



Memo

Aan
Bijlage bij verslag NVWA audit Vleesindustrie Valkenswaard
23-2-2016

Van _____ Datum
3 juni 2016

Kopie
-

Betreft
Afwijkingen NVWA audit

Op 23 februari zijn er bij Vleesindustrie Valkenswaard tijdens de NVWA audit een aantal punten geconstateerd. In de onderstaande tabel staan de constatering, de oorzaak en de genomen maatregelen.

Constatering	Oorzaak	Genomen maatregel
Op formulier 'F-VIV-NL-00006 CCP temperatuur' is de formulering aangaande de kalibratie van de thermometer onduidelijk geformuleerd.	De formulering is fout.	Het formulier is 26-02-2016 aangepast
Communicatielijnen met schoonmaakbedrijf zijn niet opgenomen in het R&D plan	De communicatielijnen zijn alleen mondeling besproken en doorgevoerd	De communicatielijnen zijn toegevoegd in de procedure R&D
In de productie staan kratten met restwater.	De natte kratten zijn per ongeluk in productie bij de droge kratten gezet.	In het werkoverleg is besproken dat de kratten droog moeten zijn voor gebruik in de productie.
Geen verklaring van afvalverwerker dat het huisvuil wordt verbrand.	Het was niet bekend dat deze verklaring aanwezig moet zijn.	De verklaring is opgevraagd.
'CCP temperatuur retouren' was niet opgenomen in de reassessment	'CCP temperatuur' was in de review niet gesplitst, maar algemeen beoordeeld. Er waren geen afwijkingen.	De 'CCP temperatuur retouren' zal in de volgende reassessment apart worden beoordeeld.
De genomen maatregelen na een positieve Listeria zijn niet volledig gerapporteerd.	De maatregelen, op basis waarvan de risico inschatting is gedaan, zijn onvoldoende vastgelegd in de rapportage.	Maatregelen worden duidelijker opgenomen in de reassessment
In de grafiek microbiologie staat bij de vleesbereidingen geen Trendlijn.	De trendlijn is niet standaard opgenomen in het software pakket.	De trendlijn wordt toegevoegd

Alle bovenstaande constatering, zijn inmiddels opgelost.



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

Vleesindustrie Valkenswaard B.V.
t.a.v.
De Vest 6
5555 XL VALKENSWAARD

Divisie Veterinair & import

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 038 429 13 00
F 088 223 10 06
nd@vwa.nl

Onze referentie
NVWA/AR/23022016/

Bijlagen

1

Datum 22 maart 2016
Betreft rapportage systeemaudit

Geachte heer

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

In het rapport kunt u, onder de toelichting, lezen welke 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

hoofd Toezichtuitvoering veterinaire 2



Auditverslag

Inspectiegegevens.

Geïnspecteerde	Vleesindustrie Valkenswaard B.V.	NVWA Afdeling	VI Afd TU Veterinair 2
Adres	De Vest 6	Teamleider	
Postcode	5555XL	Inspecteur	
Woonplaats	VALKENSWAARD	Rapportnummer	5224/16/0013
Inspectiedatum	23-02-2016	Datum rapport	11-03-2016

Bedrijfsgegevens.

EG nummer:	NL-341-EG
Telefoon:	088 9953000
Fax:	040 2011942
@:	info@vionfood.com ; @vionfood.com
www:	www.vionfood.nl
Bedrijfscategorie:	UIARV – Uitsnijderij vlees van gedomesticeerde hoefdieren WPVVB – Productie-inrichting vleesbereidingen
Producten:	Verskillende soorten varkensspek (bardeerspek, lardeerspek, spekblokjes, pettenspek, rugspek, zwoerd) en gezouten spek (vleesbereiding)
Bedrijfsomvang:	bedrijfsmedewerkers
Certificaten:	BRC (AA) - Lloyd's.

Auditgegevens.

Teamsamenstelling NVWA:

senior inspecteur auditor (auditleider)
senior inspecteur (bedrijvenbeheerder)

Gesprekspartners van het bedrijf:

bedrijfsleider
QA manager (VIV).

Inhoud audit.

De audit richtte zich op het opstellen en uitvoeren van het HACCP-plan.

Aandachtspunten audit (algemeen):

- HACCP en 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 blijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009 en 142/2011).

Aandachtspunten audit (specifiek):

- toepassing EU VO 2073/2005
- werkwijze m.b.t. STEC
- toepassing NVWA meldwijzer
- toepassing NVWA infoblad 64
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- verificatie en validatie HACCP - systeem
 - interne audits
- opleiding en training personeel
- plaagdierwering c.q. -bestrijding
- tracering en merking (FIFO)
- controle alle CCP's op de werkvloer
- beheersing categoriematerialen
- koelketen
- registratie meetwaardes
- registraties acties bij afwijkingen.

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

- Voedselveiligheidsklachten in de afgelopen periode.
- Veranderingen in het HACCP systeem.
- Veranderingen in de processen.
- Veranderingen in het assortiment.
- Personeel.
- Leveranciers.
- Afnemers.

Controle uitvoering corrigerende maatregelen n.a.v. de laatste audit.

Constatering tijdens audit op 13-02-2014.

Constatering tijdens her-audit op 23-02-2016.

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}

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

Werkkleding.

Tijdens de rondleiding worden in een kleedkast werkschoenen op in folie verpakte schone werkkleding ontdekt.

Momentopname. Tijdens de audit niet geconstateerd.

DIERLIJKE BIJPRODUCTEN.

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

"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).

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

Recipiënten categorie 3-materiaal.

In het bedrijf worden verschillende recipiënten voor de opslag van categorie 3-materiaal gebruikt. Op een krat voor de opslag van categorie 3-materiaal is geen identificatiesticker aangebracht (productieruimte).

Momentopname. Tijdens de audit niet geconstateerd.

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

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 binnekomende goederen).

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

- Voorbeeld - partij vlees vanuit Italië met een temperatuur van +7,2 °C.

Volgens de bewakingsprocedures worden te warm aangevoerde partijen ter plekke geblokkeerd en geretourneerd, 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.

Door het bedrijf is de werkwijze aangepast.

Indien tijdens de monitoring van de CCP (kerntemperatuur producten bij aanvoer) een product met een afwijkende temperatuur wordt aangetroffen, wordt het desbetreffende product geblokkeerd en afgewaardeerd (tot categorie materiaal) en de omvang van de metingen duidelijk verhoogd (risicogebaseerd).

Indien opnieuw producten met een te hoge temperatuur worden gevonden, wordt de hele zending geblokkeerd en retour gestuurd of ter plekke afgewaardeerd tot categorie materiaal.

"Beschikt het bedrijf over HACCP procedures die de garantie bieden dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan de criteria genoemd in artikel 4, vijfde lid van de Verordening (EG) nr. 854/2004."

- a. Voldoen aan de microbiologische criteria van de communautaire regelgeving.
- b. Voldoen aan de communautaire regelgeving inzake residuen, contaminanten en verboden stoffen.
- c. Geen sporen van fysische risico's zoals vreemde lichamen, vertonen.

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

Plan.

Procedure jaarplanning microbiologisch onderzoek – P-VIV-NL-00007.

De onderzoeken volgens de levensmiddelcategorieën (LMC) zijn verwerkt in de lokale planning van het bedrijf (voorbeeld: zie centrale plan – vleesbereidingen).

LMC 1.5 voedselveiligheidscriteria Salmonella.

LMC 2.1.8 proceshygiëncriteria E. coli.

De productieomvang is tegenwoordig nog zo laag dat er productie om de twee weken plaatsvindt of nog minder.

In de "Procedure jaarplanning microbiologisch onderzoek – P-VIV-NL-00007" staat de bemonstering altijd gepland op een maandag ("ma"). Volgens de EU VO 2073/2005 is dit niet correct.

De beschrijving voor de procedure VIV is afkomstig vanuit een centrale procedure VION.

Bemonsteringsfrequenties voor karkassen, gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees

De exploitanten van de slachthuizen of inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen of separatorvlees produceren, nemen ten minste eenmaal per week monsters voor biologische analyse.

Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt.

Indien mogelijk (afhankelijk van de productie) worden de monsters op verschillende dagen bemonsterd.

Inspectiebevindingen.

Toetsing	Bevinding
Inspectiedatum?	23-02-2016
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? 1	Geen opmerking
Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen? 1	Geringe overtreding
Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen? 1	Geen opmerking
Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	Niet beoordeeld
Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen?	Niet beoordeeld
Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?	Niet beoordeeld
Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?	Niet beoordeeld
Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	Niet beoordeeld
Zijn voor alle CCP's bewakingsprocedures omschreven?	Geen opmerking
Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven?	Geen opmerking
Beheersen de bewakingsprocedures doeltreffend de risico voor de voedselveiligheid?	Geen opmerking
Worden alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven? 1	Geen opmerking
Zijn de corrigerende maatregelen doeltreffend? 1	Geen opmerking
Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert? 1	Geen opmerking
Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?	Anders
Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd? 1	Geringe overtreding
Kan men aantonen dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast? 1	Geen opmerking
Is de documentatie geactualiseerd? 1	Geen opmerking
Wordt de documentatie gedurende een passende periode bewaard? 01	Geen opmerking
Zijn nieuwe gevaren en risico's in het proces, product, grondstof of bij de gebruiker opgenomen? 1	Geen opmerking
Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen? 1	Geringe overtreding
Zijn er HACCP procedures die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard? 1	NVT
Wordt de PHC gebruikt en de frequentie van onderzoek nageleefd 1	
Hoe vaak is er een overschrijding van de PHC geconstateerd? 1	
Zijn er acties aantoonbaar n.a.v. overschrijdingen van de PHC? 1	
Wordt er door het pluimveeslachthuis een trendanalyse van de PHC uitslagen uitgevoerd? 1	
Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen? 01	Zie verslag.

Wordt er een herinspectie uitgevoerd? 1	Nee
Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast? 1	Corrigerende interventie

Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen?

Onder de overige basisvoorwaarden vallen o.a. 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.

"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}

F-VIV-NL-0006.

Formulier - Monitoring en verificatie CCP temperatuur ontvangst.

Op de lijst is een vraagstelling dermate moeilijk geformuleerd waardoor de medewerkers hun antwoorden verkeerd invullen.

Het gaat om de vraag m.b.t. de controle op de geldigheidsdatum van de kalibratie. In de vraagstelling is een "dubbele NEE zin" (= JA) opgenomen waarop de medewerkers met NEE antwoorden.

Indien geen afwijking wordt geconstateerd, moet het antwoord hier JA zijn.

R&D plan.

De nieuwe werkwijze m.b.t. de communicatielijnen zijn nog niet opgenomen in het R&D plan.

Door de toepassing van de nieuwe systematiek loopt de terugkoppeling van de resultaten nu

(aantoonbaar) beter.

"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}

Water in kratten.

In de productie worden kratten gebruikt als direct en indirect verpakkingsmateriaal.

Deels zijn de kratten onvoldoende gedroogd voor hergebruik (restwater aanwezig).

Bij directe verpakking komt dan het product direct in contact met het restwater in de kratten.

(houdbaarheidsdatum van de teststrookjes / residu desinfectiemiddel verlopen - 2009)

"Levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, zijn in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar."

{Artikel 18, eerste lid van de Verordening (EG) nr. 178/2002}

"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).

Opslag.

In een koelcel wordt categorie 3-materiaal in gesloten klikko's achter een scheidingswand opgeslagen.

Tegelijkertijd wordt in de koelcel half-verpakt (bovenkant met hoesje, zijkanten open) humaan materiaal opgeslagen.

De opslag van materiaal met humane bestemming en categorie materiaal in een koelcel tegelijkertijd mag, indien **alles volledig** verpakt en gemerkt is.

Naast de "controletafel spek" staat een afvalhouder met een plastic zak waarin de gecontroleerde spekplaatjes (met o.a. plastic deeltjes) worden gedeponeerd.

De afvalhouder c.q. de plastic zak is niet voorzien van een categorie aanduiding. Het bedrijf geeft aan omdat het om zo geringe hoeveelheden gaat deze afvalzakken af te voeren met het huishoudelijk vuil.

Dit kan, maar dan moet een verklaring van de afvalverwerker aanwezig zijn, waarin deze verklaard het huishoudelijk vuil te verbranden.

De verklaring van _____ kon het bedrijf tijdens de audit niet tonen.

Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen?

STEC (Shiga-toxine producerende E. coli) in levensmiddelen. De NVWA heeft hiervoor in 2014 een beleidslijn opgesteld. Bedrijven moeten het risico van STEC meenemen in hun HACCP- plan en als dat nodig is voor het productieproces:

- beheersmaatregelen instellen;
- daarop controleren;
- actie ondernemen bij aantreffen.

STEC is opgenomen en verwerkt in de centrale gevarenanalyse van Vion.

De beoordeling door de NVWA vindt tijdens de centrale audit 2016 plaats.

- Indeling als voedselveiligheidscriteria (VVC) of proces hygiëncriteria (PHC).
 - Afhankelijk van de activiteiten en/of de soort afnemers.
- Risico inschatting.
- Indeling product-risico-profiel.
 - VIV produceert in feite alleen maar halffabricaten, die later in de keten een behandeling ondergaan (verhitten) voordat ze de consument bereiken.
- Etc.

Zie o.a. nadere toelichting:

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/eten-drinken-roken/dossier/e-coli-bacterien-stec-ehec>.

Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?

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.

Een methodiek omtrent borging is nog niet specifiek uitgewerkt volgens NVWA infoblad 64. Op dit moment is de borging neergelegd bij de slachterijen m.b.t. de beheersing CCP fecale bezoedeling.

VIV is in afwachting van de uitkomst van de centrale audit.

Voor (roodvlees-)slachterijen is STEC als proces-hygiëne-criteria te beschouwen (PHC).

Voor (roodvlees-)uitsnijderijen is STEC als voedsel-veiligheids-criteria te beschouwen (VVC).

Nalevingshulp:

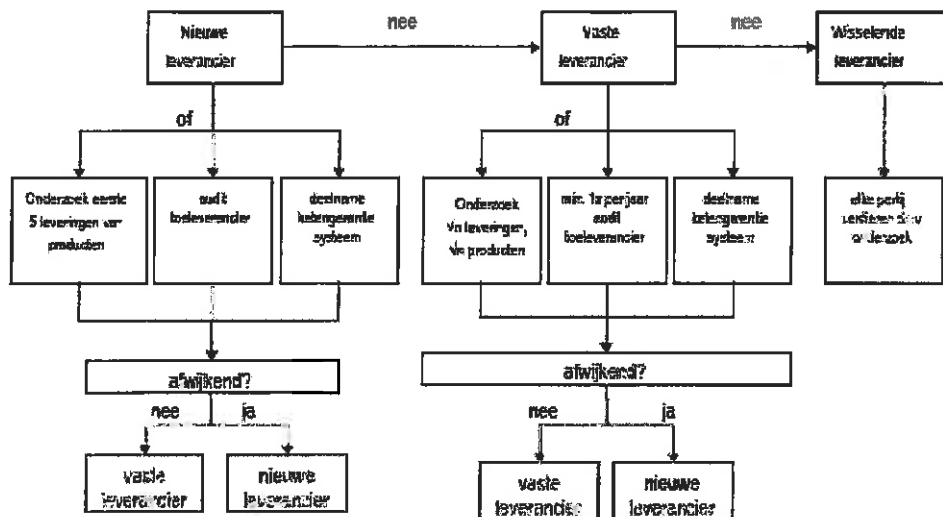
Bedrijfsprocedure STEC opstellen.

- Omschrijving van de toegepaste beheersmaatregelen.
- Product risicoprofielen – hoog en/of laag?
- Controles en onderzoeken (aantal, frequentie, methode,...).
- Wat gebeurt indien STEC wordt aangetoond?
 - Toepassing NVWA meldwijzer.
 - Blokkade- en recall procedure.
 - Optie voor verhitting vooraf onderzoeken.

Aandachtspunten:

- Klachten m.b.t. STEC.
- Welke producten vervaardigd de klant (laag of hoog risico m.b.t. STEC)?
 - Niet bekend = hoog risico.
- Resultaten onderzoeken door leverancier E. coli en STEC.
- Specifieke vragen m.b.t STEC tijdens audit bij leverancier c.q. op auditlijst.

Bijlage 2: schema bij infoblad 64



Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd?

"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. 853/2004}

2 CCP's.

Voor het bedrijf zijn er twee CCP's geanalyseerd.

CCP 1 – kerntemperatuur producten bij aanvoer (reguliere handel).

CCP 2 – kerntemperatuur producten bij retourzending.

In het verslag (Re-assessment HACCP systeem VIV van 11-09-2015) wordt alleen ingegaan op CCP 1 en niet op CCP 2.

Ook indien er geen tekortkomingen i.v.m. CCP 2 worden geconstateerd, moet dit worden vastgelegd. Geen afwijking is ook een resultaat.

Listeria aangetoond.

1x keer in de afgelopen periode is Listeria aangetoond.

In de rapportage wordt zonder enige toelichting de conclusie getrokken – "geen probleem".

Mondeling wordt toegelicht hoezo men tot deze conclusie is gekomen.

- Her-controle uitgevoerd – alle resultaten voldoende.
- Omgevingstesten – alle negatief.
- Alle betrokken producten zijn afgevoerd naar een producent voor verhitte vleesproducten.

In de toekomst de onderbouwing voor de besluitvorming, zoals mondeling toegelicht, opnemen in het verslag.

Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen?

"Voeren exploitanten van levensmiddelenbedrijven, waar van toepassing, testen uit aan de hand van microbiologische criteria genoemd in bijlage I van de Verordening (EG) Nr. 2073/2005, worden bij ontoereikende resultaten maatregelen genomen en worden trendanalyses gehouden."

Trendlijn.

De "echte" trendlijn wordt nog niet grafisch weergegeven.

Door een software probleem is de trendlijn voor Salmonella voor de vleesbereidingen in de grafiek weggefallen.

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.

EINDOORDEEL.

Het bedrijf Vleesindustrie Valkenswaard B.V. (EG 341) dient het aangetroffen systeem op de volgende punten aan te passen:

Overige basisvoorwaarden.

Eenduidige registratieformulieren.

R&D plan.

Water in kratten.

Gezamenlijke opslag humane producten en categorie materiaal.

Verklaring – (verbranden huisvuil).

Verificatie STEC.

In afwachting van de centrale audit Vion.

Verificatie HACCP.

Alle CCP's benoemen in de verificatieverslagen.

Afhandeling van correcties volledig documenteren (Listeria).

Garantie m.b.t. specifieke eisen.

Trendlijn in de grafiek.

