

# Kontrolrapport



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 | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget   |
|          | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

## 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:

- Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte:

Gennemgået dele af blandebygning og spraybygning med henblik på procesflow og adskilt fremføring, blanding, sigtning, og integrering af ingredienserne i lukket system.

-Indpakning og emballering: Kontrolleret automatiseret afsækning i spray afdeling med lukning af sække, samt mulighed for manuel lukning efter prøveudtagning.

-Rengørings- og desinfektionsmidler: Virksomheden har ikke ændret på indkøb. Midlerne var placeret i aflåst bur.

Desinfektionsmiddel kontrolleret for mærkning med brugsanvisning og godkendelses nummer.

- Vand: Der anvendes drikkevand fra kommunalt vandværk. Der bruges ingen vand til produktion eller rengøring af proces anlæg. Der bliver årligt udtaget en vandprøve på fabrikken, seneste analyse blev fremvist. Resultater fra vandværkets udvidede analyser tilgås via vandværkernes hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring:

- Periodisk rengøring: Ved gennemgang af udvalgte områder kontrolleret effekt af den seneste hovedrengøring (blandebygning, spraybygning, pakkelinje).

- Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer: Arbejdsgange for rensning af procesudstyr gennemgået. Registrering af udførte rengøringsopgaver blev fremvist. Der anvendes fegning, støvsugning, og mikrofiltreret trykluft, samt kvælstof til efterblæsning i sprayafdeling. Til verificering af rengøringseffekt udtages regelmæssigt mikrobiologiske prøver (miljøprøver som svaber prøver samt produktprøver).

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Indretning (struktur og udstyr), herunder lys: Forudsætninger for hygiejnisk produktion mhp. tilgangsmuligheder, pladsforhold, og belysning kontrolleret.

- Sikring mod skadedyr: Kontrolleret lokaler og bygninger inden- og udendørs. Døre og porte var tætslutende. Der blev



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

17-06-2019

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES**

**APS**

Adresse Langkær 22

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 11350356

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke fundet tilholdssteder med mulig tiltrækning af skadedyr. Monitoreringskasser var sat op om hele bygningen.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP plan: Der er ikke foretaget væsentlige ændringer siden seneste kontrol af emnet. Metaldetektion er indstillet til mindst 3 verifikationer per døgn. Efter 12 timer uden verifikation stopper anlægget.

- Holdbarhedsvurdering: Virksomheden har vurderet, at der ingen mikrobielle risici er forbundet med deres produkter (aw maks 0,4). "Best før..." baseres på applikations tests og giver grundlag til holdbarheder på 1 - 3 år, afhængig af recepten og dermed forbundene kvalitetskrav.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

- På virksomhedens hjemmeside er de seneste 4 kontrolrapporter offentliggjort igennem link til findsmiley.dk.

Uddannelse i hygiejne:

- Oversigt over medarbejdernes kvalifikationer og job beføjelser blev stikprøvevis gennemgået. Ikke-faglærte ansatte deltager i 3-dags eksternt kursus, jobrelateret uddannelse ydes internt.

Mærkning og information:

- Sporbarhed: Kontrolleret mulighed for tilbagesporing af en animalsk råvare til leverandøren i samhandelsland. Virksomheden kunne fremvise afsenderens optagelse på myndighedens officielle liste over autoriserede fødevarer virksomheder.

Godkendelser m.v.:

- Importkontrol: Kontrolleret at proceduren for indførsel af guar fra Indien følges (forhåndsansøgning igennem CED, sundhedscertifikat, analyseattest). Undtagelsesvis med flyver indført mindre parti blev ved en fejl modtaget i Billund, som ikke er godkendt DPE. Derfor fik virksomheden afvist denne sending.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

17-06-2019

Dato