



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

SYSTEEMAUDIT
bij
VION TILBURG B.V.

Tilburg
24 maart 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 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: Enschtsestraat 28
Plaats: 5013 BD Tilburg
Telefoon: +31 (0)13- 462 08 00
Fax: +31 (0)13- 462 08 24
www: <http://www.vionfood.nl/>
Bedrijfscategorie: Slachthuis runderen, uitsnijderij rundvlees en koel- en vrieshuis.
Producten: Runderkarkassen, uitgesneden rundvlees.
Bedrijfsomvang: ongeveer 350 personen; slachting: 550 runderen per dag - 80 per uur; 5 slachtdagen per week
Certificaten: ISO 9001 en BRC A. (Lloyds)

AUDITGEGEVENS

Plaats: Enschtsestraat 28, 5013 BD Tilburg
Datum: 24 maart 2014

Teamsamenstelling NVWA:

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

Gesprekspartners van het bedrijf:

Vestigingsmanager
Bedrijfsleider
QA manager
QA manager / VION

Tijdens de audit zijn de volgende aandachtspunten nadrukkelijk aan de orde geweest:

- 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

Koelsysteem

In verband met het toegepaste koelmiddel (Freon 22) wordt binnen het bedrijf het hele koelsysteem vervangen.

Geplande realisatie: medio 2014.

Koelcapaciteit

In de uitsnijderij is de koelcapaciteit verhoogd.

CCM (Continuous Control Monitoring)

VION heeft besloten om toch door te gaan met de opzet en de daarna volgende implementatie van de nieuwe systematiek.

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

- Voedselveiligheidsklachten in de afgelopen periode.
 - a. Er waren geen product recalls noodzakelijk.
 - b. Bij een klant werd een gedeelte van een spuitnaald in vlees ontdekt.
Hiervan was geen melding op het aanvoerdocument (runderen).
- Veranderingen in het HACCP systeem.
 - a. Validatie nieuw koelsysteem uitgevoerd.
 - b. Het aantal microbiologische monsters is verhoogd i.v.m. CCMT.
- Veranderingen in de processen.
 - a. Verhoging koelcapaciteit uitsnijderij.
- 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 audit op 02-12-2013
- 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

- tracering 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 2013				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 2013				5.2.b
4.	Vaststellen van kritische grenswaarden <i>Het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten ten einde 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 2013				5.2.c
4.2	Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	X Centrale audit VION 2013				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 2013				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 2 december 2013

**Constatering op 02-12-2013 / cursief*

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

Uitsnijderij

Tijdens de rondleiding wordt in het vlieshoek op verschillende plaatsen aan het plafond condensvorming geconstateerd.

- Geen vallende druppels.*
- Geen contact met producten.*
- Condens direct verwijderd.*

Tijdens de rondgang is op deze plaats geen condensvorming vastgesteld.

Toepassing vac-steamer

*In de slachthal wordt de steamer gebruikt voor het verwijderen van **geringe**, zichtbare fecale bezoedeling.*

In de praktijk wordt geconstateerd de steamer ook wordt toegepast in gevallen (uitgebreide bezoedeling) waar het ruim wegsnijden de enig acceptabele modus operandi is.

De medewerkers zijn opnieuw geïnstrueerd. Een toelichting op de juiste werkwijze heeft de afdelingschef gegeven. Praktijk akkoord.

AGAR controle (nalevingshulp)

In de periodieke controle de bemonstering van de oppervlakte van de handen van medewerkers opnemen, die de productieruimte betreden.

Aangepast.

Ontvangstcontrole bijkoop

De ontvangstcontrole c.q. de nodige corrigerende acties worden door het bedrijf later in het proces uitgevoerd en niet direct bij het losbordes.

Met name aangevoerde karkassen uit België tonen regelmatig bezoedeling met onder andere baansmeer. De bezoedelingen worden op "correctieplek" verwijderd en de afwijkingen worden vastgelegd per leverancier.

Blijkbaar is dat een soort vaste werkwijze geworden. De "acceptatie" van dit soort aangevoerde karkassen moet een uitzondering blijven. Hier hoort preventief in richting leverancier gewerkt te worden.

Blijft een aandachtspunt.

Trainingen / condensvorming

Dagelijks wordt voor aanvang van de werkzaamheden o.a. een controle op aanwezigheid van condens uitgevoerd. De resultaten van de controles worden op de desbetreffende Pré-SSOP lijsten genoteerd.

Op basis van de "Procedure behandeling van condens in productie en opslagruimten – P-TIL-NL-10058" zijn de medewerkers getraind.

Van de medewerkers uitsnijderij was tijdens de audit geen registratie van deelname aan deze training aantoonbaar.

Let op de manier van opbergen van de condens-trekker!

Aangepast.

Categorie 3-materiaal

In de expeditie staat categorie 3-materiaal klaar om verladen te worden

- Rundertongen en luchtpijpen
- Runderlevers
- Uiers
- Steekvlees (bloedvlees)

De rode kratten en de dolavs waren niet voorzien van een aanduiding categorie 3-materiaal.

Dit was een momentopname – aangepast.

Standaardwerkwijzen (SWW)

Op de werkvloer wordt het bedwelmen van de runderen door ervaren medewerkers uitgevoerd.

De toezichthouder heeft op dit moment ook geen reden om aan een voldoende bedwelming te twijfelen, maar volgens de wetgeving moet de **controle op bewusteloosheid** van de slachtdieren **zichtbaar** worden toegepast.

Dus zichtbare controle op de teken van bewusteloosheid (zie ook opleidingsmateriaal).

- Wie controleert wanneer op welke tekens?

De documentatie is hierop aangepast en de werkwijze is in de praktijk aantoonbaar.

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. 853/2004}

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

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).

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":

Kitnaden

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

"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de bouw, de indeling en de uitrusting van slachthuizen waar als huisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, aan de volgende eisen voldoen.

3. Zij moeten beschikken over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect."

{Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk II, Artikel 3 van de Verordening (EG) nr. 853 /2004}

"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat uitsnijderijen waar vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren wordt bewerkt:

5. beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft."

{Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk III, Artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 853 /2004}

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

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.

1.3 Overige basisvoorwaarden

HOOFDSTUK V

Voorschriften inzake de uitrusting

"Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden"

{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

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

Opslag mes

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

HOOFDSTUK IX

Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

"In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd."

{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

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.

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 handschoenen. De handschoenen komen in directe contact met vers vlees.

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

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}

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

Stickerresten

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

Folie vs. Vloer

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

"In de in artikel 5 bedoelde bijzondere maatregelen wordt bepaald dat deze materialen en voorwerpen vergezeld moeten gaan van een schriftelijke verklaring waaruit blijkt dat zij aan de desbetreffende voorschriften voldoen.

Er dient adequate documentatie beschikbaar te zijn, waaruit blijkt dat aan deze verplichting voldaan is. Deze documentatie wordt op verzoek aan de bevoegde autoriteiten verstrekt."

{Artikel 16, eerste lid, van de Verordening (EG) nr. 1831/2003}

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

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.

**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 "opmerking":

"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.

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 2015 is afgesproken op maandag 23 maart 2015 (begin: 08:30 uur).

Opmerkingen Vion Tilburg bij NVWA systeemauditrapport d.d. 24-03-2014

Algemene hygiëne

- De roestvorming aan de verdampers, ventilatoren en roosters in de uitsnijruimte is direct verwijderd.
- De roestvorming aan de T-balken in de runderkarkassencel wordt tijdens de verbouwing van de koeling hersteld.

Bouwkundige staat

- De kitnaden in het plafond in de uitsnijruimte met zwartgrijze verkleuringen zijn vervangen.
- De betreffende sterilisator is door de technische dienst gecontroleerd en gerepareerd. Controle op de juiste temperatuur van de sterilisatoren vindt dagelijks plaats middels de SSOP procedure.

Overige basisvoorwaarden

- De medewerkers die werkzaamheden op de opknaptafel verrichten zijn opnieuw geïnstrueerd, messen worden in de daarvoor bedoelde messenkorven opgeslagen.
- De lekkage van de verdamper is door de technische dienst verholpen, monitoring van condens vindt dagelijks plaats middels de SSOP procedure.
- Het gebruik van onderzetters is aangepast ter voorkoming van contact tussen de onderzetters en vlees.
- Daar waar op de buitenzijde van handschoenen is geschreven en er sprake was van contact met vlees zijn de handschoenen vervangen door onbeschreven exemplaren.
- Het krat met aan de buitenzijde stickerresten is uit de productie verwijderd, daarnaast is de ontvangstmedewerker opnieuw geïnstrueerd in de uitvoering van de emballage-controle.
- Folie voor direct food contact die direct met de vloer in contact komt wordt niet gebruikt. De medewerkers die de bakken voorzien van zakken zijn opnieuw geïnstrueerd.
- De klantbordjes zijn dusdanig aangepast zodat er geen contact bestaat met het karkas.
- De recipiënten die gebruikt worden voor verzameling van categorie materiaal zijn voorzien van duidelijke categorie-aanduiding. Hieronder valt ook het trechtersysteem voor categorie materialen.