



Memo

Aan
Bijlage bij NVWA systeemaudit Vion Tilburg

Van

Datum

21-10-2015

Kopie

-

Betreft

Genomen maatregelen na NVWA systeemaudit

Op 23 maart 2015 heeft bij Vion Tilburg de NVWA systeemaudit plaatsgevonden. Tijdens deze audit zijn 5 'opmerkingen' geconstateerd.

In het verslag is tevens de opvolging van de systeemaudit van 24-03-2014 opgenomen. Opmerkingen die toentertijd zijn geconstateerd, zijn tijdens de audit van 2015 opnieuw beoordeeld, geverifieerd en opgenomen in de rapportage.

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

Geconstateerde geringe overtreding	Corrigerende maatregel
Geen verklaring van overeenstemming beschikbaar voor zogenoemde 'klantbordjes'. (constatering audit 23-4-2014)	De "klantbordjes" welke tijdens kanalisatie van de runderbouten in de koelcel worden verbruikt zijn in 2015 vervangen door nieuwe plastic exemplaren. Aangezien het niet mogelijk is om van het gebruikte materiaal een conformiteitsverklaring te verkrijgen, worden nieuwe RVS exemplaren besteld.
Algengroei in doorgang van uitsnijderij naar "vinnenafdeling".	Er is direct aan het externe schoonmaakbedrijf opdracht gegeven om dit te corrigeren. Een week na constatering is een verificatie uitgevoerd en was te kortkoming hersteld.
Kabelgoot met verfladders in de uitsnijderij.	Alle kabelgoten in de totale uitsnijderij en bijbehorende afdelingen zijn vervangen door nieuwe RVS exemplaren.
Condensdruppels tussen twee plafondplaten in koelcel. Onder de platen hingen geen karkassen.	De medewerkers zijn opnieuw geïnstrueerd over de procedure condensbeheersing en wat te doen bij het aantreffen van condens.
De gehanteerde temperatuurnorm bij verlading van diepvriesvlees is $\leq -15^{\circ}\text{C}$.	De gehanteerde norm is zowel in de procedure als in het bijbehorende controlelijst aangepast aan het wettelijk criterium. De medewerkers zijn opnieuw geïnstrueerd.
Kalibratie meetmiddel niet conform procedure.	Procedure P-NLFOOD-10081 (voorheen P-WEST-10081) van 18-12-15 omschrijft een jaarlijkse externe kalibratie van de "moedermeter". Interne kalibratie van thermometers, welke worden gebruikt voor CCP metingen, moet eens per 2 maanden worden uitgevoerd. Vion Tilburg voert dit conform procedure uit. Tijdens audit is alleen naar data van extern gekalibreerde thermometer(s) gekeken en niet naar die van de interne kalibratie. Alle data blijkt compleet beschikbaar te zijn.

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

SYSTEEMAUDIT
bij
VION TILBURG B.V.
Tilburg
23 maart 2015

Eindhoven, april 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 systeemaudit, 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 systeemaudits is uitgevoerd bij het bedrijf VION Tilburg B.V. met EG-erkenningnummer 87 (EG 87001).

BEDRIJFSGEGEVENS

Naam: VION Tilburg B.V (EG 87 en EG 87001)
Adres: Enschootsestraat 28
Plaats: 5013 BD Tilburg
Telefoon: +31 (0)13- 462 08 00
Fax: +31 (0)13- 462 08 24
www: <http://www.vionfood.nl/>
Bedrijfs categorie: Slachthuis runderen, uitsnijderij rundvlees en koel- en vrieshuis.
Producten: Runderkarkassen, uitgesneden rundvlees.
Bedrijfsomvang: ongeveer personen; slachting: runderen per dag - per uur;
5 slachtdagen per week
Certificaten: ISO 9001 en BRC A. (Lloyds)

AUDITGEGEVENS

Plaats: Enschootsestraat, 28, 5013 BD Tilburg
Datum: 23 maart 2015

Teamsamenstelling NVWA:

Senior inspecteur auditor en teamleider
Senior inspecteur en toezichthoudend dierenarts
Inspecteur auditor

Gesprekspartners van het bedrijf:

Vestigingsmanager
Bedrijfsleider
QA manager

Aandachtspunten audit:

- 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)
- verpakkingsmaterialen (Verordening (EG) nr. 1935/2004)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009)
- dierenwelzijn (Verordening (EG) nr. 1099/2009)

Mededelingen tijdens inleidend gesprek

Verbeterplan vleesketen (VPVK)

In verband met de goede uitslagen van de steekproeven op hygiënisch slachten (fecale) bezoedeling – langer dan 4 weken zonder normoverschrijding – vraagt het bedrijf een wijziging van de systematiek aan de bedrijvenbeheerder.

- Dagelijkse controle overdragen van NVWA aan VION (vrijwillige eigencontrole – systematiek VPVK).
- Tactische steekproef door de NVWA 12x per jaar.

Beoordeling van het voorstel door de NVWA op 24 april 2015.

Status categorie materiaal

Het bedrijf heeft er zelf besloten om al het verzamelde categorie materiaal als categorie 1-materiaal af te voeren (sinds oktober 2014).

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

Voedselveiligheidsklachten in de afgelopen periode.

- Betrokken bij incident "Furazolidon" (6 runderen = categorie 1-materiaal).

Veranderingen in het HACCP systeem.

- Bezig met de verwerking van de STEC problematiek.

Veranderingen in de processen.

Veranderingen in het assortiment.

Personeel.

Leveranciers.

Afnemers.

Specifieke aandachtspunten:

- uitvoering van de corrigerende maatregelen n.a.v. de audit op 24-03-2014
- toepassing EU VO 2073/2005
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- verificatie en validatie HACCP - systeem
- opleiding en training personeel
- kalibratie meetmiddelen
- plaagdierwering c.q. -bestrijding
- tracing 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)
- implementatie Wet dieren

AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

0.	Algemeen	Ja	Nee			
0.1	Betreft deze audit een heraudit?		X			
		Geen opmerking	Opmerking	Voldoet niet	Niet beoordeeld	Artikel overtreding
1.	Basisvoorwaarden					VO(EG) 852/2004
1.1	Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?		X			art. 4.2 juncto bijlage II
1.2	Hoe is de bouwkundige staat / inrichting van het bedrijf?		X			art. 4.2 juncto bijlage II
1.3	Hoe is het gesteld met de overige basisvoorwaarden in het bedrijf?		X			
2.	Gevarenanalyse <i>Het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden.</i>					5.2 a
2.1	Zijn alle gevaren onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	X Centrale audit VION				5.2.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>					5.2.b
3.1.	Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?	X Centrale audit VION				5.2.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>					5.2 c
4.1	Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?	X Centrale audit VION				5.2.c
4.2	Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	X Centrale audit VION				5.2.c
5.	Bewaking van kritische controlepunten (monitoring) <i>Het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten</i>					5.2.d
5.1.	Voor alle CCP's zijn bewakingsprocedures (monitoring) omschreven	X				5.2.d
5.2.	Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven? Werkwijze bewaking, frequentie, kritische limieten, corrigerende acties en registratie.	X				5.2.d
5.3.	Zijn de bewakingsprocedures doeltreffend op het te beheersen risico voor de voedselveiligheid?	X				5.2.d
5.4.	Worden alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven?	X				5.2.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>					5.2.e
6.1.	Zijn de corrigerende maatregelen doeltreffend? Ze grijpen in op het proces én product.	X				5.2.e
7.	Verificatie <i>Het vaststellen van procedures om na te gaan of de in de punten 1 tot en met 5 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd</i>					5.2.f
7.1.	Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP-plan naar behoren functioneert.	X Centrale audit VION				5.2.f
7.2.	Worden de omschreven verificatieprocedures, om na te gaan of het HACCP-plan naar behoren functioneert, uitgevoerd?	X				5.2.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 in de punten 1 tot en met 6 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.</i>					5.2.g
8.1	Zijn er documenten en registers aanwezig, waaruit blijkt dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast?	X				5.2.g
8.2	Is de documentatie geactualiseerd?	X				5.4.b
8.3	Wordt de documentatie gedurende een passende periode bewaard?	X				5.4.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>					5.2.
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				5.2.
10.	Specifieke aanvulling voor erkende bedrijven					
10.1	Beschikt 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	Beschikt het bedrijf over HACCP-procedures, die garanderen dat de 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 de Verordening (EG) 853/2004?	X				VO (EG) 853/2004, bijlage II, sectie II

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 "opmerking" of met "voldoet niet" 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.

Uitvoering corrigerende acties n.a.v. de audit op 24 maart 2014

**Constatering op 24-03-2014 / cursief*

**Constatering op 23-03-2015 / regulier*

Roest

In de uitsnijruimte wordt roestvorming aan verdamper, ventilatoren en roosters geconstateerd.

In de runderkarkassencel zijn de T-balken aan het plafond roestig (worden tijdens verbouwing koeling hersteld).

De geconstateerde tekortkomingen zijn hersteld.

Kitnaden

De kitnaden aan het plafond in de uitsnijruimte tonen zwartgrijze verkleuringen (schimmelvorming?).

Opgenomen in de periodieke controle c.q. bouwtechnisch onderhoud.

Sterilisator

Een van de gecontroleerde sterilisatoren (slachthal / longhaas) had tijdens productie een temperatuur van +71,8°C.

De technische dienst heeft de ringleiding voor het heet water gecontroleerd. Hierbij werd geen afwijking geconstateerd. Blijkbaar was de watertoevoer van de desbetreffende sterilisator verstopt.

De tekortkoming werd ter plekke hersteld. Uit de documentatie blijkt niet dat het een structureel probleem is.

Opslag mes

Een niet gebruikte mes is bij de opknaptafel achter de wandconstructie geklemd.

Direct verwijderd en her-instructie medewerker.

Karkassencel E 10

Tijdens de rondgang wordt een kleine lekkage aan de verdamper ontdekt. Onder de verdamper hingen geen karkassen.

De ruimte onder de verdamper werd geblokkeerd en de lekkage werd meteen hersteld.

Actie direct uitgevoerd.

Nalevingshulp:

In de uitsnijderij (rotatie tafel) hanteren medewerkers onderzetteren en tegelijkertijd komen hun in contact met vers vlees.

Nalevingshulp:

Enkele medewerkers noteren hun namen op de buitenkant van hun handschoen. De handschoenen komen in directe contact met vers vlees.

De inkt van de stift waarmee de naam werd geschreven is niet food grade.

Stickerresten

In de uitsnijderij wordt een rode, gereinigde vleeskrat aangetroffen, waarvan aan de binnenkant nog oude stickerresten aanwezig waren.

Momentopname – direct aangepast.

Folie vs. Vloer

In de uitsnijderij wordt geconstateerd dat van twee baken met vers vlees de inlegfolie de vloer raakt.

Momentopname – direct aangepast.

Verklaring van overeenstemming

Op het bedrijf worden zogenoemde "klantbordjes" gebruikt ter kanalisatie van de verwerkingsstromen. De bordjes hebben directe contact met karkassen.

Tijdens de audit was geen verklaring van overeenstemming m.b.t. de gebruikte bordjes aantoonbaar.

Nog in behandeling.

"Selectie" krat

In de uitbeenruimte worden delen (afsnijdsels), die later nog beoordeeld en/of bijgewerkt worden, in een rode vleeskrat verzameld.

Tijdens de rondgang zijn er afsnijdsels in deze kratten gezien, die minimaal bestemming categorie 3-materiaal moeten krijgen. De verzamelkratten zijn niet voorzien van een identificatie m.b.t. categorie materiaal.

Door het bedrijf wordt toegelicht dat op het moment dat de medewerker de selectie uitvoert nog niet zeker is of het om categorie materiaal gaat. Op de vraag waarop dan deze selectie plaatsvindt, was het antwoord niet helemaal duidelijk.

Door de vestigingsmanager is per direct besloten om deze manier van selecteren niet meer toe te passen. De geselecteerde delen krijgen bestemming categorie 1-materiaal (eigen keuze) en de bijbehorende recipiënten worden dusdanig gemerkt.

Afvoertrechter

In een bocht in de slachthal wordt via een trechtersysteem (normwagenkipper) categorie 3-materiaal afgevoerd. Op het trechtersysteem was geen aanduiding van de categorie stroom aangebracht.

Identificatie als categorie materiaal gerealiseerd.

1 Basisvoorwaarden

1.1 Algemene hygiëne

HOOFDSTUK I

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in hoofdstuk III)

*"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}*

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "**opmerking**":

Algengroei

In de doorgang van de uitsnijderij naar de "vinnenvlees" afdeling wordt aan het bovenste gedeelte van de wanden (overgang naar plafond) op verschillende plaatsen algengroei vastgesteld.

1.2 Bouwkundige staat / inrichting

HOOFDSTUK II

Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in hoofdstuk III genoemde ruimten)

In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen.

Met name geldt het volgende:

*"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 "**opmerking**":

Kabelgoot

Op verschillende plaatsen in de uitsnijderij worden aan de kabelgoten verbladders geconstateerd (zie b.v. plaats uitbenen "vinnenvlees").

Koelcel karkassen

Op een plek zijn condensdruppels tussen twee plafondplaten in de koelcel karkassen gezien. Karkassen hingen er niet onder deze platen.

1.3 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}*

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

Temperatuur norm diepvries

In de procedure P-TIL-NL-00008 (verladen) hanteert het bedrijf een temperatuur norm voor diepvries vlees bij verlading van $\leq -15^{\circ}\text{C}$.

Kalibratie meetmiddelen

In de procedure P-WEST-10081 staat dat er 2x per jaar de kwaliteit van de thermometers wordt geborgd (certificaat is 1 jaar geldig).

In de praktijk vindt 1x per jaar een kalibratie plaats.

7 Verificatie

"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}

Problematiek "STEC"

In P-VION-10000 is een extra aanvulling m.b.t. STEC opgenomen (gevarenanalyse).

In de praktijk worden er wekelijks monsters van trimmings en karkassen op E. coli (O157) onderzocht.

Een verdergaande specifieke onderzoeksmethodiek op STEC (zie NVWA beleidslijn 2014) wordt door het bedrijf als microbiologische verificatie nog niet toegepast.

Een gesprek tussen VION en de NVWA m.b.t. de zienswijze van VION i.v.m. STEC is voor dit jaar gepland.

In afwachting hiervan wordt de huidige invulling m.b.t. STEC niet gekwalificeerd.

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

Basisvoorwaarden

- 1.0 Basisvoorwaarden
 - 1.1 Algemene hygiëne [O]
 - 1.2 Bouwkundige staat / inrichting [O]

1.3 Overige basisvoorwaarden [O]

HACCP - systeem

O ... "opmerking" VN ... "voldoet niet"

AFSPRAKEN

Het bedrijf VION Tilburg B.V. zal schriftelijk in kennis gesteld worden van de resultaten van deze audit.

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

De systeemaudit 2016 is afgesproken op maandag 14 maart 2016 (begin: 08:30 uur).

