



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
*Ministerie van Economische Zaken*

**SYSTEEMAUDIT**  
bij  
**VION GROENLO RETAIL B.V.**

**Groenlo**  
**4 februari 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.

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 en gehakt vlees, visproducten (niet in gebruik); distributie producten.  
**Producten:** vers vlees (rund-varken), gekruide, gepaneerde en gemarineerde bereidingen; distributie pluimveevlees (seizoenafhankelijk).  
**Bedrijfsomvang:** 200 bedrijfsmedewerkers  
**Certificaten:** BRC (Lloyd's), ISO 9001, IKB, SKAL, Beter leven, Milieu keur

## **AUDITGEGEVENS**

**Plaats:** Den Sliem 1, 7141 JE Groenlo  
**Datum:** 04-02-2014

**Teamsamenstelling NVWA:**  
Senior Inspecteur Auditor (auditleider)  
Inspecteur auditor

**Gesprekspartners van het bedrijf:**  
Vestigingsmanager  
Kwaliteitsmanager  
Kwaliteitsdienst

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 en 142/2011)
- informatie m.b.t. etikettering (Verordening (EG) nr. 1169/2011).

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

- Voedselveiligheidsklachten in de afgelopen periode.
  - a. Geen pathogene in 2013 in eindproducten aangetoond.
  - b. Glas en/of hard plastic zijn er wel aangetroffen.
    - i. Afhandeling gedocumenteerd (zie o.a. rapportage en mailwisseling).
    - ii. Geen melding aan NVWA (1x "glas" gevonden) – Waarom?
      - o 1 melding uit de markt
      - o onderzoek (gevonden deel niet afkomstig van het bedrijf)
      - o Procescontrole via TIER overleg
- Veranderingen in het HACCP systeem.
- Veranderingen in de processen.
  - a. Saté- en Vinken-lijn van VION Schijndel geïntegreerd.
  - b. Dieptrek lijn.
- Veranderingen in het assortiment.
- Personeel.
- Leveranciers.
- Afnemers.

**Tevens zijn tijdens de audit de volgende aandachtspunten nadrukkelijk aan de orde geweest:**

- uitvoering van de corrigerende maatregelen n.a.v. de laatste audit
- toepassing EU VO 2073/2005
- toepassing EU VO 1086/2011 (Salmonella SE&ST)
- toepassing NVWA infoblad 64
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- analyse eindproducten (incl. vaststellen THT - datum)
- verificatie en validatie HACCP - systeem
  - o 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 meetwaarden
- registraties acties bij afwijkingen
- interview direct uitvoerenden beheersmaatregelen (bij CCP's)
- werkwijze gevallen vlees c.q. producten (direct contact met de vloer)

## AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

0.	Algemeen	Audit			Her-audit			Klacht / Melding	Overig
0.1	Wat is de reden van het uitvoeren van de audit	X							
<b>A</b> Geen opmerking <b>B</b> Geringe overtreding <b>C</b> Overtreding <b>D</b> Ernstige overtreding <b>E</b> Niet beoordeeld <b>F</b> Niet van toepassing		A	B	C	D	E	F	Artikel overtreding	
<b>1. Basisvoorwaarden</b>									
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						
<b>HACCP</b>									
	Dekt de hygiëncode alle processen binnen het bedrijf af?						X		
<b>2. Gevarenanalyse</b> <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 <small>Centrale audit VION</small>						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder a	
<b>3. Identificeren van kritische controlepunten (CCP's)</b> <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 <small>Centrale audit VION</small>						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder b	
<b>4. Vaststellen van kritische grenswaarden</b> <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 <small>Centrale audit VION</small>						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder c	
4.2	Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	X <small>Centrale audit VION</small>						VO (EG) 852/2004 artikel 5 lid 2 onder c	

<b>5. Bewaking van kritische controlepunten (monitoring)</b> <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
<b>6. Vaststellen corrigerende maatregelen</b> <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
<b>7. Verificatie</b> <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
<b>8. Documentatie en registratie</b> <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

<b>9. Wijziging in product, verwerking of een stadium</b>							
<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
<b>10. Specifieke aanvulling voor erkende bedrijven</b>							
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
<b>11. Specifieke aanvulling voor slachthuizen</b>							
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
<b>12. Dierenwelzijn</b>							
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.

## **1 Basisvoorwaarden**

### **1.2 Hoe is de bouwkundige staat/inrichting van het bedrijf?**

*"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}*

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

#### **Handenwasgelegenheid**

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

### **1.3 Hoe is het gesteld met de 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 "**geringe overtreding**":

#### **Voorraadbeheer kruiden en specerijen**

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

Volgens de FIFO systematiek worden angebroken verpakkingen uitsluitend in de opslag dagvoorraad gedeponeed.

Advies:

#### **Traceerbaarheid marinades**

Op de werkvloer worden de gebruikte kruiden en marinades (codes) gekoppeld aan de desbetreffende productiecharges i.v.m. de traceringsmogelijkheid.

Bij de marinades was de uitleg niet helemaal duidelijk omdat de voorraadtank van de marinades permanent wordt aangevuld (de tank mag uit technisch oogpunt niet leeglopen) en hierdoor een vermenging van verschillende charges marinades mogelijk is.

Hoe worden de charges marinades eenduidig gekoppeld aan de productiecharges?

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 aëroob kiemgetal geconstateerd.

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



## **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}*

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.

## **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)."*

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

Meteen hersteld (CAT 3 sticker aangebracht).

## HACCP

### 5 Bewaking van kritische controlepunten (monitoring)

#### 5.1 Zijn voor alle CCP' bewakingsprocedures omschreven?

#### 5.2 Zijn in alle bewakingsprocedures de verelste onderwerpen beschreven?

#### 5.3 Zijn de bewakingsprocedures doeltreffend op het te beheersen risico voor de volksgezondheid?

#### 5.4 Zijn alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven?

*"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 binnenkomende goederen).

Op de expeditie 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 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.

### 7 Verificatie

#### 7.1 Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert?

#### 7.2 Worden de omschreven verificatieprocedures, om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert, 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. 852/2004}

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 moeizaam 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 NVWA infoblad 64 wordt per leverancier toegepast (zie bijlage 2: schema bij infoblad 64)?

#### Nalevingshulp:

#### RiskPlaza-audit+.

Link: <http://www.bakkerijplaza.nl/>

Als de leverancier van de grondstoffen op het overzicht staat, dus het **certificaat heeft behaald (RiskPlaza-audit+)**, dan hoeft de ontvanger van de grondstoffen geen extra borging volgens infoblad 64 uit te voeren.

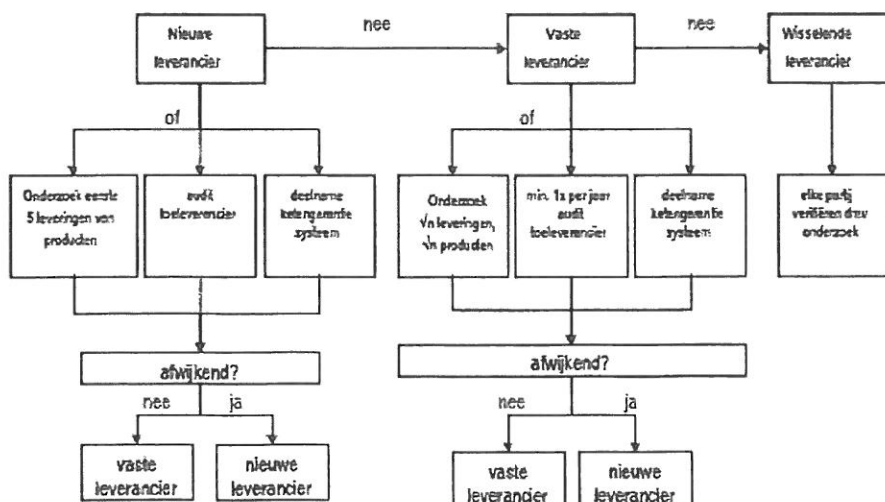
Link overzicht:

<https://www.riskplaza.nl/riskplaza/Rapportage/Bedrijven/BedrijvenOverzicht.aspx?1>

Een risicogerichte borging volgens infoblad 64.

Link VWA infoblad 64: <http://www.vwa.nl/actueel/bestanden/bestand/10378>

#### Bijlage 2: schema bij infoblad 64



## **10 Specifieke aanvulling voor erkende bedrijven**

### **10.1 Heeft het bedrijf HACCP procedures die garanderen dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan de specifieke eisen?**

#### **Nalevingshulp:**

##### **Aantoonbaarheid genomen maatregelen**

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

In de periode van 04-2013 werd de **interne VION** norm voor aerobisch kiemgetal (vleesbereidingen) overschreden.

In de interne rapportage (VION VRG: periode 04-2013) wordt onder punt 3.1 Microbiologie – producten / oorzaak afwijkingen een opsomming gedaan van de bemonsterde producten, maar een oorzaak voor de afwijking wordt niet vermeld.

Het is aan te bevelen om de genomen maatregelen (oorzaak analyse en preventieve maatregelen) volledig te documenteren.

## **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:

### **Basisvoorwaarden**

- 1.0 Basisvoorwaarden
- 1.2 Bouwkundige staat / Inrichting [GO]
- 1.3 Overige basisvoorwaarden [GO]

### **HACCP - systeem**

- 5.0 Bewaking van kritische controlepunten (monitoring) [GO]
- 7.0 Verificatie [GO]

**GO ... "geringe overtreding" O ... "overtreding" EO ... "ernstige overtreding"**

## **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 op en op welke datum?**

Geen specifieke afspraak.

**Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast?**

Niet van toepassing.

## Opmerkingen Vion Retail Groenlo bij NVWA systeemauditrapport d.d. 04-02-2014

### Bouwkundige staat

- De wasbak is door de technische dienst gerepareerd zodat het afvalwater gekanaliseerd wordt afgevoerd.

### Overige basisvoorwaarden

- De betrokken medewerkers zijn opnieuw geïnstrueerd volgens de werkwijze zoals beschreven te handelen.
- Bij overgang van verschillende producten op eenzelfde lijn of met dezelfde apparatuur kan overlap ontstaan tussen beide batches. Onder voorwaarden zoals scheiding van species, allergenen is dit mogelijk.
- THT onderzoeken worden intensief uitgevoerd, hierbij hanteert Vion scherp gestelde normen waarbij de NVWA heeft vastgesteld dat de resultaten zich niet in alle gevallen onder deze norm bevinden. Naast microbiologische beoordeling worden de productmonsters einde THT ook sensorisch beoordeeld. Bij structurele overschrijding van de THT norm neemt Vion maatregelen opdat de producten einde THT aan de gestelde eisen blijven voldoen.
- Het verpakkingsmateriaal dat is opgeslagen op een vuil karretje is verwijderd, het karretje is gereinigd alvorens deze opnieuw in gebruik is genomen.
- De categorie 3 recipiënten zijn direct gecontroleerd en waar nodig direct van de vereiste identificatie voorzien.

### HACCP

- Producttemperatuur bij ontvangst is een CCP in het systeem. Bij overschrijding van deze CCP worden de producten niet ontvangen en retour gestuurd naar de leverancier.

### Verificatie

- Borging van leveranciers vindt plaats middels certificering van een GFSI goedgekeurde standaard, een gecompleteerde questionnaire en visuele en microbiologische beoordeling bij ontvangst. Middels de questionnaire wordt elke leverancier gevraagd naar de relevante gevaren bij de geleverde producten en de bijbehorende maatregelen die worden genomen om het gevaar te beheersen.