



## Memo

Aan Bijlage bij NVWA systeemaudit Vion Apeldoorn 25 en 26 juni 2018

Van \_\_\_\_\_ Datum 28 september 2018

Kopie \_\_\_\_\_

**Betreft**  
**Genomen maatregelen na NVWA audit**

Op 25 en 26 juni 2018 zijn, tijdens de jaarlijkse systeemaudit van de NVWA, vier overtredingen en diverse geringe afwijkingen geconstateerd. Voor de overtredingen heeft de NVWA een schriftelijke waarschuwing uitgeschreven. Voor de genomen maatregelen verwijzen we naar deze schriftelijke waarschuwing. Onderstaande tabel geeft weer welke maatregelen zijn genomen op de andere afwijkingen.

Constatering	Genomen maatregel
De vloer in de expeditie is op diverse plaatsen licht beschadigd. Bij de overgang van de snijzaal naar weegruimte is een naad in de vloer. Beschadiging vloer op diverse plaatsen in de darmverwerking.	De afdelingen hebben de betreffende locaties in kaart gebracht. Een extern bedrijf herstelt de vloer op diverse plaatsen.
Roestvorming op frame in koeling en muurplekken in de ruimte naar mycoselijn.	1. Frame/bordes verwijderen (na vervanging verdamper). 2. Periodiek behandelen overige roestplekken.
Druppelvorming aan plafond bij CO <sub>2</sub> verdoovingsinstallatie.	Luchtstroming niet in orde. Investering voor luchtbehandeling bij CO <sub>2</sub> verdoovingsinstallatie is goedgekeurd.
Lekkage in de cat. 3 ruimte bij de motoren van de sterilisatie.	Na productie 26-06-2018 lekkage opgespoord en verholpen. Bij verificatie 27-06-2018 in orde bevonden.
Plafond verpakkingsmateriaal vochtig en roestvorming aan frames.	Ventilatie van de mycoselijn is niet correct aangelegd. De open verbinding is direct afgesloten. Na verificatie 29-06-2018 geen condens meer aanwezig en geen geuroverlast. Roestplekken zijn behandeld.



FOOD GROUP

<p>Schriftelijke waarschuwing: Condens aan verdamper en isolatiemateriaal in diverse koelcellen</p>	<p>Expeditiekoelcel: het betreffende vlees van de banen die er onder hingen, is geblokkeerd en opgeknapt (geflambeerd). Condens is verwijderd van de verdamper. Tijdelijk geen producten op deze baan gehangen. Preventief: lekbak verlengen.</p> <p>Karkassenkoelcel: alle karkassen zijn geblokkeerd en voor ingang snijzaal geflambeerd. Alle condensplekken zijn na uittraling van de karkassen gemopt. Dagelijks extra condensverwijderaars ingezet. Preventief: isolatiemateriaal vervangen (gefa-seerd), aanpassing koeling op CO<sup>2</sup> om betere koeling te realiseren (eind 2018).</p>
<p>Schrapen van de poten en haren verwijderd boven humaan product.</p>	<p>Herinstructie medewerker China, product afgewaardeerd naar cat. 3. Verificatie 28-06-2018 in orde.</p>
<p>Schilfers op hammen in expeditie en bufferkoelcel.</p>	<p>Producten geblokkeerd en opgeknapt. Baanwerk gecontroleerd, waar nodig schoongemaakt en opnieuw gesmeerd. Verificatie 28-06-2018 in orde.</p>
<p>Medewerker plaatste cat. 3 bak op krat met vlees voor humane consumptie.</p>	<p>Herinstructie medewerker en producten opnieuw ingepakt. Verificatie 28-06-2018 in orde.</p>
<p>Cat. 3 dolav met cat. 3 product was verzegeld met een EG-sticker.</p>	<p>EG-sticker is verwijderd en de wegers hebben een herinstructie gekregen. Verificatie 28-06-2018 in orde.</p>
<p>Geen onderzetter gebruikt bij uitstoot X-ray (kruiscontaminatie) en veel achterblijvend vlees op metalen frame (risico achterblijven product-vreemd-materiaal).</p>	<p>Herinstructie medewerker magermet-station: krat mag niet direct op de vloer staan en bij leeghalen dient ook het vlees van de metalenframe te worden gehaald met de schraper. De krat is afgevoerd als vuile emballage. Verificatie 28-06-2018 in orde.</p>
<p>Dolavs met koppen voor China niet allemaal afgedekt met oranje folie (kruiscontaminatie).</p>	<p>Bovenste laag koppen in de dolavs direct laten opknappen en de dolavs voorzien van afdekhoes. Herinstructie medewerker. Verificatie 28-06-2018 in orde.</p>
<p>Lege vleeskrat op folie opknaptafel in uitsnijderij.</p>	<p>Krat is direct verwijderd en nieuw folie op de opknaptafel geplaatst. Verificatie 28-06-2018 in orde.</p>
<p>Schriftelijke waarschuwing: Kop op grond gevallen en zonder opknappen terug op transportband gelegd (kruiscontaminatie).</p>	<p>Alle koppen die over de band waren gegaan zijn opgeknapt. De band is stopgezet en conform procedure gedesinfecteerd. Medewerker is op non-actief gezet, omdat deze de gevallen vleesprocedure niet opvolgde. Opnieuw procedure doorgelopen met medewerker.</p>



FOOD GROUP

Schriftelijke waarschuwing: Tonsilresten aanwezig in koppen (cat. 3 materiaal aanwezig).	Direct alle aanwezige tonsillen laten verwijderen. Nieuwe medewerker slachthal had vaardigheid van verwijderen tonsillen nog niet onder controle. Extra instructie medewerker, aanscherping en frequentie nacontrole verhoogd naar elk uur totdat de vaardigheid onder controle is. Verificatie van 28-06-2018 tot en met 06-07-2018 in orde.
Stickerresten (loslatende deeltjes) aanwezig op schone kratten.	Aanscherpen ingangcontrole. Bij loslatende stickers klacht aanmaken leverancier en krat schoonmaken. Verificatie SSOP 28-06-2018 in orde.
Pompwagen oud vuil in wielotjes.	Direct laten schoonmaken. Betreffende 'eigenaar' pompwagens herinstructie ontvangen. Na productie schoonmaken voor opladen. Verificatie 28-06-2018 in orde.
Koordjes hangbanen karkas-cellen vuil	Op 27-06-2018 als extra werk aan schoonmaakbedrijf opgegeven. Facilitaire dienst herinstructie gegeven om hier bij de pré-ssop-controle op te letten en bij te houden.
Verdampers roestvorming en vuil. Roosters verdampers centrale gang roestvorming en vuil. Ladders vuil.	Roestvorming wordt door de technische dienst opgepakt (ontroesten roosters). Vervuiling verdampers en ladders: extra schoon laten maken door schoonmaakbedrijf.
Dolavs darmverwerking niet schoon.	Dolavs voor gebruik schoon laten maken. Klacht naar leverancier dolavs. Niet meer dolavs laten leveren dan nodig.
Lampenkop boven keurplek vuil aan buitenkant.	Lampenkop na productie vervangen.
Hoge schoonmaak slachthal thv keurbordes stof en aanslag diverse plaatsen.	Schoonmaakbedrijf na productie laten schoonmaken. Bij periodieke uitvoering eindcontrole aanscherpen.
Goot bij dockshelter verpakkingsmateriaal zeer vuil.	Direct schoongemaakt door facilitaire dienst. Preventief: herindelingsgebieden van het buitenterrein. Verantwoordelijke afdelingen dienen het terrein schoon te houden.
Laarzenwasser stal functioneert niet goed.	Water aangesloten en opnieuw gekalibreerd voor juiste dosering desinfectiemiddel.
Schriftelijke waarschuwing: Darmschotels niet schoon tijdens productie.	De watertoevoer van de wasunit was verstopt, is verholpen door de technische dienst. Voor aanvang productie en tijdens productie goed controleren of alles schoon is en naar behoren functioneert. De wasunit darmschotels is opgenomen op het controleformulier 'SSOP slacht'.



FOOD GROUP

Procesbeheersplan HACCP: Gevallen vlees in darmverwerking.	Bezoedeling wordt weggesneden en als cat. 2 of cat. 3 afgevoerd. Kleine onderdelen worden als cat. 3 materiaal verblazen.
THT testen worden uitgevoerd conform P-FOOD-10.010 v3, maar zijn niet worst case uitgevoerd. Procedure gaat uit van maximale productiedag na slacht vastleggen, waarbij 80% van alle producten zijn verwerkt.	Volgende THT test wordt worst case uitgevoerd.
Voor een klant is de THT verlengd met 1 dag. Dit is niet op de specificatie aangepast.	Masterdatamanagement moet alle specificaties voor deze klant aanpassen, voor de THT van 6 dagen van de producten die voldoen aan de test. Goedkeuring door QA centraal (24-08-2018).
In het stroomschema ontbreken deze processtappen, 1. nachtaanvoer 2. afkeur van bloed tot cat. 3 3. achterpotenpoetsmachine 4. tonsillen bestemming wijzigen in cat. 3 ipv 2 5. X-ray uitstoot humaan bij geen afwijking, cat. 3 bij afwijking.	De processtappen zijn toegevoegd in het stroomschema. De nieuwe versie is goedgekeurd op 29-08-2018.





Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

## Auditverslag

### Inspectiegegevens

Geïnspecteerde	VION Apeldoorn	NVWA Afdeling	NVWA HH KC Afd Audits en
Adres	Laan van Malkenschoten 77		Bedrijvenbeheer
Postcode	7333NP	Teamleider	
Woonplaats	APELDOORN	Inspecteur	
Inspectiedatum	25 en 26-06-2018	Rapportnummer	1184/18/0021
		Datum rapport	25-07-2018

In het kader van controle op naleving van artikel 5 van de Verordening ( EG) nr. 852/2004, voert de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit controles uit bij bedrijven die een HACCP-plan hebben opgesteld en ingevoerd.

Een deel van deze HACCP-controles vindt plaats in de vorm van een audit, conform de voorhanden zijnde procedure. Het doel van de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit is het houden van toezicht op de wettelijke verplichting om een HACCP-plan te hebben, toe te passen en te onderhouden.

Eén van deze audits is uitgevoerd bij het bedrijf "VION Apeldoorn B.V." , met EG erkenningsnummer NL 312.

### BEDRIJFSGEGEVENS

Naam:	VION Apeldoorn B.V.
Adres:	Laan van Malkenschoten 77
Plaats:	7333 NP Apeldoorn
Telefoon:	055-5492900
@:	
www:	www.vionfood.com
Bedrijfs categorie:	SLARV ((slachthuis gedomesticeerde hoefdieren) UIARV (uitsnijderij vlees van gedomesticeerde hoefdieren) KVRPW (koel- en vrieshuis) VOKV5 (verzenden onvolledig gekoeld vlees)
Producten:	Varkenskarkassen , technische delen tot aan spierdelen
Bedrijfsomvang:	ca. bedrijfsmedewerkers / ca. varkens per dag
Certificaten:	BRC issue 7, grade AA door Lloyd's, geldig tot 18 maart 2019

## AUDITGEGEVENS

Plaats: 7333 NP Apeldoorn  
Datum: 25 en 26 juni 2018

Teamsamenstelling NVWA:

*Inspecteur auditor*  
*Senior inspecteur / TDA / bedrijvenbeheerder*  
senior inspecteur auditor / leider auditteam

Gesprekspartners van het bedrijf:

Group quality manager (alleen op 25-06-2018 aanwezig)  
Adviseur darmafdeling (i.v.m. overname darmafdeling door VION)  
Bedrijfsleider  
Kwaliteitsmanager  
Vestigingsmanager

De audit richtte zich op het opstellen en uitvoeren van het HACCP-plan.

### Aandachtspunten audit (algemeen):

- basisvoorwaardenprogramma (Verordening (EG) nr. 852/2004 en 853/2004)
- de op HACCP gebaseerde procedures uit artikel 2 van Sectie II van Bijlage II van Verordening 853/2004
- traceerbaarheid en meldingsplicht (Verordening (EG) nr. 178/2002)
- microbiologische controles (Verordening (EG) nr. 2073/2005)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009 en 142/2011)
- dierenwelzijn (Verordening (EG) nr. 1099/2009)

### Aandachtspunten audit (specifiek):

- uitvoering van de corrigerende maatregelen n.a.v. de audit op 8 en 9 mei 2017
- toepassing EU VO 2073/2005
- werkwijze m.b.t. STEC
- toepassing NVWA meldwijzer
- toepassing NVWA infoblad 64
- gevarenanalyse
- identificatie CCP's
- kritische grenswaardes
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- analyse eindproducten (incl. vaststellen THT - datum)
- verificatie en validatie HACCP - systeem
  - interne audits
  - management review
  - klachtensysteem
- opleiding en training personeel
- kalibratie meetmiddelen
- plaagdierwering c.q. -bestrijding
- tracering en merking (FIFO)
- controle alle CCP's op de werkvloer

- beheersing categoriematerialen (beheersing Food en Non Food bescherming tegen verontreiniging)
  - koelketen
  - registratie meetwaardes
  - registraties acties bij afwijkingen
  - interview direct uitvoerenden beheersmaatregelen (bij CCP's)
  - werkwijze gevallen vlees c.q. producten (direct contact met de vloer)

Er is een rondgang gemaakt over de werkvloer tijdens werkzaamheden

### Mededelingen tijdens inleidend gesprek:

Het bedrijf slacht varkens (gemiddeld 1.000 per dag), bedwelmd met CO2 gas. Alle aangevoerde varkens zijn IKB waardig en "born & bred" in Nederland. Het bedrijf heeft een USA exportregistratie. Via "VION Farming" te Bostel worden de Nederlandse slachtvarkens in "ketenbeheer" op de boerderijen gecontroleerd en de slachtresultaten terug gecommuniceerd naar de boer ter verhoging van de slachtkwaliteit en ter informatie voor corrigerende en/of preventieve maatregelen door de dierenarts van de boerderij.

Sinds enkele maanden slacht het bedrijf ook varkens van de "beter leven keurmerk" voor "VION" (deelbedrijf VION) als loonslachter.

Indien niet als volledig karkas verhandeld worden de varkensskarkassen in 3 delen uitgesneden (voorstuk, middel en ham) waarvan ca. de helft wordt uitgesneden zonder been en de rest met been wordt verhandeld. Er werden technische delen zoals nekstukken en pootjes bewerkt en verhandeld. Sinds enkele maanden wordt er ook op klantenwens tot in de enkele spierdelen uitgesneden voor Retail bedrijven.

Het bedrijf heeft in 2017 veel geïnvesteerd in het verbouwen / vergroten van de uitsnijderij met ca. 1200 m<sup>2</sup>. Er is ook (o.a.) een aparte voorstukkenlijn geplaatst en de uitbeencapaciteit is verhoogt voor grondstoffen voor de Retailproductie. Het omstellen van de koeling op ammoniak / CO2 en de nieuwe spray koeltunnel zijn inmiddels klaar. Tevens is het nieuwe weegsysteem per vleeskrat (inova) volledig ingevoerd en is het nieuwe slachtinformatiesysteem geplaatst met een chip in iedere slachthaak, zodat er vanaf de AM-keuring tot aan de uitsnijderij de traceability- en kwaliteitgegevens van elke karkas, hangend aan een slachthaak, kan worden opgeroepen.

Het bedrijf werkt met een HACCP kwaliteitshandboek, opgesteld door VION Centraal te Bostel, met aan de lokale situatie aangepaste procedures en werkinstructies. De laatste wijzigingen van het HACCP kwaliteitshandboek waren van 18 juni 2018. Validatie m.b.t. de laatste investeringen is aanwezig.

De darmafdeling op deze VION locatie is niet meer in het beheer van de voormalige medewerkers zijn door VION overgenomen. De ca. Op dit moment werkt men en met het oude HACCP kwaliteitshandboek en met het nieuwe, door VION te implementeren HACCP kwaliteitshandboek naast elkaar. Validatie m.b.t. de overname van de darmafdeling is gaande. Hierin wordt de VION kwaliteitsmanager geadviseerd door een externe "production manager van

VION Apeldoorn was en is reeds bezig met investeringen in materiaal en bouwtechniek van de darmafdeling. Het messenslijphok is opgeknapt / verbouwd en er is o.a. een darmslijmcentrifuge geplaatst.

Alleen tijdens de PM-keuring goedgekeurde maag-darmpakketten worden hier ontvangen. Het maag-darmpakket wordt via een hangend systeem verwerkt op deze productielocatie.



Maag, dunne darm (mest verwijderd, ontslijmd en ontvlied, uitgesneden en in pekelwater met ijs opgeslagen), dikke darm en endeldarm worden van elkaar gescheiden. Afhankelijk van de uiteindelijke bestemming worden de diverse onderdelen en organen als dierlijk bijproduct (b.v. pancreas als Cat. 2 of Cat. 3 materiaal, milt als Cat. 3 voor petfood) of voor humanwaardig product technische doeleinden / consumptie productbestemming (b.v. maag, blaas, baarmoeder en endeldarm) verwerkt en opgeslagen. De gal wordt verzameld in IBC containers als Cat. 3 materiaal met als doelstelling de vervaardiging van een technisch product.

Het door [ ] geïmplementeerde HACCP kwaliteitshandboek kende geen CCP, maar wel een monitoring op CP, zoals temperatuur product voor verladen, pekelgehalte bij de dunne darm verwerking. (m.b.t. eventuele exporttoestemming voor China heeft men wel een tweetal CCP's benoemd, maar de bijhorende werkwijze wordt op dit moment niet uitgevoerd) Men werkt onder de EG nummer in eigen beheer van VION en volgt ook de USA afspraken m.b.t. PrÉSSOP, SSOP, CCP en PrÉshipment controle. Streven is om de hele implementatie van de darmafdeling in de VION eigen HACCP procedure en de implementatie op de werkvloer op 01-08-2018 te hebben afgerond.

De externe adviseur voor de darmafdeling schuift op de tweede auditdag aan ter informatie en uitleg over de op dit moment gevolgde werkwijze in de darmafdeling. De laatste wijzigingen van het HACCP "oude" kwaliteitshandboek waren van 31-08-2017. Het oude HACCP deelhandboek van [ ] en de constatering tijdens de rondgang in de darmenafdeling worden meegenomen in deze systeemaudit rapportage van VION Apeldoorn.

## **Inspectiebevindingen**

<b>Toetsing</b>	<b>Bevinding</b>
Inspectiedatum?	25-06-2018
Betreft het een basis- of een heraudit?	Basisaudit
Welke audit is uitgevoerd?	Eigen HACCP Plan
Voldoet de bouwkundige staat van het bedrijf aan de eisen?	Overtreding
Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen?	Overtreding
Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen?	Overtreding
Heeft het bedrijf een procedure hoe om te gaan met vlees dat op de grond valt?	Ja
Voldoet deze procedure aan de eisen?	Geringe overtreding
Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	Geringe overtreding
Is STEC in de geveanalyse meegenomen?	Ja
Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?	Geen opmerking
Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?	Geen opmerking
Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	Geen opmerking
Zijn voor alle CCP's bewakingsprocedures omschreven?	Geen opmerking
Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven?	Geen opmerking
Beheersen de bewakingsprocedures doeltreffend de risico voor de voedselveiligheid?	Geen opmerking
Worden alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven?	Geen opmerking
Zijn de corrigerende maatregelen ook doeltreffend?	Geen opmerking
Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert?	Geen opmerking

Heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?	Ja
Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?	Onderzoek STEC
Heeft het bedrijf voor STEC een grenswaarde bepaald?	Ja
Wat is de bemonsteringsfrequentie?	1 keer per jaar op de trimmings
Wat is de grenswaarde?	afwezig in 20g
Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd?	Geen opmerking
Kan men aantonen dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast?	Geringe overtreding
Is de documentatie geactualiseerd?	Geringe overtreding
Wordt de documentatie gedurende een passende periode bewaard?	Geen opmerking
Zijn nieuwe gevaren en risico's in het proces, product, grondstof of bij de gebruiker opgenomen?	Geen opmerking
Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen?	Geen opmerking
Zijn er HACCP procedures die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard?	Geen opmerking
Wordt de audit uitgevoerd bij een pluimveeslachthuis?	Nee
Is er een procedure die voorkomt dat dood aangevoerde dieren aangehangen worden?	Geen opmerking
Is gecontroleerd of het bedrijf voldoet aan de Ver. Microbiologische Criteria ?	Ja
Wordt voldaan aan de bemonsteringsfrequenties conform Vo 2073 of het eigen bemonsteringsplan?	Geen opmerking
Wordt voldaan aan de bemonsteringsschema's conform Ver. 2073, bijlage I of eigen schema's?	Geen opmerking
Worden de verwerkingsruimten en uitrusting bemonsterd op Listeria monocytogenes?	Geen opmerking
Worden de juiste analysemethoden toegepast?	Geen opmerking
Wordt nagegaan of gedurende de tbt termijn aan de voedselveiligheidscriteria wordt voldaan?	Geringe overtreding
Wordt in voldoende mate voldaan aan het onderzoeken van trends in de testresultaten?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij ontoereikende voedselveiligheidscriteria de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij ontoereikende proceshygiëncriteria de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij trend richting ontoereikend de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?	zie verslag
Wordt er een herinspectie uitgevoerd?	Ja
Heraudit uiterlijk op?	26-06-2018
Wie voert de heraudit uit?	auditteam en TDA
Wordt het interventiebeleid toegepast?	Ja
Is er een rapport van bevindingen opgemaakt?	Ja

## Opmerkingen

---

### Opmerking inspecteur

#### 1. Bouwkundige staat

*"De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoende. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken"*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk 2, punt 1, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt"*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk 2, punt 1, onder c, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

De vloer in de expeditie is op enkele plaatsen licht beschadigd.

Bij de overgang snijzaal naar weegruimte is een naad in de vloer.

Er hingen veel waterdruppels aan het plafond na de ingang van de CO2 verdoevingsinstallatie.

Vloer in darmafdeling is beschadigd naast de dunne darm wasunit.

In de darmafdeling is roestvorming aanwezig op enkele metalen frames en muurplekken in de ruimte naar de mycoselijijn.

Er is een lekkage in de Cat. 3 ruimte bij de motoren van de sterilisatie aanwezig. (actie bedrijf, TD geïnformeerd)

Het plafond in de opslag verpakkingsmateriaal was vochtig in de achterste ruimte. Er hingen ook enkele waterdruppels en er was roestvorming te zien aan metalen plafond frames.

(blijkbaar was er vanuit de darmafdeling (mycoselijijnafdeling) een ont- of beluchtingsluik geopend naar de opslag verpakkingsmateriaal. Deze moet droog en stofvrij zijn. Een vochtige plafond werkt averecht in deze opslagafdeling)

**Afspraak:** Geconstateerde tekortkomingen oplossen. Vloer beschadigingen verhelpen tijdens eerstvolgende regelmatige onderhoudsbeurt. Lekkage darmafdeling en vocht in de opslag verpakkingsmateriaal per direct voorkomen.

*"De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2, onder b, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "overtreding":

Er hingen condensdruppels in de expeditiekoelcel aan de onderkant van 2 verdampers boven naakt vlees. (direct actie bedrijf, product blokkeren en hele rijen met vee laten afvlammen voor verzending)

Er hingen ook condensdruppels aan de onderkant van het zwarte isolatiemateriaal bij diverse verdampers in enkele van de karkassen koelcellen. B.v. boven rij 38 en hier ook langzaam druppelend op het metalen frame bij de dwarsbalk. Er waren op een deel van de karkassen vochtsporen te zien veroorzaakt door vallende condensdruppels. (direct actie bedrijf, alle karkassen worden tot nader orde voor de uitsnijderij afgevlamd. Tevens condens verwijderen indien toch weer aanwezig.)

Voor deze overtreding ontvangt het bedrijf een schriftelijke waarschuwing.

**Afspraak:** Condens boven naakt product of productcontactplaatsen per direct verwijderen. Volgens het bedrijf heeft de nieuwe koeling een probleem met de juiste luchtstromingen in de diverse productie- en opslagafdelingen indien er hogere temperaturen in de buitenlucht aanwezig zijn. Hier wordt met spoed aan gewerkt. Zwart isolatiemateriaal in de koelcellen wordt zo snel als mogelijk vervangen omdat het met vocht verzadigd blijkt te zijn. Alle karkassen in de koelcellen worden tot nader orde afgevlamd voordat ze de uitsnijderij ingaan.

## 2. Overige basisvoorwaarden

*"In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd."*  
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

*"Exploitanten verzamelen, identificeren en vervoeren dierlijke bijproducten onverwijld onder voorwaarden ter voorkoming van risico's voor de volksgezondheid en de diergezondheid"*  
(Artikel 21, eerste lid van de Verordening (EG) nr. 1069/2009) en,

*Exploitanten zien erop toe dat dierlijke bijproducten en afgeleide producten: voldoen aan de eisen inzake verzameling, vervoer en identificatie van bijlage VIII, hoofdstukken I en II;*  
(Artikel 17, eerste lid, onder a) van de Verordening (EG) nr. 142/2011)

*Vanaf het in artikel 4, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1069/2009 genoemde beginpunt in de productieketen moeten dierlijke bijproducten en afgeleide producten worden verzameld en vervoerd in gesloten nieuwe verpakkingen of afgedekte lekvrije recipiënten of voertuigen.*

*"Exploitanten zorgen voor de invoering, toepassing en handhaving van eigen controles in hun inrichtingen om op de naleving van deze verordening toe te zien. Zij zorgen ervoor dat geen dierlijke bijproducten of afgeleide producten waarvan wordt vermoed of is vastgesteld dat zij niet aan deze verordening voldoen, de inrichtingen of bedrijven verlaten, tenzij deze bestemd zijn om te worden verwijderd."*  
(Artikel 28 van de Verordening (EG) nr. 1069/2009)

*"Voedselinformatie mag niet misleidend zijn, met name niet ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel, en vooral niet ten aanzien van de aard, identiteit, eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid, houdbaarheid, land van oorsprong of plaats van herkomst en wijze van vervaardiging of productie."*  
(Artikel 7, eerste lid, onder a van Verordening (EU) Nr. 1169/2011)

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

Poten schrapen en haren verwijderen boven humaan product in de uitsnijderij. (direct aangepast, medewerker opnieuw geïnstrueerd en besmet product afgewaardeerd)  
Schilfers op hammen in expeditie en koelcel (direct opgelost).  
Medewerker zette bak Cat. 3 materiaal op kratten vlees voor humaan ( direct opgelost en medewerker door bedrijf aangesproken).

In de expeditie stond een groene dolav met Cat. 3 materiaal. Er was een ovale EG sticker geplaatst op de inhoud beschermende oranje plasticfolie. Deze werkwijze is niet toegestaan bij DBP materiaal. Het is immers niet meer geschikt voor humane consumptie (sticker werd direct verwijderd door het bedrijf en medewerker opnieuw geïnstrueerd)

In de mager-met afdeling wordt een rode vleeskrat gebruikt om vlees op te vangen dat door de x-Ray sensor werd uitgesorteerd. Bij het vervangen van deze overvolle krat werd geen onderzetter gebruikt zodat de krat direct met de vloer in aanraking kwam. Bovendien kwam er veel vlees op de grond terecht bij deze werkwijze. Tevens werd deze krat tussentijds op het blauwe transportband geplaatst en niet op een onderzetter.

Bij dezelfde productiemachine hingen veel vleesstukken aan het frame boven de metalen transportschroef. Hier is extra aandacht voor gevraagd indien het vlees te lang blijft hangen. Het komt dan immers met veel vleesstukjes in aanraking die hier overheen glijden.

De dolavs met varkenskoppen in de China-afdeling waren niet allemaal afgedekt met de oranje beschermfolie ondanks 3 kratten boven elkaar waren gestapeld. Kans op kruisbesmetting door de onderkant van de dolavs en de transportlepels van de heftruck. (direct door het bedrijf hersteld)

Er stond een lege vleeskrat op de folie van de opknaptafel in de uitsnijderij bij de ingang vanuit de China-afdeling. (direct door het bedrijf hersteld)

**Afspraak:** Geconstateerde tekortkomingen die niet direct tijdens de rondgang werden hersteld alsnog beoordelen en oplossen i.a. met de plaatselijke NVWA toezichthouder.

*"In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd."*  
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "overtreding":

Bij het koppen transportband werd een op de grond gevallen kop door de bedrijfsmedewerker weer direct teruggeplaatst op de transportband. Dat is tegen de bedrijfseigen procedure in, "omgang gevallen en/of bezoedeld vlees", (P-APD-NL-10044, revisie 2 van 16 mei 2017) Hele of gekleefde koppen zijn in deze procedure niet expliciet genoemd. (direct actie bedrijf, medewerker werd direct op "non-actief" gezet en de koppen afgevlamd)

Tijdens controle bleken er nog resten van tonsillen ( $\frac{1}{2}$  tot  $2\frac{1}{2}$ cm<sup>2</sup>) in diverse varkenskoppen aanwezig te zijn, en in de uitsnijderij (verzamelbakken koppen) en in de schone slachthal (3 van 10) (direct actie bedrijf, verantwoordelijke medewerker opnieuw geïnstrueerd en alle koppen na laten kijken en bijwerken indien nog tonsillenresten aanwezig waren)

Voor deze overtreding ontvangt het bedrijf een schriftelijke waarschuwing.

**Afspraak:** Het bedrijf heeft een procedure m.b.t. gevallen vlees. Indien een medewerker die niet volgt, dan wordt er direct corrigerend opgetreden door de afdelingschefs. I.v.m. de direct aantoonbare actie van het bedrijf wordt het NVWA interventiebeleid op deze geconstateerde overtreding niet toegepast.

M.b.t. de tonsillenresten worden vandaag alle varkenskoppen nagelopen in de snijzaal en de koppenopslag en eventueel voorhandentonsillenrestjes alsnog verwijderd. Tevens wordt de verantwoordelijke bedrijfsmedewerker hierin nogmaals geïnstrueerd en met regelmaat geverifieerd of zijn/haar werkwijze wel juist is. De plaatselijke NVWA toezichthouders zullen hier extra controles op doen in de eerstvolgende weken.

### 3. Algemene hygiëne

*"Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden."*  
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

*"Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet."*

{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

*"Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van*

*verontreiniging zijn."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

Veel rode vleeskratten met stickerresten aanwezig in de uitsnijderlij. Het bedrijf heeft wel een controleprocedure op stickerresten bij vleeskratten, maar die wordt blijkbaar niet volledig gevolgd omdat er ook nog kleine, loslatende stickerrestjes aan de buitenkant van diverse kratten aanwezig waren.

Mager-met afdeling palletwagen oud vuil rond de wielen (vleesresten en vet)

Koordjes hangbanen karkas cellen vuil vet en schimmel. (volgende dag alles schoon)

Diverse verdamper karkas cellen roestvorming en vuil.

Roosters verdamper koude gang snijzaal roestvorming en niet schoon. (stof en aanslag)

Diverse verdamper warme cel zeer vuil (aanslag stof en smeer).

– bakken (dolavs) onvoldoende schoon voor aanvang (vocht en product resten).

Ladders aandacht onvoldoende schoon op spotten, meerdere plaatsen in het bedrijf.

Lampenkap boven keur-plek vuil aan buitenkant.

Hoge schoonmaak slachthal aandacht (stof en aanslag op diverse plaatsen).

Goot buiten voor dokshelter emballage en verpakkingsmateriaal was zeer vuil.

De laarzenwasser voor de stalmedewerkers bij de trap naar het stalkantoorje werkte niet goed. Water was afgesloten en de desinfectie jerrycan was leeg.

**Afspraak:** Alle geconstateerde tekortkomingen per direct oplossen.

*"In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden"*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt"*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1, onder b, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "overtreding":

8 van de 10 darmschotels kwamen vuil uit de darmschotelwasser. Bloed- en restjes van vleesvetweefsel.

Voor deze overtreding ontvangt het bedrijf een schriftelijke waarschuwing.

**Afspraak:** Darmschotels per direct schoonmaken. Blijkbaar is de darmschotelsproeier niet goed afgesteld. (volgens het bedrijf was een watertoevoer binnen de was-unit verstopt zodat de roterende borstelsproeiers niet voldoende water konden krijgen) Werd per direct opgelost. (volgende auditdag geen vuile darmschotels meer aangetroffen)

#### 4. Gevarenanalyse

*"Het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden."*

*{Artikel 5, tweede lid, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

In het procesbeheersplan (HACCP) (P-APD-NL-10.022, revisie 24 van 18-06-2018) staat onder punt 9.2, bij de correctieve maatregel m.b.t. op de grond gevallen vlees, bij "grote delen", "-spoelen, wegsnijden". Dat kan alleen een procedure zijn voor het zwoerdgedeelte van een hele of halve karkas in de vuile en schone slachthal. Het niet met zwoerd afgedekte vleesdeel mag niet worden afgespoeld. Toegestaan is anders alleen het wegsnijden van zichtbare bezoedeling en het afvlammen van op de grond gelegen karkassen en grote vleesdelen.

**Afspraak:** Duidelijk maken dat hier alleen hele en halve karkassen met zwoerd zijn bedoeld. (staat wel verder uitgebreid beschreven in de procedure "gevallen vlees" (PD-APD-NL-10044, revisie 12 van 16-05-2017)

## 5. STEC (gevarenanalyse)

*"Het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden."*

*{Artikel 5, tweede lid, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

Het bedrijf volgt de risicobeoordeling van VION Centraal te Boxtel waarbij STEC als laag risico is bepaald voor varkensvlees. Volgens de procedure "microbiological analysis standards" (P-FOOD-10008, revisie 13 van 13-02-2017) is bij varkensvlees een frequentie van 1 monstername per jaar met 5 monsters van magermet / trimmings voldoende. Grenswaarde is "afwezig in 20 gramm". Het was niet duidelijk op deze beoordeling was afgesproken met de NVWA.

**Afspraak:** Vraag wordt meegenomen tijdens de systeemaudit van VION Centraal te Boxtel door het auditteam.

## 6. Aantoonbare toepassing HACCP-plan

*"Het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de in artikel 5, tweede lid onder a tot en met f omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast"*

*{Artikel 5, tweede lid, onder f, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling*

*van lid 1 (van artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004) op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf"*

*{Artikel 5, vierde lid, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn"*

*{Artikel 5, vierde lid, onder b, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

In augustus 2018 zal het HACCP kwaliteitshandboek m.b.t. de darmenafdeling klaar zijn. De validatie per onderwerp is al gaande.

In de procedure "shelf live testing" (P-FOOD-10010, revisie 3 van 24-11-2012) staat bij werkwijze houdbaarheidsonderzoek: "maximale productiedag na slacht vastleggen, wanneer ca. 80% van alle producten zeker verwerkt zijn. De zin klopt niet m.b.t. vrijdag slachten bij S = slachtdag + 1.

In de product specificaties van "V.filet 3,5 kg" en van "Magermet 70/30" (F-NLFOOD-10074, revisie 3 van 01-07-2016) staat een T.H.T. van + 6 dagen. Volgens de tabel in de procedure T.H.T. planning is productie van magermet slacht + 3 dagen en een indicatieve houdbaarheid productie + 6 dagen.

Dat zou kunnen betekenen dat er een maximale houdbaarheid is van 10 dagen. Dat is niet duidelijk en matcht niet met de productspecificaties.

Tijdens de rondgang waren er verse verpakte varkensfilets en magermet in rode transportkragen aanwezig met een sticker: slacht dag 22-06-2018, productie dag 25-6-2018 en T.H.T tot 30-06-2018 en verse veredelde delen (o.a. haasjes) slacht + 3 dagen, productie dag 25-06-2018 en T.H.T. tot 01-07-2018 bij een opslagtemperatuur van 0°C tot + 4 C max. Procedure T.H.T. planning (P-FOOD-10165, revisie 16 van 05-10-2017 P+S) Group quality management bepaald houdbaarheid afhankelijk van T.H.T. onderzoek in centraal bestand vastgelegd. In de bijhorende tabel staat minimaal S + 1 en maximaal S = 4, ingedeeld na diverse producten, afhankelijk van vers, bevroren, gevacuümeerd. Bij separatorvlees is niet duidelijk of het type 3 of 4 betreft. Dat i.v.m. de indicatieve houdbaarheid van invriezen + 6 maanden.

In de procedure "stroomschema VION Apeldoorn incl. darmafdeling (P-APD-NL-10014, revisie 12 van 18-06-2018) is op pagina 2 van 15 de processtap "nachtaanvoer van levende varkens" en hiermede het voorsorteren door de aangewezen stalmedewerker niet meegenomen. De volgorde lossen, AM-keuring (NVWA) opstallen is bij nachtaanvoer anders, te weten: lossen, voorsorteren door stalmedewerker, opstallen, AM-keuring op weg naar de slachtlijn.

-Op pagina 3 van 15 ontbreekt bij punt 2.6 het verwijderen van het "afkeurbloed", afgekeurd tijdens de PM-keuring en middels knop-druk door de PM-keuringsmedewerker tot Cat. 3 materiaal afgewaardeerd.

-Op dezelfde pagina ontbreekt bij na punt 2.12, schroeien de processtap "achterpoten schoon borstelen".

-Op pagina 4 van 15 ontbreekt bij processtap 3.9 = "uithalen borstorganen incl. tonsillen" het verzamelen van de tonsillen in Cat. 3 bakken.

-Op pagina 5 van 15 ontbreekt bij processtap 3.15 "PM-keuring incl. toetsing" het verwijderen van "afkeurbloed".

-Op pagina 8 van 15 moet onder punt 5.5 de processtap "oorpitten verwijderen" worden weggehaald. Deze handeling gebeurt niet. Tevens is het pijltje naar Cat. 3 materiaal voor oorpitten/eventueel tonsillen niet correct. Er mogen geen tonsillen of tonsillenrestjes meer aanwezig zijn in een varkenskop na het slachten en voor de karkaskoeling.

-Op pagina 10 van 15 is bij punt 6.4 "X-ray" de uitstoot naar Cat. 3 materiaal niet juist. De uitstoot wordt eerst voorgesorteerd en, indien geen restbotjes of metaaldeeltjes aanwezig zijn, word hier toch humaan waardig product van gemaakt.

**Afspraak:** HACCP documentatie m.b.t. de geconstateerde tekortkomingen beoordelen en aanpassen.

## WEGING

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

De bevindingen met betrekking tot bovengenoemde parameters zijn in het teamoverleg, door het auditteam besproken. Geconstateerde onvolkomenheden werden vervolgens gewogen op de ernst en de mate van afwijken van de wettelijke eisen, met name met betrekking tot de voedselveiligheid.

## EINDOORDEEL

Het bedrijf " VION Apeldoorn B.V." dient zijn HACCP kwaliteitshandboek en de op de werkvloer geïmplementeerde werkwijze aan te passen volgens de gemaakte afspraken.



## **AFSPRAKEN**

### **Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?**

- Geconstateerde tekortkomingen m.b.t. "materiaal en bouwtechniek" verhelpen, volgens de afspraak onder punt 1 van het verslag.
- Geconstateerde tekortkomingen m.b.t. de "overige basisvoorwaarden" verhelpen, volgens de afspraken onder punt 2 van het verslag. De aldaar gedocumenteerde overtredingen per direct oplossen.
- Geconstateerde tekortkomingen m.b.t. de "algemene hygiëne" per direct verhelpen, volgens de afspraak onder punt 3 van het verslag.
- Geconstateerde tekortkomingen in de tekst en de aanwezige documentatie van risicoanalyse onder punt 4 en de tijdens de systeemaudit aangetoonde documentatie onder de punten 5 en 6 opnieuw beoordelen en aanpassen of onderbouwen indien een aanpassing niet noodzakelijk werd geacht door het bedrijf.

### **Wie voert de herinspectie uit en op welke datum?**

*De TDA / bedrijvenbeheerder per direct tijdens zijn dagelijkse toezichtwerkzaamheden.*

### **Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast?**

*3 x SW / Corrigerende interventie*

## ***Ondertekening***

Utrecht, 25-07-2018

Dit document is geautomatiseerd opgemaakt en daarom niet ondertekend.