

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

**SYSTEEMAUDIT
BIJ**

ViON ENSCHEDE BV

Enschede

7 mei 2014

Almelo, 7-05-2014

INLEIDING

In het kader van controle op naleving van artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004, voert de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit 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 Waren Autoriteit is het houden van toezicht op de wettelijke verplichting om een HACCP-plan te hebben, toe te passen en te onderhouden.

Een van de systeemaudits is uitgevoerd bij Vion Enschede B.V, een uitsnijderij van vlees van gedomesticeerde dieren, een productie-inrichting voor vleesbereidingen en een herverpakkingsinrichting.

Tevens beschikt over exportregistraties slachthuis en uitsnijderij runderen voor Rusland en Zuid-Afrika en maakt geen gebruik van deze registraties sinds jaren.

BEDRIJFSGEGEVENS

Naam (EG nummer): Vion Enschede B.V NL 305 EG
Adres: Het Lentfert 74
Plaats: 7547 SP Enschede
Telefoon: 053-4864444
Fax: 053-4864400
@:
www: www.vionfood.nl
Bedrijfs categorie: uitsnijderij van rund-en kalfsvlees, producent van vleesbereidingen
Producten: uitgesneden rundvlees, vleesbereidingen
Bedrijfsomvang: ca. 170 medewerkers incl. uitzendkrachten
Certificaten: BRC (Level B, versie 6) door LLRQA geaudit op 13 en 14-11-2013; ISO 9000:2008, QA erkenning en SKAL erkend

AUDITGEGEVENS

Plaats: Het Lentfert 74, 7547 SP Enschede
Datum: 7-05-2014

Teamsamenstelling Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit:

Senior Inspecteur Auditor

Gesprekspartners van bedrijf:

QA Manager
VION Tilburg/Vion Enschede
Bedrijfsleider

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)
- traceerbaarheid en meldingsplicht (Verordening (EG) nr. 178/2002)
- microbiologische controles (Verordening (EG) nr. 2073/2005 en 1086/2011)
- verpakkingsmaterialen (Verordening (EG) nr. 1935/2004)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009)

Inleidend gesprek:

De auditor heeft aangegeven dat de exportregistraties voor Rusland en Zuid-Afrika ingetrokken moeten worden, hetgeen ook gebeurde via de website van de NVWA.

Wijzigingen van het HACCP plan: In de slice/skinpack afdeling wordt gehakt vlees naturel geproduceerd voor een klant en dit proces is opgenomen in de gevaren-en risicoanalyse
Recall geweest van producten in 2013/2014: nee

Tijdens de audit werden de onderstaande onderwerpen beoordeeld:

Klachtenregistraties en afhandeling
 Implementatie van productie van gehakt vlees in de gevarenanalyse
 Opleidingsplan
 Ongediertebestrijding
 CCP registraties (CCP 1, 2 en CCP 3)
 Microbiologische resultaten van eindproducten en bijkooopproducten (Salmonella, E. Coli, Listeria, Coli 057, aëroob kiemgetal)
 Interne en externe audit rapportage
 Kalibratiegegevens van meetmiddelen
 Cat. 3 materiaal(handelsdocumenten)
 Begeleidende documenten voor botten naar Duitsland
 Temperatuurborging in koelcels en vriescels bij de Technische Dienst
 Etiketgeving van verpakte producten

AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

0.	Algemeen	Audit			Heraudit			Klacht / Melding	Overig
0.1	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	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							
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, frequentie, 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 in de punten 1 tot en met 5 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 in de punten 1 tot en met 6 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) 854/2004 artikel 4 lid 5 VO (EG) 2073/2005 VO (EG) 1086/2011

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.

0 Algemeen

1 Basisvoorwaarden

1.1 Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?

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

Water is aangetroffen op een gedeelte van de vloer in de opslagruimte voor verpakkingsmateriaal en 2 houten pallets met verpakkingsmateriaal waren nat.
Op een heftruck waren er veel stickerresten opgeplakt.

1.3 Hoe is het gesteld met de overige basisvoorwaarden?

Het volgende is geconstateerd ":

De gebruikte messen werden regelmatig gereinigd met warm water in de pauzes en aan het einde van de werkzaamheden dagelijks ontsmet. Er waren wel plannen binnen het bedrijf om de messen tussen de pauzes door te reinigen in een vaatwasser met heet water.

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 voedselveiligheidsplan van VION Enschede BV is overzichtelijk en goed geïmplementeerd op de werkvloer. Tijdens de audit werd een opmerking gemaakt over waterplas op de vloer van de opslagruimte voor verpakkingsmateriaal en stickerresten op een heftruck. Daarnaast werd geadviseerd om een messen reinigingssysteem te introduceren waarbij alle messen tussen de pauzes door gereinigd en ontsmet worden.

Er werd geen toestand aangetroffen waarbij de voedselveiligheid in het gevaar kwam.

AFSPRAKEN

De vloer van de opslagruimte voor verpakkingsmateriaal wordt gereinigd en de stickerresten van de heftruck worden verwijderd. Er wordt een effectief messen reinigingssysteem in de hygiënesluis geplaatst om ervoor te zorgen dat de messen in de pauzes gereinigd en ontsmet worden. De offerte is nu al klaar en voor 1 september 2014 wordt dit systeem ingevoerd.

Opmerkingen Vion Enschede bij NVWA systeemauditrapport d.d. 07-05-2014

Algemene hygiëne

- De vloer in de opslagruimte voor verpakkingsmaterialen is gereinigd, de heftruck is ontdaan van stickerresten.

Overige basisvoorwaarden

- Er wordt een effectief messenreinigingssysteem in de hygiënesluis geplaatst om de messen in elke pauze te reinigen en desinfecteren.