

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES**

APS

Adresse Langkær 22

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 11350356 Aut.nr. 6490

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	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Krav til råvarer: Procedurer for vurdering af råvarer gennemgået. Virksomheden modtager kun varer som er indkøbt igennem hovedkontoret og afventer frigivelse igennem koncernens kvalitetsafdeling og laboratorie.

- Transport, generel hygiejne: Kontrolleret arbejdsgang for læsning i transportmidler (lastbiler, containere), herunder tjek at det anvendte materiel er egnet til formål (rent, hel og tæt, lugtfri).

- Sikring mod fremmedlegemer: Der er installeret sigte samt magnetseparatorer og metaldetektorer i produktionslinjerne, som overvåges jf. HACCP planen.

- Kontaminering med allergener: Tilrettelæggelse af produktion gennemgået. Virksomheden anvender kun dedikerede linjer med tids- eller rumadskillelse samt mellemliggende rengøring.

- Tilbagetrækningskontrol: Der har ingen tilbagetrækninger været siden seneste kontrol med emnet. Virksomheden har afprøvet ekstern og intern sporing.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler og udstyr: Ved gennemgang af dele af virksomheden konstateret tilfredsstillende renholdelse under produktion. Resultater jf. rengøringsplan set registreret.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Måleudstyr: Set eksempler på kalibrerings resultater og tilhørende udstyrs identifikation for udpegede doseringsvægte og detektorer (metal). Frister er lagt ind i styringssystemet.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan:

Virksomheden meddelte at der ikke var foretaget væsentlige ændringer til programmet.

- HACCP system: Der er oprettet et HACCP team som regelmæssigt tager sig af programmets emner.

30-03-2023

Dato

4 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES**

APS

Adresse Langkær 22

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- CCP'er: Overvågelses tider er lagt ind i dokumentations system med automatiseret remind funktion, som kræver afvigelses håndtering ved for sent registrering eller ved overskridelser.
- Verifikation: Afprøvning af CCP-overvågninger gennemføres igennem 2-på-kontrol for at sikre at procedurer følges.
- Revision: I sammenhæng med 3.partscertificering har programmet været gennemgået.

Uddannelse i hygiejne:

- HACCP uddannelse: Relevante medarbejdere har faguddannelse, mangeårig erfaring inden for branchen, og /eller deltaget i eksterne kurser. Set kursus materiale af HACCP teamets seneste undervisning.

Godkendelser m.v.:

- Import: Kontrolleret procedurer for modtagelse af restriktionsvare fra 3.land. Afsluttet forhåndsanmeldelse til grænsekontrollen (CHED) kunne fremvises og tilhørende varers identitet var dokumenteret.

Særlige mærkningsordninger:

- Økologi: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (Guarmel), herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol.
Set regnskab for økologiske fødevarer (modtagede mængder guar E412 og LBG E415), deres vægtmæssig andel i en produktion samt angivelse af spild og restbehold.
Kontrolleret identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af økologisk guar mel.
Mærkning af råvare med EU øko logo og kontrolinstans nummer kontrolleret.
Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

30-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk