



FOOD GROUP

Memo

To
Bijlage bij schriftelijke waarschuwing Vion Boxtel 22-01-2016

From _____ Date
2-3-2016

Copy
-

Subject
Genomen maatregelen na schriftelijke waarschuwing

Op 22 januari 2016 is tijdens een NVWA inspectie geconstateerd dat 2 sterilisatoren bij aanvang van de productie nog niet de juiste temperatuur hadden bereikt.

Er is een oorzaakanalyse uitgevoerd naar het ontstaan van bovengenoemde afwijking en er zijn corrigerende maatregelen uitgevoerd. Deze zijn hieronder beschreven.

| Mogelijke oorzaak | Corrigerende maatregelen |
|---|---|
| De kraan van de warmtewisselaar stond niet ver genoeg open, hierdoor kwam het sterilisatiewater langzamer op de juiste temperatuur. | De betreffende kraan is verder opengezet, waarna de sterilisatoren snel de juiste temperatuur bereikten. Tot de juiste temperatuur was bereikt, is er overgegaan op het twee messensysteem. Door de langere verblijftijd in de sterilisator, worden messen ook bij een temperatuur tussen 65°C en 82°C effectief gesteriliseerd. Tijdens de dagelijkse pre-SSOP controle, voor aanvang van de werkzaamheden, wordt de watertemperatuur van de sterilisatoren gecontroleerd. |



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

VION Boxtel B.V.
Postbus 1
5280 AA BOXTEL

VI Divisie Veterinair & Import

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Interventiebureau Dier
T 038 429 13 00
ibdier@vwa.nl

Onze referentie
121131/90983

Kopie aan

Bijlagen

Datum 23 februari 2016

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand wettelijk voorschrift.

Locatie:

Boseind 10, 5281 RM BOXTEL

Overtreder:

VION Boxtel B.V.
Boseind 10
5281 RM BOXTEL

Bevindingen:

Op 22 januari 2016 omstreeks 6.00 uur is in de schone slachthal gebleken dat de temperatuur van de twee sterilisatoren op de positie "uithalers hartslag" van de tweede slachtlijn onder de 82°C was. De door de inspecteur gemeten temperatuur bedroeg 66,6°C, respectievelijk 72,3°C. Deze werd gemeten met behulp van een door de NVWA ter beschikking gestelde gekalibreerde thermometer.

Het slachthuis waar als huisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, beschikte niet over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C en het beschikte ook niet over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.

Gelet op de bevindingen van de inspecteur heeft u artikel 3, eerste lid, in samenhang met het bepaalde in bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, onder punt 3 van Verordening (EG) 853/2004 overtreden.

Gelet op de geconstateerde overtreding van de Verordening (EG) nr. 853/2004 geef ik u een schriftelijke waarschuwing.

**VI Divisie Veterinair &
import**

Datum
23 februari 2016

Onze referentie
121131/90983,

Ik ga ervan uit dat u maatregelen neemt om herhaling van de overtreding te voorkomen. Mocht blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan een bestuurs- en/of strafrechtelijk traject volgen.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,

Waarnemend hoofdinspecteur Divisie Veterinair & import