



## Memo

Aan  
Bijlage bij systeemauditrapport Vion Apeldoorn 23-11-2015

Van \_\_\_\_\_ Datum  
26 april 2016

Kopie  
-

**Betreft**  
**Genomen maatregelen na systeemaudit NVWA**

Op 23 en 24 november 2015 zijn er tijdens de jaarlijkse systeemaudit van de NVWA drie geringe overtredingen vastgesteld onder de overige basisvoorwaarden<sup>1</sup> en de algemene hygiëne<sup>2</sup>, te weten:

- 1) Aanmerkelijke hoeveelheid openstaande- en in behandeling zijnde aanbevelingen, ter preventie van ongedierte.
- 2a) Aan de slachtlijn is herhaaldelijk waargenomen dat karkassen na het uithalen van het ruggenmerg voor het opknapbordes/nakeuringsbordes elkaar raken ter hoogte van schouders en hammen.
- 2b) Er bevinden zich structureel haren op de kettingpoot.  
Daarnaast is vastgesteld dat plafonds in de darmafdeling niet hygiënisch waren ontworpen, hiervoor heeft Vion Apeldoorn op 3 maart 2016 een boete gekregen.

Vion heeft de volgende verbetermaatregelen genomen:

- 1) De werkwijze en afhandeling van aanbevelingen van de ongediertebestrijder zijn met technische en facilitaire dienst besproken. De voortgang wordt wekelijks opgevolgd. De ongediertebestrijder heeft een follow up risico inventarisatie uitgevoerd, met als eindresultaat 'risico-status LAAG'.
- 2a) Er is een oorzaakanalyse naar het karkascontact uitgevoerd. Naar aanleiding hiervan zijn volgende maatregelen getroffen:
  - Technische aanpassing: glad maken baanbuis, afstellen wissel en plaatsen extra geleiding ter hoogte van wissel, om doorrollen van de rolhaak te voorkomen.
  - Verplaatsing positie ruggenmergzuiger in lijn, voor meer stabiliteit van het karkas.
  - Instructie gegeven aan medewerker bij verwijderen ruggenmerg om aan karkas geen extra beweging toe te voegen.
- 2b) Preventief is de krabmachine verlengd, waardoor varkens langer in krabmachine draaien voor ontharing. Schuiven in krabmachine zijn correct afgesteld om optimale ontharing te krijgen. Dagelijks 4x controleren op 'haren' aan het karkas.

Tijdens de heraudit van de NVWA op 14-4-2016 is geconstateerd dat alle bevindingen waren opgelost, met uitzondering van het contact tussen de karkassen. Dit is afgenomen, maar nog niet volledig opgelost. De genomen maatregelen worden nog verder geoptimaliseerd.





**Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit**  
*Ministerie van Economische Zaken*

## **SYSTEEMAUDIT**

**Bij**

**VION APELDOORN B.V.**

**NL-312-EG**

**Apeldoorn**

**23 en 24 november 2015**

## INLEIDING

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 de audits is uitgevoerd bij het bedrijf *VION Apeldoorn B.V.*, met *NL-312-EG*.

## BEDRIJFSGEGEVENS

**Naam:** VION Apeldoorn B.V.  
**Adres:** Laan van Malkenschoten 77  
**Plaats:** 7333 NP, Apeldoorn  
**Telefoon:** 055 549 2900  
**@:** @vionfood.com  
**www:** www.vionfood.nl  
**Bedrijfs categorie:** Varkensslachthuis met uitsnijderij  
SLARV Slachthuis gedomesticeerde hoefdieren  
UIARV Uitsnijderij vlees van gedomesticeerde hoefdieren  
KVRPW Koel- en Vrieshuis  
VOKV5 Verzenden onvolledig gekoeld vlees  
**Producten:** Varkenskarkassen en technische delen  
**Bedrijfsomvang:** medewerkers. +/- varkens per dag

## AUDITGEGEVENS

**Plaats:** Laan van Malkenschoten 77 te Apeldoorn  
**Datum:** 23 en 24 november 2015

### Teamsamenstelling NVWA:

*Senior Inspecteur Auditor/ Audit leider*  
*Senior Inspecteur Auditor*  
*Senior Inspecteur/ TDA/ Bedrijvenbeheerder*

### Gesprekspartners van het bedrijf:

*Bedrijfsleider*  
*Kwaliteitsmedewerker*

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 18/03/2013
- toepassing EU VO 2073/2005
- werkwijze m.b.t. STEC
- toepassing NVWA meldwijzer
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- verificatie en validatie HACCP - systeem
  - o interne audits
  - o management review
  - o 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 meetwaarden
- registraties acties bij afwijkingen
- interview direct uitvoerenden beheersmaatregelen (bij CCP's)

**Mededelingen tijdens inleidend gesprek**

Vion Apeldoorn slacht om en nabij varkens per dag. Bedwelming gebeurt middels CO2. Het bedrijf slacht hoofdzakelijk varkens born&bred in Nederland maar slacht ook op kleinere schaal dieren uit België. Tevens worden er zo nu en dan hammen uit Duitsland geïmporteerd ten behoeve van Spaanse markt. De darmenafdeling is in beheer van het bedrijf, er is echter geen kwaliteitsdienst aanwezig van tijdens de audit.

Sinds de laatste audit zijn er de volgende wijzigingen doorgevoerd:

- Er is een "China-lijn" bij gekomen;
- Nieuwe wisselstraat vanuit de koelcel waardoor er nog maar 1 centrale uitgang is vanuit de koelcel;
- Er is een extra ontharingsmachine bijgeplaatst;
- Het buitenterrein is volledig opgeknapt;
- Men is momenteel bezig met batchgewijze controle van testikels en pezeriken.

## AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

| Algemeen   | Audit  | Her-audit | Klacht / Melding | Overig |   |   |  |
|--|--|-----------|------------------|--------|---|---|--|
| Wat is de reden van het uitvoeren van de audit   |  |           |                  |        |   |   |  |
| <b>A</b> Geen opmerking<br><b>B</b> Geringe overtreding<br><b>C</b> Overtreding<br><b>D</b> Ernstige overtreding<br><b>E</b> Niet beoordeeld<br><b>F</b> Niet van toepassing   | A  | B         | C                | D      | E | F | Bijzonderheden                                     |
| Voor deze bedrijven zijn de algemene inrichtingseisen voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven van toepassing. Zie hiervoor Bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 en Bijlage III van Verordening (EG) nr. 853/2004. Het is niet de bedoeling om de inspectietaken van het project 'Erkenningverlening en onderhoud' te herhalen. De resultaten van de inspecties in het kader van de erkenningverlening resulteren in combinatie met de resultaten van een globale rondgang door het bedrijf in een oordeel over de bouwkundige staat/inrichting van het bedrijf. |  |           |                  |        |   |   |  |
| 1.   | Voldoet de bouwkundige staat van het bedrijf aan de eisen?                             |           |                  | X      |   |   |  |
| Onder de overige basisvoorwaarden vallen de volgende onderwerpen: de goede hygiënepraktijken (artikel 4, lid 4 van de Verordening (EG) 854/2004), opleiding en bekwaamheid van het personeel en de behandeling van de dierlijke bijproducten in het bedrijf.   |  |           |                  |        |   |   |  |
| 2.   | Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen?                                      |           | X                |        |   |   |  |
| Zie de hygiënevoorschriften in de Ver. 852/2004, bijlage II en Ver. 853/2004 bijlage III. Geef hierbij een oordeel op basis van de resultaten van inspecties in het kader van erkenningonderhoud die recent zijn uitgevoerd in combinatie met een globale rondgang door het bedrijf.   |  |           |                  |        |   |   |  |
| 3.   | Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen?  |           | X                |        |   |   |  |
| De gevarenanalyse houdt in het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geïmmineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden (artikel 5, lid 2 onder a van de Verordening (EG) nr. 852/2004).   |  |           |                  |        |   |   |  |
| 4.   | Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden? | X         |                  |        |   |   | Zie eindconclusie voor wat betreft de darmafdeling |
| STEC (Shiga-toxine producerende E. coli) in levensmiddelen. De NVWA heeft hiervoor in 2014 een beleidslijn opgesteld. Bedrijven moeten het risico van STEC meenemen in hun HACCP- plan en als dat nodig is voor het productieproces: <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheersmaatregelen instellen;</li> <li>• daarop controleren;</li> <li>• actie ondernemen bij aantreffen.</li> </ul>  |  |           |                  |        |   |   |  |
| 5.   | Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen?   | X         |                  |        |   |   |  |
| Het bedrijf is verplicht tot het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren (artikel 5, lid 2 onder b van de Verordening (EG) nr. 852/2004).   |  |           |                  |        |   |   |  |
| 6.   | Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?                                      | X         |                  |        |   |   |  |
| Het bedrijf heeft de verplichting om kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten vast te stellen teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie, of reductie van een onderkend gevaar (artikel 5, lid 2 onder c van de Verordening (EG) nr. 852/2004).  |  |           |                  |        |   |   |  |
| 7.   | Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?            | X         |                  |        |   |   |  |

Het bedrijf heeft de verplichting om kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten vast te stellen teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie, of reductie van een onderkend gevaar (artikel 5, lid 2 onder c van de Verordening (EG) nr. 852/2004).

|    |  |   |  |  |  |  |  |  |
|----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 8. | Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld? | X |  |  |  |  |  |  |
|----|--|---|--|--|--|--|--|--|

Het bedrijf is verplicht om efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten vast te stellen en toe te passen (artikel 5, lid 2 onder d van de Verordening (EG) nr. 852/2004).

|    |  |   |  |  |  |  |  |  |
|----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 9. | Zijn voor alle CCP's bewakingsprocedures omschreven? | X |  |  |  |  |  |  |
|----|--|---|--|--|--|--|--|--|

De volgende items moeten beschreven zijn in de bewakingsprocedures: werkwijze bewaking, frequentie, kritische limieten, corrigerende actie en registratie.

|     |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 10. | Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|

De bewakingsprocedures moeten gericht zijn op het te beheersen risico voor de voedselveiligheid.

|     |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 11. | Beheersen de bewakingsprocedures doeltreffend de risico's voor de voedselveiligheid? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|

De bewakingsprocedures moeten worden uitgevoerd, zoals deze door het bedrijf zijn vastgesteld.

|     |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 12. | Worden alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|

Het bedrijf heeft de verplichting om corrigerende maatregelen vast te stellen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is (artikel 5, lid 2 onder e van de Verordening (EG) nr. 852/2004) Corrigerende maatregelen zijn doeltreffend als ze ingrijpen op het proces en het product.

|     |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 13. | Zijn de corrigerende maatregelen doeltreffend? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|

Het bedrijf heeft de verplichting om procedures vast te stellen om na te gaan of de bedoelde maatregelen onder a t/m e van artikel 5, lid 2 van de Verordening (EG) nr. 852/2004 naar behoren functioneren (artikel 5, lid 2 onder f van de Verordening (EG) nr. 852/2004).

|     |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 14. | Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|

Bij slachthuizen wordt STEC met name veroorzaakt door fecale bezoedeling. Het niet aanwezig zijn van fecale bezoedeling op karkassen is een basisvoorwaarde. Indien blijkt dat het wel voor komt dient nagegaan te worden of in het HACCP plan hiervoor procedures zijn opgenomen om dit te voorkomen en of deze procedures door het bedrijf ook worden uitgevoerd.

|     |   |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 15. | Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|---|--|--|--|--|--|--|

Het bedrijf heeft de verplichting om procedures vast te stellen om na te gaan of de bedoelde maatregelen onder a t/m e van artikel 5, lid 2 van de Verordening (EG) nr. 852/2004 naar behoren functioneren (artikel 5, lid 2 onder f van de Verordening (EG) nr. 852/2004). Het bedrijf dient deze procedures ook daadwerkelijk uit te voeren.

|     |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 16. | Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|

Het bedrijf moet de beschikking hebben over documenten van registraties, waaruit blijkt dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast.

|     |   |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 17. | Kan men aantonen dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|---|--|--|--|--|--|--|

Nieuwe gevaren, risico's of wijzigingen in het proces, product, grondstof of gebruiker moeten in de laatste versie van het HACCP-plan zijn opgenomen. (artikel 5, lid 4 onder b van de Verordening (EG) nr. 852/2004).

|     |  |   |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 18. | Zijn nieuwe gevaren en risico in het proces, product, grondstof of bij de gebruiker opgenomen? | X |  |  |  |  |  |  |
|-----|--|---|--|--|--|--|--|--|

|   |  |   |  |  |  |   |  |
|---|--|---|--|--|--|---|--|
| Het bedrijf moet beschikken over HACCP procedures die de garantie bieden dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan de genoemde criteria in artikel 4, lid 5 van de Verordening (EG) 854/2004.   |  |   |  |  |  |   |  |
| 19.   | Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen? | X |  |  |  |   |  |
| Het bedrijf moet beschikken over HACCP procedures die garanderen dat elk dier c.q. elke groep dieren die op het terrein van het slachthuis worden aanvaard, aan de eisen voldoen genoemd in artikel 2 van Sectie II van Bijlage II van Verordening (EG) nr. 853/2004.   |  |   |  |  |  |   |  |
| 20.   | Zijn er HACCP procedures die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard?    | X |  |  |  |   |  |
| De vleeskuikenslachthuizen die lid zijn van NEPLUVI moeten een bemonstering en onderzoek uitvoeren in het kader van aanpak <i>Campylobacter</i> pluimveevlees.<br>Hiertoe is door NEPLUVI en de overheid een nationaal, "privaat" Proces Hygiëne Criterium (PHC) afgesproken.<br>Ieder slachthuis neemt hiervoor per week van 1 koppel:<br>· een gepoold blindedarmmonster, van 10 blindedarmen, en<br>· 5 karkassen worden onderzocht en beoordeeld op het aantal <i>Campylobacter</i> op borstvel.<br>PHC n=5, m 1000 kve/g, M=10000 kve/g, c=3<br>Bij overschrijding van het PHC moet het slachthuis stappen ondernemen om de slachthygiëne te verbeteren. |  |   |  |  |  |   |  |
| 21.   | Wordt de PHC gebruikt en de frequentie van onderzoek nageleefd?                                    |   |  |  |  | X |  |
| 22.   | Hoe vaak is er een overschrijding van de PHC geconstateerd?  |   |  |  |  | X |  |
| Het pluimveeslachthuis moet de oorzaak van een eventuele trend richting ontoereikende resultaten opsporen en maatregelen nemen om ontoereikende resultaten in de toekomst te voorkomen.   |  |   |  |  |  |   |  |
| 23.   | Zijn er acties aantoonbaar n.a.v. overschrijdingen van de PHC?                                     |   |  |  |  | X |  |
| Er moet een trendanalyse van de resultaten worden bijgehouden conform de trendanalyse <i>Salmonella</i> .   |  |   |  |  |  |   |  |
| 24.   | Wordt er door het pluimveeslachthuis een trendanalyse van de PHC uitlagen uitgevoerd?              |   |  |  |  | X |  |

## TOELICHTING OP DE MATRIX

Uitsluitend op de punten die niet (geheel) voldeden tijdens de audit wordt in dit hoofdstuk verder ingegaan.

Zodra een bepaald onderdeel als "geringe overtreding", "overtreding" en "ernstige overtreding" is gekenmerkt, wordt dit in het vervolg van de matrix niet meer meegenomen.

De cursief geplaatste tekst is de van toepassing zijnde tekst uit de Verordening (EG) nr. 852/2004 of andere relevante wetgeving. Het desbetreffende wetsartikel is tussen accolades geplaatst.

### 1. Bouwkundige staat

*"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 "ernstige overtreding":



- In de darmwasserij is het plafond zichtbaar groen verkleurd en valt er continu condens naar beneden op personeel en productie proces. Het duidt er op dat het probleem structureel is. Dat het structureel is bewijst zich ook in dat de condens reeds door het bedrijf aantoonbaar gedocumenteerd is sinds 04/03/2013. Er is echter tot op moment van de audit geen actie op ondernomen, met het nodige resultaat, door de betrokken partijen. Tevens is er geen schoonmaak voorzien van het plafond ten aanzien van de groenverkleuring. Naast de groenverkleuring en condens zijn in de ruimten aansluitend aan de darmenafdeling op meerdere plekken bladerend verf en roestplekken gezien op constructies boven de producten.

## 2. Overige basisvoorwaarden

*"Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken)."*  
 {Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

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

- Ten aanzien van de ongedierte bestrijding programma staan er een opmerkelijk aantal punten open en op "pending" terwijl deze zaken wel degelijk van belang zijn voor de werking van ongedierte. Deze punten zijn ook terug te vinden in diverse auditverslagen volgens het management review

## 3. Algemene hygiëne

*"Zolang de postmortemkeuring niet is voltooid, moet van de delen van een geslacht dier dat aan die keuring wordt onderworpen:*

*a) op elk moment kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen, en*

*b) mag geen van die delen in aanraking komen met een ander karkas, met slachtafval of met ingewanden, met inbegrip van die waarop al een postmortemkeuring is uitgevoerd.*

{Artikel 3, eerste lid, juncto Bijlage III, sectie I, onder hoofdstuk IV, punt 13, van de Verordening (EG) nr. 853/2004}

*Wanneer varkens niet worden gevild, moeten de haren onmiddellijk worden verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Hierbij mogen alleen erkende additieven worden gebruikt. Nadien moeten de varkens grondig met drinkwater worden afgespoeld.*  
 {Artikel 3, eerste lid, juncto Bijlage III, sectie I, onder hoofdstuk IV, punt 9, van de Verordening (EG) nr. 853/2004}

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

- Aan de slachtlijn is herhaaldelijk door het auditteam waargenomen dat karkassen na het uithalen van het ruggenmerg voor het keuringsbordjes elkaar raken ter hoogte van de schouders en hammen. Gezien de frequentie gaat het hier om een structureel probleem in de slachtlijn.
- Er bevinden zich structureel haren op de kettingpoot.

## **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 auditteam is na weging van de geconstateerde feiten gekomen tot de volgende conclusies:

De situatie zoals aangetroffen in de darmwasserij wordt door het auditteam gezien als een ernstige overtreding. Niet enkel de mate van groenvorming en condens maar vooral het feit dat het probleem reeds lang bestaat, minimaal sinds begin maart 2013, en er geen aantoonbare acties op zijn genomen. Gezien het bovenstaande heeft het auditteam besloten tot het opleggen van een boeterapport en een heraudit.

Tijdens de audit werd er, in afwezigheid van een kwaliteitsverantwoordelijke van de darmafdeling, een HACCP handboek ter beoordeling aangeboden waarin verschillende versies van de gevarenanalyse aanwezig waren. Het was niet duidelijk welke versie leidend was hierdoor is het niet mogelijk geweest een goed eindoordeel te geven over de HACCP van de darmafdeling.

Er dienen zodanige maatregelen genomen te worden, dat herhaling van genoemde overtredingen wordt voorkomen. Mocht bij een hercontrole blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan hiervan een boeterapport of proces-verbaal worden opgemaakt en kan (kunnen) de geconstateerde overtreding(en) voor verdere afhandeling worden voorgelegd aan de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport dan wel de Officier van Justitie.

## **AFSPRAKEN**

Voor wat betreft de geringe overtredingen zal het bedrijf deze moeten aanpassen dan wel verbeteren voor een volgende audit tenzij anders afgesproken hieronder.

Gezien de ernstige overtreding en onduidelijkheid omtrent het kwaliteitshandboek van de darmafdeling is er noodzaak tot een heraudit. Tijdens deze heraudit dient het plafond van de darmwasserij en de constructie in de daaraan gelegen ruimten aan de wettelijke eisen te voldoen. Ook dient het handboek van de darmafdeling up-to-date te zijn en ter plaatse te kunnen worden uitgelegd aan het auditteam. Daar dit alles tijd vergt dient het bedrijf voor 11 december 2015 aan te geven wanneer zij eventueel aan de bovengenoemde voorwaarde kan voldoen. Op basis hiervan wordt er in overleg een datum gepland voor de heraudit.



## Auditverslag

### Inspectiegegevens

|                |                           |               |                        |
|----------------|---------------------------|---------------|------------------------|
| Geïnspecteerde | VION Apeldoorn            | NVWA Afdeling | VI Afd TU Veterinair 2 |
| Adres          | Laan van Malkenschoten 77 | Teamleider    |                        |
| Postcode       | 7333NP                    | Inspecteur    |                        |
| Woonplaats     | APELDOORN                 | Rapportnummer | 4324/16/0010           |
| Inspectiedatum | 14-04-2016                | Datum rapport | 18-04-2016             |

### Inspectiebevindingen

| Toetsing   | Bevinding           |
|--|---------------------|
| Inspectiedatum?  | 14-04-2016          |
| Betreft het een basis- of een heraudit?  | Heraudit            |
| Welke audit is uitgevoerd?   | Eigen HACCP Plan    |
| Voldoet de bouwkundige staat van het bedrijf aan de eisen? 1                               | Geen opmerking      |
| Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen? 1  | Geringe overtreding |
| Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen? 1  | Geen opmerking      |
| Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?     | Geringe overtreding |
| Is STEC in de geveanalyse meegenomen?  | Geen opmerking      |
| 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? 1                 | Geen opmerking      |
| Zijn de corrigerende maatregelen doeltreffend? 1   | Geen opmerking      |
| Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert? 1 | Geen opmerking      |
| Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?                        | NVT                 |
| Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd? 1                                   | Geen opmerking      |
| Kan men aantonen dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast? 1            | Geen opmerking      |
| Is de documentatie geactualiseerd? 1   | Geen opmerking      |

|  |                 |
|--|-----------------|
| Wordt de documentatie gedurende een passende periode bewaard? 01                                     | Geen opmerking  |
| Zijn nieuwe gevaren en risico's in het proces, product, grondstof of bij de gebruiker opgenomen? 1   | Geen opmerking  |
| Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen? 1 | Geen opmerking  |
| Zijn er HACCP procedures die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard? 1    | Niet beoordeeld |
| Wordt de PHC gebruikt en de frequentie van onderzoek nageleefd 1                                     |                 |
| Hoe vaak is er een overschrijding van de PHC geconstateerd? 1  |                 |
| Zijn er acties aantoonbaar n.a.v. overschrijdingen van de PHC? 1                                     |                 |
| Wordt er door het pluimveeslachthuis een trendanalyse van de PHC uitslagen uitgevoerd? 1             |                 |
| Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen? 01                             | Zie rapportage  |
| Wordt er een herinspectie uitgevoerd? 1  | Nee             |

## **Opmerkingen**

Teamsamenstelling NVWA:

*Senior Inspecteur Auditor/ Audit leider  
Senior Inspecteur/ TDA/ Bedrijvenbeheerder*

Gesprekspartners van het bedrijf:

*Kwaliteitsmedewerker VION  
Quality Assurance Manager*

### **Mededelingen tijdens inleidend gesprek**

Tijdens de audit op 23 en 24 november jl. zijn er meerdere bevindingen gedaan. Het bedrijf heeft tot aan de heraudit de volgende acties ondernomen.

*In de darmwasserij is het plafond zichtbaar groen verkleurd en valt er continu condens naar beneden op personeel en productie proces. Het duid er op dat het probleem structureel is. Dat het structureel is bewijst zich ook in dat de condens reeds door het bedrijf aantoonbaar gedocumenteerd is sinds 04/03/2013. Er is echter tot op moment van de audit geen actie op ondernomen, met het nodige resultaat, door de betrokken partijen. Tevens is er geen schoonmaak voorzien van het plafond ten aanzien van de groenverkleuring. Naast de groenverkleuring en condens zijn in de ruimten aansluitend aan de darmenafdeling op meerdere plekken bladerend verf en roestplekken gezien op constructies boven de producten.*

Zowel VION als . hebben de darmenafdeling en aansluitende ruimtes bouwkundig opgeknapt en schoongemaakt. Tevens is de werkinstructie condensbeheersing aangepast en is er een inventarisatie van condens gedaan waardoor er nu beter op gereageerd kan worden. Er is dus zowel bouwkundig als procesmatig gereageerd op de bevinding naast een directe interventie op de condens door het bedrijf.

*Ten aanzien van de ongedierte bestrijding programma staan er een opmerkelijk aantal punten open en op "pending" terwijl deze zaken wel degelijk van belang zijn voor de wering van ongedierte. Deze punten zijn ook terug te vinden in diverse auditverslagen volgens het management review*

De plaagdierrisicobeoordelingen staan nu weer op het hoogste niveau (positief) en alle "pending" punten zijn opgepakt

*Aan de slachtlijn is herhaaldelijk door het auditteam waargenomen dat karkassen na het uithalen van het ruggenmerg voor het keuringsbordjes elkaar raken ter hoogte van de schouders en hammen. Gezien de frequentie gaat het hier om een structureel probleem in de slachtlijn.*

Dit probleem is nog niet helemaal verholpen maar ze hebben de baan gladder gemaakt en het personeel geïnstrueerd om te voorkomen dat de karkassen elkaar raken.

*Er bevinden zich structureel haren op de kettingpoot.*

De poten worden nu haarvrij aangeleverd. Er zijn nieuwe krabblokken geplaatst tevens is het onderhoud opgepakt en wordt er beter op gecontroleerd en bijgestuurd waar nodig is

geeft verder aan dat tijdens de audit in november wel degelijk de nodige informatie in de mappen aanwezig was maar dat door afwezigheid van de kwaliteitsmedewerker niet altijd de juiste informatie naar boven is gekomen tijdens de audit. Er is dus enkel een werkinstructie condens aangepast. Er is 1 CCP voor magen naar China maar daar dit protocol nog niet is goedgekeurd wordt deze ook nog niet uitgevoerd.

## TOELICHTING OP DE MATRIX

Uitsluitend op de punten die niet (geheel) voldeden tijdens de audit wordt in dit hoofdstuk verder ingegaan.

Zodra een bepaald onderdeel als "geringe overtreding", "overtreding" en "ernstige overtreding" is gekenmerkt, wordt dit in het vervolg van de matrix niet meer meegenomen.

De cursief geplaatste tekst is de van toepassing zijnde tekst uit de Verordening (EG) nr. 852/2004 of andere relevante wetgeving. Het desbetreffende wetsartikel is tussen accolades geplaatst.

### 1. Bouwkundige staat

*"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 op 23 en 24 november 2015:

- In de darmwasserij is het plafond zichtbaar groen verkleurd en valt er continu condens naar beneden op personeel en productie proces. Het duidt er op dat het probleem structureel is. Dat het structureel is bewijst zich ook in dat de condens reeds door het bedrijf aantoonbaar gedocumenteerd is sinds 04/03/2013. Er is echter tot op moment van de audit geen actie op ondernomen, met het nodige resultaat, door de betrokken partijen. Tevens is er geen schoonmaak voorzien van het plafond ten aanzien van de groenverkleuring. Naast de groenverkleuring en condens zijn in de ruimten aansluitend aan de darmenafdeling op meerdere plekken bladerend verf en roestplekken gezien op constructies boven de producten.

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

- De darmafdeling en aansluitende ruimtes zijn zichtbaar opgeknapt en zowel bouwkundig als hygiënisch op orde. De condens wordt zichtbaar beheerst.

### 2. Overige basisvoorwaarden

*"Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken)."*

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

Het volgende is geconstateerd op 23 en 24 november 2015:

- Ten aanzien van de ongedierte bestrijding programma staan er een opmerkelijk aantal punten open en op "pending" terwijl deze zaken wel degelijk van belang zijn voor de wering van ongedierte. Deze punten zijn ook terug te vinden in diverse auditverslagen volgens het management review

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

- Waar in november nog tussen de 15-20 punten onvoldoende tot slecht scoorde heeft het bedrijf sinds 14 januari alle punten verholpen en een goede score. Sinds 1 week is er ook een nieuw ongediertebestrijdingsplan maar daar is nog geen uitspraak over te doen.

### **3. Algemene hygiëne**

*"Zolang de postmortemkeuring niet is voltooid, moet van de delen van een geslacht dier dat aan die keuring wordt onderworpen:*

*a) op elk moment kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen, en*

*b) mag geen van die delen in aanraking komen met een ander karkas, met slachtafval of met ingewanden, met inbegrip van die waarop al een postmortemkeuring is uitgevoerd.*

*{Artikel 3, eerste lid, juncto Bijlage III, sectie I, onder hoofdstuk IV, punt 13, van de Verordening (EG) nr. 853/2004}*

Het volgende is geconstateerd op 23 en 24 november 2015

- Aan de slachtlijn is herhaaldelijk door het auditteam waargenomen dat karkassen na het uithalen van het ruggenmerg voor het keuringsbordes elkaar raken ter hoogte van de schouders en hammen. Gezien de frequentie gaat het hier om een structureel probleem in de slachtlijn.

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

- Bij de rondgang tijdens de heraudit is helaas geconstateerd dat dit probleem wel verminderd is maar nog duidelijk niet verholpen

*Wanneer varkens niet worden gevild, moeten de haren onmiddellijk worden verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Hierbij mogen alleen erkende additieven worden gebruikt. Nadien moeten de varkens grondig met drinkwater worden afgespoeld.*  
*{Artikel 3, eerste lid, juncto Bijlage III, sectie I, onder hoofdstuk IV, punt 9, van de Verordening (EG) nr. 853/2004}*

Het volgende is geconstateerd op 23 en 24 november 2015

- Er bevinden zich structureel haren op de kettingpoot.

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

- Er zijn tijdens de rondgang geen haren op poten meer geconstateerd

## **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":

- Zowel veteinden als dunnen darmen worden gezouten tot halffabricaat. Op basis hiervan past het bedrijf andere temperatuur normen toe voor de afvoer dan de gebruikelijke <math>3^{\circ}</math> C. Het bedrijf kan deze waardes echter niet valideren als ook niet waarom de Baumé bij de veteinden geen norm is maar weer wel bij de dunne darmen

## **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 auditteam is na weging van de geconstateerde feiten gekomen tot de volgende conclusies:

Het bedrijf heeft aantoonbaar en overtuigend de overtredingen van de audit van 23 en 24 november 2015 aangepakt en opgelost met uitzondering van het raken van de karkassen.

Er dienen zodanige maatregelen genomen te worden, dat herhaling van genoemde overtredingen wordt voorkomen. Mocht bij een hercontrole blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan hiervan een boeterapport of proces-verbaal worden opgemaakt en kan (kunnen) de geconstateerde overtreding(en) voor verdere afhandeling worden voorgelegd aan de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport dan wel de Officier van Justitie.

## **AFSPRAKEN**

Voor wat betreft de geringe overtredingen zal het bedrijf deze moeten aanpassen dan wel verbeteren voor een volgende audit.

## ***Ondertekening***

Utrecht, 18-04-2016

Dit document is geautomatiseerd opgemaakt en daarom niet ondertekend.

