



Memo

Aan
Bijlage bij NVWA-systeemaudit Vion Enschede 10 september 2018

Van _____ Datum
8 oktober 2018

Kopie

Betreft
Genomen maatregelen na NVWA-audit

Op 10 september 2018 heeft de NVWA tijdens de systeemaudit drie opmerkingen gemaakt. De onderstaande tabel geeft weer welke maatregelen naar aanleiding hiervan zijn genomen.

Constatering	Genomen maatregel
De handelsdocumenten voor categorie 1 en categorie 3 materiaal waren niet altijd volledig ingevuld. De handtekening en de naam in blokletters ontbraken op sommige documenten.	De medewerkers van de beveiliging krijgen een herinstructie, de handelsdocumenten voor categorie 1 en categorie 3 materiaal moeten altijd worden ondertekend.
Op de CCP-registratieformulieren dient men een komma te zetten bij de waarden van de gemeten producttemperaturen.	Dit wordt bij de volgende CCP-training meegenomen.
De recallprocedure van Vion Enschede BV vermeldt de naam van een NVWA-medewerker die geen bedrijfsbeheerder meer is.	De recallprocedure is aangepast.



Auditverslag

Inspectiegegevens

Geïnspecteerde	VION Enschede B.V.	NVWA Afdeling	NVWA HH KC Afd Audits en Bedrijvenbeheer
Adres	Het Lentfert 74	Teamleider	
Postcode	7547SP	Inspecteur	
Woonplaats	ENSCHDEDE	Rapportnummer	829/18/0020
Erkenningsnummer	NL 305 EG	Datum rapport	11-09-2018
Inspectiedatum	10-09-2018		

Inspectiebevindingen

Toetsing	Bevinding
Inspectiedatum?	10-09-2018
Betreft het een basis- of een heraudit?	Basisaudit
Welke audit is uitgevoerd?	Eigen HACCP Plan
Voldoet de bouwkundige staat van het bedrijf aan de eisen?	Geen opmerking
Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen?	Geen opmerking
Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf een procedure hoe om te gaan met vlees dat op de grond valt?	Ja
Voldoet deze procedure aan de eisen?	Geen opmerking
Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	Geen opmerking
Is STEC in de geveanalyse meegenomen?	Geen opmerking
Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?	Geen opmerking
Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?	Geen opmerking
Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	Geen opmerking
Zijn voor alle CCP's bewakingsprocedures omschreven?	Geen opmerking
Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven?	Geen opmerking
Beheersen de bewakingsprocedures doeltreffend de risico voor de voedselveiligheid?	Geen opmerking
Worden alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven?	Geen opmerking
Zijn de corrigerende maatregelen ook doeltreffend?	Geen opmerking
Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?	Ja
Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?	Onderzoek STEC

Heeft het bedrijf voor STEC een grenswaarde bepaald?	Ja
Wat is de bemonsteringsfrequentie?	5 monsters wekelijks verschillende eindproducten
Wat is de grenswaarde?	afwezig in 25 gr, stx 1, stx 2, eae genen
Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd?	Geen opmerking
Kan men aantonen dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast?	Geen opmerking
Is de documentatie geactualiseerd?	Geen opmerking
Wordt de documentatie gedurende een passende periode bewaard?	Geen opmerking
Zijn nieuwe gevaren en risico's in het proces, product, grondstof of bij de gebruiker opgenomen?	NVT
Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen?	Geen opmerking
Zijn er HACCP procedures die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard?	NVT
Wordt de audit uitgevoerd bij een pluimveeslachthuis?	Nee
Is er een procedure die voorkomt dat dood aangevoerde dieren aangehangen worden?	NVT
Is gecontroleerd of het bedrijf voldoet aan de Ver. Microbiologische Criteria ?	Ja
Wordt voldaan aan de bemonsteringsfrequenties conform Vo 2073 of het eigen bemonsteringsplan?	Geen opmerking
Wordt voldaan aan de bemonsteringsschema's conform Ver. 2073, bijlage I of eigen schema's?	Geen opmerking
Worden de verwerkingsruimten en uitrusting bemonsterd op Listeria monocytogenes?	Geen opmerking
Worden de juiste analysemethoden toegepast?	Geen opmerking
Wordt nagegaan of gedurende de tbt termijn aan de voedselveiligheidscriteria wordt voldaan?	Geen opmerking
Wordt in voldoende mate voldaan aan het onderzoeken van trends in de testresultaten?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij ontoereikende voedselveiligheidscriteria de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij ontoereikende proceshygiëncriteria de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij trend richting ontoereikend de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?	Toepassing NVWA meldwijzer tijdens Centrale audit van VION in oktober 2018 aantonen
Wordt er een herinspectie uitgevoerd?	Nee
Wordt het interventiebeleid toegepast?	Nee

Opmerkingen

Opmerking inspecteur

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

Er is een exportregistratie voor uitsnijderij roodvlees voor Canada verleend, maar er wordt geen vlees geëxporteerd naar Canada.

BEDRIJFSGEGEVENS.

Naam (EG nummer): VION Enschede B.V. (NL 305 EG)
Adres: Het Lentfert 74
Plaats: 7547 SP Enschede
Telefoon: 053-4864444
Fax: 053-4864400
@:
www: www.vionfood.nl
Bedrijfs categorie: uitsnijderij van rund- en kalfsvlees, producent gehakt vlees en van vleesbereidingen
Producten: uitgesneden rundvlees, vleesbereidingen
Bedrijfsomvang: ca. 10 medewerkers incl. uitzendkrachten
Certificaten: BRC (Level AA, versie 7) door LLRQA gecertificeerd; ISO 9000:2008 door LLRQA; QS gecertificeerd door SGS Duitsland en SKAL erkend (BIO Certificaat)

AUDITGEGEVENS.

Plaats: Het Lentfert 74, 7547 SP Enschede
Datum: 10-09-2018

Teamsamenstelling Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit:

Senior Inspecteur Auditor.

Gesprekspartners van bedrijf:

QA manager
bedrijfsleider.
QA medewerker

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).

Inleidend gesprek:

De systeemininspectie inzake erkenningsonderhoud 2018 was al uitgevoerd door de NVWA. Er is geen recall geweest van producten in de periode 2017/2018.

De leveranciers van de bouten zijn [redacted] en een 5-taal VION slachterijen uit Duitsland. Er worden wekelijks 650 -700 t rundvlees verwerkt. De werktijden zijn van maandag tot en met vrijdag van 6.00 uur tot ca. 16.30 uur.

Tijdens de audit werden de onderstaande onderwerpen beoordeeld:

Procedure Etikettering Rundvlees (P-ENS-NL-10039, revisie 3, 03-09-2018)

Procedure over gevaren-en risicoanalyse (P-VION-10000, revisie 12, 29-09-2014 steeds geldig)

Klachtenregistraties en afhandeling.

Procedure Opleidingen Voedselveiligheid en Hygiëne (P-NCB-10227 d.d. 19-04-2018)

Ongediertebestrijding door _____ (Pestcontrol)

CCP registratieformulieren (CCP 1, 2 en CCP 3).

Procedure Microbiological Analysis Standards (P-FOOD-1008 d.d. 13-02-2017)

Microbiologische resultaten van eindproducten en bijkoopproducten (Salmonella, E. Coli, Listeria, Coli 057, aëroob kiemgetal, STEC) door _____ (geaccrediteerd door de RvA onder nummer _____)

THT onderzoeken, verrichtingenlijst van het laboratorium met de analysemethodes en trendanalyses

Interne audit rapportages door _____ d.d. 17-09-2017 en 25-06-2018

Kalibratiegegevens van meetmiddelen (overzicht aanwezig).

Cat. 1 en cat.3 materiaal(handelsdocumenten).

Temperatuurborging in koelcelen en vriescel bij de Technische Dienst.

Etikettering van verpakte producten.

Opslag van R&D middelen en specificaties van de middelen

Recallprocedure zelf beoordeeld.

Reinheid gereinigde vleeskratten en bakken.

Tracering van verpakte producten (3 batches werden gecontroleerd)

Bevindingen audit:

Tijdens de rondgang werd er geconstateerd dat de kleedruimtes, de productieruimtes en uitrusting neetjes uitzagen.

De algehele hygiëne en werkwijze van het personeel tijdens de productie was voldoende.

De handelsdocumenten voor categorie 1 en categorie 3 materiaal waren niet altijd volledig ingevuld. De handtekening en de naam in blokletters ontbraken op sommige documenten.

De recallprocedure van VION Enschede BV vermeldt de naam van een NVWA medewerker die geen bedrijfsbeheerder meer is.

Dus het is beter om te verwijzen naar de actuele meldwijzer van de NVWA in dit geval. Er werd contact opgenomen met _____ om te checken of VION Centraal de Meldwijzer van de NVWA toepast (versie 18 januari 2018). Aangezien dit document niet aantoonbaar was in Enschede werd afgesproken om de meldwijzer tijdens de jaarlijkse NVWA audit van VION Centraal in oktober 2018 te laten zien aan het auditteam van de NVWA. Dit omdat alle GFL meldingen via VION FOOD GROUP in Boxtel lopen. Er is een recall testverslag opgesteld op 18-10-2017.

De traceerbaarheid van drie verschillende batches (vlees was afkomstig van Duitse slachthuizen) leverde geen opmerking op en alle documenten waren aantoonbaar.

Er is een overzicht aanwezig waarop de kalibratie van meetmiddelen zoals thermometers wordt bijgehouden.

De uitvoering van de ongediertewering en bestrijding door _____ werd gecheckt en dat leverde geen opmerking op.

Conclusie:

VION Enschede beschikt over een overzichtelijk voedselveiligheidsplan dat goed wordt bijgehouden.

Vergeleken met de vorige audit werd een duidelijke verbetering zichtbaar door het hele bedrijf. De

bakken en vleeskratten die door een externe firma werden gereinigd waren afdoende schoon. Diverse

opslagruimtes zagen er neetjes uit. Bouwtechnisch verkeert het bedrijf in goede staat en de

basisvoorwaarden zoals temperatuurborging, opleiding, scheiding humane vleesstromen en dierlijke

bijproducten, de bestrijding van ongedierte en de algehele hygiëne werden als voldoende gekwalificeerd.

Er werden geen afwijkende zaken aangetroffen betreffen de resultaten van microbiologische onderzoeken.

De audit leverde een aandachtspunt betreffende de manier hoe bepaalde documenten (cat1 en cat 3 handelsdocumenten en de CCP-registratieformulieren) ingevuld waren.

Opmerking geïnspecteerde.

Mevrouw _____ zal met de medewerkers van de beveiliging bespreken dat de handelsdocumenten voor categorie 1 en cat. 3 materiaal altijd ondertekend moeten worden.

Op de CCP registratieformulieren dient men komma te zetten bij de waarden van de gemeten producttemperaturen. Dit wordt bij de volgende CCP training meegenomen.

De recallprocedure van VION Enschede BV wordt aangepast.

Ondertekening

Utrecht, 11-09-2018

Dit document is geautomatiseerd opgemaakt en daarom niet ondertekend.

