

Kontrolrapport



Virksomhed **Dupont Nutrition Biosciences**

ApS


Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356 Aut.nr. 7003

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 6

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Varemodtagelse/råvarer:

Råvarelager, Recovery Natamax, Blander 1 og frysetørring.

* Gennemgået procedurer for varemodtagelse i råvarelager, herunder visuel kontrol ved hver levering. Modtagelse af varer sker i de fleste tilfælde via lukkede interne systemer.

Frysetørring modtager og leverer alt retur til ekstern afdeling.

Varemodtagekontrol sker visuelt ved opstart.

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte.

Spray 6, Blander 1 ferment og frysetørring.

* Alt produktion kører via specifik produktionsanlægning, hvor der indgår rengøring imellem skift af forskellige produktioner.

Håndtering af allergener.

Recovery Natamax, og Blander 1 Ferment.

* Planlægningsmæssig adskillelse samt rengøring i mellem produktioner. Ligeledes lagerstyres der så allergene ingredienser holdes hver for sig

Indpakning og emballering

Spray 6 og rørkøler.

* Set hygiejnisk håndtering under indpakning og emballering

Affaldhåndtering.

Kontor.

* Set dokumentation for bortskaffelse af affald samt kort redegørelse for håndtering af fødevareraffald samt kemiske affald.

Rørkøler, Blander 1 Fermentering og Frysetørringsanlæg.

* Kontrolleret at affald opbevares forsvarlig i lukkede container udenfor samt egnede affaldsholder indenfor.

Fremmedlegemer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2019

Dato

6 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Dupont Nutrition Biosciences**

ApS

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 6

Rørkøler og Blander 1 ferment.

* Alt filtreres inden det køres ind i produktionen. Der laves løbende opfølgning på fund i filtre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring.

Rørkøler, Spray 6, Blander 1 Ferment, råvarelager incl. kølerum og Frysetørring:

* generelt kontrolleret rengøring rundt i de forskellige lokaler. Kontrolleret planer for periodisk rengøring af bla. rørføring ved hjælp af CIP.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Vedligeholdelse.

Rørkøler, Spray 6 og Blander 1 Ferment.

* Generelt vedligeholdelse af vægge, gulve, lofter og udstyr.

Ydet generel vejledning om løsnings muligheder for at sikre at vægge og gulve er hele, glatte og rengøringsvenlige.

Skadedyrssikring.

Kontor.

* Set seneste skadedyrsrapport fra d. 4.9 2019 omkring gnavere og insekter, herunder hvilke områder der har været aktiviteter.

* Gennemgået hvorledes virksomheden følger op på rapporterne.

Spray 6 og Frysetørring.

* kontrolleret lukkede porte og udenomsarealer for uhensigtsmæssig bevoksning og ophobning af materialer o. lign.

* hensigtsmæssig placering af gnaverdepoter særlig i forhold til, hvor der er set aktivitet af mus udendørs.

* set hensigtsmæssig placering af UV-fælder i Spray 6.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder, der sikrer at netport i rørkøler slutter tæt ved bund.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2019

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Dupont Nutrition Biosciences**

ApS

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 6

Kalibrering af måleudstyr.

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport (BRC) fra certificeringsorgan af den 28.05 2019.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af kontrolemnet.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Risikoanalyse og HACCP planer.

Kontor.

* gennemgået generelle principper i fremgangsmåde for virksomhedens risikoanalyse

* set HACCP plan for Spray 6.

* Gennemgang af den seneste auditrapport (BRC) fra certificeringsorgan af den 28.5 2019.

Rørkøler, Blander 1 Ferment og Frysetørring

* set risikoanalyse med udpegning af relevante CCP'er og O-GMP'er.

Konkret vejledt om løsningsmulighed der sikrer, at der er klar sammenhæng mellem udpeget CCP og relevant risikovurdering.

Dokumentation for CCP

Spray 6, Frysetørring og Blander 1 Ferment:

* set dokumentation for fastlagt CCP (metal detektor) for perioden 2019, herunder afvigelser samt korrigerende handlinger.

Tilbagekaldelsesprocedure.

Kontor.

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport (BRC) fra certificeringsorgan af den 28.05 2019.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af kontrolemnet.

Kontrolrapport

Virksomhed **Dupont Nutrition Biosciences**

ApS

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 6

Verifikation

Kontor.

* set på verifikationsmetoder i HACCP plan for Spray 6.

Vejledt generelt om forskellige former for verifikation og at indføre disse i HACCP planen.

Spray 6.

* Virksomheden har fremlagt egen udformet beholder, der sikrer at kontrol med metaldetektor gøres så tæt på virkeligheden som muligt.

* Gennemgået følsomhed på metaldetektor.

Afvigebehandling.

Rørkøler og Spray 6.

* Gennemgået procedurer for håndtering af afvisning af metaldetektor i Spray 6.

* Virksomheden har fremlagt procedurer, der sikrer at alle batch såfremt der registreres afvigelser. Afvigelserne håndteres både på de enkelte plants samt via kvalitetsafdelingen.

Uddannelse i hygiejne: Gennemgået følgende uden anmærkninger:

Uddannelse af medarbejdere (HACCP).

Kontor.

* Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport (BRC) fra certificeringsorgan af den 28.05 2019.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af kontrolemnet.

Mærkning og information: Gennemgået følgende uden anmærkninger

Generelle sporbarhedskrav.

Kontor.

* Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport (BRC) fra certificeringsorgan af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

27-09-2019

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Dupont Nutrition Biosciences**

ApS

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 5 af 6

den 28.05 2019.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af kontrolemnet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Import.

Kontor.

- Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer.

- Kontrol af arbejdsgange for import af animalske og vegetabiliske fødevarer fra USA, Kina og Japan.

Eksport

Kontor.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Styring af anvendte og annullerede certifikater (i nummerrækkefølge).

Virksomheden har aftale med Clear View Trade i Vejen om opbevaring og printning af certifikater.

Set at virksomheden har adgang til kopier af udstedte certifikater.

* Egenkontrol for eksport, herunder procedurer for sikring af at virksomheden overholder krav i anvendte eksportcertifikater, samt dokumentation for at et givent certifikat er gennemgået og betingelser i certifikatet er overholdt.

Fået forevist procedurer ved udstedelse af et certifikat.

Virksomheden får kun udsted generelle certifikater (herunder HC 06. HC 09 og OC 02).

* Procedurer for anmodning om erstatningscertifikater.

* Stikprøvevis dokumentation for afsendelsesdato for varer med underskrevet certifikat.

Foretaget på 2 certifikater udstedt d. 26.09 2019.

* Procedure til sikring af, at varer ikke forlader landet før certifikat er fuldt underskrevet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2019

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Dupont Nutrition Biosciences**

ApS

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 6 af 6

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontor

* Anvendelse af godkendte enzymer. set liste over dette, men virksomheden kunne ikke fremvise dokumentation for at disse er godkendt. Ydet vejledning på området.

* Anvendelse af ekstraktionsmidler, 2-propanol og methanol

* Specifikationer af tilsætningsstoffer. Set at dette er omfattet af virksomhedens certificeringsrapport, hvorpå fremgår at der bliver kontrolleret ved sidste auditsbesøg.

* Redegørelse for program for kontrol med specifikationer for tilsætningsstoffer.

* Mærkning af E 472 e til engrossalg, herunder brugsanvisning og dosering i angivne fødevarer.

* Mærkning af enzymer til engrossalg, herunder brugsanvisning og anbefalet dosering

Virksomheden oplyser, at virksomheden ikke sælger tilsætningsstoffer til den endelige forbruger samt de ikke producerer og anvender aromaer og nitrit.

Emballage m.v.: Gennemgået følgende uden anmærkninger

Kontor.

* Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport (BRC) fra certificeringsorgan af den 28.05 2019.

Spray 6.

Set dokumentation for at papsække brugt til direkte kontakt med emulgator samt papkasse med plastik coating i rørkøler er egnede til at komme i kontakt med fødevarer.

Vejledt generelt om løsningsmuligheder, der sikrer at der er tydelig sammenhæng med leverandørens specifikationer og de enkelte materialer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2019

Dato