



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

SYSTEEMAUDIT
BIJ
ENCEBE VLEESWAREN B.V.

Boxtel

17 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 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.

BEDRIJFSGEGEVENS

Naam: Encebe Vleeswaren B.V.
Adres: Boseind 10
Plaats: 5281 RM Boxtel
Producten: gehakt en gezouten, gefermenteerde, gerookte en gekookte vleeswaren
Certificering: BRC, grade A, door Lloyd's, geldig tot 26-07-2014
ISO 9001:2008, door Lloyd's, geldig tot 31-07-2015
Beter Leven kenmerk, door VERIN, geldig tot 1 september 2014
Skal, BIO Certificaat, door Skal Blocontrole, geldig tot 31 december 2014

AUDITGEGEVENS

Plaats: Boseind 10 5281 RM Boxtel
Datum: 17 maart 2014

Teamsamenstelling Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit:

senior inspecteur auditor en audit-teamleider
inspecteur auditor

Gesprekspartners van bedrijf:

Quality Manager
vestigingsmanager
assistent kwaliteitsdienst
Chef Encebe II
Chef Encebe I
hoofd service bureau

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)
- verpakkingsmaterialen (Verordening (EG) nr. 1935/2004)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009).

AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

		Geen opmer- king	Op- mer- king	Vol- doet niet	NVT	Niet Beoor- deeld	Artikel Over- treiding
1.	Basisvoorwaarden						
	Levensmiddelenhygiëne is het resultaat van de invoering van basisvoorwaarden en op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures door exploitanten van levensmiddelenbedrijven. De basisvoorwaarden zijn het uitgangspunt voor een doeltreffende Invoering van HACCP en zij moeten zijn nagekomen voordat er een op HACCP gebaseerde procedure wordt toegepast.		x				4, 2e lid
2.	Gevarenanalyse						
	Zijn alle gevaren onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	x					5, 2 ^e lid onder a
3.	Identificeren van Kritische controlepunten (CCP's)						
	Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd 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?	x					5, 2 ^e lid onder b
4.	Vaststellen van kritische grenswaarden						
	Zijn voor de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar?		x				5, 2 ^e lid onder c
5.	Bewaking van kritische controlepunten (monitoring)						
	Zijn efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten vastgesteld en worden deze toegepast?	x					5, 2 ^e lid onder d
6.	Vaststellen corrigerende maatregelen						
	Zijn er corrigerende maatregelen vastgesteld wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is?	x					5, 2 ^e lid onder e
7.	Verificatie						
	Zijn er procedures vastgesteld om na te gaan of de in artikel 5, tweede lid onder* a tot en met e bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd? (*lees punt 2 tot en met 6)	x					5, 2 ^e lid onder f
8.	Documentatie en registratie						
	Zijn er aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers opgesteld, teneinde aan te tonen dat de in artikel 5, tweede lid onder* a tot en met f omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast? (*lees punt 2 tot en met 7)	x					5, 2 ^e lid onder g
9.	Wijziging in product, verwerking of een stadium						
	Wordt de op HACCP gebaseerde procedure herzien en waarnodig aangepast ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat?	x					5, 2 ^e lid onder g
10.	Overige						
	Voldoen de specifieke aanvullingen, zoals uitgewerkt in de toelichting, aan de wettelijke voorschriften?			x			Zie toe-lichting

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.

1 Basisvoorwaarden

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. 852/2004}

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie opmerking:

- Kabelgoten waren op enkele plaatsen roestig (vooral boven de douche) in de rookafdeling.

4 Vaststellen kritische grenswaarden

"Het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten tenelnde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar."

{Artikel 5, tweede lid, onder c, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie opmerking:

- Bij CCP 1, Ontvangst vlees, stond dat de kritische norm voor getempereerd vlees op het formulier ontvangst vleesgrondstoffen, F-NCB-nl-10021, stond en < 0°C. en afhankelijk was van de specificatie. Er is geen specificatie aantoonbaar waarin stond wat de kritische norm was. De kritische grenswaarden moeten eenduidig vastliggen.
- In de werkinstructie P-NCB-1025 stond bij monitoring CCP 1 geen kritisch grenswaarde voor getempereerd vlees.

10 Overige

"Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug."

{Artikel 19, eerste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002}

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "voldoet niet":

- Desgevraagd en uit de getoonde documenten bleek dat rond 6 november 2013 een partij Gammon Joint Welfare, een vleesbereiding, was uitgeleverd waarin via microbiologisch onderzoek, dat in het poolmonster van 5 x 10 gram vleesbereiding was uitgevoerd, de aanwezigheid van Salmonella is aangetoond. Hierdoor voldeed de vleesbereiding niet aan het voedselveiligheids criterium zoals genoemd in Bijlage I Hoofdstuk 1 onder 1.6 van de Verordening (EG) nr. 2073/2005. Desgevraagd bleek dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf geen procedures had ingeleid om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen.

"Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteiten onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem in de handel gebracht levensmiddel schadelijk voor de menselijke gezondheid kan zijn. Hij stelt de bevoegde autoriteiten in kennis van de maatregelen die hij heeft genomen om risico's voor de eindgebruiker te voorkomen en verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de nationale wetgeving en de juridische praktijk, met de bevoegde autoriteiten samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een levensmiddel kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen."

{Artikel 19, derde lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002}

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "voldoet niet":

- Desgevraagd en uit de getoonde documenten bleek dat 23 januari 2014 een terughaalactie was uitgevoerd omdat in metworst recht gerookt, een vleesproduct, *Listeria monocytogenes* was aangetoond in 3 van de 5 monsters van 25 gram levensmiddel. Hierdoor voldeed het kant-en-klare levensmiddel niet aan het voedselveiligheids criterium zoals genoemd in Bijlage I Hoofdstuk 1 onder 1.2 van de Verordening (EG) nr. 2073/2005. Desgevraagd en uit de getoonde documenten bleek dat de metworst al uitgeleverd was aan het distributiecentrum zijnde een andere rechtspersoon en vandaar uit naar de klant. Desgevraagd bleek dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit niet kennis had gesteld op het moment dat hij van mening was of redenen had om aan te nemen dat een door hem in de handel gebracht levensmiddel schadelijk voor de menselijke consumptie kon zijn. Tevens bleek dat hij de bevoegde autoriteit niet in kennis had gesteld van de maatregelen hij had genomen om risico's voor de eindgebruiker te voorkomen.

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

Ten aanzien van het niet melden van een terughaalactie van metworst waarin *Listeria monocytogenes* was aangetoond en het niet terughalen van een partij vleesbereiding waarin *Salmonella* was aangetoond is een voldoet niet gegeven.

Ten aanzien van het roestig zijn van de kabelgoten en het niet eenduidig vaststellen van de grenswaarde van een CCP zijn opmerkingen gemaakt.

Er dienen zodanige maatregelen genomen te worden, dat herhaling van genoemde overtredingen wordt voorkomen.

Mocht bij een hercontrole blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan hiervan een boeterapport of proces-verbaal worden opgemaakt en kan (kunnen) de geconstateerde overtreding(en) voor verdere afhandeling worden voorgelegd aan de Minister dan wel de Officier van Justitie.

AFSPRAKEN

De werkwijze bij het aantreffen van een overschrijding van de normen ten aanzien van een voedselveiligheids criterium wordt per direct gewijzigd en in overeenstemming gebracht met de wetgeving. Voor deze overtredingen wordt een boeterapport opgemaakt.

De tekortkomingen die beoordeeld zijn met opmerkingen worden ook opgeheven.

Gammon Joint 6 november 2013

Productgroep

Gammons zijn geen vleesbereidingen zijn, maar vleesproducten.

Oorzaak

De Gammon Joints zijn bemonsterd in het kader van proces controle, alvorens volledige curing (rijping door middel van het intrekken van pekel in het product) van het product heeft plaatsgevonden. Op het moment van bemonstering heeft de pekel haar conserverende werking niet kunnen uitvoeren en is de bacteriologische flora nog niet stabiel. Uit eigen monitoring blijkt dat na volledige curing van het product salmonella niet wordt aangetoond in dit type vleesproducten.

Verbeterpunten vastgesteld na de NVWA systeemaudit in 2014:

Vanaf heden worden er geen partijen meer bemonsterd voordat de curing volledig is uitgevoerd, om misverstanden met de NVWA te voorkomen.

Bij het voorkomen van een gelijksoortige situatie wordt dit direct door de producent bij de NVWA gemeld.

Verslag terughaalactie Metworst i.v.m. listeria

Opgesteld door: QA manager

Kopie aan: vestigingsmanager, QA director

Aanleiding terughaalactie

11:30 het laboratorium meldt, 3 x listeria aangetroffen, bij Metworst inpakdatum 20-1-2014, bij de QA manager, monster waren genomen in het kader van proces controle in het begin van het productie proces. Vlees was tijdens monsternamen nog niet gefermenteerd, cq verduurzaamd.

Verloop terughaalactie

11:35 QA geeft telefonisch aan dat de partij getraceerd moet worden en de producten blokkeren. QA director was ook al op de hoogte.

11:45 Overleg met recall team. Taken verdeeld met name gericht op verzamelen data en tracersing van de partij.

13:45 Data van partij bekend, 157 kg geproduceerd op 07-01-14 en verpakt op 20-01-14. Van deze partij zijn 7,8 kg gebruikt voor bemonstering. Een partij van 142 kg was op 20-01-14 naar het DC verzonden. Hiervan zijn op 22-01-2014, 12,3 kg verzonden naar de klant. Hierbij ontstaat een verschil van 1,8 kg, dit is veroorzaakt door weegverschillen.

Mogelijke oorzaken

Ten tijde van bemonstering was het fermentatieproces nog niet voltooid, hierdoor had de pH daling nog niet volledig plaatsgevonden en is het product nog niet bacteriologisch stabiel, listeria kan dan nog aanwezig zijn.

Besluiten

De partijen die bij DC en klant staan retour laten komen en intern blokkeren.

Product herbemonsteren, om na te gaan of de partij afwijkend was.

De partij is bij terugkomst opnieuw bemonsterd, hierbij was de fermentatie voltooid en in alle 5 monsters listeria niet aangetoond.

Verbeterpunten

Vanaf heden worden er geen partijen meer bemonsterd voordat de fermentatie volledig is uitgevoerd om mis verstanden met de NVWA te voorkomen.

Bij het voorkomen van een gelijksoortige situatie wordt dit direct door de producent bij de NVWA gemeld.

Aanvulling

Bij herbemonstering geen listeria aangetroffen.

Toch besloten de partij als categorie 3 materiaal (niet voor humane consumptie) af te voeren.