



## Memo

Aan

Bijlage bij systeemaudit Vion Apeldoorn 08-05-2017

Van

Datum

17-05-2017

Kopie

-

**Betreft**

**Genomen maatregelen na systeemaudit**

Op 8 mei 2017 heeft de NVWA de jaarlijkse systeemaudit bij Vion Apeldoorn uitgevoerd. In onderstaande tabel staan de geconstateerde afwijkingen en de genomen maatregelen.

Afwijking	Genomen maatregelen
Afvoer water slijpruimte / opslag chemie ruimte is onvoldoende.	Afvoer ontstoppen door externe partij en controleren op juist gebruik filter.
Ruimte is rommelig, nat en roestig. Werking deur is slecht (loopt zwaar).	Ventilatie nakijken. Ruimte schoonmaken, behandelen tegen roest en werking deur nakijken/vervangen.
Afvoer water China-ruimte is onvoldoende.	Kraan afstellen, zodat overlopen van de bak niet mogelijk is.
Leverkoelcel: lekkage verdampers en beschadigd isolatiemateriaal.	Technische dienst (TD) heeft opdracht gekregen om afvoer en werking verdampers na te kijken en door te spoelen. Isolatiemateriaal dient vervangen te worden, echter wordt in week 36 de verdampers vervangen voor een nieuwe. Registratie bouwtechnische lijst slachthuis.
Twee lampenkappen in koelcel 7 en bufferkoelcel waren gescheurd. Geen ontbreken van stukjes plastic (compleet).	Betreffende banen onder de lampenkappen zijn leeggedraaid en op 'service' gezet. Na productie zijn betreffende lampenkappen vervangen.
Koppen zijn niet correct verpakt. 'Naakt vlees' kan in aanraking komen met ander materiaal.	Ter correctie zijn de betreffende koppenkooien die op voorraad stonden nagekeken en waar nodig ingeseald. Afsproken is om in de snijzaal direct na het vullen van de koppenkooi deze te controleren op 'naakt vlees'. Preventief: koppenzakken van dikker plastic gaan gebruiken.
De rattenkisten (ihkv ongediertebestrijding) worden dagelijks schoongemaakt. Echter door het niet wegnemen van de extra rattenboxen zijn deze niet meer bruikbaar voor het vangen van de ratten.	De medewerker heeft herinstructie ontvangen om de rattenkisten bij het schoonmaken weg te halen, zodat deze niet onnodig vervuild worden. Ter correctie zijn alle rattenkisten schoongemaakt en zijn de klemmen weer op scherp gezet.



Contaminatie van 'onverpakt vlees' (botten en schouders) in de lijnen door intern transport van dolavs.	Ter correctie zijn alle afvoerders geïnstrueerd dat emballage niet in contact mag komen met 'onverpakt vlees'. Preventief is in de nieuwbouw meer ruimte tussen de lijnen gepland en zijn de lijnen zo ontworpen dat waar mogelijk geen intern transport meer nodig is.
Gevallen/bezoedeld middel niet opgeknapt conform procedure.	Correctie van product 'blokkeren' heeft niet direct plaatsgevonden op de betreffende afdeling. Afdeling snijzaal heeft partij laten blokkeren op expeditie. Op expeditie is gehele partij voor verlading apart opgehangen op aangewezen baan en visueel gecontroleerd op bezoedeling. Preventief: de betreffende medewerker heeft een schriftelijke waarschuwing ontvangen. Afgesproken is om in de oude situatie de volle haken weg te schuiven om vervolgens het gevallen product op te kunnen rapen en op te knappen op de opknappositie. Bij de nieuwbouwplannen 'nieuwe situatie' is rekening gehouden met de ruimte waar middels/hammen opgehangen worden, zodat deze te allen tijde beschikbaar zijn om op te rapen en op de opknappositie op te knappen. Registratie van de afwijkingen zijn vastgelegd op de SSOP snijzaal en expeditie. Tevens is er een blokkeerkaart ingevuld.
Leverrekken met levers komen bijna tegen de cat. 3 CTH longenbak.	Per direct laten corrigeren (meer ruimte ertussen laten). Herinstructie medewerker afvoerder om hierop te letten. Registratie SSOP slachthal 08-05-2017
Een leverrek was niet goed schoon 'bloedresten'. Schoonmaak materiaal emballage ontvangst was vuil.	Leverrek en blauw schoonmaakmateriaal direct laten verwijderen om schoon te maken. Herinstructie schoonmaakmedewerker facilitaire dienst. Registratie afwijking op pré-SSOP slachthal 08-05-2017.
In bufferkoelcel bezoedelde ham aangetroffen.	Per direct laten verwijderen en opgeknapt in snijzaal. Baanwerk nagekeken op overtollig smeer en andere vervuiling. Preventief dient TD na smeren 'overtollige druppels/smeer' te verwijderen. Registratie SSOP 08-05-2017 snijzaal.
In de procedure CCP temperatuur P-APD-NL-10052 staat bij norm CCP2a 'vers vlees' in plaatst van 'verse organen'.	Tekstuele aanpassing vers vlees inclusief 7 graden Celsius norm vervangen voor orgaanvlees inclusief 3 graden Celsius norm. V10, 16-05-2017.
Desinfectiemethode in snijzaal en slachterij zijn verschillend; onduidelijk beschreven in procedure omgang gevallen en bezoedeld vlees.	Aanpassing procedure P-APD-NL-10.044. V6, 16-05-2017. Slachthal desinfecteert met 82 graden Celsius water, snijzaal doet dit met alcohol.





Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
*Ministerie van Economische Zaken*

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

VION Apeldoorn  
Laan van Malkenschoten 77  
7333 NP APELDOORN

Datum 30 mei 2017  
Betreft rapportage systeemaudit

**Divisie Veterinair & Import**

Postbus 43006  
3540 AA Utrecht  
[www.nvwa.nl](http://www.nvwa.nl)

**Contactpersoon**  
*Dhr.*

T 038 429 13 00  
F 088 223 10 06  
[nd@vwa.nl](mailto:nd@vwa.nl)

**Onze referentie**  
NVWA/AR/08052017/mo

**Bijlagen**

1

Geachte heer/mevrouw,

Bij deze ontvangt u de rapportage van de audit die bij uw bedrijf uitgevoerd is.

In het rapport kunt u lezen welke (geringe) overtredingen er zijn geconstateerd en tot welke conclusies dit heeft geleid.

Naar aanleiding van de geconstateerde overtredingen verzoek ik u om binnen de afgesproken termijn(en) corrigerende maatregelen te nemen.

Hoogachtend,  
Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Afdelingshoofd Toezicht en Uitvoering Veterinair afdeling 2



## Auditverslag

### **Inspectiegegevens**

---

Geïnspecteerde	VION Apeldoorn	NVWA Afdeling	VI Afd TU Veterinair 2
Adres	Laan van Malkenschoten 77	Teamleider	
Postcode	7333NP	Inspecteur	
Woonplaats	APELDOORN	Rapportnummer	1184/17/0017
Inspectiedatum	08-05-2017	Datum rapport	30-05-2017

---

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 *erkenningnummer 312 NL*.

### **BEDRIJFSGEGEVENS**

Naam:	VION Apeldoorn B.V.
Adres:	Laan van Malkenschoten 77
Plaats:	7333 NP Apeldoorn
Telefoon:	055-5492900
Fax:	055-
@:	@vionfood.com
www:	www.vionfood.com
Bedrijfscategorie:	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:	ca.      bedrijfsmedewerkers / ca.      varkens per dag
Certificaten:	BRC issue 7, grade AA door Lloyd's, geldig tot 4 februari 2018

## AUDITGEGEVENS

Plaats: 7333 NP Apeldoorn  
Datum: 8 en 9 mei 2017

Teamsamenstelling NVWA:

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

Gesprekspartners van het bedrijf:

Bedrijfsleider  
Kwaliteitsmanager  
Vestigingsmanager

Gesprekspartners van het bedrijf CTH Almere (darmafdeling):

QHSE Manager  
Productieleider

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 24 en 25 oktober 2016
- toepassing EU VO 2073/2005
- werkwijze m.b.t. Salmonella
- 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 . per dag), bedwelmd met CO2 gas. Een derde van de slachtvarkens komen uit België en zijn QS waardig. (Belgisch equivalent voor het Nederlandse IKB)

2 derde zijn IKB waardig en "born & bred" in Nederland. Het bedrijf heeft een USA exportregistratie. Via "VION Farming" te Boxtel 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.

De varkensarkassen worden in 3 delen uitgesneden (voorstuk, middel en ham) waarvan ca. de helft wordt uitgesneden zonder been en de rest met been wordt verhandeld. Tevens worden er technische delen zoals nekstukken en pootjes bewerkt en verhandeld.

Het bedrijf investeert in 2017 veel in het verbouwen / vergroten van de uitsnijderij met ca. 1200 m<sup>2</sup>. Er komt ook o.a. een aparte voorstukkenlijn en de uitbeencapaciteit wordt verhoogt voor grondstoffen voor de Retailproductie. Streefdatum klaar is juni 2017. Tevens zou het omstellen van de koeling op ammoniak / CO2 in week 25 klaar zijn en een nieuwe spray koeltunnel in week 34.

Men is ook bezig met een nieuw weegsysteem per vleeskrat.

Bovendien wordt er een nieuw slachtinformatiesysteem geplaatst met een chip in iedere slachthaak zodat er vanaf de AM-keuring tot aan de uitsnijderij de traceability- en kwaliteitsgegevens van elke karkas, hangend aan een slachthaak, kan worden opgeroepen. Men verwacht na afsluiting van deze investeringen dat men met ca. 150 medewerkers meer gaat werken.

Het bedrijf werkt met een HACCP kwaliteitshandboek, opgesteld door VION Centraal te Boxtel, met aan de lokale situatie aangepaste procedures en werkinstructies.

De laatste wijzigingen van het HACCP kwaliteitshandboek waren van 09 mei 2017.

Men is al bezig met het voorbereiden en inplannen van de validatie m.b.t. de genoemde investeringen.

De darmafdeling op deze VION locatie is in het beheer van CTH Almere. Er werken ca. medewerkers in deze afdeling van CTH. Dit bedrijf heeft een eigen HACCP kwaliteitshandboek, toegepast ook op deze productielocatie.

CTH heeft op diverse slachterijen (o.a. ook VION) de darmafdeling onder haar beheer. 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 ontvliesd, uitgesneden en in pekewater 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 CTH geïmplementeerde HACCP kwaliteitshandboek kent geen CCP, maar wel een monitoring op CP, zoals temperatuur product voor verladen, pekergehalte 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 van VION en volgt ook de USA afspraken m.b.t. PRÉSSOP, SSOP en PréShipment controle.

De kwaliteitsdienst van CTH Almere schuift op de eerste auditdag aan ter presentatie en uitleg van het HACCP kwaliteitshandboek.

De laatste wijzigingen van het HACCP kwaliteitshandboek waren van 28-03-2017. HACCP auditverslag en constatering tijdens de rondgang in de darmenafdeling worden meegenomen in deze auditrapportage van VION Apeldoorn.

Beide bedrijven, VION Apeldoorn en CTH kunnen middels een doorlopende actielijst met "datum gereed" aantonen dat de opgemerkte tekortkomingen geconstateerd tijdens de laatste systeemaudit in oktober 2016 aangepakt en opgelost waren. Dat was door de TDA / bedrijvenbeheerder gecontroleerd en bevestigd aan de auditleider na oktober 2016.

## ***Inspectiebevindingen***

<b>Toetsing</b>	<b>Bevinding</b>
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?	Geringe overtreding
Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen?	Overtreding
Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen?	Geringe overtreding
Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	Geen opmerking
Is STEC in de gevarenanalyse 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?	kwaartal
Wat is de grenswaarde?	afwezig
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 PHC gebruikt en de frequentie van onderzoek nageleefd?	Ja
Hoe vaak is er een overschrijding van de PHC geconstateerd?	
Zijn er acties aantoonbaar n.a.v. overschrijdingen van de PHC?	Ja
Wordt er door het pluimveeslachthuis een trendanalyse van de PHC uitslagen uitgevoerd?	NVT
Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?	zie verslag
Wordt er een herinspectie uitgevoerd?	Ja
Heraudit uiterlijk op?	30-05-2017
Wie voert de heraudit uit?	TDA / bedrijvenbeheerder
Wordt het interventiebeleid toegepast?	Ja
Is er een rapport van bevindingen opgemaakt?	Ja

## Opmerkingen

### Opmerking inspecteur

#### 1. Bouwkundige staat

*"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}

*"Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument."*  
 {Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk I, punt 8, 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 voldoen. 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}

"muuroppervlakken 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 en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen"

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

"deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen"

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

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

De metalen deur naar het messenslijphok in de darmafdeling zit klem in het hangframe en is niet met gewone handkracht te openen. (deur direct door "sterke" bedrijfsmedewerker geopend)

In het messenslijphok van de darmafdeling was een grote plasvorming van water op de vloer. Blijkbaar was de waterafvoer verstopt. Tevens was de hele ruimte heel erg vochtig tot nat en maakte een rommelige, onverzorgde indruk. Bovendien roestvorming op aanwezige metalen frames.

In de "China" ruimte van de darmafdeling was waterplasvorming op de vloer. Volgens de bedrijfsleider van de darmafdeling is de waterafvoer te klein voor het toegevoegde spoelwater in deze afdeling. (het is de verantwoordelijkheid van de bedrijfsleider deze tekortkoming bij de VION te melden en te laten verhelpen)

In de levercel was een lekkage aan de verdampers rechts naast de deur zodanig, dat er waterdruppels op de vloer terecht kwamen. (opgeslagen levers werden er op dit moment niet geraakt. Direct actie bedrijf, medewerker geïnstrueerd om de ophangrij leverrekken direct voor de verdampers vrij te houden.

In de buffercel en in de koelcel 7 waren de beschermkappen van een TI-verlichting kapot.

**Afspraak:** Geconstateerde tekortkomingen per direct aanpakken en oplossen

## 2. Overige basisvoorwaarden

"Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan."

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

"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}

"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":

In de kleine opslagcel van de expeditie stonden enkele metalen kooien met varkenskoppen. De blauwe plasticoesjes in de kooien ter bescherming van de varkenskoppen waren blijkbaar niet voldoende scheurvast, zodat er enkel neusdelen van varkenskoppen door de folie heen de buitenkant van de metalen kooien konden raken. Tevens de muur achter deze kooien. Hetzelfde probleem werd bij het verzamelen van de koppen in de uitsnijderij geconstateerd. Deze vallen van een hoog transportband in de verzamelkooien en kunnen hierbij het ter bescherming gebruikte blauwe plasticoesje laten scheuren.

Enkele rattenkisten in de buitenlucht waren sterk vervuild met bladeren en zwerfvuil. Waren volgens het bedrijf in de ochtend al schoon geweest, maar door een bedrijfsmedewerker tegen de aanwijzingen in met een hoge druk waterslang vuilgespoten i.p.v. apart te plaatsen tijdens de schoonmaakactie.

In de uitsnijderij werd een blauwe dolav met varkensbotten (de bottenbak) langs aan transporthaken hangende varkenshammen getrokken zodat er diverse hammen werden geraakt door de buitenkant van deze dolav. Kans op kruisbesmetting.

De "schouderbak" aan het eind van de schouderlijn stond te dicht bij de aan transporthaken hangende schouders zodat er enkele met de buitenkant van deze schouderbak in aanraking kwamen.

**Afspraak:** Geconstateerde tekortkomingen per direct aanpakken en oplossen

*"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}*

*"Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan."*

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

*"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":

In de uitsnijderij lag een middelstuk op de vloer bij de werkplaatsen ophangen middelstukken aan transporthaken. Het middel lag direct voor het werkbordes, onder reeds vol hangende transporthaken met middels. Een hiervoor aangewezen bedrijfsmedewerker liet blijkbaar het middel direct weer ophangen. Op navraag werd er handmatig een abces verwijderd uit de vang en werd het middel zonder te branden weer opgehangen i.v.m. de werkdrukke op deze werkplek ophangen middelstukken. ( volgens de bedrijfsprocedure zou een hiervoor aangewezen bedrijfsmedewerker het middel moeten ophalen en naar een opknaptafel brengen om het aldaar op te knappen en te branden) Het bedrijf heeft de medewerker onmiddellijk geschorst van zijn werkzaamheden voor deze productiedag en een schriftelijke waarschuwing gegeven. Het weer opgehangen middelstuk werd niet geblokkeerd.

Voor deze overtreding werd aan het bedrijf direct een corrigerende interventie gevraagd. (volgens de SSOP controlelijst werd later door de kwaliteitsdienst de opdracht gegeven om alle middelstukken van deze productiecharge in de expeditie voor het laden extra visueel te controleren op aanwezigheid van zichtbare bezoedelingen en preventief laten flamberen. Dat is nog eens via de mail met bijliggende actielijst van de 2 auditdagen bevestigd)

**Afspraak:** Extra visuele controle laten uitvoeren op allen middelstukken van deze productiecharge voor het laden.

#### 4. Aantoonbare toepassing HACCP-plan



*"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen tegevoel over 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 de procedure "beheersing CCP 2, 3, en 4; producttemperatuur bij verlading" (P-APD-NL-10052, revisie 9 van 26-04-2017) op pagina 1 onder CCP 2B ; temperatuur organen/ slachtbijproducten staat onder actiegrenswaarde de temperatuur "vers vlees". Dat moet zijn temperatuur "van de organen".

In de procedure "omgang gevallen en/of bezoeid vlees " (P-APD-NL-10044, revisie 2 van 08-05-2017 staan onduidelijkheden m.b.t. het desinfecteren met water van 82°C. In het algemene deel methode, onder punt 3, eerste en vierde bolletje op pagina 1.

In de aanwezigheids- / trainingslijst van 28-03-2017 (darmafdeling) blijken de parafen van niet overeen te komen met de algemene parafenlijst.

In het controleformulier F-APD-NL-10.030, revisie 7 van 05-02-2014 ontbreken de nacontroles op 22-02- / 25-06-2016.

**Afspraak:** Documentatie opnieuw beoordelen een aanpassen n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen.

#### 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 worden per direct aangepakt en verholpen indien acuut noodzakelijk (b.v. de waterplasvormingen in de darmafdeling), of worden tijdens de relmatige onderhoudsbeurten opgelost.*

*-Geconstateerde tekortkomingen m.b.t. de hygiënische werkwijze en de algemene hygiëne worden per direct aangepakt en opgelost.*

*-Geconstateerde tekortkomingen m.b.t. de documentatie van het HACCP kwaliteitshandboek worden door het bedrijf opnieuw beoordeeld en aangepast indien noodzakelijk geacht. Anders zou er een passende onderbouwing aanwezig moeten zijn voor het niet verhelpen van de geconstateerde tekortkomingen.*

*-Bovengenoemde afspraken gelden ook voor de darmafdeling en het CTH HACCP*

Gezien de werk- en ruimtedrukte bij deze werkplek ophangen middelstukken zou het bedrijf hier zijn afgesproken werkwijze opnieuw moeten beoordelen. Het was niet duidelijk of het middel bewust op de vloer werd gegooid i.v.m. een aanwezige abces in de vang. Tevens is het niet aan te raden om met een middel in de handen (ook al zit er een eventueel gesloten abces in) door de aan transporthaken hangende middelen door te lopen. Deze hangen dermate dicht naast elkaar dat er kans op kruisbesmetting bestaat bij de tot nu toe afgesproken werkwijze.

### 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}

*"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}

*"Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan."*  
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

*"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 "geringe overtreding":

In de verzamelruimte voor de milten stond een rode dolav met schelfijs. Deze ijsbak met schelfijs was niet afgedekt. Er lagen 2 kleine zwarte vervuilingen (van ca. 1/4 cm<sup>2</sup> en glierstgraangroot op de oppervlakte van het ijs. (vervuiling direct door bedrijf verwijderd)  
In de opslag van de expeditie darmafdeling stond een dolav met netvet. Deze was niet afgedekt aan de bovenkant. (direct hersteld door het bedrijf)  
1 leverrek, klaarhangend voor de productie in de organensplitscel was niet schoon (ingedroogde bloedplek van ca. 1.5 cm<sup>2</sup>) (direct actie bedrijf, medewerker aangewezen om opnieuw schoon te laten maken)  
In de organensplitscel stond de rode Cat. 3 bak dicht bij de net op te hangen levers. Kans op kruisbesmetting. (direct actie bedrijf, medewerkers op juiste plaatsing van deze bak gewezen)  
Een blauwe schop, hangend in de emballage voorruimte van de uitsnijderij was vuil. (direct actie bedrijf, medewerker geïnstrueerd en laten schoonmaken)  
In de koelcel voor de expeditie hing een ham met visueel zichtbare bezoedeling. (baansmeerachtige verkleuring, streepje van ca. 2 graankorrels lengte), (direct actie bedrijf laten verwijderen volgens de opknappingspraken).

**Afspraak:** Geconstateerde tekortkomingen per direct aanpakken en oplossen.

### 4. Aantoonbare toepassing HACCP-plan

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

*kwiteitshandboek.*

**Wie voert de her-inspectie uit en op welke datum?**

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

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

*SW / Corrigerende interventie*

### ***Ondertekening***

---

Utrecht, 30-05-2017

Dit document is geautomatiseerd opgemaakt en daarom niet ondertekend.

