

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	[REDACTED]
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	vlees

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	24-05-2016
Nummer controleur	25102
Begintijd	09:15
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	OWNT1606 VIP Basisvoorwaarden algemeen
Geldig vanaf	01-01-2016

Aanvullende informatie

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee
Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	10
Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Erkend bedrijf
Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf
Vraag 5	Wat is het doel van de inspectie m.b.t. de erkenning?
Antwoord	Erkenningsonderhoud
Vraag 6	Is er sprake van afvoer van bij-, restproducten naar diervoederbedrijven?
Antwoord	Nee
Vraag 7	Is het bedrijf HACCP-gecertificeerd?
Antwoord	Ja BRC,

Hygiëne

Vraag 8	Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?
Antwoord	Geen opmerking

Bouwkundige staat

Vraag 9	Voldoet het bedrijf aan de bouwkundige eisen?
Antwoord	Geen opmerking

Water

Vraag 10 Voldoet het water en de watervoorziening aan de eisen?
 Antwoord Geen opmerking

Ongediertebestrijding

Vraag 11 Zijn er voldoende adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen (ongedierte) te bestrijden?

Antwoord Geen opmerking

Controle hygiëne-eisen personeel

Vraag 12 Nemen de werknemers in het bedrijf zeer goede persoonlijke hygiëne in acht?
 Antwoord Geen opmerking

Opleiding

Vraag 13 Wordt voldaan aan de eisen m.b.t. opleiding?

Antwoord Geen opmerking

Bewaren

Vraag 14 Worden bederfelijke levensmiddelen bij de juiste temperatuur bewaard?

Antwoord Geen opmerking

Basisvoorwaarden

Vraag 15 Wordt voldaan aan de overige basisvoorwaarden?

Antwoord Geen opmerking

***Verordening 853**

Vraag 16 Worden de juiste producten gebruikt voor de bereiding van vleesproducten (eisen Verordening 853/2004)?

Antwoord NVT

Vraag 17 Voldoet al het vlees voor de vervaardiging van vleesproducten, aan de voorschriften van vers vlees (eisen Verordening 853/2004)?

Antwoord NVT

Vraag 18 Voldoet de inrichting voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees, aan de gestelde eisen van Verordening 853/2004?

Antwoord Geen opmerking

Vraag 19 Voldoen de grondstoffen voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees aan de gestelde eisen uit de Verordening 853/2004?

Antwoord Geringe overtreding

Toelichting .

Vraag 20 Wordt voldaan aan de hygiëne-voorschriften tijdens en na de productie van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees?

Antwoord Geen opmerking

Vraag 21 Voldoet de etikettering van gehakt vlees en vleesbereidingen aan de gestelde eisen van de Verordening 853/2004?

Antwoord NVT

***Uitsnijderij**

Vraag 22 Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen ROODVLEES (eisen Verordening 853/2004)?
Antwoord NVT

Vraag 23 Voldoet de hygiëne tijdens het uitsnijden en uitbenen van ROODVLEES aan de eisen van Verordening 853/2004?
Antwoord NVT

Vraag 24 Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen PLUIMVEEVLEES (eisen Verordening 853/2004)?
Antwoord NVT

Maatregelen

Vraag 25 Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?
Antwoord Nee

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie [REDACTED]
 Straatnaam [REDACTED]
 Huisnummer [REDACTED]
 Postcode [REDACTED]
 Woonplaats [REDACTED]
 Contactpersoon [REDACTED]
 Functie contactpersoon [REDACTED]
 Hoofdcategorie **fabriek food**
 Locatiecategorie **vlees**

Medewerker

Regio **Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest**

Bezoekdetails

Datum bezoek **24-05-2016**
 Nummer controleur **25102**
 Begintijd **09:15**
 Bezoekreden **A/AL inspectie**

Inspectielijst

Lijst **VYNT1603 Pre-audit Douane Unie**
 Geldig vanaf **21-03-2016**

AI Algemeen

Vraag 1 **Voldoet het bedrijf aan alle eisen van de Russische Federatie?**
 Antwoord **Voldoet niet**
 Toelichting

Vraag 2 **Als het bedrijf niet voldoet, wat waren dan de tekortkomingen?**
 Antwoord **Zie de toelichting**
 Toelichting **Pre-audit registratie Douane-Unie bij [REDACTED]**

24 mei 2016

[REDACTED]

Gesprekspartner bedrijf:

[REDACTED]

Er was sinds vorig jaar niets gewijzigd in de eisen.
De goedgekeurde versie van het protocol was daarom nog steeds versie 16 van 19-05-15.

Participatie monitoringsplan Douane-unie:

De benodigde monitoring van het kipseparatorvlees, zowel microbiologisch als fysisch-chemisch) was uitgevoerd tot/met het vierde kwartaal van 2015. Het laatste microbiologische onderzoek was van 16 januari 2016.

Er was een paar keer listeria gevonden en er was een paar maal residuen van tetracycline gevonden boven de Russische norm, maar onder de Europese norm. De partijen waren voor de Douane-unie afgekeurd, maar konden toch al niet aan de Douane-unie geleverd worden.

Voldoet niet:

Vanaf 2016 was er geen monstername meer gedaan omdat er ook al lang niet meer geleverd kon worden.

Afspraken:

De monitoring per direct weer opstarten en de resultaten doormailen.
Bij een volgende keer worden jullie direct van de lijst afgehaald, omdat tijdelijk niet monitoren niet eerlijk is t.o.v. de bedrijven die wel continu blijven monitoren.

Gezondheidsverklaringen:

Er waren recente gezondheidsverklaringen aanwezig.

Wateronderzoek en agaronderzoek:

Het voorgeschreven wateronderzoek en wekelijkse agaronderzoek was uitgevoerd met goed resultaat.

Hygiënetraining:

De voorgeschreven jaarlijkse hygiënetraining was voor het laatst in oktober 2015 gegeven.

Vraag 3 Hoeveel uur is er in totaal aan de pre-audit besteed?
Antwoord 10

Vraag 4 Welk type bedrijf betreft het?
Antwoord Uitsnijderij, Koel- en Vrieshuis,
Toelichting productie van kipseparatorvlees

Vraag 5 Op welke export lijst moet het bedrijf geplaatst worden?
Antwoord Uitsnijderij, Koel- en vrieshuis,
Toelichting Bedrijf kan op de lijst voor uitsnijderij en koel- en vrieshuis pluimvee blijven onder de voorwaarde dat de monitoring direct weer wordt opgestart.
Bij een volgende keer wordt de registratie direct ingetrokken.

Bedrijfsgegevens

Inspectielocatie	[REDACTED]
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	vlees

Medewerker

Regio	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest
-------	---

Bezoekdetails

Datum bezoek	03-08-2016
Nummer controleur	25102
Begintijd	14:00
Bezoekreden	A/AL inspectie

Inspectielijst

Lijst	VYNT1603 Pre-audit Douane Unie
Geldig vanaf	21-03-2016

Al Algemeen

Vraag 1 Voldoet het bedrijf aan alle eisen van de Russische Federatie?

Antwoord Voldoet

Toelichting heraudit registratie Douane-Unie bij [REDACTED]

3 augustus 2016

[REDACTED]

De goedgekeurde versie van het protocol is versie 16 van 19-05-15.

Participatie monitoringsplan Douane-unie:

De monitoring was weer aantoonbaar opgestart. De eerste uitslagen van monsters ontvangen op 7 juli 2016 zijn op 3 augustus 2016 doorgemailed.

Op basis van het bovenstaande wordt een positief advies gegeven voor handhaving van de registratie voor uitsnijderij pluimveevlees en koel- en vrieshuis pluimveevlees voor de export naar de Douane-unie van pluimveeseparatorvlees.

Vraag 2 Als het bedrijf niet voldoet, wat waren dan de tekortkomingen?

Antwoord nvt

Vraag 3 Hoeveel uur is er in totaal aan de pre-audit besteed?

Antwoord 1

Vraag 4 Welk type bedrijf betreft het?

Antwoord Uitsnijderij, Koel- en Vrieshuis,

Vraag 5 Op welke export lijst moet het bedrijf geplaatst worden?

Antwoord Uitsnijderij, Koel- en vrieshuis,

Toelichting Op basis van het bovenstaande wordt een positief advies gegeven voor handhaving van de registratie voor uitsnijderij pluimveevlees en koel- en vrieshuis pluimveevlees voor de export naar de Douane-unie van pluimveeseparatorvlees.