



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

AANGETEKEND



directie Strategie
divisie Juridische zaken


Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Onze referentie
TRCNVWA/2019/6774

VERZONDEN 21 NOV 2019

Datum:

Betreft: Besluit op Wob-verzoek 19-1387

Geachte heer ,

In uw e-mail van 21 oktober 2019 heeft u met een beroep op de Wet openbaarheid van bestuur (hierna: Wob) informatie verzocht over de inspectieresultaten van twee bedrijven, tevens met de beoordeling van Listeria studies.

De ontvangst van uw verzoek is aan u bevestigd bij de e-mail van 22 oktober 2019, met het kenmerk 19-1387.

In de e-mail van 31 oktober 2019 is aan u medegedeeld dat de beslistermijn is opgeschort met uiterlijk een week vanwege het vragen van zienswijzen aan derden. In de e-mail van 11 november 2019 bent u geïnformeerd dat de behandeling van uw Wob-verzoek vanaf 8 november weer is voortgezet.

Wettelijk kader

Uw verzoek valt onder de reikwijdte van de Wob.

Inventarisatie documenten

Op basis van uw verzoek zijn in totaal 13 documenten aangetroffen. Deze documenten zijn opgenomen in een inventarislijst, die als bijlage bij dit besluit is gevoegd. In dit besluit wordt verwezen naar de corresponderende nummers uit de inventarislijst, zodat per document duidelijk is wat is besloten.

De documenten 1 tot en met 5 hebben betrekking op het eerste bedrijf dat u heeft genoemd in uw Wob-verzoek en de documenten 6 tot en met 10 heeft betrekking op het tweede bedrijf dat u heeft genoemd in uw Wob-verzoek. Zie onder het kopje "Overwegingen" de motivering waarom de bedrijfsnamen niet openbaar worden gemaakt.

Zienswijzen

U bent erover geïnformeerd in de e-mail van 31 oktober 2019 dat er derde belanghebbenden zijn bij de openbaarmaking van de documenten en dat deze in de gelegenheid zijn gesteld hierover hun zienswijzen te geven. Door de derde belanghebbenden zijn geen bedenkingen ingediend.

Besluit

Ik heb besloten deels aan uw verzoek tegemoet te komen en de informatie waar u om heeft verzocht openbaar te maken. De documenten bevatten namelijk persoonsgegevens en bedrijfsgegevens die uitgezonderd zijn van openbaarmaking. Voor de motivering verwijs ik u naar het kopje "Overweging" van dit besluit.

Overwegingen

Algemene overweging: openbaarheid t.a.v. eenieder

Allereerst wil ik u wijzen op het volgende. Ingevolge artikel 3, vijfde lid, van de Wob, wordt een verzoek om informatie ingewilligd met inachtneming van het bepaalde in de artikelen 10 en 11.

Het recht op openbaarmaking op grond van de Wob dient uitsluitend het publieke belang van een goede en democratische bestuursvoering. Het komt iedere burger in gelijke mate toe. Daarom kan ten aanzien van de openbaarheid geen onderscheid worden gemaakt naar gelang de persoon of de bedoeling of belangen van de verzoeker. Bij de te verrichten belangenafweging worden dan ook betrokken het algemene belang bij openbaarmaking van de gevraagde informatie en de door de weigeringsgronden te beschermen belangen, maar niet het specifieke belang van de verzoeker.

Evenmin kent de Wob een beperkte vorm van openbaarmaking. Dit betekent dat openbaarmaking van de gevraagde documenten uitsluitend aan u op grond van de Wob niet mogelijk is. Indien ik aan u de betreffende documenten verstrek, moet ik deze ook aan anderen geven indien zij daarom verzoeken. In dat licht vindt de onderstaande belangenafweging/vinden de onderstaande belangenafwegingen dan ook plaats.

De eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer

Op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder e, van de Wob blijft verstrekking van informatie achterwege voor zover het belang daarvan niet opweegt tegen het belang dat de persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd.

In de documenten 1 tot en met 4b en 5 tot en met 10 staan persoonsgegevens die bestaan uit namen, adresgegevens, geboortegegevens en handtekeningen van medewerkers van externe partijen en namen en handtekeningen van ambtenaren. Ik ben van oordeel dat t.a.v. deze gegevens het belang dat de persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd, zwaarder moet wegen dan het belang van openbaarheid. Daarom heb ik de persoonsgegevens verwijderd uit deze documenten.

Voor zover het de namen van ambtenaren betreft is hierbij het volgende van belang. Weliswaar kan, waar het gaat om beroepshalve functioneren van ambtenaren, slechts in beperkte mate een beroep worden gedaan op het belang van eerbiediging van hun persoonlijke levenssfeer. Dit ligt anders indien het betreft het openbaar maken van namen van de ambtenaren. Namen zijn immers persoonsgegevens en het belang van eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer kan zich tegen het openbaar maken daarvan verzetten. Daarbij is van belang dat het hier niet gaat om het opgeven van een naam aan een individuele burger die met een ambtenaar in contact treedt, maar om openbaarmaking van de naam in de zin van de Wob.

Het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling

Gelet op de aard en de inhoud van de informatie in de documenten, die bestaan uit bedrijfsnamen, adresgegevens en bedrijfsgegevens van de geïnspecteerde, staat artikel 10, tweede lid, aanhef en onder g, van de Wob aan openbaarmaking in de weg.

Openbaarmaking van deze informatie zou de betrokkene namelijk onevenredig kunnen benadelen en kunnen leiden tot schadelijke effecten. Openbaarmaking zou kunnen leiden tot reputatieschade en eventuele stigmatisering. Het is daarbij aannemelijk dat de betrokkene hierop door derden zal worden aangesproken. Het belang van de betrokkene met het voorkomen van mogelijk reputatieschade weegt ik hier zwaarder dan het algemene belang van openbaarmaking.

Openbaarmaking van bedrijfsnamen en adresgegevens van de horecagelegenheden kan het ongewenste effect hebben dat het publiek aan controlegegevens onjuiste conclusies trekt en risico's ziet die niet of niet meer aanwezig zijn.

Wijze van openbaarmaking

De documenten treft u bij dit besluit in kopie aan. Daarnaast worden de openbaar gemaakte documenten op www.rijksoverheid.nl geplaatst.

directie strategie
divisie Juridische zaken

Onze referentie
TRCNVWA/2019/6774

Ik hoop u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,
namens deze,

mr. [REDACTED]
Divisiehoofd Juridische zaken

i.o. mr. [REDACTED] *teamleider Openbaarmaking en privacy*

Bezwaar

Als u het niet eens bent met deze beslissing, kunt u binnen zes weken na verzending van deze beschikking een bezwaarschrift indienen.

Let op: doe dit op tijd, anders kan uw bezwaar niet behandeld worden.

Bij voorkeur kunt u uw bezwaarschrift via de e-mail verzenden naar nvwabezwaarenberoep@nvwa.nl. Uw bezwaarschrift kunt u eventueel ook per post verzenden naar: **Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, divisie Juridische zaken, team Bezwaar en Beroep**, Postbus 43006, 3540 AA Utrecht.

Noem in het bezwaarschrift:

- uw naam en adres;
- de datum;
- het kenmerk, zaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn);
- geef aan waarom u het niet eens bent met de beslissing.

Vergeet niet om uw bezwaarschrift te ondertekenen, van een datum te voorzien en een kopie van deze beschikking mee te sturen.

Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal stelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen.

Heeft u vragen, kijk dan op www.nvwa.nl/bezwaarenberoep.

Bijlage bij Wob-besluit 19-1387									
doc nr.	Datum	Soort stuk	Verstrekking o.g.v. de Wob			uitzonderingsgronden Wob			
			geheel	deels	niet	10.2.e	10.2.g		
1	13-7-2015	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
2	9-12-2016	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
3	8-1-2018	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
4	18-10-2018	rapport van bevindingen		x		x	x		
4a	6-6-2018	bijlage: challenge test				x	x		
4b	8-10-2018	bijlage: analyserapporten				x	x		
4c	11-10-2018	bijlage: assortiment					x		
5	13-12-2018	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
6	15-12-2015	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
7	15-3-2016	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
8	11-7-2016	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
9	16-12-2016	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		
10	4-10-2018	schriftelijke waarschuwing		x		x	x		

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

**Divisie Consument &
veiligheid**

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 078 611 21 00
F 078 611 22 00
zw@nvwa.nl

Onze referentie
270060647/26224

Datum 13 juli 2015

Kopie aan

Bijlagen

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam: [REDACTED]
Adres: [REDACTED]
Postcode plaats: [REDACTED]

Inspectiedatum: dinsdag 2 juni 2015

Bevinding(en):

1 Constatering:

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "voldoet niet":
Er tekortkomingen in de gevarenanalyses en procedures vastgesteld waaruit blijkt dat de gevaren in onvoldoende mate worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau worden gereduceerd. Dit blijkt onder andere uit het volgende:

- [REDACTED] hanteert voor het inschatten van de risico's een kans x ernst systematiek hetgeen is beschreven in QUA-0100. Bij de ernstinschatting is [REDACTED] net consequent geweest en heeft voor dezelfde soort microbiologische gevaren op 2, 3 of 4 ingeschat. Bij een lage inschatting worden gevaren niet door de beslisboom gehaald en kunnen zo gemist worden. Indien de ernst 3 is en de kans 1 worden volgens Risicoanalyse toelichting QUA-0100 gevaren niet door de beslisboom gehaald, waardoor gevaren gemist kunnen worden.
- In de gevarenanalyse QUA-240 staat parasieten niet als gevaar benoemd.
- Het gevaar van te weinig zout toe dienen aan koud gerookte zalm is niet als kritisch punt vastgesteld en wordt niet aantoonbaar beheerst. In Gevarenanalyse QUA-300 is een minimale pekeltijd van 12 uur vastgesteld een

onderbouwing hiervoor ontbreekt. Er wordt verwezen naar AMB-21 en INS-0200 Zouten en pekelen, deze instructie komt niet overeen met de gehanteerde werkwijze. In AMB 21 is het zouten en de daar aangekoppelde tijdslimieten niet beschreven.

- Voor de beheersing van specifieke grondstofgevaaren wordt verwezen naar PRO-0150. Hier wordt aangegeven dat bij inkoop de gevaren geborgd worden, hier staat niet beschreven hoe de vastgestelde gevaren geborgd worden. Zie ook Infoblad 64 op WWW.NVWA.nl De opgestelde procedure is nog niet tot uitvoering gebracht.
- Uit de gevarenanalyse blijkt niet hoe het gevaar Clostridium botulinum type E in zuurstofarme verpakkingen wordt beheerst. [REDACTED] heeft op de warmgerookte producten nog geen nader onderzoek verricht.
- In instructie ontdooien INS-0011 staat beschreven dat het temperatuurverloop wordt geregistreerd door een computersysteem hetgeen niet blijkt te gebeuren. Ook worden de temperaturen niet geregistreerd op QCF-0250

Overtreding:

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gericht zijn op het erkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden.

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, onder a van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 20 september 2015 te worden opgeheven.

2 Constatering:

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

De door [REDACTED] uitgevoerde studie geeft onvoldoende vertrouwen dat *Listeria monocytogenes* gedurende de gehele houdbaarheidstermijn niet boven de 100 kve/gram uitgroeit. In de studie mist essentiële onderbouwing van de uitgangspunten, namelijk:

- De studie van WFC (documentnummer 150506) gaat uit van een beginbesmetting afwezig in 25 gram hetgeen overeenkomt met -1,4 log kve/gram. Uit de analyseresultaten van [REDACTED] blijkt dat *Listeria monocytogenes* was aangetoond in 25 gram en dat deze meestal kleiner zijn dan 10 kve/gram. In een enkel geval is 90 kve/gram *Listeria monocytogenes* aangetoond. In de studies ontbreekt een onderbouwing voor de beginbesmetting van *Listeria monocytogenes* afwezig in 25 gram dan wel kleiner dan 1 kve/25 gram (-1,4 log kve/gram)
- Uit de conclusie van de challengetest, met documentnummer 150506, blijkt dat kan worden geconcludeerd dat het product niet aan de eisen voldoet als het volgens deze temperaturen en bewaartijden wordt opgeslagen. Het advies is om de houdbaarheidstermijn aan te passen, de temperatuur anders te gaan beheren (4 graden Celsius bij de producent) en/of te kijken naar mogelijke additieven die een remmende werking op *Listeria* kunnen hebben.
- [REDACTED] heeft nog geen studies uitgevoerd op warm gerookte zalm zoals bedoeld in artikel 3, tweede lid, juncto bijlage II van de Verordening (EG) nr.

Divisie Consument & veiligheid

Datum
14 juli 2015

Onze referentie
270060647/26224

Kopie aan

2073/2005 om na te gaan of gedurende de gehele houdbaarheidstermijn aan de gestelde criteria van *Listeria monocytogenes* wordt voldaan.

Naast bovenstaande is besproken dat de inkoop van de grondstoffen en monitoren van de hygiëne (hygiënedruk) tijdens de productie belangrijk is voor de productie van gerookte zalm gelet op het gevaar van *Listeria monocytogenes*. Daarnaast is ook gesproken over het terugbrengen van de houdbaarheidstermijn en of gebruik van conserveringsmiddelen

Deze overtreding dient voor 20 september 2015 te worden opgeheven.

Overtreding:

de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf verrichtte, voorzover nodig, geen studies overeenkomstig bijlage II om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria werd voldaan

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 3, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 20 september 2015 te worden opgeheven.

Ik ga ervan uit dat u maatregelen neemt om herhaling van de overtredingen te voorkomen. Mocht blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan een bestuurs- en/of strafrechtelijk traject volgen.

Hoofd afdeling

Hoofd afdeling Duurzaamheid, Voedselveiligheid en EU-subsidies

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

**Divisie Consument &
veiligheid**

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 040 291 15 00
F 040 291 16 00
zd@nvwa.nl

Onze referentie
260021215/18018

Datum 9 december 2016

Kopie aan

Bijlagen
1

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Inspectiedatum: woensdag 30 november 2016

Bevinding(en):

1 Constatering:

Het kwaliteitssysteem is op onderdelen niet actueel (o.a. MAP-verpakking, tapenade, houdbaarheid verschillende producten, oude/onjuiste productspecificaties)

De verificatie van de grondstoffen gekweekte zalm (o.a. *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, antibiotica), en rookhout (o.a. PAK's) is onvoldoende

De temperatuur van het eindproduct, tijdens vervoer, is onvoldoende aantoonbaar

Het ingepakte eindproduct wordt snel verwerkt en in de koeling gezet. De "snippers" die ontstaan worden in kratjes verzameld en blijven bestemd als food.

Mede doordat de dunne plakjes één voor één worden getrimd, stijgt de temperatuur snel naar de omgevingstemperatuur van de inpakruimte. De gemeten temperatuur van de snippers in de inpakruimte varieerde van 9 tot 11,5 graden Celsius. De gevarenanalyse voor dit proces is onvoldoende.

In de koelcel werd ingepakte zalm aangetroffen met een houdbaarheid van 1 jaar bij -18 graden Celcius. Waar en wanneer de invriesstap moet plaatsvinden is niet duidelijk.

Overtreding:

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 1 maart 2017 te worden opgeheven.

2 Constatering:

- Bovenstaande studie is niet verricht voor de producten gravad lach en gerookte heilbot.
- Voor de producten koud gerookte zalm en warm gerookte zalm zijn studies verricht. Fysisch-chemische bepalingen zijn gedaan, gebruik is gemaakt van voorspellende microbiologie en Challengetesten zijn uitgevoerd. Voor het vaststellen van de houdbaarheidstermijn, is het noodzakelijk dat alle zaken die zijn onderzocht in samenhang worden bekeken. Niet alleen de resultaten van de studies, maar ook de bijbehorende data als procesgegevens, mogelijke beginbesmetting van de grondstof, afdoding tijdens proces, begin van de houdbaarheid (na roken of na verpakken), werkelijk temperatuurtraject tot consumptie, moeten hierin worden meegenomen.
- Tevens is onvoldoende duidelijk wat de waarde van bepaalde gegevens is, bijvoorbeeld: de temperatuur van de koelcel wordt gemeten, echter wat is de temperatuur van het product in de koelcel en tijdens verpakken? Het zoutgehalte in de filet is gemeten, is dit in de hele filet gelijk? Geldt dit voor alle batches? Voor de Challengetest is 1 batch onderzocht, is dit voldoende gezien het gestelde in het bijbehorende Guidance document? Historische gegevens worden meegenomen, maar wordt hiermee hetzelfde bedoeld als wat in Infoblad 85 wordt beschreven?

Het bewijs van de hardheid van de gegevens ontbreekt.

Overtreding:

de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf verrichtte, voor zover nodig, geen studies overeenkomstig bijlage II om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria werd voldaan

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 3, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 1 maart 2017 te worden opgeheven.

3 Constatering:

Er vindt geen onderzoek plaats op *Listeria monocytogenes* in gerookte heilbot en gravad lach.

Divisie Consument & veiligheid

Datum
9 december 2016

Onze referentie
260021215/18018

Kopie aan

Overtreding:

de exploitant van het levensmiddelenbedrijf voerde, waarvan toepassing, geen testen uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I, om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 4, eerste lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 1 maart 2017 te worden opgeheven.

4 Constatering:

De bemonsteringsfrequenties voor *Listeria monocytogenes* in de verschillende producten is onvoldoende onderbouwd.

Overtreding:

de exploitant van het levensmiddelenbedrijf heeft zelf niet de nodige bemonsteringsfrequenties vastgesteld

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 1 maart 2017 te worden opgeheven.

5 Constatering:

Onduidelijk is of de methode van monstername en analyse juist en verantwoord is. Tevens is de frequentie van bemonstering niet onderbouwd, en is geen relatie gelegd met onderzoek *Listeria monocytogenes* op het eindproduct. Onduidelijk is wat de acties zijn bij een positief analyseresultaat.

Overtreding:

bij de bemonstering werd ISO-norm 18593 niet als referentie gebruikt

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 1 maart 2017 te worden opgeheven.

6 Constatering:

Onduidelijk is wat de acties zijn als een positief resultaat wordt geconstateerd bij analyse (zowel direct na productie als op einde van de houdbaarheid) op *Listeria monocytogenes* in eindproduct.

**Divisie Consument &
veiligheid**

Datum
9 december 2016

Onze referentie
260021215/18018

Kopie aan

Overtreding:

de exploitant van het levensmiddelenbedrijf nam niet de in de leden 2, 3 en 4 aangegeven maatregelen alsmede andere in hun op HACCP gebaseerde procedures vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 7, eerste lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 1 maart 2017 te worden opgeheven.

Ik ga ervan uit dat u maatregelen neemt om herhaling van de overtredingen te voorkomen. Mocht blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan een bestuurs- en/of strafrechtelijk traject volgen.
Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling Duurzaamheid, voedselveiligheid en EU-subsidies

Bijlage: Betalen voor herinspectie en/of herbemonstering

Betalen voor een herinspectie en/of herbemonstering n.a.v. een schriftelijke waarschuwing.

U ontving van de NVWA een schriftelijke waarschuwing voor een overtreding tijdens een inspectie en/of monsteronderzoek. U bent verplicht om herhaling van de overtreding te voorkomen. De NVWA voert een herinspectie en/of herbemonstering uit om na te gaan of u afdoende corrigerende maatregelen heeft genomen. De NVWA is hiertoe verplicht op basis van Europese regelgeving.

Aan herinspecties zijn kosten verbonden. Deze kosten brengt de NVWA u in rekening. Een digitale of schriftelijke terugmelding is aanmerkelijk goedkoper dan een fysieke herinspectie door de inspecteur. Wanneer een digitale of schriftelijke terugmelding als onvoldoende wordt beoordeeld, volgt alsnog een fysieke herinspectie. In dit geval worden de terugmelding en de herinspectie in rekening gebracht. Het is daarom van belang dat u in uw terugmelding een goede toelichting geeft op alle geconstateerde overtredingen.

N.B. Bij herhaling van overtredingen heeft u geen mogelijkheid om digitaal of schriftelijk terug te melden.

De wettelijk vastgestelde tarieven voor herinspectie zijn te lezen op www.nvwa.nl/tarieven

Divisie Consument & veiligheid

Datum
9 december 2016

Onze referentie

Kopie aan

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Divisie Inspectie

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 040 291 15 00
F 040 291 16 00
zd@nvwa.nl

Onze referentie
260791068/22020

Kopie aan

Bijlagen

Datum 8 januari 2018

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Inspectiedatum: maandag 27 november 2017

Bevinding(en):

1 Constatering:

- Bovenstaande studie is niet verricht voor de producten gravad lach en gerookte heilbot.

- Voor de producten koud gerookte zalm (versie 06052015) en warm gerookte zalm (21122015) zijn studies verricht. Fysisch-chemische bepalingen zijn gedaan, gebruik is gemaakt van voorspellende microbiologie en Challengetesten zijn uitgevoerd. Voor het vaststellen van de minimale veilige houdbaarheid, is het noodzakelijk dat alle zaken die zijn onderzocht in samenhang worden bekeken. Niet alleen de resultaten van de studies, maar ook de bijbehorende data als procesgegevens, mogelijke beginbesmetting van de grondstof, afdoding tijdens proces, begin van de houdbaarheid (na roken of na verpakken), werkelijk temperatuurtraject tot consumptie, moeten hierin worden meegenomen. Voor beide producten geldt dat de uitgevoerde challengetesten niet zijn uitgevoerd zoals omschreven in het technical guidance document waar in infoblad 85 naar verwezen wordt (Interpretatiedocument NVWA m.b.t. Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Specifiek geldt voor de koud gerookte zalm een Aw waarde van 0.928 die gedurende de houdbaarheid daalt naar 0.90 gebaseerd op 1 test.

Divisie Inspectie

Datum

8 januari 2018

Onze referentie

260791068/22020

Nadere onderbouwing van het verloop van de Aw waarde zou mogelijk van invloed zijn op de uitgroei van *Listeria Monocytogenes* en de nader te bepalen beheersing.

Kopie aan

- Tevens is onvoldoende duidelijk wat de waarde van bepaalde gegevens is, bijvoorbeeld: de temperatuur van de koelcel wordt gemeten, echter wat is de temperatuur van het product in de koelcel en tijdens verpakken? Het zoutgehalte in de filet is gemeten, is dit in de hele filet gelijk? Geldt dit voor alle batches? Voor de Challengetest is 1 batch onderzocht, is dit voldoende gezien het gestelde in het bijbehorende Guidance document? Historische gegevens worden meegenomen, maar wordt hiermee hetzelfde bedoeld als wat in Infoblad 85 wordt beschreven?

Het bewijs van de hardheid van de gegevens ontbreekt.

gevolg:

Op basis van onvoldoende onderbouwing van de houdbaarheid wordt per onmiddellijk van alle geproduceerde partijen de aanwezigheid van *Listeria Monocytogenes* onderzocht.

Overtreding:

de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf verrichtte, voorzover nodig, geen studies overeenkomstig bijlage II om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria werd voldaan

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 3, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

2 Constatering:

- Er vindt geen onderzoek plaats op *Listeria monocytogenes* in gerookte heilbot en gravad lach.

Overtreding:

de exploitant van het levensmiddelenbedrijf voerde, waarvan toepassing, geen testen uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I, om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 4, eerste lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Divisie Inspectie

Datum
8 januari 2018

Onze referentie
260791068/22020

Kopie aan

3 Constatering:

- De bemonsteringsfrequenties voor *Listeria monocytogenes* in de verschillende producten is onvoldoende onderbouwd.
ook de bemonsteringsfrequenties voor *Listeria monocytogenes* op de uitrusting en in de omgeving is onvoldoende onderbouwd.

Overtreding:

de exploitant van het levensmiddelenbedrijf heeft zelf niet de nodige bemonsteringsfrequenties vastgesteld

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

4 Constatering:

- Het ingepakte eindproduct wordt snel verwerkt en in de koeling gezet. De "snippers" die ontstaan worden in kratjes verzameld en blijven bestemd als food. Mede doordat de dunne plakjes één voor één worden getrimd, stijgt de temperatuur snel naar de omgevingstemperatuur van de inpakruimte. De gemeten temperatuur van de snippers in de inpakruimte varieerde bij eerdere inspecties van 9 tot 11,5 graden Celsius. De gevarenanalyse voor dit proces is onvoldoende.

Overtreding:

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Uit het bovenstaande blijkt dat u niet voldoet aan een wettelijk voorschrift. Mocht u bij een volgende (her)inspectie hieraan nog niet voldoen, dan kan dit op grond van de wetgeving en het NVWA interventiebeleid leiden tot een bestuurlijke sanctie en/of een strafrechtelijk traject.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling Industrie



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

Nummer: 2018/260030832/18130

RAPPORT VAN BEVINDINGEN

Ondergetekende, inspecteur met toezichthoudernummer [REDACTED], toezichthouder van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), als bedoeld in artikel 5:11 van de Algemene wet bestuursrecht, aangewezen voor het houden van toezicht op de naleving van het bepaalde bij of krachtens de wettelijke voorschriften waarvan het toezicht op de naleving is opgedragen aan de NVWA, rapporteert het volgende:

Deze inspectie heb ik uitgevoerd, vergezeld door collega-inspecteur, toezichthouder met toezichthoudernummer [REDACTED], bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

Aanleiding

Deze inspectie is uitgevoerd naar aanleiding van eerder genomen maatregelen door een inspecteur van de NVWA op 27 november 2017 en 30 november 2016.

Locatie:

Naam bedrijf : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]
Erkenningsnummer : [REDACTED]

Bevinding(en):

Datum en tijdstip bevindingen: 15 oktober 2018 omstreeks 10:00 uur.

In het bedrijf aangesproken en gelegitimeerd aan: de heer [REDACTED].
Functie: adviseur. Tevens gesproken met [REDACTED], directeur van [REDACTED].

Aan de hand van de gegevens van de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit en de Kamer van Koophandel was mij bekend dat [REDACTED] een visproductenbedrijf is dat onder meer zalm inkoopt, verwerkt (door middel van roken) en verhandelt.

Hieruit bleek mij dat;

- er eetwaren werden verhandeld, als bedoeld in respectievelijk artikel 1, eerste lid, onder b en e, van de Warenwet;
- er levensmiddelen in de handel werden gebracht, als bedoeld in respectievelijk artikel 2 en artikel 3, achtste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 2, van de Verordening (EG) nr. 178/2002;
- er sprake was van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf, als bedoeld in artikel 3, onder 3, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, gelet op het geldende uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel en gelet op de bevindingen ter plaatse.

Inspectiebevindingen

Ik, toezichthouder, zag/hoorde in voornoemd levensmiddelenbedrijf het volgende:

Voor het product koudgerookte zalm waren analyses verricht met betrekking tot de fysisch-chemische eigenschappen. Tevens was voor dit product gebruik gemaakt van voorspellende microbiologie (modellering) en was er een challengetest uitgevoerd welke was gericht op de mogelijke ontwikkeling van *Listeria monocytogenes* (bijlage 1).

Koudgerookte zalm is een kant- en klaar levensmiddel als bedoeld in artikel 2, onder g, van Verordening (EG) nr. 2073/2005 dat als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kan dienen, waardoor studies overeenkomstig bijlage II van die Verordening moeten worden verricht om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan, zoals bedoeld in artikel 3, tweede lid, van die Verordening.

Uit het door het bedrijf gehanteerde voorspellingsmodel bleek dat het aantal *Listeria monocytogenes* van maximaal 100 kve/gram gedurende de houdbaarheidstermijn van 14 dagen werd overschreden en uit de challengetest bleek dat er sprake was van een groeipotentie van 4,7 log kve/g *Listeria monocytogenes* bij een houdbaarheidstermijn van 14 dagen. Daarbij was in beide gevallen uitgegaan van een aanvangsbesmetting van 0 log.

De maximale groeipotentie is afhankelijk van de aanvangsbesmetting bij de producent en is derhalve proces-/bedrijfspecifiek. Uit de door het bedrijf verrichte analyses van koudgerookte zalm bleek dat in enkele gevallen *Listeria monocytogenes* was aangetroffen direct na productie (bijlage 2). Daarbij was steeds een telling verricht, waaruit bleek dat het aantal *Listeria monocytogenes* <10 kve per gram bedroeg; <10 kve/gram direct na productie komt overeen met 1 log kve/gram. Daardoor had het bedrijf moeten uitgaan van een aanvangsbesmetting van 1 log kve/gram *Listeria monocytogenes*.

Het maximaal aantal *Listeria monocytogenes* bedraagt volgens Verordening (EG) nr. 2073/2005, Bijlage I, Hoofdstuk 1, voedselveiligheidscriterium 1.2 (kant- en klare levensmiddelen), maximaal 100 kve/g gedurende de houdbaarheidstermijn; <100 kve/gram komt overeen met 2 log kve/gram.

Het verschil tussen deze twee waarden is 1,0 log kve/gram. Dit is in dit geval de maximale groeipotentie waaraan het product koudgerookte zalm had moeten voldoen. De groeipotentie bedroeg echter 4,7 log, waardoor de norm van maximaal 100 kve/gram *Listeria monocytogenes* gedurende de houdbaarheidstermijn (ver) werd overschreden.

Hieruit bleek dat het bedrijf niet beschikte over een studie waaruit bleek dat het product koudgerookte zalm zou kunnen voldoen aan de norm zoals vermeld in Verordening (EG) nr. 2073/2005, Bijlage I, Hoofdstuk 1, onder 1.2, eerste criterium (max. 100 kve/gram *Listeria monocytogenes* gedurende de houdbaarheidstermijn).

Hieruit bleek mij dat de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf die kant- en klare levensmiddelen in de handel gebracht had welke als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kunnen dienen en waarbij die bacterie een risico voor de volksgezondheid kan inhouden, weliswaar studies overeenkomstig bijlage II had verricht om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan, maar dat uit deze studies bleek dat het kant- en klare levensmiddel niet voldeed aan het criterium, zoals vermeld in Verordening (EG) nr. 2073/2005, Bijlage I, Hoofdstuk 1, onder 1.2, eerste criterium (max. 100 kve/gram *Listeria monocytogenes* gedurende de houdbaarheidstermijn), waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 3, tweede lid van de Verordening (EG)

2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Uit het assortimentsoverzicht van [REDACTED] (bijlage 3) bleek dat het bedrijf ook warmgerookte moten zalm met een houdbaarheidstermijn van 12 dagen produceerde.

Warmgerookte zalm met genoemde houdbaarheidstermijn is eveneens een kant- en klaar levensmiddel als bedoeld in artikel 2, onder g, van Verordening (EG) nr. 2073/2005, dat als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kan dienen, waardoor studies overeenkomstig bijlage II van die Verordening moeten worden verricht om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan, zoals bedoeld in artikel 3, tweede lid, van die Verordening. Tijdens de inspectie bleek dat voor het product warmgerookte zalm geheel geen studie was uitgevoerd in de vorm van voorspellende microbiologie of een challengetest. De heer [REDACTED] gaf desgevraagd aan eerst op de uitkomst van de challengetest van koudgerookte zalm als hierboven genoemd te willen wachten alvorens een studie/challengetest op warmgerookte zalm te willen uitvoeren.

Hieruit bleek mij dat de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf die kant- en klare levensmiddelen in de handel gebracht had welke als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kunnen dienen en waarbij die bacterie een risico voor de volksgezondheid kan inhouden, geen studies overeenkomstig bijlage II had verricht om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 3, tweede lid van de Verordening (EG) 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Tevens zag/hoorde ik, toezichthouder, in voornoemd levensmiddelenbedrijf het volgende:

Uit de in opdracht van het bedrijf uitgevoerde analyses (bijlage 2) bleek dat in de producten:

- Koudgerookte Zalmfilet (Gastrobak) in 1 van de 5 deelmonsters *Listeria monocytogenes* aanwezig was in 25 gram van het product (Alcontrol analysenr. 1277998-UK-1, 08-02-2018);
- Gerookte Noorse zalm (Gastronoombak) in 4 van de 5 deelmonsters *Listeria monocytogenes* aanwezig was in 25 gram van het product (Synlab analysenr. 1317267-UK-1, 07-06-2018);
- Warmgerookte moten zalm (vacuum) in 1 van de 5 deelmonsters *Listeria monocytogenes* aanwezig was in 25 gram van het product (Synlab analysenr. 1356564-UK-1, 08-10-2018);
- Warmgerookte moten zalm (Gastronoombak) in 1 van de 5 deelmonsters *Listeria monocytogenes* aanwezig was in 25 gram van het product (Synlab analysenr. 1356554-UK-1, 05-10-2018).

In alle gevallen betrof dit direct onderzoek (aan het einde van het productieproces) en voordat het product het bedrijf had verlaten. Doordat studies, waaruit zou kunnen blijken dat het aantal *Listeria monocytogenes* niet zou kunnen uitgroeien tot meer dan 100 kve/gram, ontbraken, moest worden voldaan aan het voedselveiligheidscriterium genoemd in Verordening (EG) nr. 2073/2005, Bijlage I, Hoofdstuk 1, onder 1.2, tweede criterium: *Listeria monocytogenes* afwezig in 25 gram van het product, n=5, c=0, voordat het levensmiddel de directe controle van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die het geproduceerd heeft, heeft verlaten. Aangezien uit de analyses bleek dat in de hierboven vermelde producten *Listeria monocytogenes*

aanwezig was, werd niet voldaan het hierboven genoemde voedselveiligheidscriterium.

Desgevraagd bleek dat het bedrijf geen maatregelen had getroffen om de betreffende producten uit de handel te nemen.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, bij het testen aan de hand van de in hoofdstuk 1 van Bijlage I vastgestelde voedselveiligheidscriteria ontoereikende resultaten verkregen had, de betreffende producten niet uit de handel had genomen overeenkomstig artikel 19 van Verordening (EG) nr. 178/2002, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 7, tweede lid van de Verordening (EG) 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Op grond van bovenstaande had de exploitant van dit levensmiddelenbedrijf redenen om aan te nemen dat bovengenoemde levensmiddelen, die de directe controle van de exploitant hadden verlaten, onveilig waren, zoals bedoeld in artikel 14, eerste lid, van Verordening (EG) nr. 178/2002. Desgevraagd bleek dat [REDACTED] geen melding van bovengenoemde onveilige levensmiddelen bij de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit had verricht.

Hieruit bleek mij dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, die redenen had om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij geproduceerd en gedistribueerd had, niet voldeed aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldeed, niet onmiddellijk de procedures had ingeleid om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf had verlaten en de bevoegde autoriteit daarvan in kennis te stellen, waardoor gehandeld werd in strijd met het bepaalde in artikel 19, eerste lid, van de Verordening (EG) nr. 178/2002, hetgeen een overtreding is van artikel 2, tiende lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Blijkens het uittreksel uit het Handelsregister van de Kamer van Koophandel met nummer [REDACTED] werd dit als, [REDACTED] ingeschreven bedrijf, gedreven voor rekening en verantwoording van [REDACTED]. Deze rechtspersoon heb ik, toezichthouder, als overtreder aangemerkt.

Overtreder:

Naam : [REDACTED]
Vestigingsadres : [REDACTED]
Postcode Plaats : [REDACTED]
KvK nummer : [REDACTED]

Ik bracht de heer [REDACTED], directeur van [REDACTED], van mijn bevindingen op de hoogte en zegde terzake een rapport aan.

Verhoor:

Datum van het verhoor: 15 oktober 2018.

Identiteitsgegevens van de gehoorde persoon:

Naam : [REDACTED]
Voornamen : [REDACTED]
Geboortedatum : [REDACTED]
Woonadres : [REDACTED]
Gemeente : [REDACTED]
Functie : Directeur

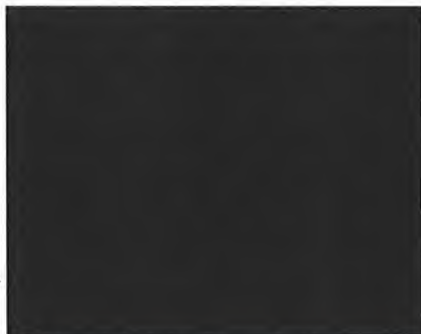
De identiteit van de gehoorde persoon is geverifieerd aan de hand van een rechtsgeldig identificatiebewijs.

Ik bracht de gehoorde van mijn bevindingen op de hoogte en deelde hem mede dat de Minister voor Medische Zorg en Sport naar aanleiding hiervan een bestuurlijke boete kan opleggen. Tevens zei ik hem, of de rechtspersoon die hij vertegenwoordigde, ingevolge het bepaalde in artikel 5:10a van de Algemene wet bestuursrecht, dat hij niet tot antwoorden verplicht was. Hierop verklaarde hij mij zoveel mogelijk weergegeven in zijn eigen woorden, het volgende:

"Waarom wordt er met twee maten gemeten in de EU? Dat vind ik op dit gebied zeer kwalijk. Is de bijlage bij infoblad 85 dezelfde als in België?"

Ik heb naar waarheid dit rapport opgemaakt, gedagtekend en ondertekend domicilie kiezend te Utrecht op donderdag 18 oktober 2018.

Toezichthouder 



Bijlagen: 3

4a.

Challenge test *Listeria monocytogenes*

Koudegerookte Zalmfilet
gastronoombak verpakt



Rapport: 180606_CT_Koudegerookte Zalmfilet gastronoombak verpakt
06-06-2018

Op verzoek van: [redacted]

t.a.v. [redacted]

Inhoudsopgave

INHOUDSOPGAVE	2
1. INLEIDING	3
2. METHODE	4
2.1 VOORBEREIDEN STAMMEN.....	4
2.2 INOCULEREN PRODUCT.....	4
2.3 BEWAREN MONSTERS.....	5
2.4 ANALYSES.....	5
2.5 BEREKENING GROEIPOTENTIEEL EN VASTSTELLEN MAXIMAAL GROEIPOTENTIEEL	6
3. RESULTATEN	8
4. CONCLUSIES	10



1. Inleiding

In deze challengetest is de potentiële groei van *Listeria monocytogenes* bepaald in **Koudgerookte Zalmfilet gastronomobak verpakt.**

Ingrediënten:	Koud gerookt zalm filets in plakjes gesneden Ingrediënten . Zalm Zout, rook
Verpakkingsconditie:	In gastronom bak dicht geseald
Geteste THT:	14 dagen
pH (gemiddeld):	6,16 / 6,23 / 6,11 / 6,29 / 6,20 / 6,22
Aw (gemiddeld):	0,961, 0,954, 0,944



Het product is kunstmatig besmet met een bekende hoeveelheid *Listeria monocytogenes* en de groei gedurende de houdbaarheidstermijn is geanalyseerd. Dit is gedaan onder bekende omstandigheden die zo goed mogelijk overeenkomen met de werkelijke omstandigheden tijdens opslag en transport.

Deze test is uitgevoerd volgens het protocol '*Technical guidance document on shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods*', versie 3, Juni 2014, EUR-L for *L.monocytogenes*. En het guidance document SANCO/1628/2008 on shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs.

Uitgangspunt voor de challenge test is dat de producent zich houdt aan GHP (Good Hygienic practices) en daarnaast goed inzicht heeft in de hygiëne druk in het bedrijf (kiemen op de productielijnen en afwezigheid van *Listeria monocytogenes* in de productiefaciliteit).

Let op! Deze rapportage omvat enkel de laboratorium uitslag van het groeipotentieel. De producent dient dit zelf nog aan te vullen met diverse onderbouwingen en een conclusie.

[Redacted text block]

2. Methode

2.1 Voorbereiden stammen

Minimaal twee *Listeria monocytogenes* stammen zijn opgehoopt. Eén daarvan is altijd een referentiestam van de NVWA.

Gebruikte stammen:

- *Listeria monocytogenes* van CHEK (NVWA) (NCCB 100286)
- *Listeria monocytogenes* geïsoleerd uit Zalm
- *Listeria monocytogenes* geïsoleerd uit Haring

Bovenstaande stammen zijn gekozen omdat ze beide uit vergelijkbare matrix (zalm/vis) afkomstig zijn.

De ophoping bestaat uit een eerste ophoping van *Listeria monocytogenes* in 100 ml BPW (Buffered Pepton Water), die 2 dagen bij 37°C is bewaard. Hieruit is een nieuwe ophoping gemaakt door 100 µl uit de eerste ophoping toe te voegen aan 100 ml verse BPW. Die laatste ophoping is 6 dagen bij 7°C bewaard en daarna verplaatst naar 4°C om in de daaropvolgende 2-7 dagen gebruikt te worden in de test.

Het aantal *Listeria monocytogenes* kiemen (per ml) in iedere ophoping is twee dagen voor inoculatie bepaald. Op basis daarvan is op de dag van inoculatie een mix gemaakt, bestaande uit gelijke aantallen kiemen per stam. Het inoculatie niveau is gericht op inoculatie met ca. 100 kiemen per gram product.

Berekening inoculum:

Batch	Concentratie inoculum – berekend	Initieel kiemgetal
	<i>kve/ml</i>	<i>kve/gram</i>
1	41.000	204

2.2 Inoculeren product

Alle producten zijn eerst gewogen en de verpakkingen met zo goed als gelijk gewicht zijn geselecteerd voor het inoculeren met *Listeria monocytogenes*.

Het product is op 'dag 0' geïnoculeerd door met een naald te prikken door een septum wat op de verpakking is geplakt. Hierdoor verandert de atmosfeer in de gastronoombak zo min mogelijk.

De gebruikte hoeveelheid inoculum is maximaal 1% van het productgewicht, afhankelijk van het gemiddelde totaal gewicht van het product is de hoeveelheid inoculum berekend.

Het product is van bovenaf geïnoculeerd, waarbij het inoculum evenredig is verdeeld over de verschillende componenten. Het inoculum is daarna zo goed als mogelijk homogeen verdeeld over het hele product, door het product te schudden zodat het gehele product geraakt wordt.

De volgende batches zijn geïnoculeerd:

Batch	Labcode	Productiedatum	Startdatum test	Lotnr. / Batchcode.	Gewicht (gram)
		14-05-2018	14-05-2018	LC 01-18-20-10	96,3 – 98,7



Een aantal producten is geïnoculeerd met water zonder kiemen voor andere analyses dan de telling van *Listeria monocytogenes*.

Gegevens gebruikt inoculum:

Batch	Hoeveelheid per product	Concentratie inoculum - achteraf bepaald	Initieel kiemgetal	
	ml		kve/gram	log kve/gram
1	0,5	21.000	141	2,1

2.3 Bewaren monsters

Het bewaar profiel (tijd en temperatuur) is door het productiebedrijf aangedragen en dient door het bedrijf geverifieerd te worden.

De producten zijn bewaard:

2 dagen van de houdbaarheidstermijn bij 4°C, 6 dagen bij 7°C en 6 dagen van de houdbaarheidstermijn bij 9°C.

THT 14 dagen:

Op dag 2 zijn de producten verplaatst van [REDACTED] naar 7°C.

Op dag 8 zijn de producten verplaatst van [REDACTED] naar 9°C.

Het verbreken van de MAP condities in de consumentenfase is geen onderdeel van de challengetest. Indien dit van toepassing is zou een benadering d.m.v. modellen uitgevoerd kunnen worden.

2.4 Analyses

De monsters zijn geanalyseerd op aantallen *Listeria monocytogenes* conform ISO 11290-2(Q) op:

- Dag 0 - drievoud
- Dag 8 - enkelvoud
- Dag 11 - enkelvoud
- Dag 14 (einde THT) - drievoud

Voor de analyse van *Listeria monocytogenes*, is de gehele inhoud van de verpakking geanalyseerd. Omdat het daardoor niet mogelijk is om 1:10 te verdunnen wordt een vaste hoeveelheid (200 ml) verdunningsvloeistof (BPW) toegevoegd, dit wordt in de berekening gecorrigeerd.

Blanco (=niet-geïnoculeerde) monsters zijn in drievoud geanalyseerd op aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* conform ISO 11290-1(Q) op:

- Dag 0
- Dag 14 (einde THT)

De blanco monsters zijn daarnaast in enkelvoud geanalyseerd op totaal aëroob kiemgetal conform ISO 4833(Q), melkzuurbacteriën conform ISO 15214(Q), pH, wateractiviteit, gas-samenstelling en natrium* op:

- Dag 0
- Dag 14 (einde THT)

(Q) = methode onder accreditatie.

De detectierisico van de gebruikte methode is per monster afhankelijk van de gekozen verdunningen. Deze risicoinschat op basis van het berekend aantal toegevoegde kiemen en daaraan gerelateerde resultaten.

2.5 Berekening groeipotentieel en vaststellen maximaal groeipotentieel

Het **groeipotentieel** is het resultaat van de uitgevoerde challengetest. Voor de berekening van het groeipotentieel wordt de mediaan van het aantal kiemen (log kve/gram) wat gevonden is op einde THT verminderd met de mediaan van het initiële kiemgetal van het begin van de test.



Echter, bij grote uitschieters op eind THT ($> 0,5$ log kve/g verschil tussen de laagste en de hoogste resultaat), wordt op aanbeveling van de NVWA gekeken naar het hoogste aantal kiemen i.p.v. de mediaan. Indien dit het geval is wordt dit in een aparte kolom/lijn in grafiek weergegeven.

Op basis van de vastgestelde **maximale groeipotentie** kan geconcludeerd worden of het product aan de eis uit de wetgeving voldoet (<100 kve/gram gedurende de houdbaarheidstermijn).

Deze maximale groeipotentie is afhankelijk van de beginbesmetting bij de producent en is proces/bedrijf specifiek. Aangezien deze informatie alleen beschikbaar is bij de producent, ligt de verantwoordelijkheid voor de conclusie bij de producent.

Hieronder worden een aantal voorbeelden gegeven:

VOORBEELD 1:

Ready-to-eat producten moeten voldoen  de wet ((EG) nr. 2073/2005). Dit impliceert dat *Listeria monocytogenes* afwezig  monsters van 25 gram direct na productie. Daarnaast mag gedurende de houdbaarheidstermijn het aantal *Listeria monocytogenes* niet hoger zijn dan 100 kve/gram. Op basis hiervan kan een kritische grenswaarde worden berekend:

- Afwezig in 25 gram direct na productie* komt overeen met $-1,4$ log kve/gram
- <100 kve/gram gedurende de houdbaarheidstermijn* komt overeen met 2 log kve/gram

Het verschil tussen deze twee waarden is **3,4 log kve/gram**. Dit is het maximale groeipotentieel waar het groeipotentiaal onder moet zitten.

In de resultatengrafiek (zie hoofdstuk 3) wordt deze lijn standaard als maximaal groeipotentieel (grens 3,4 log) weergegeven.

Daarnaast wordt er een veiligheidsmarge van 1 log kve/gram aangehouden. Waardoor de waarschuwingsgrens ligt op 2,5 log. Deze veiligheidsmarge van 1 log kve/gram is gebaseerd op de detectielimiet van <10 kve/gram ($= <1$ log kve/gram).

*normen afkomstig uit (EG) nr. 2073/2005, van toepassing op kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *L.monocytogenes* kunnen dienen met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik.

VOORBEELD 2:

Indien soms *Listeria monocytogenes* wordt aangetroffen en er wordt standaard een telling uitgevoerd (<10) direct na productie:


- <10 kve/gram direct na productie komt overeen met 1 log kve/gram
- <100 kve/gram gedurende de houdbaarheidstermijn* komt overeen met 2 log kve/gram



Het verschil tussen deze twee waarden is **1,0 log kve/gram**. Dit is in dit geval de maximale groeipotentie waaraan het groeipotentiaal moet voldoen.

VOORBEELD 3:

Als er standaard een telling wordt uitgevoerd (<1) direct na productie:

 direct na productie komt overeen met 0 log kve/gram

 rende de houdbaarheidstermijn* komt overeen met 2 log kve/gram

Het verschil tussen  ee waarden is **2,0 log kve/gram**. Dit is in dit geval de maximale  groeipotentiaal moet voldoen.



[REDACTED]

In alle gevallen dient als onderdeel van de *Listeria* risicoinventarisatie, de beginbesmetting te worden onderbouwd met data. Afhankelijk van de beginbesmetting en/of groeipotentie kunnen er verschillende acties bij afwijking worden vastgesteld.

Deze uitgevoerde challengetest is slechts een onderdeel van de studie naar de mogelijkheid van uitgroei van *Listeria monocytogenes* zoals bedoelt in Regulation (EC) 2073/2005, artikel 3 lid 2. Deze studie is specifiek voor elk bedrijf en voor elk product of productgroep.

[REDACTED]



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

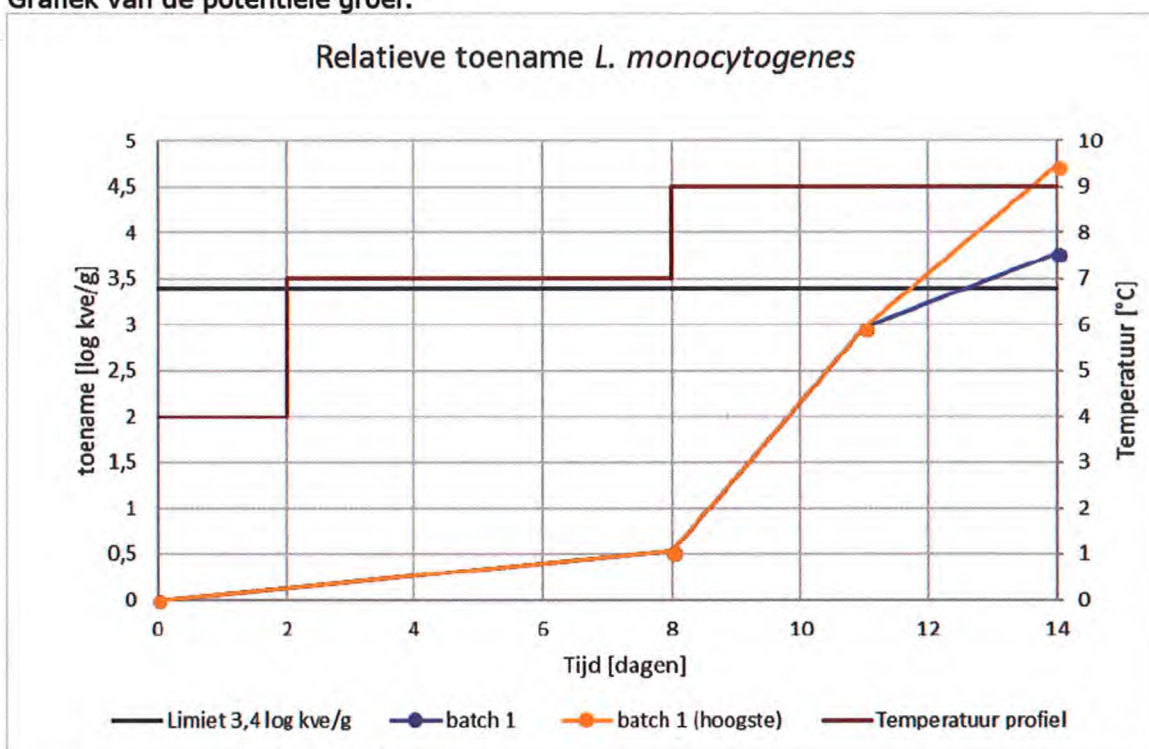
3. Resultaten

Gevonden aantallen *Listeria monocytogenes* per monster en de log waarde daarvan. Dit is berekend door het resultaat van de telling te corrigeren voor het gewicht en de toegevoegde verdunningsvloeistof:

Dag	Kiemen L.mono (kve/g)	Kiemen L.mono (log kve/g) Dikgedrukt: Mediaan	Groei-potentiaal (berekend aan hand van mediaan)	Verskil tussen hoogste en laagste telling (alleen als > +0,5)	Groei-potentiaal (berekend aan hand van hoogste telling)
0	1,60E+02	2,2	0,0		
	9,19E+01	2,0			
	1,41E+02	2,1			
8	4,68E+02	2,7			
11	1,30E+05	5,1	3,0		
14	7,51E+06	6,9	3,8	1,4	4,7
	8,32E+05	5,9			
	3,24E+05	5,5			

Standaarddeviatie (dag 0) – max. 0,5	0,10
--------------------------------------	------

Grafiek van de potentiële groei:



Resultaten van de gevonden totaal aëroob kiemgetallen, melkzuurbacteriën en de gemeten pH, Aw, gas-samenstelling en natrium concentratie.

Ingezet op dag	Totaal aëroob kiemgetal (kve/g)	Melkzuurbacteriën (kve/g)	pH	Aw
0	$3,8 \times 10^3$	400	6,0	0,980
14	$> 3,0 \times 10^6$	$6,4 \times 10^5$	6,0	0,962

Resultaten van de gemeten gassamenstelling in het product

Gemeten op dag	CO ₂ (%)	O ₂ (%)
0	-	-
14	3,3	19,1

Resultaten van de gemeten conserveermiddel in het product

Gemeten op dag	Natrium (mg/kg)
0	11.400

Resultaten van analyse op *Listeria monocytogenes* in de blanco monsters.

Ingezet op dag	<i>L.monocytogenes</i>
0	Afwezig in 25 gram
0	Afwezig in 25 gram
0	Afwezig in 25 gram
14	Afwezig in 25 gram
14	Afwezig in 25 gram
14	Afwezig in 25 gram

4. Conclusies

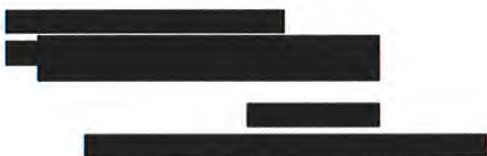
Opmerking: Gezien de grote variabiliteit in de metingen is waarschijnlijk het product niet homogeen of constant van samenstelling.

Het **groeipotentiaal** van *Listeria monocytogenes* in het getest product onder de geteste omstandigheden is **4,7 log kve/gram**.

Dat betekent dat dit product, bij een houdbaarheid van **14 dagen**, valt binnen de categorie 'kant-en-klaar levensmiddel dat als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kan dienen aangezien de toename van *Listeria monocytogenes* meer dan 0,5 log kve/gram is.

Let op!

Op basis van de historische data van de beginbesmetting dient door de producent het **maximale groeipotentiaal** bepaald te worden. Op basis daarvan kan geconcludeerd worden of de grenswaarde van 100 kve/gram aan het eind van de houdbaarheidstermijn wel of niet wordt overschreden (zie paragraaf 2.5 voorbeeld berekening).



Location:

ANALYSIS REPORT

Number of certificate : 1277998-UK-1
 Client :
 Number of workorder : 1277998
 Page : 1 of 1

Received : 01/02/2018 Transport via
 Start of research : 01/02/2018
 Results available at : 08/02/2018

Projectcode : 2018-02-01-002
 Project : 2018-02-01-002koud gerookte Zalmfilet Gastro bak prd 1-2-18 THT 15-2-18 LC 04-18-05-10

Week 5-18

Sample	Product		
001 2018-02-01-002koud gerookte Zalmfilet Gastro bak prd 1-2-18 THT 15-2-18 LC 04-18-05-10 Sampling date: 01/02/2018 Sampling time: 12:00	Fish products		
002 2018-02-01-002koud gerookte Zalmfilet Gastro bak prd 1-2-18 THT 15-2-18 LC 04-18-05-10 Sampling date: 01/02/2018 Sampling time: 12:00	Fish products		
003 2018-02-01-002koud gerookte Zalmfilet Gastro bak prd 1-2-18 THT 15-2-18 LC 04-18-05-10 Sampling date: 01/02/2018 Sampling time: 12:00	Fish products		
Analysis	001	002	003
Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)	Absent per 25 g	Absent per 25 g	Absent per 25 g

Sample	Product		
004 2018-02-01-002koud gerookte Zalmfilet Gastro bak prd 1-2-18 THT 15-2-18 LC 04-18-05-10 Sampling date: 01/02/2018 Sampling time: 12:00	Fish products		
005 2018-02-01-002koud gerookte Zalmfilet Gastro bak prd 1-2-18 THT 15-2-18 LC 04-18-05-10 Sampling date: 01/02/2018 Sampling time: 12:00	Fish products		
Analysis	004	005	
Listeria monocytogenes (37°C) Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)	<10 cfu/g Present per 25 g	Absent per 25 g	

Analysis remarks

Listeria monocytogenes (37°C)

004 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

Methods of investigation

Fish products

- Listeria monocytogenes (direct count) Q In accordance with NEN-EN-ISO 11290-2/A1
- Listeria monocytogenes Q Equivalent to NEN-EN-ISO 11290-1 (VIDAS; AFNOR: BIO 12/27 - 02/10)
(presence/absence in 25 gram)

Methods with a Q are accredited by the Council for Accreditation (L 106)

The results relate only to the analysed sample(s).

Data concerning measurement uncertainty (MU) can be requested.

Signature general manager

Location:

ANALYSIS REPORT

Number of certificate : 1317267-UK-1

Client

Number of workorder : 1317267

Page : 1 of 2

Received : 30/05/2018 Transport via

Start of research : 30/05/2018

Results available at : 07/06/2018

Projectcode

Project : Product controle koud gerookt gastronomobak verpakt Direct onderzoek Listeria

Week 22-18

Sample	Product		
001 Gerookte Noorse Zalm Productiecode: PC:3-18-22-10 Productiedatum: 30-052018 GN Code 0305 THT: 13-06-2018 NL [REDACTED] EG Sampling date: 30/05/2018 Sampling time: 10:15	Fish products		
002 Gerookte Noorse Zalm Productiecode: PC:3-18-22-10 Productiedatum: 30-052018 GN Code 0305 THT: 13-06-2018 NL [REDACTED] EG Sampling date: 30/05/2018 Sampling time: 10:15	Fish products		
003 Gerookte Noorse Zalm Productiecode: PC:3-18-22-10 Productiedatum: 30-052018 GN Code 0305 THT: 13-06-2018 NL [REDACTED] EG Sampling date: 30/05/2018 Sampling time: 10:15	Fish products		
Analysis	001	002	003
Listeria monocytogenes (37°C) Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)	Absent per 25 g	<10 cfu/g Present per 25 g	<10 cfu/g Present per 25 g

Sample		Product			
004	Gerookte Noorse Zalm Productiecode: PC:3-18-22-10 Productiedatum: 30-052018 GN Code 0305 THT: 13-06-2018 NL■■■■EG Sampling date: 30/05/2018 Sampling time: 10:15	Fish products			
005	Gerookte Noorse Zalm Productiecode: PC:3-18-22-10 Productiedatum: 30-052018 GN Code 0305 THT: 13-06-2018 NL■■■■EG Sampling date: 30/05/2018 Sampling time: 10:15	Fish products			
Analysis		004		005	
Listeria monocytogenes (37°C) Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)		<10 Present	cfu/g per 25 g	<10 Present	cfu/g per 25 g

Analysis remarks

Listeria monocytogenes (37°C)

002 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

003 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

004 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

005 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

Methods of investigation

Fish products

- Listeria monocytogenes (direct count) Q In accordance with NEN-EN-ISO 11290-2/A1
- Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram) Q Equivalent to NEN-EN-ISO 11290-1 (VIDAS; AFNOR: BIO 12/27 - 02/10)

Methods with a Q are accredited by the Council for Accreditation (L 106)

The results relate only to the analysed sample(s).

Data concerning measurement uncertainty (MU) can be requested.

Signature general manager

Location:

ANALYSIS REPORT

Number of certificate : 1356564-IJK-1

Client

Number of workorder : 1356564

Page : 1 of 1

Received : 28/09/2018 Transport via

Start of research : 28/09/2018

Results available at : 08/10/2018

Projectcode

Project : Product controle warm gerookt vacuum Direct onderzoek Listeria

Week 39-18

Sample		Product					
001	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 10:02	Fish products					
002	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 10:02	Fish products					
003	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 10:02	Fish products					
Analysis		001		002		003	
Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)		Absent per 25 g		Absent per 25 g		Absent per 25 g	

Sample		Product	
004	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 10:02	Fish products	
005	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 10:02	Fish products	
Analysis	004	005	
Listeria monocytogenes (37°C)	<10 cfu/g	Absent	
Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)	Present per 25 g	per 25 g	

Analysis remarks

Listeria monocytogenes (37°C)

004 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

Methods of investigation

Fish products

- Listeria monocytogenes (direct count) Q In accordance with NEN-EN-ISO 11290-2/A1
- Listeria monocytogenes Q Equivalent to NEN-EN-ISO 11290-1 (VIDAS; AFNOR: BIO 12/27 - 02/10)
(presence/absence in 25 gram)

Methods with a Q are accredited by the Council for Accreditation (L 106)

The results relate only to the analysed sample(s).

Data concerning measurement uncertainty (MU) can be requested.

Signature general manager

Location:

ANALYSIS REPORT

Number of certificate : 1356554.IJK.1

Client

Number of workorder : 1356554

Page : 1 of 1

Received : 28/09/2018 Transport via

Start of research : 28/09/2018

Results available at : 05/10/2018

Projectcode

Project : Product controle warm gerookt gastronomoombak verpakt Direct onderzoek Listeria

Week 39-18

Sample		Product					
001	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 13:43	Fish products					
002	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 13:43	Fish products					
003	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 13:43	Fish products					
Analysis		001		002		003	
Listeria monocytogenes (37°C) Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)		Absent per 25 g		Absent per 25 g		<10 cfu/g Present per 25 g	

Sample		Product	
004	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 13:43	Fish products	
005	Warmgerookte moten, GN code: 0305, productie code: PC:5-18-39-10 productiedatum: 28-09-2018, THT: 12-10-2018 Sampling date: 28/09/2018 Sampling time: 13:43	Fish products	
Analysis		004	005
Listeria monocytogenes (37°C) Listeria monocytogenes (presence/absence in 25 gram)		<10 cfu/g Absent per 25 g	Absent per 25 g

Analysis remarks

Listeria monocytogenes (37°C)

003 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

004 This analysis result is obtained after (re)analysis of a stored part from the freezer of the original sample and is therefore indicative.

Methods of investigation

Fish products

- Listeria monocytogenes (direct count) Q In accordance with NEN-EN-ISO 11290-2/A1
- Listeria monocytogenes Q Equivalent to NEN-EN-ISO 11290-1 (VIDAS; AFNOR: BIO 12/27 - 02/10)
(presence/absence in 25 gram)

Methods with a Q are accredited by the Council for Accreditation (L 106)

The results relate only to the analysed sample(s).

Data concerning measurement uncertainty (MU) can be requested.

Signature general manager

	GEN – 0006
	Nieuwe versie 11-10-2018
	Oude versie: 09-07-2014
	Pagina 1 van 2
	Printdatum: 17-10-2018

ASSORTIMENT

A. Tabel Engels

Engels	Latijns
Salmon	Salmo salar
Halibut	

B. Tabel Nederlands

Nederlands	
Zalm	
Heil bot	

WARM GEROOKT VACUUM VERPAKT

Soort	staat	Product omstandigheid	THT	LAB Testen
1. Hele zijden	Vacuüm	Diepvries	5 dagen	Zie 2
2. Moten	Vacuüm	Diepvries	5 dagen	Micro THT LM-THT
3. Zalm buiken	vacuüm	Diepvries	5 dagen	Micro THT LM THT

WARM GEROOKT GASTRONOOM BAK VERPAKT [MAP PER 1 NOVEMBER 2018]

Soort	staat	Product omstandigheid	THT	LAB Testen
4. Moten	Gastronoom bak	Vers / geseald	12 dagen	Micro THT +LM-THT Zie QCF -0035
5. Buiken	Gastronoom bak	Diepvries	5 dagen	Micro THT + LM-THT Zie QCF -0035

KOUD GEROOKTE ZALMFILETS KORT EN LANG GESNEDEN VACUUM VERPAKT

Soort	staat	Product omstandigheid	THT	LAB Testen
6. 100 gr	Vacuüm	Diepvries	5 dagen	Micro THT +LM-THT
7. 500 gr	Vacuüm	Diepvries	5 dagen	Micro THT +LM-THT

KOUD GEROOKTE ZALMFILETS KORT EN LANGGESNEDEN GASTRONOOM BAK VERPAKT [MAP PER 1 NOVEMBER 2018]

Soort	staat	Product omstandigheid	THT	LAB Testen
8. 500 gr.	Gastronoom bak	Vers / geseald	14 dagen	Micro+ LM direct + tht Zie QCF -0035
9. 1000gr.	Gastronoom bak	Vers / geseald	14 dagen	Micro+ LM direct + tht Zie QCF -0035

KOUD GEROOKTE HEILBOT FILETS VACUUM VERPAKT

Soort	staat	Product omstandigheid	THT	LAB Testen
10. diverse verpakkingen.	vacuüm	Diepvries	5 dagen	Micro-THT + LM-THT

		GEN – 0006
		Nieuwe versie 11-10-2018
		Oude versie: 09-07-2014
		Printdatum: 17-10-2018

KOUD GEROOKTE ZALMFILETS KORT EN LANGGESNEDEN GASTRONOOM BAK VERPAKT [MAP PER 1 NOVEMBER 2018]		
Product 8 + 9	Koud gerookte zalm filets gastronoom bak verpakt geseald	6 weken controle
Product 8 + 9	Koud gerookte zalm filets gastronoom bak verpakt geseald	1-6 -2018 rapport Challenge test Product van 14-5-2018
Product 8 + 9	Idem	7-9-2018 rapport Indicatieve Challenge test + voorspellend model
Product 8 + 9	Idem	11-10-2018 voorspellend model gemaakt Week 40-2018
Product 8 + 9	Idem	11-10-2018 Challenge test ingezet



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Divisie Inspectie

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 040 291 15 00
F 040 291 16 00
zd@nvwa.nl

Onze referentie
261800040/26244

Kopie aan

Bijlagen

Datum 13 december 2018

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Inspectiedatum: woensdag 28 november 2018

Bevinding(en):

Constatering:

Tijdens de inspectie d.d. 21-11-2018 zagen de inspecteurs in de koelcel van

[REDACTED], verpakkingen met gerookte zalmsnippers liggen.

Deze zalmsnippers waren niet diepgevroren. Op de etiketten van deze gerookte zalmsnippers stond aangegeven: ten minste houdbaar tot 10/11/19 bij -18°C. Deze aangegeven houdbaarheid en het bewaaradvies waren niet correct voor een niet diepgevroren zalmproduct.

Op navraag bij de heer [REDACTED] werd geantwoord dat er bij firma [REDACTED] nooit diepgevroren zalmproducten bij [REDACTED] worden besteld en/of worden aangeleverd.

Derhalve is geconcludeerd dat deze gerookte zalmsnippers door [REDACTED] van een onjuiste ten minste houdbaarheid en bewaaradvies waren voorzien.

Overtreding:

de voedselinformatie was misleidend, ten aanzien van de houdbaarheid van het levensmiddel

Divisie Inspectie

Datum

13 december 2018

Onze referentie

261800040/26244

Kopie aan

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 7, eerste lid, onder a, van de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hetgeen een overtreding is van artikel 2, zesde lid, van het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Uit het bovenstaande blijkt dat u niet voldoet aan een wettelijk voorschrift. Mocht u bij een volgende (her)inspectie hieraan nog niet voldoen, dan kan dit op grond van de wetgeving en het NVWA interventiebeleid leiden tot een bestuurlijke sanctie en/of een strafrechtelijk traject.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling Industrie

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[Redacted address block]

**Divisie Consument &
veiligheid**

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 038 429 13 00
F 088 223 10 06
nd@nvwa.nl

Onze referentie
262190128/28167

Datum 15 december 2015

Kopie aan

Bijlagen

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:

[Redacted location details]

Inspectiedatum: woensdag 25 november 2015

Bevinding(en):

Constatering:

In de rookruimte is op meerdere plaatsen nabij het plafond spinrag te zien, op een enkele plaats staat hieronder een rek met onafgedekte levensmiddelen.

In de "natte cel" hangt een verdamper met veel afbladderende verf, hieronder staan tempex dozen met zalm welke niet alle geheel zijn afgesloten met een deksel.

Verder is in de "droge cel (opslag gerookte zalm)" de verdamper niet geheel schoon en in de "droge cel (verwerkt product)" zitten de roosters van de verdamper vol stof.

Overtreding:

levensmiddelen werden niet in alle stadia van de productie, verwerking en distributie beschermd tegen elke vorm van verontreiniging, waardoor de levensmiddelen ongeschikt konden worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze konden worden verontreinigd dat zij redelijkerwijs niet meer in die staat konden worden geconsumeerd.

Divisie Consument & veiligheid

Datum

15 december 2015

Onze referentie

262190128/28167

Kopie aan

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk IX, onder 3, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Ik ga ervan uit dat u maatregelen neemt om herhaling van de overtreding te voorkomen. Mocht blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan een bestuurs- en/of strafrechtelijk traject volgen.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling voedselveiligheid & industriële productie

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[Redacted address block]

**Divisie Consument &
veiligheid**

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 078 611 21 00
F 078 611 22 00
zw@nvwa.nl

Onze referentie
270891582/26244

Datum 15 maart 2016

Kopie aan

Bijlagen

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:

[Redacted location details]

Inspectiedatum: vrijdag 4 maart 2016

Bevinding(en):

Constatering:

De inspecteur zag dat de specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden behandeld, verwerkt of bereid niet voldeden, hij zag dat:

- In de koelcel bekend als de "natte" koelcel; die was bestemd voor de opslag van onder andere zalmproducten, de koelverdampers welke aan het plafond was bevestigd een afbladderende verflaag had. Risico dat verfdeeltjes producten verontreinigen is aannemelijk.

Overtreding:

In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt waren de plafonds en/of voorzieningen aan plafonds zodanig uitgevoerd dat zich vuil kon ophopen, condens, ongewenste schimmelvorming en/of het loskomen van deeltjes niet werd beperkt

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder c, van de verordening (EG) 853/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 4 juni 2016 te worden opgeheven.

**Divisie Consument &
veiligheid**

Datum
15 maart 2016

Onze referentie
270891582/26244

Kopie aan

Ik ga ervan uit dat u maatregelen neemt om herhaling van de overtreding te voorkomen. Mocht blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan een bestuurs- en/of strafrechtelijk traject volgen.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling Duurzaamheid, voedselveiligheid en EU-subsidies

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

T.A.V. DE HEER

**Divisie Consument &
veiligheid**

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 078 611 21 00
F 078 611 22 00
zw@nvwa.nl

Onze referentie
270080037/14002

Datum 11 juli 2016

Kopie aan

Bijlagen

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:

Inspectiedatum: dinsdag 5 juli 2016

Bevinding(en):

Genoemde inspectie heeft plaatsgevonden naar aanleiding van een bij de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit ingediende melding.

Constatering:

Het voorportaal van de toiletruimte was vervuild in de hoek bij de wasbak. Ter plaatse van de (roestige) brandblusser op de grond was sprake van opgehoopte zwarte vervuiling.

Verder de aantekening dat slechts 1 van de 3 kranen voorzien was van kniebediening.

Overtreding:

de bedrijfsruimten voor levensmiddelen waren niet schoon en/of niet goed onderhouden

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 4, tweede lid, juncto bijlage II, hoofdstuk I, punt 1, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Ik ga ervan uit dat u maatregelen neemt om herhaling van de overtreding te voorkomen. Mocht blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan een bestuurs- en/of strafrechtelijk traject volgen.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling Duurzaamheid, voedselveiligheid en EU-subsidies

Divisie Consument & veiligheid

Datum
11 juli 2016

Onze referentie
270080037/14002

Kopie aan

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

**Divisie Consument &
veiligheid**

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 040 291 15 00
F 040 291 16 00
zd@nvwa.nl

Onze referentie
270080043/14002

Datum 16 december 2016

Kopie aan

Bijlagen

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam: [REDACTED]

Adres: [REDACTED]

Postcode plaats: [REDACTED]

Inspectiedatum: dinsdag 4 oktober 2016

Bevinding(en):

1 Constatering:

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

De door [REDACTED] uitgevoerde "Challenge test *Listeria monocytogenes* op koudgerookte zalm" Kenmerk 12671656 toonde aan dat niet kon worden gegarandeerd, dat de koudgerookte zalm gedurende de gehele houdbaarheidstermijn van 18 dagen zal voldoen aan het voedselveiligheidscriterium <100 kve *Listeria monocytogenes* per gram. Ondanks deze conclusie was de houdbaarheid nog gesteld op 18 dagen. Een aanpassing van de houdbaarheid of een aanpassing van de receptuur en/of bereidingswijze had nog niet plaatsgevonden,

De houdbaarheid van de warm gerookte palingfilets was niet onderbouwd. Er was geen aanvullende studie uitgevoerd. Het laatste microbiologisch onderzoek van gerookte paling was van 16-02-2015 maar daarbij was geen *Listeria monocytogenes* onderzocht. Het laatste onderzoek van gerookte paling waarbij *Listeria monocytogenes* was onderzocht was van 06-12-2013 maar dit was een n=1 onderzoek, terwijl het een n=5 onderzoek moet zijn.

De houdbaarheid van de warm gerookte forelfilets (import uit Turkije) was niet onderbouwd. Volgens mededeling werd het overgrote deel diepvries uitgeleverd.

Divisie Consument & veiligheid

Datum
16 december 2016

Onze referentie
270080043/14002

Kopie aan

Indien koelvers wordt uitgeleverd met een houdbaarheid van meer dan 4 dagen dan is een studie nodig om de houdbaarheid te bepalen.

Overtreding:

de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf verrichtte, voorzover nodig, geen studies overeenkomstig bijlage II om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria werd voldaan

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 3, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient vóór 4 februari 2017 te worden opgeheven.

2 Constatering:

Tracering naar hun herkomst van zakken met diepgevroren paling (grondstof) opgeslagen in de grote vriescel met de coderingen 134216, 132520, 134216 en 130105 bleek niet mogelijk in het inslagregister. Er waren wel afleverbonnetjes, maar er kon niet sluitend worden vastgesteld dat deze betrekking hadden op deze zakken paling.

Overtreding:

levensmiddelen waren niet in alle stadia van productie, verwerking en distributie traceerbaar

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 18, eerste lid, van de Verordening (EG) Nr. 178/2002, hetgeen een overtreding is van artikel 2, tiende lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Ik ga ervan uit dat u maatregelen neemt om herhaling van de overtredingen te voorkomen. Mocht blijken dat opnieuw niet aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan kan een bestuurs- en/of strafrechtelijk traject volgen.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling Duurzaamheid, voedselveiligheid en EU-subsidies

Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]

Divisie Inspectie

Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

Contactpersoon

T 040 291 15 00
F 040 291 16 00
zd@nvwa.nl

Onze referentie
260510562/28134

Kopie aan

Bijlagen
1

Datum 4 oktober 2018

WAARSCHUWING

Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaande wettelijke voorschriften.

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:

[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]

Inspectiedatum: woensdag 26 september 2018

Bevindingen:

1 Constatering:

Houdbaarheid

Tijdens de inspectie zijn enkele codes genoteerd van de voorraad paling/zalm in de koelcel i.v.m. de houdbaarheidstermijn van zalm=18 dagen en paling=18 dagen.

Uit de opbouw van de codering bleek bij uitleg dat bijvoorbeeld de aanwezige gevacumeerde zware paling ver over de datum was. Maar ook bleek dat de gerookte zalm in de voorraadcel al bijna over de THT was en nog niet uitgeleverd was.

Daarna ontstond discussie over de uitleg van de codering en hoe de interne staantijd gezien moest worden.

Bijv. paling met een briefje waarop vermeld was 183316, uitleg 2018, week 33, datum 16, dit zou dan productiedatum zijn 16 augustus. en dus ver buiten de THT.

Echter in de koelcel lag ook gerookte zalm met daarop de code 183710 waaruit de conclusie getrokken kon worden, geproduceerd op 10 september 2018.

Divisie Inspectie

Datum

4 oktober 2018

Onze referentie

260510562/28134

Kopie aan

Hierbij zou dus al 16 dagen van de THT verstreken zijn en er bij uitleveren nog maar 2 dagen THT meegegeven mogen worden.

Hierop liet men zien dat deze code werd aangemaakt bij ontvangst en meeding met de productie. Het productieproces nam 4 of 5 dagen in beslag en zou dan van de datum afgetrokken moeten worden, echter dit legt men niet vast.

Ook is niet duidelijk of men direct op de dag van binnenkomst met de productie begint en hoe men met de weekeinden omgaat.

Logisch zou zijn dat men vastlegt op welke dag men het product heeft geproduceerd en hoeveel dagen de interne staantijd heeft en hoe men uiteindelijk de THT bepaalt bij het aanbrengen van het etiket bij uitleveren.

Paling is ver buiten THT zoals ook nog enkele ander producten in de koelcel, deze worden vernietigd.

Producten zoals de zalm die bijna over THT is, zal in de vriezer worden gedaan en als diepvries worden verkocht.

Een goede onderbouwing van de opbouw van de op het eindproduct vermelde houdbaarheidsdatum is noodzakelijk om te voorkomen dat er mogelijk onveilige producten worden uitgeleverd.

Er ontbreken procedures waarin beschreven is hoe de voorraad gecontroleerd wordt, wat de interne staantijd maximaal is hoe deze bepaald wordt en welke acties plaatsvinden indien de maximale houdbaarheid is overschreden.

Overtreding:

de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg onvoldoende zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, eerste lid, juncto tweede lid, van de verordening (EG) 852/2004, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

2 Constatering:

Men neemt wel apparatuur mee in de monitoring(4x per jaar) van de aanwezigheid van Listeria door swaps maar geen omgeving.

Ook worden de swaps genomen na reiniging en desinfectie en niet tijdens de productie waardoor dit geen goed beeld geeft van de aanwezigheid van Listeria tijdens de productie.

Overtreding:

de monsters, om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan, werden niet genomen in verwerkingsruimte

Divisie Inspectie

Datum

4 oktober 2018

Onze referentie

260510562/28134

Kopie aan

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 5, tweede lid, van de Verordening (EG) nr. 2073/2005, hetgeen een overtreding is van artikel 2, derde lid, van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Uit het bovenstaande blijkt dat u niet voldoet aan een wettelijk voorschrift. Mocht u bij een volgende (her)inspectie hieraan nog niet voldoen, dan kan dit op grond van de wetgeving en het NVWA interventiebeleid leiden tot een bestuurlijke sanctie en/of een strafrechtelijk traject.

Namens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit,



hoofd afdeling Industrie