



FOOD GROUP

Memo

To
Bijlage bij NVWA audit Vion Scherpenzeel 16-12-2014

From _____ Date
30 januari 2015

Copy

Subject
Genomen maatregelen na constatering NVWA audit

Op 16 december 2014 is tijdens de NVWA systeemaudit geconstateerd dat sommige handelsdocumenten 'dierlijke bijproducten' niet volledig en/of correct zijn ingevuld. Voor deze constatering is een schriftelijke waarschuwing opgesteld.

Daarnaast is tijdens de systeemaudit geconstateerd dat de regel uit de gevarenanalyse van het centrale Vion HACCP systeem 'aanvoer diepgevroren vlees', niet is overgenomen in de bedrijfseigen gevarenanalyse-tabel.

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

Constatering: Handelsdocumenten dierlijke bijproducten

Mogelijke oorzaak	Corrigerende maatregelen
De medewerker is onvoldoende bekend met de eisen aan de handelsdocumenten 'dierlijke bijproducten'.	Medewerkers van het verlaadbordes hebben instructie gekregen over het op de juiste wijze invullen van het 'handelsdocument dierlijke bijproducten' bij vervoer binnen Nederland. Hierbij zijn eisen toegelicht zoals beschreven door NVWA op ' http://nvwa.nl/onderwerpen/dierlijke-bijproducten-dierlijk-afval/dossier/vervoer-dierlijke-bijproducten/handelsdocumenten '.
De chauffeur van de erkende afnemer van het CAT-materiaal, heeft onvoldoende middelen om het handelsdocument volledig en correct op te stellen.	Klacht verstuurd naar afnemer dat de informatie op het handelsdocument dierlijke bijproducten, welke door de transporteur wordt opgesteld, niet voldoet aan de gestelde eisen. Na aanleiding hiervan heeft de afnemer de systemen aangepast, zodat de vereiste informatie op de documentatie wordt weergegeven.



Verificatie

Op 27 januari 2015 zijn bovenstaande maatregelen door NVWA opgevolgd door het uitvoeren van een her-inspectie 'SI dierlijke bijproducten' door NVWA bedrijvenbeheerder. Tijdens deze her-inspectie is geconstateerd 'handelsdocumenten dierlijke bijproduct' conform de gestelde eisen zijn ingevuld.

Constatering: ontvangst diepgevroren vlees

Mogelijke oorzaak	Corrigerende maatregelen
Tot op heden zijn er geen bevroren producten aangeleverd bij Vion Scherpenzeel, daarom was deze centrale regel niet opgenomen in de lokale gevaren analyse.	De regel 'aanvoer diepgevroren vlees' zal opgenomen worden in de gevarenanalyse en zal door het HACCP team worden beoordeeld. De normen voor dit gevaar worden in de ontvangstcontroles opgenomen en de medewerkers worden geïnstrueerd. Dit alles wordt uitgevoerd voordat gestart wordt met het ontvangen van diepgevroren vlees.



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

SYSTEEMAUDIT
BIJ
VION SCHERPENZEEL

Scherpenzeel

16 december 2014

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.

BEDRIJFSGEGEVENS

Naam (EG nummer): VION Scherpenzeel BV (NL 82)
Adres: 't Zwarte land, 13,
Plaats: 3925 CK Scherpenzeel
Telefoon: 033 2775151
Bedrijfscategorie: Uitsnijderij, vleesproducten, vleesbereidingen, separatorvlees en K&V huis.
Producten: uitgesneden vlees, gerookte bacon, gekrulde vleesblokjes, separatorvlees type 3 (+ lage druk)
Bedrijfsomvang: medewerkers
Certificaten: HACCP, BRC level A, ISO 9000, SKAL, allen van Lloyds

AUDITGEGEVENS

Plaats: 't Zwarte land, 13, 3925 CK Scherpenzeel
Datum: 16 december 2014

Teamsamenstelling Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit:

Dhr. IA, auditteamlid.
Drs. sr IA, in opleiding.
Drs. sr TDA, bedrijfsbeheerder, auditteamlid.
Dr. sr IA, auditteamleider.

Gesprekspartners van bedrijf:

Dhr. Plant Manager
Dhr. QA Manager

De audit richtte zich op het opstellen en uitvoeren van het HACCP-systeem. Tevens zijn tijdens de audit de volgende aandachtspunten nadrukkelijk aan de orde geweest:

- basisvoorwaardenprogramma (Verordening (EG) nr. 852/2004 en 853/2004)
- microbiologische controles (Verordening (EG) nr. 2073/2005 en 1086/2011)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009)
- USA export erkenning van deze vestiging en een USA - erkenningaudit van het in pandige K&V - huis.

Interview voor aanvang audit:

- Hoofdproduct: uitgesneden varkensmiddels.
- Vleesbereidingen: vleesblokjes, droog gekruid met peper.
- Bacon: het zouten is de verduurzamende factor. Het roken is alleen voor de smaak.
- Eigen K&V - huis: ongeveer een omzet van ton per week, met eigen geautomatiseerde invriesbunker.
- Algemene opzet: op 2 uitbeentlijnen wordt er nu in 2-ploegdienst gewerkt.
- De technische dienst en de opslag van verpakkingsmateriaal in bulk zijn overgebracht naar de overkant van de straat.

AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

0.	Algemeen	Audit			Heraudit			Klacht / Melding	Overig
0.1	Wat is de reden van het uitvoeren van de audit								
A Geen opmerking B Geringe overtreding C Overtreding D Ernstige overtreding E Niet beoordeeld F Niet van toepassing		A	B	C	D	E	F	Artikel overtreding	
1.	Basisvoorwaarden								
1.1	Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?	X						VO (EG) 852/2004 art. 4.2 juncto bijlage II VO(EG) 853/2004 juncto bijlage III	
1.2	Hoe is de bouwkundige staat / inrichting van het bedrijf?	X						VO (EG) 852/2004 art. 4.2 juncto bijlage II VO (EG) 853/2004 juncto bijlage III	
1.3	Hoe is het gesteld met de overige basisvoorwaarden in het bedrijf?			X				Zie toelichting	
HACCP									
	Dekt de hygiënecode alle processen binnen het bedrijf af?						X		
2.	Gevarenanalyse <i>Het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden.</i>								
2.1	Zijn alle gevaren onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?		X					VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder a	
3.	Identificeren van kritische controlepunten (CCP's) <i>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.</i>								
3.1.	Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?	X						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder b	
4.	Vaststellen van kritische grenswaarden <i>Het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar.</i>								
4.1	Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?	X						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder c	
4.2	Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	X						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder c	
5.	Bewaking van kritische controlepunten (monitoring) <i>Het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten</i>								
5.1.	Voor alle CCP's zijn bewakingsprocedures (monitoring) omschreven	X						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder d	

5.2.	Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven? Werkwijze bewaking, frequente, kritische limieten, corrigerende acties en registratie.	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder d
5.3.	Zijn de bewakingsprocedures doeltreffend op het te beheersen risico voor de voedselveiligheid?	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder d
5.4.	Worden alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven?	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder d
6.	Vaststellen corrigerende maatregelen <i>Het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is.</i>									
6.1.	Zijn de corrigerende maatregelen doeltreffend? Ze grijpen in op het proces én product.	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder e
7.	Verificatie <i>Het vaststellen van procedures om na te gaan of de conform VO 852/2004 art. 5 lid 2 onder a) tot en met e) bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd.</i>									
7.1.	Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP-plan naar behoren functioneert?						X			VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder f
7.2.	Worden de omschreven verificatieprocedures, om na te gaan of het HACCP-plan naar behoren functioneert, uitgevoerd?						X			VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder f
8.	Documentatie en registratie <i>Het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de conform VO 852/2004 art. 5 lid 2 onder a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.</i>									
8.1.	Zijn er documenten en registers aanwezig, waaruit blijkt dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast?	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder g
8.2.	Is de documentatie geactualiseerd?	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 4 onder b
8.3.	Wordt de documentatie gedurende een passende periode bewaard?	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 42 onder c
9.	Wijziging in product, verwerking of een stadium <i>Ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar nodig aan te passen.</i>									
9.1.	Zijn nieuwe gevaren, risico's of wijzigingen in het proces, product, grondstof of gebruiker in de laatste versie van het HACCP-plan opgenomen?	X								VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2

10. Specifieke aanvulling voor erkende bedrijven							
10.1	Heeft het bedrijf over HACCP-procedures, die garanderen dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen?	X					VO (EG) 2073/2005
11. Specifieke aanvulling voor slachthuizen							
11.1	Heeft het bedrijf HACCP-procedures, die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard?					X	VO (EG) 853/2004 bijlage II sectie II artikel 2
12. Dierenwelzijn							
12.1	Is het maximum aantal dieren per uur voor elke slachtlijn aan de bevoegde autoriteit bekend gemaakt?					X	VO (EG) 1099/2009 artikel 14 lid 2 onder a
12.2	Zijn de categorieën en gewichtsklassen van dieren waarvoor de fixatie- of bedwelmingsapparatuur gebruikt mag worden aan de autoriteit bekend gemaakt?					X	VO (EG) 1099/2009 artikel 14 lid 2 onder b
12.3	Is de benodigde maximale capaciteit van de stallen aan de bevoegde autoriteit bekend gemaakt?					X	VO (EG) 1099/2009 artikel 14 lid 2 onder c

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.

DIERLIJKE BIJPRODUCTEN (VERORDENING (EG) NR. 1069/2009 EN VERORDENING (EG) NR. 142/2011)

Eisen verzameling, identificatie en vervoer van dierlijke bijproducten:

*"De handelsdocumenten en gezondheidscertificaten waarvan dierlijke bijproducten en afgeleide producten tijdens het vervoer vergezeld gaan, bevatten op zijn minst informatie over de oorsprong, de bestemming en de hoeveelheid van deze producten, alsook een beschrijving van de dierlijke bijproducten of afgeleide producten en, indien deze verordening markering voorschrijft, de daarop aangebrachte markering. Voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten die binnen het grondgebied van een lidstaat worden vervoerd, kan de bevoegde autoriteit van de lidstaat in kwestie evenwel toestaan dat de in lid 1 bedoelde informatie wordt bekendgemaakt via een alternatief systeem.
(Artikel 21, derde lid van de Verordening (EG) nr. 1069/2009" en,*

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

Sommige handelsdocumenten zijn niet volledig correct ingevuld.

- Soms werd een handelsdocument voor de verkeerde soort categoriemateriaal meegegeven.
- Soms is de soort categoriemateriaal niet vermeld.
- Soms is de bestemming niet duidelijk weergegeven.

Voor deze overtreding zal een Schriftelijke Waarschuwing gemaakt worden.

HACCP

2 Gevarenanalyse

2.1 Zijn alle gevaren onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?

"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":

De regel uit de gevarenanalyse van het centrale VION HACCP systeem: "aanvoer van diepgevroren vlees" is niet overgenomen in de bedrijfseigen gevarenanalyse - tabel.

Afspraak:

- De betrokken regel zal toegevoegd worden (Conform de centrale gevarenanalyse, is deze aanvoer niet opgenomen in de CCP "Temperatuur van het vlees bij aanvoer". De aanvoer van diepgevroren vlees wordt behandeld als een CP).
- Regel CP 24 is niet relevant op dit bedrijf en zal uit de tabel geschrapt worden.

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

De regel uit de gevarenanalyse van het centrale VION HACCP systeem: "aanvoer van diepgevroren vlees" is niet overgenomen in de bedrijfseigen gevarenanalyse - tabel.

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

Handelsdocumenten Dierlijke Bijproducten soms onvolledig ingevuld.

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 dan wel de Officier van Justitie.

AFSPRAKEN

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

De gevarenanalyse:

Afspraak: De betrokken regel zal toegevoegd worden.

Handelsdocumenten Dierlijke Bijproducten onvolledig ingevuld.

Afspraak: portiers worden bijgeschoold.

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

TDA: drs. tijdens de eerstvolgende nog af te spreken HACCP audit en SI Dierlijke bijproducten.

Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast?

Schriftelijke Waarschuwing i.v.m. de handelsdocumenten van de categoriematerialen.