

Één van de audits is uitgevoerd bij het bedrijf R F M Wouters slachterij grossierderij , met EG 763 NL.

BEDRIJFSGEGEVENS

Naam:	R F M Wouters slachterij grossierderij
Adres:	De Hoef Westzijde 33
Plaats:	1426 AS de Hoef
EG nummer:	EG 763 NL
bedrijfscategorie	slachthuis gedomesticeerde hoefdieren, slachthuis onbedwelmd slachten, uitsnijderij vlees van gedomesticeerde hoefdieren, productie-inrichting gehakt vlees en vleesbereidingen. Bedrijf heeft voorwaardelijke erkenning als verwerkingsbedrijf behandelde magen, darmen en blazen.
producten:	slachten en uitsnijden van rund, schaap, geit. Verkleinen van snippers (mager met, 80-20 etc), productie van rundvleesgehakt en -vleesbereidingen voor vleesproductenbedrijf ligt al maanden stil. Runderen voornamelijk uit NL, Duitsland, België en Frankrijk. Geen oosteuropese aanvoer.
bedrijfsomvang:	Broeien van magen van kalf en/of schaap, onderpoten van rund. 25 productiemedewerkers. 300 runderen - 20 kalf (rosé/wit), 400 schapen - 40 geiten/week.
certificaten	Halal

AUDITGEGEVENS

Plaats:	de Hoef
Datum:	9 juni 2017

Teamsamenstelling NVWA:

■■■■■■■■■■	senior inspecteur auditor en auditleider
■■■■■■■■■■	toezichthoudend dierenarts en bedrijvenbeheerder

Gesprekspartners van het bedrijf:

F Wouters	eigenaar-directeur
J de Witte	kwaliteitsmanager, handboeksamensteller

De audit richtte zich op het opstellen en uitvoeren van het HACCP-plan.

Aandachtspunten audit (algemeen):

- 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)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009 en 142/2011)
- dierenwelzijn (Verordening (EG) nr. 1099/2009)

Aandachtspunten audit (specifiek):

- uitvoering van de corrigerende maatregelen n.a.v. de audit op 14-10-2016
- toepassing EU VO 2073/2005
- werkwijze m.b.t. STEC

- toepassing NVWA meldwijzer
- gevarenanalyse
- identificatie CCP's
- kritische grenswaardes
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- analyse eindproducten (incl. vaststellen THT - datum)
- verificatie en validatie HACCP - systeem
 - interne audits
 - management review
 - klachtensysteem
- opleiding en training personeel
- kalibratie meetmiddelen
- plaagdierwering c.q. -bestrijding
- tracering en merking (FIFO)
- beheersing categoriematerialen (beheersing Food en Non Food bescherming tegen verontreiniging)
- koelketen
- registratie meetwaardes
- registraties acties bij afwijkingen
- werkwijze gevallen vlees c.q. producten (direct contact met de vloer)

Mededelingen tijdens inleidend gesprek

Bedrijf heeft geen CCP's

Besproken is het verschil tussen onbehandelde en behandelde magen.

Onbehandelde magen worden gespoeld en gebroeid en mogen alleen afgevoerd worden voor verdure verwerker naar een vervolgbedrijf. Geen rechtstreekse levering voor verkoop aan consument.

Behandelde magen worden gespoeld en verhit. Deze mogen wel geleverd worden voor rechtstreekse verkoop aan consument.

In het handboek moet voor behandelde magen een volledige gevarenanalyse en risico-afweging opgenomen worden voor alle stadia van productie. Bijvoorbeeld een afweging bij welke temperatuur en met welke tijdsduur de verhittingsstap wordt uitgevoerd zodat een voor humane consumptie geschikt product ontstaat uit de behandelde maag.

Vooraf hiervan een validatie van het beoogde productieproces.

Verificatie van het productieproces of er daadwerkelijk een "veilig" te consumeren eindproduct is ontstaan met de uitgevoerde productiestappen. Deze verificatie zal met regelmaat herhaald moeten worden. De frequentie van het onderzoek gebeurt op basis van de gevaren- en risicoanalyse.

In feite ontstaat een vleesproduct waarbij geen normen en/of frequentie is voorgeschreven door VO(EG) 2073/2005, artikel 4.

De gebroeide onderpoten worden beschouwd als vers vlees, waarbij het haar verwijderd is door een productiestap broeien en haar verwijderen.

Ook deze productie moet zijn opgenomen in de gevaren- en risicoanalyse.

Ook hier is vooraf validatie uitgevoerd.

Ook hier is verificatie achteraf en met regelmaat noodzakelijk.

Met name is bij het naschroeien van de gebroeide onderpoten aandacht nodig voor wat er gebeurt als er te fanatiek wordt geschroeid. Bijvoorbeeld het gevaar van PAK's in diepgeschroeid product.

Ten tijde van de audit was de gevaren- en risicoanalyse voor de behandelde magen, en de gebroeide onderpoten onvoldoende uitgediept, mede door onduidelijkheid in de precieze omschrijving van deze producten.

Ook waren deze producten niet als zodanig en als verificatie van het proces, opgenomen in het microbiologisch bemonsteringsplan.

Op basis hiervan wordt de voorlopige erkenning van de erkenningsaanvraag verlengd met 3 maanden.

1. Bouwkundige staat

- Bladderende verf aan diverse verdampers
- Categorie opvangbakken niet lekdicht: stop ontbreekt

2. Overige basisvoorwaarden

- Merking van categoriebakken niet optimaal: aangebrachte stickers bladderen, meerdere restanten van andere categorie-aanduidingen nog aanwezig
- Door wisselende samenstelling slachtploeg is per dag de slachtkwaliteit wisselend. Er is volgens het opleidingsplan Training-on-the-job maar in de praktijk is hier vaak te weinig tijd, ruimte en aandacht voor.
- Huisregels en werkwijze moet vooraf bijgebracht worden voordat nieuw personeel ingezet wordt.
- Er waren geen vervoersdocumenten aanwezig van de afvoer categorie 3-materiaal van vet en onderpoten naar vleesafval.nl

3. Gevarenanalyse

- Productie behandelde magen onvoldoende uitgediept, productie broeipoten onvoldoend uitgediept. Beide producties zitten in voorlopige erkenning.

4. STEC (gevarenanalyse)

- Hoogrisico-onderzoek: norm afwezig in 25 gram, 1x per jaar onderzoek, methode ISO/TS 13136
- Onderzoekschema aanpassen

5. Identificatie CCP`s

6. Kritische grenswaardes – vastgesteld?

7. Kritische grenswaardes – aanvaardbaar niveau?

8. Bewakingsprocedures CCP – omschreven?

9. Bewakingsprocedures CCP – vereiste onderwerpen opgenomen?

10. Bewakingsprocedures CCP – doeltreffend m.b.t. voedselveiligheid?

11. Bewakingsprocedures CCP – uitvoering in de praktijk?

12. Corrigerende maatregelen – doeltreffend?

13. Verificatieprocedures – in relatie tot HACCP plan

- Geen verificatieprocedures voor behandelde magen en broeipoten
- Verificatie-onderzoek microbiologisch op snippers: nu 1x per jaar op vers en

gedraaid/verkleind. Deze frequentie is niet aantoonbaar gebaseerd op de gevaren- en risicoanalyse van de betreffende productie.

14. Verificatie STEC

15. Verificatieprocedures – uitvoering?

16. Aantoonbare toepassing HACCP-plan

17. Nieuwe gevaren en risico's

- Achterliggende procedures behandelde magen en broeipoten nog niet volledig.

18. Garantie m.b.t. specifieke eisen (microbiologie)

Naleefhulp trendanalyse:

- *Bij wisselende uitslagen van karkasonderzoek, ondanks dat deze onder de norm zijn, vereist VO 2073/2005 volgens artikel 9 dat het bedrijf onmiddellijk adequate maatregelen neemt om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen. Te denken valt aan:*
 - o *bekijken hoe slachtproces gaat, zijn er wisselende omstandigheden die invloed hebben op de karkasbemonstering*
 - o *invloed in personele bezetting: minder/meer bekwaam personeel op kritische plaatsen*
 - o *invloed opleiding personeel: meer/minder bekwaamheid personeel op kritische plaatsen*
 - o *invloed monsternamen: zelfde monsternemer?*
 - o *Bewaring en transportinvloed op monsters*
 - o *Laboratoriumfouten*

Naleefhulp bemonsteringsschema:

- *er is een beschreven bemonsteringsplan. De aangegeven bemonsteringsdagen staan in de bedrijfsagenda, en als los document in de map. Er is geen jaaroverzicht, zodat in 1 oogopslag bemonstering zichtbaar is.*

Naleefhulp karkasonderzoek:

- *Uit de historie van inspecties door NVWA op karkasbemonstering bleek deze niet altijd conform de voorwaarden van de betreffende ISO-methode uitgevoerd te zijn. Uitvoering blijft aandacht vragen door wisselende bemonsteraar in dienst van het bedrijf.*
- Blz 6 van 22 punt 3.1.2 micro:
Onder F frequentie: bij overschrijding altijd verplicht terug naar voorgeschreven standaardfrequentie die voorgeschreven is in VO 2073/2005. Pas als na de in de VO 2073 voorgeschreven tijdsduur met goede resultaten is verstreken, kan de bonusfrequentie gehanteerd worden.

19. HACCP gebaseerde procedures

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

Korte samenvatting.

Eindconclusie.

Handbook niet volledig met betrekking tot aanvraag behandelde magen/broeipoten. Met name gevarenanalyse en microbiologisch onderzoek van de betreffende producten.

AFSPRAKEN

Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?

Verlenging voorlopige erkenning productieinrichting behandelde magen.

Wie voert de her-inspectie uit en op welke datum?

SIA

3 maanden verlenging voorlopige erkenning

Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast?

[NVT]

Bijlage – wetsartikelen

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}

HOOFDSTUK XII

Opleiding

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:
"dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit"
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 1, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

"Dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren."
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 3, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

DIERLIJKE BIJPRODUCTEN VERORDENING (EG) NR. 1069/2009 EN 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)

Vanaf het in artikel 4, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1069/2009 genoemde beginpunt in de productieketen moeten dierlijke bijproducten en afgeleide producten worden verzameld en vervoerd in gesloten nieuwe verpakkingen of afgedekte lekvrije recipiënten of voertuigen.

"Exploitanten zorgen ervoor dat dierlijke bijproducten en afgeleide producten tijdens het vervoer vergezeld gaan van een handelsdocument of, indien deze verordening of een overeenkomstig lid 6 vastgestelde maatregel dat voorschrijft, een gezondheidscertificaat."

(Artikel 21, tweede lid van de Verordening (EG) nr. 1069/2009) en,

"Exploitanten zien erop toe dat dierlijke bijproducten en afgeleide producten:

b) tijdens het vervoer vergezeld gaan van handelsdocumenten of gezondheidscertificaten overeenkomstig de eisen van bijlage VIII, hoofdstuk III.

(Artikel 17, eerste lid, onder b) van de Verordening (EG) nr. 142/2011)

"De handelsdocumenten en gezondheidscertificaten waarvan dierlijke bijproducten en afgeleide producten tijdens het vervoer vergezeld gaan, bevatten op zijn minst informatie over de oorsprong, de bestemming en de hoeveelheid van deze producten, alsook een beschrijving van de dierlijke bijproducten of afgeleide producten en, indien deze verordening markering voorschrijft, de daarop aangebrachte markering. Voor dierlijke bijproducten en afgeleide producten die binnen het grondgebied van een lidstaat worden vervoerd, kan de bevoegde autoriteit van de lidstaat in kwestie evenwel toestaan dat de in lid 1 bedoelde informatie wordt bekendgemaakt via een alternatief systeem.

(Artikel 21, derde lid van de Verordening (EG) nr. 1069/2009" en,

Exploitanten zien erop toe dat dierlijke bijproducten en afgeleide producten:

b) tijdens het vervoer vergezeld gaan van handelsdocumenten of gezondheidscertificaten overeenkomstig de eisen van bijlage VIII, hoofdstuk III.

(Artikel 17, eerste lid, onder b) van de Verordening (EG) nr. 142/2011)

HACCP

Gevarenanalyse

"Het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden."

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

Identificeren van kritische controlepunten (CCP's)

"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"

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

Vaststellen kritische grenswaarden

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

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

Bewaking van kritische controlepunten (monitoring)

"Het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten"

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

Vaststellen corrigerende maatregelen

"Het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is."

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

Verificatie

"Het vaststellen van procedures om na te gaan of de in artikel 5, tweede lid onder a tot en met f bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd"

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

Documentatie en registratie

"Het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de in artikel 5, tweede lid onder a tot en met f omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast"

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

"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 (van artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004) op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf"

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

"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn"

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

"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode."

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

Wijziging in product, verwerking of een stadium

"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"

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

Overige (microbiologie)

"Om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren, voeren exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar van toepassing testen uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I."

(Artikel 4, eerste lid van de Verordening (EG) nr. 2073/2005)

"De exploitanten van levensmiddelenbedrijven stellen zelf de nodige bemonsteringsfrequenties vast, tenzij in bijlage I specifieke bemonsteringsfrequenties zijn aangegeven; in dat geval gelden die bemonsteringsfrequenties als minimum. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven bepalen dit in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, met inachtneming van de gebruiksaanwijzing van het levensmiddel. De bemonsteringsfrequentie kan worden afgestemd op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, mits de veiligheid van de levensmiddelen hierdoor niet in gevaar komt."

(Artikel 4, tweede lid van de Verordening (EG) nr. 2073/2005)

"De in bijlage I vermelde analysemethoden en bemonsteringsschema's en methoden worden als referentie gebruikt."

(Artikel 5, eerste lid van de Verordening (EG) nr. 2073/2005)

"De monsters worden genomen in verwerkingsruimten en van voor de voedselproductie gebruikte uitrusting wanneer dat nodig is om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan. Bij deze bemonstering wordt ISO-norm 18593 als referentie gebruikt."

(Artikel 5, tweede lid van de Verordening (EG) nr. 2073/2005)

"Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen."

(Artikel 9 van de Verordening (EG) nr. 2073/2005)