Voorblad bij pre-auditlijst

Voorblad bij pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-unie

Bedrijfsnaam	VION Apeldoorn B.V.
Bedrijfstype EU (slachthuis, uitsnijderij, verpakken en/of opslag of productie van verwerkte darmen, vleesproducten, vetten of separatorvlees)	Slachthuis Uitsnijderij
Activiteit met betrekking tot export naar DU	Slachten, snijden en uitbenen van mestvarkens
Soort vlees (rund, varken en/of pluimvee)	Varken
Erkenningsnummer	EG 312 NL
Pre-audit	**Jaarlijkse audit**
Naam en functie contactpersoon bedrijf	(Quality Manager)

Datum uitvoering, benodigde tijd:	14 april 2014 / 15 uur
Datum registratie ISI	14 april 2014
Datum verzending kopie/origineel naar NVWA TO Import/Export	17-04-2014

Naam en handtekening auditor	
Handtekening bedrijvenbeheerder (TDA) **Naamstempel**	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit Official Veterinarian

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van rund-, kalfs-, varkens- en pluimveevlees en/of gerelateerde producten naar de Douane-Unie (DU)

Bedrijfsprotocol Douane-Unie

- Voldoet niet

Toelichting: Aanwezig P-APD-NL-10161, revisie: 8, getekend op 14-04-2014 door VION vestigingsmanager en NVWA bedrijvenbeheerder / TDA.
Aanpassingen van het bedrijfsprotocol Douane-Unie zijn noodzakelijk op verschillende punten. Tevens aanpassingen in de verschillende bedrijfsprocedures. De uit te voeren aanpassingen zijn genoemd bij de verschillende onderstaande onderwerpen van deze inspectielijst.

Er is een heraudit afgesproken op vrijdag, 18 april 2014.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven*

Info: Op het bedrijf moet een Bedrijfsprotocol Douane-Unie aanwezig zijn waarin alle onderstaande punten (en als hieronder nog niet genoemd punten uit de actuele export instructie) die voor het bedrijf relevant zijn, zijn opgenomen. Uit deze pre-auditlijst valt op te maken hoe aan de bewuste bovenwettelijke eisen voldaan kan worden, en hoe dit opgenomen dient te worden in het Douane-Unieprotocol. Advies: "Toelichting" altijd invullen (ook bij voldoende).

Het bedrijfsprotocol Douane-Unie dient de volgende aspecten te bevatten:

1. Omschrijving bedrijf
1.1 Omschrijving activiteiten bedrijf
1.2 Vastlegging activiteiten voor export naar de DU

2. Russische wetgeving
2.1 Relevante wetgeving
2.2 Vergelijking van de Russische- en Europese wetgeving
2.3 Regelgeving Douane-Unie
2.4 Kennis en training Regelgeving

3. Monitoring (dingen die door bedrijven bijgehouden worden)
3.1 Participatie monitoringsplan Douane-Unie
3.2 Condensvorming
3.3 Monitoren kwaliteit van het gebruikte water
3.4 AGAR bemonstering
3.5 Gezondheidsverklaring werknemers
3.6 Training werknemers
3.7 Trichinella en BSE protocol
3.8 Staat (bedrijfs)faciliteiten en omschrijven onderhoudsplan
3.9 Intekenen bezoekersregister
3.10 Goedgekeurd vlees
3.11 Synchroon lopen organen met karkas
3.12 Ruimte tussen karkassen

4. Inrichtingseisen
4.1 Situatieschets directe omgeving bedrijf
4.2 Inrichting buitenterrein inclusief routing
4.3 Aanvullende maatregelen
4.4 Markeren en plaatsing categorie recipiënten en gereedschappen
4.5 Inrichting interne bedrijfsruimtes, creëren hygiëne zones
4.6 Opslaan schoeisel en buitenkleding
4.7 Kruisen stromen in het bedrijf

4.8 Opslag producten die niet voor humane consumptie bestemd zijn
4.9 Labelling recipiënten DU
4.10 Labelling producten
4.11 Sterilisatoren

5. Veterinaire aspecten
5.1 Inkomende dieren
5.2 Veterinaire controle aangevoerde dieren
5.3 Quarantaine
5.4 Onderzoek naar dood aangevoerde dieren

Bovenstaande kan worden aangevuld met zaken uit de algemene aanbevelingen **bijlage A** (bladzijde 29).

1. Omschrijving bedrijf

1.1 Omschrijving activiteiten bedrijf

- Voldoet

Toelichting: Erkenning slachthuis en uitsnijderij van gedomesticeerde hoefdieren (slachtvarkens). Tevens koel - / vrieshuis erkenning. (de erkende vriesafdeling van het bedrijf is in gebruik als " 0 graden cel" voor de opslag van organen)

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Het is voor zowel auditoren van de NVWA als voor inspecteurs uit de Douane-Unie van belang te weten welke activiteiten in een bedrijf plaatsvinden. Daarom moeten bedrijven in het Douane-Unie protocol omschrijven welke activiteiten zij uitvoeren onder het EG-erkenningsnummer. Hierbij kan worden volstaan met het opsommen van de verschillende activiteiten waarvoor een bedrijf is goedgekeurd op grond van de Europese regelgeving.

Het bedrijf moet de erkennings- en registratiebrieven van de NVWA r kunnen overhandigen (iets wat de auditoren DU steeds vragen)

1.2 Vastlegging activiteiten voor export naar DU

- Voldoet

Toelichting: Geen opmerkingen

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Bedrijven moeten omschrijven welke activiteiten zij uitvoeren ten behoeve van de export naar de DU. Hierbij wordt onderscheid gemaakt in de volgende categorieën:
- Slachten
- Uitsnijden
- Verpakken van vlees
- Opslag van vlees
- Productie van kant en klare vleesproducten
- Gezouten darmen (verwerking, sortering en/of kalibratie)
- Verwerking van vetten
- Productie van separatorvlees

In de Europese regelgeving bestaat geen aparte verpakkingserkenning, maar in de erkenningssystematiek van de Douane-unie wel. Bedrijven die verpakken kunnen naakt vlees ontvangen en dit na verpakking invriezen. Meshandelingen mogen niet worden verricht.
In de Europese systematiek zijn dit over het algemeen koel- en vrieshuizen die zowel een B (uitsnijderij) als een K (koel- en vries) erkenning hebben.

Vanwege dit onderscheid in systematiek moeten bedrijven die aan DU-zijde een verpakkingserkenning nodig hebben in het protocol omschrijven welke handelingen zij specifiek voor de export naar de DU verrichten. Hierbij moet duidelijk worden hoe gegarandeerd kan worden dat er geen meshandelingen plaatsvinden en hoe gegarandeerd wordt dat er geen vermengingen van DU-waardig en niet-DU-waardig vlees plaatsvindt.

2. Russische wetgeving

Let op: Vanaf 2014 zullen bedrijven zelf voor actuele documenten met betrekking tot wetgeving en vertalingen van documenten moeten zorgen (dit in verband met het opheffen van PBO's).

2.1 Relevante wetgeving

- Voldoet

Toelichting: Aanwezig in documentatiemap Rusland (zowel in Russische - als Engelse taal) en 2 mappen Douane-Unie. Geen opmerkingen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: De relevante Russische wetgeving, zie ook bijlage 4, moet op het bedrijf aanwezig zijn in zowel de Russische- als de Engelse taal. Deze is onder andere opgenomen in de documentatiemap Rusland 2009.
De NVWA zal toetsen of deze Regelgeving aanwezig is.

2.2 Vergelijking van de Russische- en Europese wetgeving

- Voldoet

Toelichting: Aanwezig in documentatiemap Rusland. Geen opmerkingen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Het bedrijf moet op de hoogte zijn van de analogieën en de verschillen tussen de Russische- en Europese wetgeving. Deze informatie staat in de documentatiemap Rusland. De NVWA zal toetsen of deze map aanwezig is.

2.3 Regelgeving Douane-unie

- Voldoet

Toelichting: Aanwezig in 2 mappen Douane-Unie in de Engelse taal. Dezelfde informatie is aantoonbaar beschikbar via de computerwebsite:
http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm)

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info Naast de Russische regelgeving, moet ook de regelgeving van de Douane-Unie beschikbaar zijn. In deze Douane-Unie zijn Rusland, Belarus (Wit-Rusland) en Kazachstan vertegenwoordigd. Deze regelgeving is te vinden op de internetsite van de Europese Commissie (http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm). Bedrijven moeten beschikken over de deze regelgeving, in zowel de Engelse/Nederlandse- als de Russische taal.

Minimaal de volgende documenten moeten in **papieren** vorm aanwezig:

- Decision No 28 of 11 December 2009 of the Customs Union Commission
- Decision No 29 of 11 December 2009 of the Customs Union Commission

- Decision No 299 of 28 May 2010 of the Customs Union Commission, chapter II, section 1, 16, 22 en 23.
- Decision No 317 of 18 June 2010 of the Customs Union Commission
  - List of dangerous and quarantine animal diseases
  - List of goods subject to veterinary control
  - Customs Union common veterinary requirements
  - Regulation on veterinary checks at CU border and within the CU territory

Regulation on joint inspections of objects and sampling of goods subject to veterinary control, adopted by CU Decision No 834 of 18 October 2011"

- *Decision No 880 of 9 December 2011 of the Customs Union Commission: Technical Regulation on Food Safety*
- *Decision No 881 of 9 December 2011 of the Customs Union Commission: Technical Regulation on Food Labelling*
- De relevante modellen voor de nieuwe exportcertificaten
- Alleen in CLIENT te vinden; de bijlagen bij de NVWA instructies zijn pre-exportcertificaten die afwijken van de exportcertificaten.

De NVWA zal erop toezien dat deze documenten aanwezig zijn. Bedrijven dienen deze bij voorkeur in een aparte map te verzamelen.

2.4 Kennis en training Regelgeving

- Voldoet niet

Toelichting: Er is geen verantwoordelijke door het bedrijf aangegeven voor het beheer en de kennis van de Russische wetgeving in het bedrijfsprotocol Douane -Unie. Dat moet zijn (Quality manager)
Vervolgopleiding voor andere medewerkers (leidinggevenden) is aantoonbaar gepland voor juni 2014.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info

Inspecteurs van de DU vinden het zeer belangrijk dat de relevante regelgeving bekend is bij exporterende bedrijven. Zij verwachten dan ook dat minimaal één persoon verantwoordelijk is voor deze regelgeving en deze regelgeving kent. Bedrijven moeten omschrijven wie verantwoordelijk is voor deze regelgeving en hoe de kennis wordt overgedragen naar andere (leidinggevenden) in het productieproces. De verantwoordelijke binnen het bedrijf fungeert tevens als aanspreekpunt voor de NVWA betreffende garanties die bij de export naar de DU afgegeven moeten worden.

3. Monitoren

3.1 Participatie monitoringsplan Douane-Unie

- Voldoet niet

Toelichting: Wordt wel aantoonbaar uitgevoerd. Maar monitoringsplan bedrijf is niet geactualiseerd. B.v. is het maximale niveau van Levomitsin (Chloramphenicol) bij vlees vastgelegd op 0.0003 mg/kg. In het bedrijfsplan staat een hoger waarde aangegeven.
De aanwezige resultaten van het labonderzoek waren wel alle < 0,3myg.
Het bedrijf zal het recente monitoringsplan Douane -Unie aanpassen aan het actueel geldige vanuit de Douane-unie wetgeving. Elke punt zal moeten worden bekeken.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info:

Het bedrijf moet monitoring uitvoeren volgens het 'aanvullend privaat monitoringsplan' dat specifiek voor de export naar de DU is opgesteld. In

het bedrijfsprotocol Douane-Unie moet omschreven zijn hoe hieraan wordt voldaan en waar de gegevens van deze monitoring worden opgeslagen. Het monitoringsplan is bedoeld om op basis van routinematige monstername inzicht te geven van de naar de DU te exporteren producten. Dit staat los van het feit of daadwerkelijk wordt geëxporteerd.

De eisen over partijbemonstering op Salmonella die in instructies bij de oude Russische certificaten zijn vermeld, staan geheel los van deze monitoring. Met de invoering van de Douane-Unie certificaten komt deze eis te vervallen voor producten die met een Douane-Unie certificaat geëxporteerd worden.

Bedrijven moeten tijdens een pre-audit de analyse-resultaten van het monitoringsplan kunnen overleggen. Hierbij dient ook duidelijk te zijn welke producten naar de DU worden geëxporteerd. Deze moeten daarom in het plan zijn opgenomen. Tevens moet helder zijn of er overschrijdingen zijn geweest van de gestelde eisen én welke acties hierop zijn genomen. In het monitoringsplan is omschreven dat bedrijven bij overschrijding een rapportage (actieplan) moeten schrijven en deze ter beoordeling aan de NVWA-bedrijvenbeheerder moeten overhandigen.

Bedrijven die producten, die nog niet in een eerder door de NVWA beoordeeld bedrijfsprotocol staan, naar de DU willen exporteren, dienen hun monitoringsplan en Douane-Unieprotocol voorafgaand aan de eerste export aan te passen en aantoonbaar (bijvoorbeeld laten paraferen met datum) aanbieden aan de bedrijfsbeheerder; hiermee wordt de NVWA over de genomen acties en de volledigheid (zie alinea hieronder met betrekking tot bemonstering) van het monitoringsplan geïnformeerd.
Pas nadat de eerste microbiologische testen zijn uitgevoerd, kunnen deze nieuwe producten naar de DU worden geëxporteerd.

Bedrijven die nog niet door de DU zijn erkend voor export, hoeven het monitoringsplan nog niet volledig in uitvoering te hebben. Zij moeten wel een plan opgesteld hebben voor het uitvoeren van de monitoring, en moeten voorafgaand aan de NVWA pre-audit, gestart zijn met de microbiologische bemonstering. Pas na erkenning door de DU moet er (chemisch-fysisch) gemonsterd worden. De microbiologische monitoring moet ten tijde van de NVWA pre-audit gestart zijn.

3.2 Condensvorming

- Voldoet

Toelichting: Geen condens aanwezig tijdens de rondgang.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Het bedrijf moet condensvorming voorkomen in ruimtes waar zich vers vlees bevindt. De beheersing van condens in dergelijke ruimtes dient te zijn opgenomen in het DU-protocol. Tijdens de pre-audit wordt toegezien dat deze beheersing afdoende is om condens te voorkomen en op het moment van audit is geen condens aanwezig.
Deze voorwaarde is ontstaan na interpretatie van de Russische eis dat de relatieve luchtvochtigheid in deze ruimtes maximaal 70% mag zijn. Door de WUR is een rapport ter onderbouwing van deze interpretatie geschreven, welke is bijgevoegd in de documentatiemap Rusland.

3.3 Monitoren kwaliteit van het gebruikte water

- Voldoet

Toelichting: Het bedrijf gebruikt alleen leidingwater. Uitslagen van 2013 volledig aanwezig. Uitslagen van eerste kwartaal, van 17-03- 2014 idem aanwezig.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Er moet minstens elke drie maanden een microbiologische analyse van het gebruikte water uitgevoerd worden. Uitslagen van deze analyses moeten bij het exporterende bedrijf ter inzage aanwezig zijn. Wanneer er leidingwater wordt gebruikt mogen dit ook uitslagen van het toeleverende drinkwaterbedrijf zijn, mits deze geregeld (vier keer per jaar) worden vernieuwd.

3.4 Agar bemonstering

- Voldoet

Toelichting: Wekelijks wordt Agar bemonstering uitgevoerd in de verschillende afdelingen. I.h.b. de vleescontactplaatsen worden met een minimaal gedefinieerde aantal beoordeeld. Hercontrole binnen de eigen gestelde normen is aantoonbaar uitgevoerd. Tevens trendanalyse.

Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.

Info: De autoriteiten van de Douane-Unie hechten veel waarde aan controle van desinfectie door middel van AGAR-controles. Op plaatsen waar onverpakt vlees wordt be- of verwerkt moet minimaal wekelijks een AGAR-bemonstering plaatsvinden. Hierbij moet ook worden gedacht aan de plaatvriezers en zaagtafel. Verder moet helder omschreven zijn welke corrigerende maatregelen worden genomen bij een uitslag die volgens de bedrijfseigen normen te hoog is. Deze normen moeten ten minste van gelijke hoogte zijn als de eisen in het monitoringsplan Rusland.

3.5 Gezondheidsverklaring werknemers

- Voldoet
-

Toelichting: Aanwezig van alle bedrijfsmedewerkers. Tijdens de rondgang op de werkvloer 2 willekeurig gekozen bedrijfsmedewerkers naar de naam gevraagd en deze op laten zoeken in de map gezondheidsverklaringen. Geen opmerkingen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: De Russische wetgeving vereist gezondheidsverklaringen voor alle aanwezige personen op de bedrijven die betrokken (kunnen) zijn bij het productieproces (behalve NVWA-personeel). In het bedrijfsprotocol DU moet omschreven zijn hoe hieraan wordt voldaan. Dit kan bijvoorbeeld inhouden het beschikbaar hebben van verklaringen van de huisarts bij indiensttreding. Dit alles om uit te sluiten dat werknemers besmet zijn met ziektes die via het product overdraagbaar zijn.
Daarnaast moet het bedrijf inzage geven in andere relevante afspraken/instructies, inclusief het contract met de Arbodienst, waarin bijvoorbeeld geregeld is de toegang tot de bedrijfsarts en een (periodieke) medische keuring van alle werknemers. Deze periodieke keuringen hoeven per definitie niet jaarlijks plaats te vinden. De vastgestelde periode moet in het Douane-Unie protocol gedefinieerd zijn.

De volgende passage zal als voorbeeld voor een mogelijke oplossing dienen:
A designated medical professional (for example, a medical doctor, a physician's assistant, a registered nurse) must certify that, based on their review of confidential medical records on file, all named permanent and seasonal employees (either listed or included in a referenced data base) are not known to be suffering from diseases

transmissible through meat, nor affected by any condition which would disqualify them for working or being present in any exported meat-handling area upon employment. This certification must be available for review. This certification is also required for cold storage employees who handle boxed product.

3.6 Training werknemers

- Voldoet

Toelichting: Door de werknemers gevolgde trainingen zijn aantoonbaar aanwezig, inclusief deelnameverklaring en testresultaat. Kennisniveau zal elke 5 jaar opnieuw worden getoetst. Vervolgopleiding voor andere medewerkers (leidinggevenden) m.b.t. de wetgeving van de Douane-Unie is aantoonbaar geplant voor juni 2014.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Werknemers in het bedrijf moeten een aantal trainingen hebben ondergaan. Bedrijven moeten omschrijven hoe wordt gegarandeerd dat deze trainingen zijn uitgevoerd, welke kwalificaties de trainers hebben (kopie certificaten) en welk bewijs (certificaat, pasje etcetera) werknemers krijgen als gevolg van het volgen van de training.
Het betreft de volgende trainingen:
Werknemers die betrokken zijn bij het productieproces moeten periodiek (de ondernemer moet een zinvolle periode beschrijven) een training ontvangen op het gebied van hygiëne, HACCP en de aanvullend eisen die geleden voor de export naar de DU.
Bedrijven die in eigen beheer schoonmaken moeten aantonen welke training het schoonmaakpersoneel heeft gehad. Hierbij moet gedacht worden aan de omgang met chemicaliën en het gebruik van de juiste doseringen.

3.7 Trichinella en BSE protocol

- Voldoet

Toelichting: Alleen onderzoek op Trichinella is bij VION te Apeldoorn van toepassing.
Monstername, administratieve verwerking, verzegeling en transport van de Trichinella monsters naar het lab worden volledig onder het beheer van het bedrijf uitgevoerd. De controle op de uitslagen ligt idem in de verantwoordelijkheid van het bedrijf. De NVWA houdt hier toezicht op en matcht de aantallen onderzochte monsterresultaten met de hoeveelheid geslachte varkens. Deze werkwijze zal ook worden gevolgd na juni 2014 i.v.m. de nu geldende bilaterale afspraken met de Douan-Unie.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle slachterijen en uitsnijderijen die varkens- en/of rundvlees exporteren*

Info: Volgens de Russische en Douane-Unie wetgeving mag vlees enkel gestempeld worden nadat alle laboratoriumuitslagen bekend zijn. In verband met de Trichinella en BSE-testen is deze eis in Nederland niet haalbaar.
Daarom moet het bedrijf in het bedrijfsprotocol Douane-Unie opgenomen hebben hoe de procedure voor het testen van Trichinella en/of BSE in zijn werk gaat. Hierbij moet duidelijk gemaakt worden hoe karkassen worden geïdentificeerd wanneer er een positief resultaat op de testen mocht zijn. Deze procedure zal door de NVWA gevalideerd moeten worden.
Uitsnijderijen die varkensvlees ontvangen voordat de laboratoriumuitslag bekend is, moeten omschrijven hoe zij kunnen garanderen dat zij het vlees van een met Trichine besmet dier kunnen herleiden. Dit heeft betrekking op uitsnijderijen (annex slachterij) die warm uitsnijden.

Let op vanaf 2014 andere eisen voor de EU; eisen van DU veranderen echter niet!

3.8 Staat (bedrijfs)faciliteiten en omschrijven onderhoudsplan

- Voldoet

Toelichting: Het bedrijf werkt met het computergestuurde systeem. Geconstateerde problemen m.b.t. alle faciliteiten worden hierin vastgelegd, de oplossing genoteerd, goedgekeurd en ingeplant en "gereed" data vastgelegd. De verantwoordelijk bedrijfsmedewerkers inclusief leidinggevende en plantmanager zijn hier aantoonbaar in geïnvolveerd.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: De autoriteiten van de Douane-Unie leggen de lat voor bedrijven die mogen exporteren hoog, ook voor wat betreft de staat waarin het bedrijf zich bevindt. Omdat de audit van de NVWA een momentopname is, moeten bedrijven omschrijven hoe zij garanderen dat alle faciliteiten in een goede staat zijn en hoe deze middels een onderhoudsplan worden bijgehouden. Hier gaat het om een onderhoudsplan die bijgehouden wordt en, zover een NVWA-auditor dit kan beoordelen, sluitend is. Het gaat niet om een technische beoordeling van een onderhoudsplan.

3.9 Intekenen bezoekersregister

- Voldoet niet

Toelichting: Het is niet nader beschreven hoe de chauffeurs van de verschillende transporteurs (veewagen, auto's, afvalvervoerders en vleeswagen) worden geregistreerd.
(evens klopt de nummer van de procedure P-APD-NL-10.156 niet. Er staat 10.0156 in het protocol)

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: De Russische/DU wetgeving vereist dat iedere bezoeker, ook mensen van de NVWA, intekenen in het bedrijfsregister, zodat ten allen tijde duidelijk is wie op het bedrijf aanwezig is/was én dat deze personen voldoen aan de door het bedrijf gestelde eisen*. De bedrijven zijn ervoor verantwoordelijk dat een registratie voor alle NVWA'ers en KDS'ers, net als andere bezoekers (bijvoorbeeld chauffeurs) aanwezig is en deze dagelijks ingevuld wordt. Hierbij kan, voor eigen werknemers, ook gebruik worden gemaakt van bijvoorbeeld een digitaal registratiesysteem. De data moeten ten minste over een periode van 12 maanden op te vragen zijn.
* bijvoorbeeld de gezondheidsvragen die ieder bezoeker moet tekenen.

3.10 Goedgekeurd vlees

- Voldoet

Toelichting: Kanalisatie van niet Rusland waardig vlees is duidelijk beschreven en onderbouwd in het risico managementbeheersplan (P-APD-NL-10.151) en de procedure kwaliteitslijnen en diersoorten (P-APD-NL-10156)

(De post-mortem keuring op het bedrijf is een "zichtkeuring". De "traditionele keuring" met snijdhandelingen wordt allen uitgevoerd indien door de TDA als noodzakelijk geacht. (b.v. afspraak bij eindlijners) Er vinden dus i.h.a. geen snijdhandelingen plaats.
(volgens de Russische wetgeving moeten er b.v. bij varkenskoppen 4 snijdhandelingen worden verricht. Het is niet duidelijk waar dat staat en wat hier de afspraken over zijn. Wordt uitgezocht via de afdeling TO van de NVWA; mail van 15-04-2014 aan TO door auditor))

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle roodvleesslachterijen*

Info: Het vlees van dieren die in de quarantainesectie zijn geplaatst en het vlees van dieren die een ernstige afwijking hebben waardoor het vlees afgekeurd wordt, is niet geschikt voor de export naar de Douane-Unie. In het bedrijfsprotocol DU moet omschreven staan hoe gegarandeerd wordt dat het vlees van de omschreven dieren niet naar de DU geëxporteerd zal worden.

3.11. Synchroon lopen organen met karkas

- Voldoet

Toelichting: Tijdens rondgang steekproef volgens de procedure P-APD-NL-10.055 laten uitvoeren door chef schone slachthal. Geen opmerkingen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle slachterijen*

Info: Er dient een duidelijke relatie te zijn tussen karkas, organen en kop. Daarom moeten bedrijven aangeven hoe zij garanderen dat de lijnen voor karkassen en die voor organen en/of koppen synchroon lopen. Deze procedure moet in het bedrijfsprotocol DU zijn opgenomen. Hierbij kunnen technische gegevens van de fabrikant van de slachtlijn(en) worden gebruikt, en testen die door het bedrijf zelf worden uitgevoerd.

3.11 Ruimte tussen karkassen

- Voldoet

Toelichting: Door het automatische karkassen transportsysteem hangen de karkashelften met de zwoerdkant licht tegen elkaar aan. De ruimte tussen de karkassen is in alle koelcellen identiek en er waren geen nadelige gevolgen door de koeling aantoonbaar.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle roodvlees slachterijen en uitsnijderijen*

Info: De autoriteiten van de Douane-Unie eisen dat de karkassen, waarvan het vlees dat naar de DU wordt geëxporteerd, niet volledig tegen elkaar aan hangen voor langdurige periodes (bijvoorbeeld bij 's nachts doorkoelen) waarbij de luchtcirculatie voldoende is en de karkassen geen nadelige gevolgen hebben zoals verkleuren. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij garanderen dat er voldoende ruimte -om efficiënte luchtcirculatie mogelijk te maken- tussen de karkassen zit.

4. Inrichtingseisen

4.1 Situatieschets directe omgeving bedrijf

- Voldoet

Toelichting: Er waren geen opmerkingen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Het bedrijf moet in het bedrijfsprotocol DU een situatieschets van de directe omgeving weergeven. De situatie tot 1 km rondom het bedrijf dient in kaart gebracht te zijn. Vooral de nabijheid van primaire bedrijven moet in deze situatieschets opgenomen zijn. Het is volgens de Russische wetgeving niet toegestaan dat dergelijke bedrijven binnen een straal van 1 km van het bewuste bedrijf zijn gehuisvest. Wanneer dit wel het geval is, dient de situatieschets aan te geven welke maatregelen genomen zijn om de contaminatiekansen te verminderen (hekwerk, bomenrij) en verder aan te geven of er andere in dit verband relevante factoren aanwijsbaar zijn (hoge gebouwen).

4.2 Inrichting buitenterrein inclusief routing

- Voldoet niet

Toelichting: De getekende procedure (P-APD-NL-10161, revisie 8 van 11-04-2014 is niet volledig. Afval, Cat. 2 en 3 materiaal route ontbreekt. Tevens route van vleestransportwagen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Volgens de Russische regelgeving is het niet toegestaan dat de routes voor vuil (afval, levende dieren en producten die met levende dieren in aanraking komen) en schoon (vlees en producten die rechtstreeks met vlees in aanraking komen) elkaar kruisen. Daarom moeten bedrijven duidelijk op het bedrijfsterrein markeren waar beide routes lopen. Deze routes moeten ook op een bedrijfsplattegrond aangegeven worden.
Het kruisen van deze routes moet voorkomen worden, alleen na ontsmetting mogen "vuile wagens" de schone route kruisen. De NVWA moet tijdens de pre-audit toezien op de scheiding van de routes. Hierbij zal rekening gehouden moeten worden met een maximaal haalbare scheiding. Het kan in sommige gevallen niet uitgesloten worden dat de routes elkaar (gedeeltelijk) kruisen. In dergelijke gevallen zal het bedrijf samen met de toezichthoudende dierenarts en het audit-team moeten nagaan in hoeverre dit kruisen te verdedigen is tijdens een inspectie door de autoriteiten van de DU.

4.3 Aanvullende maatregelen

- Voldoet

Toelichting: Er waren geen opmerkingen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Bedrijven moeten in het bedrijfsprotocol DU aangegeven hebben welke aanvullende regels, onder andere op het gebied van ontsmetting, van kracht zijn wanneer een besmettelijke dierziekte in de regio/het land wordt geconstateerd. Hierbij kan gedacht worden aan het plaatsen van desinfectiematten bij de ingang van het bedrijfsterrein, het sluiten van bedrijven etcetera. Tevens kan worden verwezen naar de dierziektebestrijdingsplannen van de overheid, omdat deze plannen leidend zijn bij een uitbraak van een aangifteplichtige ziekte.

4.4 Markeren en plaatsing categorie recipiënten en gereedschappen

- Voldoet niet

Toelichting: Bij lijn 4 hing een bezem met een gele plastic handvat. Die was met een 4 gemerkt. De bijhorende schop was wit.
In de grote uitsnijderij hingen een witte bezem met een gele handvat, een witte bezem met een grijze handvat en een witte bezem met een gele handvat. Tevens idem een witte schop.

In de schone slachthal stonden tevens groene dolavs met Cat. 3 merking en witte bakken met Cat. 3 merking. Dat was niet zodanig beschreven in de procedure.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Bedrijven moeten er voor zorgen dat er een duidelijke scheiding is tussen de materialen die in aanraking komen met goedgekeurd vlees en met categorie materiaal (1, 2 en 3). Het enkel bedrukken van cat-3 op opslagcontainers en andere gereedschappen is voor de autoriteiten van de DU niet voldoende. Het wordt daarom aangeraden om met vaste kleurencodes te werken, zodat in één oogopslag duidelijk is waarvoor bijvoorbeeld een container of een bezem wordt gebruikt. Scheppen, wissers

en bezems dienen in de verwerkingsruimten te worden opgehangen, plaatsing op de grond is niet toegestaan
Het bedrijf dient in het Douane-Unie protocol opgenomen te hebben hoe de recipiënten en gereedschappen gemarkeerd worden om deze scheiding te bewerkstelligen.

4.5 Inrichting interne bedrijfsruimtes, creëren hygiëne zones

- Voldoet niet

Toelichting: De platte grond was niet volledig aangepast. De "opslag schone emballage" is inmiddels door kleurloze plastic flappen gescheiden van de haasjes inpak.
De "opslag vuile emballage" bestaat niet meer.
De in de buitenlucht opgeslagen, met een plastic hoes afgesloten recipiënten met botten, zijn geen Cat. 3 materiaal, maar geschikt voor humane consumptie.
De op de platte grond ingetekende routing van Cat. 2 en Cat. 3 materiaal waren niet volledig.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven*

Info:

De interne bedrijfsruimtes moeten worden opgedeeld in hygiënezones die ten minste bestaan uit een schone en een vuile zone. Voor slachterijen dient dit verder uitgewerkt te worden:

- De vuile slachthal;
- De warme slachthal inclusief afkoelcellen;
- De overige gekoelde ruimtes.

De inrichting van de bedrijfsruimtes, waarbij de verschillende hygiënezones worden aangegeven, moeten in het bedrijfsprotocol Rusland worden weergegeven. Tevens moet de handhaving van deze hygiënezones in het bedrijfsprotocol DU opgenomen zijn.

Op het bedrijf zelf moet duidelijk kenbaar zijn waar de scheidingen van deze hygiënezones zich bevinden. Enkel na het desinfecteren van minimaal het schoeisel is het mogelijk om naar een andere hygiënezone te gaan.

De NVWA zal controleren op de aanwezigheid en de handhaving van de hygiënezones.

Koel- en vrieshuizen die zowel uitsnijden (inpakken) als opslaan moeten rekening houden met het feit dat de uitsnijderij ruimte een andere status heeft als de opslagruimte. Hiertoe zullen de nodige maatregelen genomen moeten worden om te voorkomen dat de schone uitsnijderij/inpakafdeling in direct contact staat met de (zienswijze DU) vieze opslag/expeditieruimtes. Bedrijven die enkel opslaan hoeven hier geen rekening mee te houden.

4.6 Opslaan schoeisel en buitenkleding

- Voldoet niet

Toelichting: Werkschoenen kunnen "eventueel" na werktijd in de kledingskast worden opgeslagen. Dat is niet duidelijk. Tevens moeten ze wel van tevoren zijn gereinigd en gedesinfecteerd.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Het is van belang om contact tussen buitenkleding en gebruikte werkkleren (vuil) met schone binnenkleding te voorkomen, ook in de kleedkamers van bedrijven. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij garanderen dat kruising

tussen vuil en schoon kan optreden. Hierbij moet gedacht worden aan aparte opslag van schone kleren en schoeisel.

4.7 Kruisen stromen in de bedrijven

- Voldoet niet

Toelichting: Platte grond van P-APD-NL-10.040 was niet volledig.
De "opslag schone emballage" is inmiddels door kleurloze plastic flappen gescheiden van de haasjes inpak. De "opslag vuile emballage" bestaat niet meer.
De in de buitenlucht opgeslagen, met een plastic hoes afgesloten recipiënten met botten, zijn geen Cat. 3 materiaal, maar geschikt voor humane consumptie.
De op de platte grond ingetekende routing van Cat. 2 en Cat. 3 materiaal waren niet volledig.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: Het kruisen van stromen van verschillende producten, bijvoorbeeld varkens- en rundvlees, én het kruisen van grondstoffen en eindproducten moet zoveel mogelijk voorkomen worden. Ook het kruisen en/of samen vervoeren van producten voor humane consumptie en categoriemateriaal moet in dit kader zo veel mogelijk voorkomen worden. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij deze scheiding tot stand brengen. Hierbij kan gedacht worden aan aparte opslag, aparte routing door het bedrijf etcetera.
De NVWA zal tijdens de pre-audit toezien op een maximale haalbare scheiding.

4.8 Opslag producten die niet voor humane consumptie bestemd zijn

- Voldoet niet

Toelichting: Platte grond was niet volledig. Zie boven onder 4.7 en 4.5

Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.

Info: Het gezamenlijk opslaan van producten voor humane consumptie met cat. 1, 2 en 3 materiaal is volgens de regelgeving van de Douane-Unie niet toegestaan, zelfs wanneer de opslagcontainers gesloten zijn. Bedrijven moeten omschrijven waar het categoriemateriaal wordt opgeslagen en hoe dit wordt gescheiden van de voor humane consumptie bestemd zijnde producten. De NVWA zal toezien op een maximale scheiding, hierbij rekening houdende met de mogelijkheden die er zijn om deze scheiding te bewerkstelligen.

Een volledige scheiding zal in veel gevallen niet mogelijk zijn. De klemtoon ligt dus op maximale scheiding, waarbij bedrijven moeten omschrijven hoe dit geborgd is.

4.9 Labelling recipiënten DU

- Voldoet niet

Toelichting: De aanwezige procedure P-APD-NL-10.045 werd op de werkvloer (uitsnijderij en expeditie = koude afdeling, niet volledig gevolgd.
In de expeditie stonden 2 blauwe dolavs met levers boven elkaar. (stapelweging) Alleen op de bovenste dolav was een paarse stikker geplakt (dus niet geschikt voor export naar de Douane-Unie) ook de levers in de onderste dolav hadden een paarse stikker moeten hebben. (het is aan te raden om de stikker op allen 4 zijwanden aan te brengen i.v.m. de transport en stapeling van de dolavs. Dat moet altijd goed kunnen worden gezien)

Aan verschillende transportlijnen in de expeditie hingen schouder en hammen die niet geschikt waren voor export naar de Douane-Unie. Niet alle haken waren voorzien van een paarse stikker. Een deel waren voorzien van een licht rosé stikker, maar dat was niet volgens de procedure.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven.*

Info: De autoriteiten van de DU eisen dat recipiënten die voor de opslag van producten die naar de DU geëxporteerd zouden kunnen worden, duidelijk gelabeld zijn. Het label moet informatie bevatten van het bedrijf waarvan het product afkomstig is. Hierbij is het wenselijk om met een kleurencode aan te geven of de producten DU-waardig zijn.

Het is van belang dat de recipiënten heel/onbeschadigd en schoon zijn en dat ze geen oude labels bevatten.

4.10 Labelling producten

- Voldoet niet

Toelichting: Zie ook onder punt 4.4
Tevens was er geen definitie van de kleinste door het bedrijf gebruikte verpakkingseenheid.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle bedrijven*

Info: De autoriteiten van de DU willen dat ALLE producten op het bedrijf ten minste met een EG-nummer gemarkeerd zijn. Dit is van toepassing vanaf het moment dat het vlees of de producten de slachterij verlaten en naar de uitsnijderij gaan, tenzij de uitsnijderij inpandig is en enkel vlees van de eigen slachterij betrekt.

Bij bedrijven die verwerkte producten opslaan moet ook de productiedatum en de herkomst van de grondstoffen helder zijn. Ze zijn huiverig voor vermenging van DU-waardig vlees met niet DU-waardig vlees. Daarom eisen zij dat alle producten die zich bij bedrijven bevinden, gemarkeerd zijn. Dit is ook van toepassing voor half-fabricaten die langer dan 24 uur worden opgeslagen en voor producten die in koelruimtes liggen te wachten op verpakking.

Bedrijven moeten of omschrijven hoe ze ervoor zorgen dat alle producten te allen tijde zijn gelabeld, of hoe zij alle producten voor export naar de DU zodanig labellen dat vermenging met niet DU-waardige producten niet mogelijk is. Hierbij kan gedacht worden aan het hanteren van kleuren codes of lettercombinaties zoals DU. Het is aan het bedrijf om dit aantoonbaar te maken.

Bedrijven die vers vlees inpakken moeten op de kleinste verpakkingseenheid die naar de DU wordt verzonden een volledige etikettering toepassen. Bedrijven moeten daarom omschrijven (verantwoordelijkheid bedrijf) hoe producten worden geëxporteerd en wat de kleinste verpakkingseenheid is. Bij de export van grondstoffen voor de vleesproductenindustrie (polyblokken los gestapeld) kan dit een pallet zijn. Bij de export van ingepakt vlees kan worden gedacht aan een doos.

Bij producten die per polyblok zijn verpakt moet ieder polyblok van een etiket voorzien zijn.

4.11 Sterilisatoren

- Voldoet

Toelichting: In de uitsnijderij wordt gebruik gemaakt van een messenprocedure, de P-APD-NL-10.163, revisie 2 van 6 mei 2013. Iedere medewerker beschikt over meerdere messen. Die worden in elke pauze (om de 2 uur) ingezameld en gereinigd en gedesinfecteerd. Sterilisatoren aanwezig bij de opknaptafels. Er waren geen opmerkingen.

Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven die uitsnij-activiteiten uitvoeren

Info: De autoriteiten van de Douane-Unie hechten veel waarde aan voldoende sterilisatoren in ruimtes waar uitgesneden wordt. Bedrijven moeten aangeven waar de sterilisatoren zich in de ruimte bevinden en hoe in de gaten wordt gehouden dat de temperatuur correct is. Het advies is om moderne sterilisatoren te installeren waarbij de temperatuur wordt weergegeven. (Er moeten voldoende sterilisatoren zijn.) Meer-messen-systemen zijn dus problematisch. De wetgeving sluit ze echter niet letterlijk uit.

Gezien de eisen aan de sterilisatoren (bijvoorbeeld qua afstanden, dus hoeveelheid) is dit problematisch. De bedrijven zullen dus een effectief systeem beschrijven. Dit kan een meer-(2) messen-systeem zijn, maar als het niet effectief blijkt te zijn moet het bedrijf een ander systeem invoeren.

Tevens moeten werknemers die uitsnijden over ten minste één reservemes beschikken, zodat bij bezoedeling van het mes gelijk een schoon mes beschikbaar is en het proces niet stilgelegd hoeft te worden. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij dit geregeld hebben en hoe zij erop toezien dat de gebruikte messen tijdig ontsmet worden.

5. Veterinaire Aspecten

5.1 Inkomende dieren

- Voldoet

Toelichting: Geen opmerkingen

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle slachterijen*

Info: Partijen dieren die bij een slachterij worden aangevoerd moeten van een VKI-certificaat zijn voorzien. Het bedrijf moet kunnen aantonen welke VKI-formulieren bij een partij vlees horen. Omdat bepaald is dat dit op batchniveau kan worden vastgelegd, moeten bedrijven aangeven hoe dit geregeld en indien nodig getraceerd kan worden.

5.2 Veterinaire controle inkomende dieren

- Voldoet

Toelichting: Geen opmerkingen

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle slachterijen*

Roodvlees
Info: Dieren die bij een slachterij worden aangevoerd moeten bij binnenkomst door een veterinair worden onderzocht. Wanneer het vermoeden bestaat dat een dier een besmettelijke dierziekte heeft, moet het voor nader onderzoek in de quarantaine geplaatst worden.

5.3 Quarantaine

- Voldoet niet

Toelichting: Volgens het bedrijfsprotocol Douane-Unie heeft de quarantaineruimte een aparte in - en uitgang. Dat is in feite alleen maar een deur, links aangeslagen en dus naar rechts te openen.

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle roodvleesslachterijen*

Info

Dieren die bij aankomst op het bedrijf veterinair klinische verschijnselen vertonen van besmettelijke dierziektes moeten in een aparte quarantaineruimte worden geplaatst. Deze quarantaine moet aan de volgende eisen voldoen:

- aparte in- en uitgang van de quarantaine;
- geen mogelijkheid tot fysiek contact tussen quarantainedieren en dieren die zich niet in de quarantaine bevinden;
- mogelijkheid tot veterinair onderzoek bieden;
- gemakkelijk te reinigen en desinfecteren.

Alle dieren die in deze quarantaine zijn geplaatst, moeten door de NVWA-dierenarts (afhankelijk van de situatie zou dit ook onder toezicht van de NVWA - bijvoorbeeld temperatuurmeeting - plaatsvinden) worden onderzocht op besmettelijke ziektes waarbij ook de temperatuur wordt gemeten. Wanneer de dierenarts het noodzakelijk acht, moeten maatregelen worden genomen om verspreiding van dierziektes te voorkomen.

5.4 Onderzoek naar dood aangevoerde dieren

- Voldoet

Toelichting: Er waren geen opmerkingen

Toepassingsgebied: *Van toepassing voor alle slachterijen*

Info:

Dieren die tijdens transport zijn gestorven en dood bij de slachterij aankomen, moeten onderzocht worden op besmettelijke dierziektes. Het simpelweg vernietigen van deze dieren is volgens de Russische regelgeving niet toegestaan. Voor het uit te voeren onderzoek is de volgende procedure afgesproken:

Alle dood aangevoerde dieren moeten door een dierenarts onderzocht worden. Indien de dierenarts het noodzakelijk acht, bijvoorbeeld bij een hoog percentage DOA's zonder aantoonbare reden, kunnen er monsters (of hele dieren) voor verder onderzoek aan het CVI aangeboden worden. Naast de verschijnselen van ziektes dient de hoeveelheid van de dood aangevoerde dieren in acht genomen te worden.

Als richtlijn voor nader onderzoek naar de mogelijke doodsoorzaak kunnen de volgende drempelwaardes voor de hoeveelheid dood aangevoerde dieren aangehouden worden:
Pluimvee: >1% per koppel
Rund: >1 dieren per inkomende zending
Varken: >1% per wagen
Bedrijven moeten in afstemming met de lokale dierenarts tot een werkwijze komen waarbij duidelijk gemaakt kan worden dat een representatief monster van de dood aangevoerde dieren, bijvoorbeeld uit een koppel kuikens, onderzocht kan worden.

Bij dit nader onderzoek kunnen factoren als herkomst, ras, transporteur en weersomstandigheden meegenomen worden. In het bedrijfsprotocol DU moet hiervoor een procedure zijn opgenomen. Hierbij moet duidelijk worden hoe deze zendingen worden onderzocht en door het bedrijf worden geregistreerd.

Opmerkingen Vion Apeldoorn bij NVWA DU auditrapport d.d. 14-04-2014

Bedrijfsprotocol

- Het bedrijfsprotocol is aangepast op basis van de opmerkingen in het auditrapport.

Kennis en training Regelgeving

- De QA manager is benoemd als verantwoordelijke voor het beheer van de Russische wetgeving en het bedrijfsprotocol.

Participatie monitoringsplan DU

- Het bedrijfsmonitoringsplan is aangepast, de grenswaarden van Levomitsin is correct weergegeven.

Intekenen bezoekersregister

- Alle bezoekers incl. chauffeurs schrijven zich in voordat toegang tot het terrein wordt verleend.

Inrichting buitenterrein incl. Routing

- Procedure P-APD-NL-10161 is aangepast, hierin zijn de routes van afval, categorie 2 en 3 materiaal, alsmede de route van de vleesauto's in opgenomen.

Merken en plaatsen van categorie recipiënten en gereedschappen

- De procedure m.b.t. omgang met categorie materiaal P-APD-NL-10045 is aangepast, daarnaast zijn de betrokken medewerkers in de productieruimten geïnstrueerd in de juiste werkwijze t.a.v. kleurcodering en identificatie van recipiënten voor categorie-materiaal.

Inrichting interne bedrijfsruimtes, creëren hygiëne zones

- De procedure P-APD-NL-10161 is aangepast, de ruimten op de plattegrond komen overeen met de situatie in de praktijk, daarnaast is de routing in de procedure aangepast.

Opslag schoeisel en buitenkleding

- Werkschoeisel wordt na werktijd gereinigd en gedesinfecteerd en in de kledingkasten opgeslagen. Dit wordt gemonitoort middels periodieke kastcontrole.

Kruisen van stromen in de bedrijven

- De procedure P-APD-NL-10161 is aangepast, de stromen op de plattegrond komen overeen met de situatie in de praktijk, daarnaast is de routing in de procedure aangepast.

Opslag producten die niet voor humane consumptie bestemd zijn

- De procedure P-APD-NL-10161 is aangepast, de ruimten voor opslag van producten die niet voor humane consumptie geschikt zijn, zijn hierop aangegeven.

Labelling recipiënten DU

- De betrokken medewerkers zijn opnieuw geinstrueerd in het uitvoeren van de juiste werkwijze, daarnaast worden alle individuele bakken/dolavs voorzien van de juiste identificatie.

Labelling producten

- De kleinste door het bedrijf gebruikte verpakkingseenheid is een doos. Dit is omschreven in P-APD-NL-10161.

Quarantaine

- Er is een quarantaine ruimte aanwezig met een deur die linksom open gaat voor het invoeren van varkens en rechtsom open gaat voor het uitvoeren van varkens. In de praktijk is een quarantaine ruimte zoals de Russische wetgever deze bedoeld in Nederland niet in gebruik. Er is een nieuwe quarantaine ruimte aangewezen binnen de stal van Vion Apeldoorn, deze ruimte voldoet aan de eisen zoals deze door de Russische wetgever wordt omschreven.