



Memo

Aan
Bijlage bij NVWA systeemaudit Vion Retail Groenlo

Van _____ Datum
21-10-2015

Kopie
-

Betreft
Genomen maatregelen na NVWA systeemaudit

Op 23 februari 2015 heeft bij Vion Retail Groenlo een systeemaudit plaatsgevonden. De rapportage van deze audit is in september 2015 van het NVWA ontvangen. Tijdens deze audit zijn 6 'geringe overtredingen' geconstateerd. In het verslag wordt gerefereerd naar de systeemaudit van 04-02-2014. Geringe overtredingen die toentertijd zijn geconstateerd, zijn tijdens de audit van 2015 opnieuw beoordeeld, geverifieerd en opgenomen in de rapportage.

In het verslag is een discussiepunt opgenomen m.b.t. het aanbrengen van het identificatiemerk (aanbrengen EG-nummer). Het EG-nummer van Vion Retail Groenlo wordt voor het verlaten van de vestiging op de omverpakking aangebracht. De producten worden bij Distrifresh opgeslagen en daar wordt de omverpakking verwijderd en het klantetiket aangebracht. Op het klantetiket staat het identificatienummer van de partij die de laatste handeling uitvoert, namelijk Distrifresh. Hiermee is de volledige traceerbaarheid in de productieketen gerealiseerd en wordt voldaan aan de vigerende wetgeving. Dit punt is nog onderdeel van de lopende discussie.

In de onderstaande tabel staan de geconstateerde geringe overtredingen met de daarbij genomen corrigerende maatregelen.

Geconstateerde geringe overtreding	Corrigerende maatregel
Op de expeditie worden de folierollen op roestige wandhouders gedeponneerd.	De roest is verwijderd van wandhouders. Alle wandhouders zijn geïnspecteerd en waar nodig hersteld. Dagelijkse monitoring vindt plaats tijdens de SSOP-rondes.
Op de expeditie wordt het formulier F-RGR-10079 gebruikt. - Hierop staat nog onder bijkoop de Vion vestiging in Schijndel - Voor vacuüm verpakt vlees staat een norm $\leq +6$ °C - Voor vacuüm verpakt vlees bijkoop staat een norm niet aan $\leq +6$ °C aangepast (?)	De leverancier Vion Schijndel is verwijderd. De normen voor vacuüm verpakt vlees is duidelijk aangegeven op formulier F-RGR-NL-10079. De medewerkers zijn met het nieuwe formulier getraind.



<p>Tijdens de rondgang wordt op de expeditie een medewerker gezien in blauwe, niet schone werkkleding. De medewerker transporteerde kratten met vlees naar de koelcel.</p>	<p>Op de expeditie wordt blauwe thermokleding gewassen, tijdens de audit is geconstateerd dat deze niet goed schoon was. De medewerker is aangesproken en opnieuw geïnstrueerd. De thermokleding van de medewerker is schoongewassen. Monitoring op persoonlijke hygiëne vindt dagelijks plaats tijdens de SSOP-rondes. Daarnaast wordt dit dagelijks geverifieerd.</p>
<p>In verband met een lekkage aan het plafond vielen waterdruppels op kratten met verpakt vlees. De afdelingschef heeft de kratten laten afvoeren als categorie 3-materiaal.</p>	<p>De lekkage aan plafond is gerepareerd. Tijdens de dagelijkse SSOP-rondes wordt op condens en waterlekkage gecontroleerd. Daarnaast wordt dit dagelijks geverifieerd.</p>
<p>Het bedrijf maakt gebruik van leidingwater. Er wordt 2 x per jaar van 2 watertappunten water bemonsterd (totaal 4 per jaar).</p> <p>Laatste wateronderzoek 01-12-2014 Max norm voor koloniegetal bij 22 graden is 100 kve/ml. Overschrijding gemeten bij laatste onderzoek t.w.: KVE 220 bij 22 graden (ISO 6222). De ondernomen acties zijn niet gedocumenteerd c.q. uitgevoerd (?)</p>	<p>Het was niet duidelijk wat de normering was van het koloniegetal. Om deze reden zijn de normen op de analysecertificaten opgenomen.</p> <p>Na 01-12-2014 voldoen alle uitslagen van het drinkwateronderzoek aan de normen die gesteld worden aan drinkwater.</p>
<p>Vion laat hun leveranciers vragenlijsten invullen o.a. met betrekking tot het HACCP plan en aanvullende vragen over de borging van de mogelijke gevaren bij de grondstoffen. De beoordeling van de antwoorden van de leveranciers vindt gecoördineerd plaats. Jaarlijks worden hercontroles hierop gepland.</p> <p>De vraaglijsten per leverancier kunnen nog wat concreter. Bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wanneer zijn de laatste onderzoeken m.b.t. het specifieke risico van in uitgevoerd? - Wat waren de resultaten - Bent u in het bezit van een geldige Riskplaza-audit? 	<p>Na aanleiding van deze constatering zijn de volgende acties uitgevoerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er is een inventarisatie van goedgekeurde riskplaza leveranciers uitgevoerd. - De analyseresultaten die horen bij de specifieke gevaren worden inmiddels opgevraagd. <p>Borging van mogelijke gevaren in grondstoffen blijft een continu proces binnen Vion.</p>



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

SYSTEEMAUDIT
bij
VION GROENLO RETAIL B.V.

Groenlo
23 februari 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.

Één van de SA's is uitgevoerd bij het bedrijf VION Retail Groenlo B.V. , een producent van verschillende soorten vers vlees en vleesbereidingen; distributie producten.

BEDRIJFSGEGEVENS

Naam: VION Retail Groenlo B.V. (EG 585)
Adres: Den Sliem 1
Plaats: 7141 JE Groenlo
Telefoon: +31 544 473100
Fax: +31 544 473111
@:
www: <http://www.vionfoodgroup.com/>
Bedrijfs categorie: uitsnijderij, koel- en vrieshuis, vleesproducten (niet in gebruik), vleesbereidingen, gehakt vlees (niet in gebruik), visproducten (niet in gebruik); distributie producten.
Producten: vers vlees (rund-varken), gekruide, gepaneerde en gemarineerde bereidingen; distributie pluimveevlees (seizoenafhankelijk).
Bedrijfsomvang:
Certificaten: BRC (Lloyd's), ISO 9001, IKB, SKAL, Beter leven, Milieu keur, CBL Integriteitsmodule

AUDITGEGEVENS

Plaats: Den Sliem 1, 7141 JE Groenlo
Datum: 23-02-2015

Teamsamenstelling NVWA:
Senior inspecteur auditor (audit leider)
Inspecteur auditor

Gesprekspartners van het bedrijf:
Bedrijfsleider
QA manager
Assistent QA
Group QA manager VION Food NL

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)
- traceerbaarheid en meldingsplicht (Verordening (EG) nr. 178/2002)
- merking (Verordening (EG) nr. 1337/2013)
- microbiologische controles (Verordening (EG) nr. 2073/2005)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009 en 142/2011)

Aandachtspunten audit (specifiek):

- uitvoering van de corrigerende maatregelen n.a.v. de audit op 04-02-2014
- toepassing EU VO 2073/2005
- werkwijze m.b.t. STEC
- toepassing NVWA meldwijzer
- toepassing NVWA Infoblad 64
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- analyse eindproducten (incl. vaststellen THT - datum)
- verificatie en validatie HACCP - systeem
 - interne audits
 - 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)

Mededelingen tijdens inleidend gesprek

Tijdens het inleidend gesprek zijn vragen gesteld m.b.t.:

- Voedselveiligheidsklachten in de afgelopen periode.
 - i. In 2015 zijn tot nu toe bij eigen onderzoeken 2x Salmonella positieve gevallen bij vleesbereidingen geconstateerd (beide gevallen bij de NVWA via meldwijzer doorgegeven aan de NVWA).
 - ii. Het gebruik van de NVWA meldwijzer is geoptimaliseerd.

- **Veranderingen in het HACCP systeem.**
 - I. Sinds 08-2014 zijn de (vrijwillige) onderzoeken op Listeria bij vleesbereidingen gestopt – oorzaak: consequenties voor VION.
- **Veranderingen in de processen.**
 - I. Geautomatiseerde schaslik productie (in voorbereiding – validatie).
 - II. Voorjaar 2014 spekblokjes snijder, skinpakker, dieptrekker.
- **Veranderingen in het assortiment.**
- **Personeel.**
- **Leveranciers.**
- **Afnemers.**

AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

Algemeen	Audit	Her-audit	Klacht / Melding	Overig			
Wat is de reden van het uitvoeren van de audit	X						
A: Geen opmerking B: Geringe overtreding C: Overtreding D: Ernstige overtreding E: Niet beoordeeld F: Niet van toepassing	A	B	C	D	E	F	Bijzonderheden
<p>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.</p>							
1. Voldoet de bouwkundige staat van het bedrijf aan de eisen?	X						<i>b.v. "onderwerp is beoordeeld tijdens centrale audit"</i>
<p>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.</p>							
2. Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen?		X					
<p>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.</p>							
3. Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen?	X						
<p>De gevarenanalyse houdt in het onderkennen van elk gevaar dat voorkomt, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden (artikel 5, lid 2 onder a van de Verordening (EG) nr. 852/2004).</p>							
4. Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	X	<small>Centrale audit VION</small>					
<p>STEC (Shiga-toxine producerende E. coli) in levensmiddelen. De NVWA heeft hiervoor in 2014 een beleidlijn opgesteld. Bedrijven moeten het risico van STEC meenemen in hun HACCP-plan en als dat nodig is voor het productieproces:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beheersmaatregelen instellen; • daarop controleren; • actie ondernemen bij aantreffen. 							
5. Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen?	X	<small>Centrale audit VION</small>					
<p>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).</p>							
6. Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?	X	<small>Centrale audit VION</small>					
<p>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).</p>							

7.	Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?	X Centrale voor VION						
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 Centrale voor VION						
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
Alle pluimveeslachthuizen moeten een bemonstering en onderzoek uitvoeren in het kader van aanpak Campylobacter pluimveevlees. Hiertoe is door NEPLUVI en de overheid een nationaal, "privaat" Proces Hygiëne Criterium (PHC) afgesproken. Melding naar NEPLUVI opnemen! Er moeten door elke vleeskulenslachthuis van 3 koppels per week 5 karkassen worden onderzocht en beoordeeld op het aantal Campylobacter op nek-, of borstvel. PHC n=5, m 1000 kve/g, M=10000 kve/g, c=3 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 Salmonella.						
24.	Wordt er door het pluimveeslachthuis een trendanalyse van de PHC uitgeslagen 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

"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat uitsnijderijen waar vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren wordt bewerkt:

4. voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat voorzieningen hebben voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen,"

{Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk III, artikel 4 van de Verordening (EG) nr. 853/2004}

Audit 04-02-2014

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

Handenwasgelegenheid

Bij een van de wasbakken in de productieafdeling is de afvoer van het afvalwater verstopt waardoor het afvalwater via de vloer afloopt.

Audit 23-02-2015

Handenwasgelegenheid

De omgeving van het wasbak is opgeruimd. Probleem opgelost (verstopping momentopname).

2. Overige basisvoorwaarden

"Beschikt het bedrijf over procedures voor goede hygiënepraktijken en worden deze nageleefd, zoals genoemd in artikel 4 vierde lid van de Verordening 854/2004."

{Artikel 4, vierde lid, van de Verordening (EG) nr. 854/2004}

Audit 04-02-2014

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

Toepassing THT data

Procedure keuringsplan P-RGR-NL-10000 / 19-04-2012

In de periode van 02-2013 tot 01-2014 werden regelmatig overschrijdingen van de interne norm voor het aerob kiemgetal geconstateerd.

Het is niet duidelijk wanneer het bedrijf overstapt en het gegarandeerde houdbaarheidsdatum aanpast op basis van de eigen resultaten van onderzoek.

Audit 23-02-2015

Toepassing THT data

Het bedrijf hanteert een eigen, interne norm van max. 10^7 KVE (einde THT).

Voor het bedrijf zijn het richtwaardes en geen actiewaardes.

De klanten richten hun eisen m.b.t. houdbaarheid steeds meer op sensorische parameters. Kleur, geur... In relatie tot een aantal dagen.

De sensorische onderzoeken worden ook door het laboratorium uitgevoerd. Hiervoor heeft VION een training gegeven aan het laboratorium – afstemming sensorische beoordeling producten op basis van wensen van de klanten.

Audit 04-02-2014

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

Vorraadbeheer kruiden en specerijen

In de grote opslagruimte voor kruiden en specerijen worden in kratten aangebroken verpakkingen aangetroffen.

Volgens de FIFO systematiek worden aangebroken verpakkingen uitsluitend in de opslag dagvoorraad gedeponeerd.

Audit 23-02-2015

Vorraadbeheer kruiden en specerijen

Tijdens de audit worden in de grote opslagruimte voor kruiden en specerijen geen aangebroken verpakkingen aangetroffen.

HOOFDSTUK X

Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen

"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}

"De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd."

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

Audit 04-02-2014

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

Productie gehakt

Grote oranje plastic velletjes worden in een hoek in de afdeling voor gehakt productie op een karretje opgeslagen.

Het karretje waarop de folie hangt is onvoldoende gereinigd.

Audit 23-02-2015

Productie gehakt

Het karretje voor de grote oranje plastic velletjes is voldoende gereinigd.

Audit 23-02-2015

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

Expeditie (folie)

Op de expeditie worden de folie rollen op roestige wandhouders gedeponeerd.

DIERLIJKE BIJPRODUCTEN

VERORDENING (EG) NR. 1069/2009 & VERORDENING (EG) NR. 142/2011

Eisen verzameling, identificatie en vervoer van dierlijke bijproducten

"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)."

Auditrapportage versie 1

Audit 04-02-2014

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

RVS bak

Tijdens de rondgang wordt in de productieruimte een RVS bak met categorie 3-materiaal aangetroffen.

De opvangbak is niet geïdentificeerd als recipiënt voor de opslag van categorie 3-materiaal.

Audit 23-02-2015

RVS bak

Meteen hersteld (CAT 3 sticker aangebracht).

Audit 23-02-2015

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

Documentatie

Op de expeditie wordt het formulier F-RGR-10079 gebruikt.

- Hierop staat nog onder bijkooop de VION vestiging in Schijndel.
- Voor vacuüm verpakt vlees staat een norm van $\leq +6^{\circ}\text{C}$.
- Voor vacuüm verpakt vlees bijkooop is de norm niet aan $\leq +6^{\circ}\text{C}$ aangepast (?).

HOOFDSTUK VIII

Persoonlijke hygiëne

"Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen."

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

Audit 23-02-2015

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

Werkkleding

Tijdens de rondgang wordt op de expeditie een medewerker gezien in blauwe, niet schone werkkleding. De medewerker transporteerde kratten met vlees naar de koelcel.

HOOFDSTUK IX

Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

"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}

Audit 23-02-2015

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

Lekkage

In verband met een lekkage aan het plafond vielen waterdruppels op kratten met verpakt vlees. De afdelingschef heeft de kratten laten afvoeren als categorie 3-materiaal.

Audit 23-02-2015

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

Wateronderzoek

P-NLFood-10032

Het bedrijf maakt gebruik van leidingwater. Er wordt 2 x per jaar van 2 watertappunten water bemonsterd (totaal 4 per jaar).

Laatste wateronderzoek 01-12-2014

Max Norm voor koloniegetal bij 22 graden is 100 kve/ml

Overschrijding gemeten bij laatste onderzoek t.w.: KVE 220 bij 22 graden (ISO 6222)

De ondernomen acties zijn niet gedocumenteerd c.q. uitgevoerd (?).

3. **Algemene hygiëne**
4. **Gevarenanalyse**
5. **STEC (gevarenanalyse)**

Stand van zaken - STEC

Volgens het bedrijf is STEC opgenomen in de centrale gevarenanalyse van VION. Een monitoringsprogramma m.b.t. STEC (beperkt op E.coli O157) wordt wekelijks bij VION Tilburg uitgevoerd.

VION Groenlo Retail test op dit moment niet op STEC omdat men hier geen ready-to-eat producten vervaardigd (volgens VION zienswijze).

In verband met de interpretatie en de invulling van de STEC systematiek is er nog een overleg gepland tussen VION en NVWA.

Voor de verdere gang van zaken wordt er gewacht op het resultaat van deze bijeenkomst en de resultaten van de centrale audit bij VION in 2015.

6. **Identificatie CCP`s**
7. **Kritische grenswaardes – vastgesteld?**
8. **Kritische grenswaardes – aanvaardbaar niveau?**
9. **Bewakingsprocedures CCP – omschreven?**
10. **Bewakingsprocedures CCP – vereiste onderwerpen opgenomen?**
11. **Bewakingsprocedures CCP – doeltreffend m.b.t. voedselveiligheid?**

12. Bewakingsprocedures CCP – uitvoering in de praktijk?

"Het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten"
{Artikel 5, tweede lid, onder d, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

Audit 04-02-2014

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

Optie corrigerende maatregelen

Tijdens de rondleiding werden interviews op de werkvloer gehouden m.b.t. de bewaking van de CCP's (producttemperatuur binnenkomende goederen).

Op de expedite binnenkomende goederen werd door een verantwoordelijke medewerker de optie "ontvangen te warme goederen en direct terugkoelen" genoemd.

Volgens de bewakingsprocedures worden te warm aangevoerde partijen ter plekke geblokkeerd en getourneerd, maar in ieder geval niet geaccepteerd.

Door het ontvangen van dit soort partijen zou het bedrijf een overschrijding van geldende wetsartikelen accepteren.

In de praktijk werd de besproken werkwijze niet geconstateerd.

Audit 23-02-2015

Optie corrigerende maatregelen

Geen afwijkingen tijdens de audit geconstateerd.

13. Corrigerende maatregelen – doeltreffend?

14. Verificatieprocedures – in relatie tot HACCP plan

"Het vaststellen van procedures om na te gaan of de in artikel 5, tweede lid onder a tot en met f bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd"

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

Audit 04-02-2014

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

Borging veilige grondstoffen

Door het bedrijf worden leveranciersverklaringen en leveranciersbeoordelingen toegepast. Van de geleverde grondstoffen zijn specificaties aanwezig.

Op dit moment zijn veel gegevens van de leveranciers in een centrale database (VION) ingevoerd.

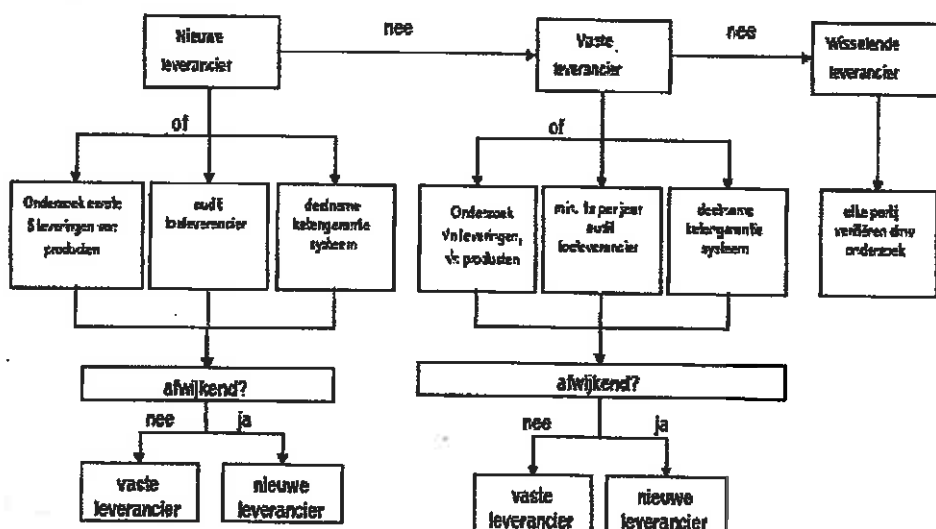
Deels is het moelzaam om de concrete data weer op te zoeken (welke data zijn specifiek voor VION Retail Groenlo van toepassing) en de vraag te beantwoorden welke vorm van borging veiligheid grondstoffen wordt nu per (indien van toepassing) leverancier toegepast.

Met de beantwoording van de volgende vragen kan dit duidelijk gemaakt worden:

Welke grondstoffen (kruiden, specerijen, marinades, etc.) komen binnen?

- Wie is de leverancier van de grondstoffen?
 - Zijn aan de geleverde grondstoffen specifieke risico's gekoppeld?
 - Indien ja, welke risico's zijn dat?
 - Is de leverancier van deze grondstoffen in bezit van een **geldig** certificaat RiskPlaza-audit+?
 - Indien nee, welke vorm van borging volgens NWWA infoblad 64 wordt per leverancier toegepast (zie bijlage 2: schema bij infoblad 64)?

Bijlage 2: schema bij infoblad 64



Audit 23-02-2015

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

Toepassing infoblad 64 – borging veilige grondstoffen

VION laat hun leveranciers vragenlijsten invullen o.a. met betrekking tot het HACCP plan en aanvullende vragen over de borging van de mogelijke gevaren bij de grondstoffen. De beoordeling van de antwoorden van de leveranciers vindt centraal gecoördineerd plaats.

Jaarlijks worden her-controles hierop gepland.

De vraagstellingen per leverancier kunnen nog wat concreter – bijvoorbeeld:

- Wanneer zijn de laatste onderzoeken m.b.t. het specifieke risico van in uitgevoerd?
- Wat waren de resultaten (graag kopie formulier opsturen)?
- Bent u in bezit van een geldig Riskplaza-audit+ certificaat (vrijwillige deelname)?

15. Verificatie STEC

16. Verificatieprocedures – uitvoering?

Auditrapportage versie 1

17. **Aantoonbare toepassing HACCP-plan**
 18. **Nieuwe gevaren en risico's**
 19. **Garantie m.b.t. specifieke eisen (microbiologie)**
 20. **HACCP gebaseerde procedures**
 21. **Campylobacter – PHC toepassing en frequentie?**
 22. **Campylobacter – Aantal overschrijdingen?**
 23. **Campylobacter – Aantoonbare acties?**
 24. **Campylobacter – Trendanalyse?**
-

Discussie i.v.m. het aanbrengen van identificatiemerken (vragen voorgelegd aan TO / V&I)

Geconstateerde werkwijze

Bij VION Groenlo Retail B.V. (EG 585) worden producten (vers vlees en vleesbereidingen) verpakt in **blanco** consumentenverpakkingen en deze worden in kartonnen dozen c.q. kratten met kratzak verpakt en voorzien van een EG identificatiemerken van VION Groenlo Retail. De producten worden getransporteerd naar DistriFresh in Boxtel (EG 607).

Hier wordt de onmiddellijke verpakking (kartonnen doos c.q. krat met kratzak) verwijderd en op de consumentenverpakkingen worden de etiketten aangebracht met vermelding van het EG nummer 607 en daarna vindt distributie plaats.

Zienswijze NVWA auditteam

Tijdens de audit hebben wij aangegeven dat deze werkwijze volgens ons (de wet) niet juist is. Wij denken dat al op de consumentenverpakkingen bij VION Groenlo Retail het EG nummer 585 geplaatst moet worden en dat DistriFresh het eigen EG nummer niet mag plaatsen op de consumentenverpakkingen.

Zienswijze VION

Zie punt 1 hieronder – het identificatiemerken is door VION aangebracht voordat het product de productie-inrichting verlaat – op de verpakking, niet op de onmiddellijke verpakking, maar dat schrijft deze artikel ook niet voor.

Zie punt 2 hieronder – DistriFresh verwijderd de verpakking (met EG nummer 585) en moet nu het nieuwe EG nummer (607) op de verpakking c.q. consumentenverpakkingen plaatsen.

Verpakking **en/of** onmiddellijke verpakking **of** het verder verwerken..... – er is altijd sprake van "**of**" en geen verplichting d.m.v. "**en**".

Wanneer wordt het Identificatiemerk aangebracht?

EU VO 853/2004 BIJLAGE II

VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE VERSCHIEDENE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

SECTIE I: IDENTIFICATIEMERKEN

Wanneer zulks overeenkomstig de artikelen 5 en 6 vereist is, moeten, onverminderd het bepaalde in bijlage III, exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerk dragen in overeenstemming met de onderstaande bepalingen.

AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK

1. Het Identificatiemerk wordt aangebracht voordat het product de productie-inrichting verlaat.

Wanneer moet een nieuw identificatiemerk worden aangebracht?

2. Als de verpakking **en/of** de onmiddellijke verpakking van een product wordt verwijderd **of** als het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting, moet echter een nieuw merk op het product worden aangebracht. In dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.

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 Retail Groenlo B.V. dient het aangetroffen systeem op de volgende punten aan te passen:

02. Overige basisvoorwaarden

14. Verificatie procedures

AFSPRAKEN

Het bedrijf VION Retail Groenlo B.V. zal schriftelijk in kennis gesteld worden van de tekortkomingen zoals die aan het licht zijn gekomen tijdens deze audit.

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

Het bedrijf zal de tekortkomingen binnen 6 weken na ontvangst van de rapportage opheffen.

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

Niet van toepassing.

Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast?

Corrigerende interventie