudt. Ny frekvens er fastsat til august 2026, ok.

29-04-2026

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Virksomhed **Jeka Fish A/S**

Adresse Havnen 70

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 76129010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Drøftet korrigerende handling i den mellemliggende periode, som omfatter intensiveret rengøring i områder af virksomheden.

Kontrolleret at loft i produktionslokale er færdiggjort, ingen anmærkninger.

Kontrolleret plan for etablering af minch produktionslokale i tilstødende område til pladefrysningsslokale, ingen anmærkninger. Der er oplyst om materialevalg til vægge samt opsætning af ny port. Vejledt om håndvaskefaciliteter.

Kontrolleret plan for etablering/flytning af emballagelager i del af afdeling ofr pakning af saltfisk, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret prøveudtagningsplan for minch, i forhold til verifikation af gode arbejdsgange. Der udtages prøver hvert kvartal, af såvel egen fremstillet minch som købt minch, ingen anmærkninger.

Kontrolleret analyseresultat for indkøbt minch, udført i februar 2026, ingen anmærkninger. Vejledt om anbefalede metoder:

- Aerobt kim tal ved 15 °C efter fem døgn, som overfladeudsæd på Long og Hammer agar efter NMKL 184, og
- E. coli efter NMKL 125 eller anden valideret metode.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af IQF frossen filet i forhold til isglacering, ansvarlig virksomhed, holdbarhed og nettovægt, ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

29-04-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift