

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	
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	

Fødevarestyrelsen

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opfølgning på afgang fra kunde, i forhold til fremmedlegeme i færdigstegt fiskefrikadelle. Virksomheden har som del af korrigerende handling undersøgt råvarer af samme Lot. og har ikke kunne konkludere et tilsvarende problem. Det vurderes at der er tale om et enkeltstående tilfælde. Drøftet stikprøvekontrol i modtagelsen af minch fra ekstern leverandør.

Kontrolleret hygiejne omkring to vogne med optøet fiske minch.

Følgende er konstateret: Vognene er placeret uden for optøningsskabet, tæt på manglende rengjort gulvdræn, hvilket ikke er optimal placering. I en vemaac vogn med rest vand i bunden, er der placeret en sække tørret dild, som ikke er tilstrækkelig aflukket.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om tilstrækkelige hygiejniske forhold for minimering af kontamineringsrisiko.

Kontrolleret hygiejne under dosering af fiskefrikadellefars, herunder stegning, transport til tunnelkøler/fryser og pakning, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring omkring optøningsskabe i kølerummet. Der er manglende rengjort på kant i bund af skabene, på og under to rampe stykker, samt i og på gulvdræn her foran.

I indgang for interne håndværkere m.v. er der ustruktureret af fodtøj på gulvet og tomme dunke bag døren. I stål skab er der indrettet en hylde med værktøj m.v., som fremstår rodet og uden system.

Virksomheden sætter udbedring i gang og er opmærksom.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesplan og tidshorisont for planlagt udførelse af defekt gulv og dræn foran optøningsskabe i kølerummet og i område af gulv i stegelokale

29-04-2026

Dato

2 timer

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

samt farsfremstillingslokale, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for fremstilling og stegning af fiskefrikadeller, herunder om der er fastsat grænse og korrigerende handling i forhold til pH måling. Der er fastsat grænse for farsfremstilling, der er udpeget som CCP og for de færdige fiskefrikadeller, som er udpeget som OPRP, ingen anmærkninger. Der er givet eksempel på korrigerende handling ved afvigende måling på færdigstegte frikadeller, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af E267 surhedsregulerende middel, i ingredienslisten på fiskefrikadeller, ingen anmærkninger.

Kontrolleret reference til virksomheden, ingen anmærkninger. Drøftet brug af navnet "Cimbric" og vejledt om mulighed for at få det tilknyttet virksomhedens kaldenavn.

Kontrolleret allergene ingredienser er fremhævet visuelt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse samt særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter.

Vejledt om at oplysning om FAO på detailpakkede fiskefrikadeller, ikke er et krav på og hvis det frivilligt vælges skal FAO være angivet med en sigende beskrivelse for den endelige detailkunde.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

29-04-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift