

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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.	
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 3

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

- Arbejdsgange for modtagekontrol af fødevarer (Vinsyre og soyapulver), Panodan og Natamax, Fermentering samt korrigerende handlinger ved afvigelser.
- Håndtering af allergener (sulfit i soyapulver) i Natamax, fermentering. Gennemgået skriftlig procedure for håndtering af sulfit under fermentering.
- Hygiejnisk opbevaring af vinsyre i Panodan og soyapulver i Natamax, fermentering
- Personlig hygiejne, Natamax, fermentering. Medarbejder har redegjort for procedure herom.
- Vand. Virksomheden har redegjort for hvordan virksomheden sikrer sig at det vand, virksomheden anvender i produktionen, er af drikkevandskvalitet. Set interne og eksterne analyser 10. november 2022
- Procedure for overvågning af fermentering, herunder kontrol af temperatur, luft, pH, og substrat.
- Sikring af anvendelse af ren stamkultur.
- Manuel dosering af stamkultur over i den lille fermentor (natamax)

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Stikprøvis, visuel kontrol af produktionsudstyr og lokaler i Panodan og Natamax, fermentering.
- Operatør, Panodan har redegjort for rengøringsfrekvens og arbejdsdag for rengøring af produktionsudstyr og tanke på tankgård. Desuden er der redegjort for sikring af tankbiler, som indhenter emulgatorer fra tanke i tankgården, er rengjort, herunder kontrol af medfølgende rengøringsattest og korrigerende handlinger ved utilfresstillende visuel kontrol.
- Gennemgået procedurer for CIP rengøring og efterfølgende sterilisering af fødeblander og fermentorer (lille og stor). Set dokumentation for disse inden produktion af natamycin af lotnr 000523

Fødevarestyrelsen

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

15-05-2023

Dato

6 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Dupont Nutrition Biosciences**

ApS

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

- Sterilisering af luftfiler og frekvens for udskriftning af denne, Natamax, fermentering

- Sterilisering af substrat til fermentering

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:

- Generelt vedligehold af fødevarelokaler i Panodan og natamax, fermentering er kontrolleret og fundet i orden.

- Virksomheden har redegjort for arbejdsgange for kalibrering af pH -meter (måler), Natamax, fermentering

- Dokumentation for udført kalibrering af temperatur-føler i den store fermentor, Natamax, fermentering

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Gennemgået flowdiagrammer, Panodan og Natamax, fermentering

- Stikprøvis kontrol af virksomhedens risikoanalyser for produktion af emulgatorer fra Panodan og produktion af natamycin inden oprensning, Natamax, Fermentering. Der er ifølge virksomhedens analyser ikke nogen CCP i forbindelse med ovennævnte produktioner. Virksomheden foretager dog løbende overvågning af bl.a. pH, temperatur, fremmede mikroorganismer mv. ved fermentering. Set dokumentation for udført målinger af disse ved fermentering, lotnr 000523

- Set gældende certifikat fra akkrediteret certificeringsorgan

- Kontrol af certifikatet er dækkende i forhold til produktion af emulgatorer i Panodan og natamycin i Natamax, fermentering.

- Gennemgået afvigelser konstateret af certificeringsorganet samt virksomhedens opfølgninger på disse.

- Stikprøvis kontrolleret certificeringsorganets kontrol af sporbarhed (Standarden vs Lovgivningen).

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne.

- Dokumentation for udvalg medarbejder har gennemgået interne hygiejne regler (Natamax fermentering)

- Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Dokumentation for at det anvendte soyaprotein i Natamax, fermentering, ikke er fremstillet af GMO.

Virksomheden oplyser, at virksomheden ikke anvender GMO-fremstillede materialer/råvarer

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarestyrelsen

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

15-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed Dupont Nutrition Biosciences

ApS

Adresse Tårnvej 25

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 11350356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

i Panodan og Natamax. Virksomheden oplyser, at virksomheden er ophørt med biofermentering i Natamax.

Lokaler og udstyr i Natamax, fermentering vil anvendes til kommende ny produktion . Virksomheden har stadig fermentering i Natamax.

Fødevarestyrelsen

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

15-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift