



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

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

**directie Strategie**  
divisie Juridische zaken

Catharijnesingel 59  
3511 GG Utrecht  
Postbus 43006  
3540 AA Utrecht  
[www.nvwa.nl](http://www.nvwa.nl)

**Onze referentie**  
TRCNVWA/2020/3653

Datum: 20 juli 2020  
Betreft: Besluit op Wob-verzoek 20-0115

Geachte [REDACTED]

U heeft door middel van een op 7 februari 2020 ingediend vragenformulier, met een beroep op de Wet openbaarheid van bestuur (hierna: Wob), om informatie verzocht. Uw verzoek heeft betrekking op recente rapporten inzake overtredingen van de Warenwet ten aanzien van een levensmiddelenbedrijf.

De ontvangst van uw verzoek is op 10 februari 2020 schriftelijk per e-mail bevestigd, kenmerk Wob-verzoek 20-0115. In de brief van 5 maart 2020 is de beslistermijn met vier weken verdaagd tot 4 april 2020. Helaas is het niet gelukt om binnen de termijn te beslissen. Mijn excuses hiervoor.

Ter precisering van het Wob-verzoek heeft u op 25 maart 2020 en 29 mei 2020 een e-mail verzonden. U heeft in betreffende twee mails aangegeven dat u informatie vraagt over de periode van 1 november 2016 tot november 2019.

### **Wettelijk kader**

Uw gepreciseerde verzoek valt onder de reikwijdte van de Wob.

### **Inventarisatie documenten**

Op basis van uw verzoek zijn achttien 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.

### **Zienswijzen**

Bij de openbaarmaking van de documenten zijn derde-belanghebbenden betrokken. Deze zijn in de gelegenheid gesteld een zienswijze op de voorgenoemde openbaarmaking te geven. Eén belanghebbende heeft bedenkingen kenbaar gemaakt. De zienswijze van betreffende derde-belanghebbende heb ik in mijn belangenafweging meegenomen, zie hiervoor de onderdelen 'De eerbiediging van de persoonlijke levenssfeer' en 'Het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling' van dit besluit.

## Besluit

Ik heb besloten deels aan uw verzoek tegemoet te komen en de informatie waarom u verzocht, deels openbaar te maken. Voor de motivering verwijs ik naar het onderdeel 'Overwegingen' van dit besluit.

## Overwegingen

*Algemene overweging: openbaarheid t.a.v. een ieder*

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 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 met nummers 1 t/m 3, 5 t/m 9, 11 t/m 16 en 18 staat informatie die raakt aan de persoonlijke levenssfeer. Het betreft informatie herleidbaar naar personen. Hierbij kan gedacht worden aan (voor)namen, functie-aanduidingen en nummer(s) van controleur(s). Het is niet ondenkbaar dat personen ongewenst in hun persoonlijke levenssfeer zullen worden benaderd op grond van de informatie in deze documenten.

Voor zover het de namen van ambtenaren betreft is hierbij het volgende van belang. Waar het gaat om beroepshalve functioneren van ambtenaren, wordt in het kader van controle op de goede en democratische bestuursvoering het belang van ambtenaren dat hun persoonlijke levenssfeer wordt geëerbiedigd, minder zwaar geacht. Desondanks kan het openbaar maken van namen van de ambtenaren raken aan hun persoonlijke levenssfeer. Hier komt bij dat de controle op de goede en democratische bestuursvoering voldoende kan plaatsvinden, indien de namen van de ambtenaren niet openbaar gemaakt worden. Daarbij is ook 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 een naam in de zin van de Wob.

Aan de hiervoor genoemde omstandigheden ken ik een dusdanig gewicht toe dat het belang van openbaarmaking daarvoor moet wijken. Deze gegevens zal ik dan ook niet openbaar maken.

*Het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling*

Op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder g, van de Wob blijft verstrekking van informatie achterwege voor zover het belang daarvan niet opweegt tegen het belang van het voorkomen van onevenredige bevoordeling of benadeling van bij de aangelegenheid betrokken natuurlijke personen of rechtspersonen dan wel van derden.

In alle documenten staat informatie over een geïnspecteerde onderneming. Het betreft onder andere de bedrijfsnaam, het huisnummer in combinatie met de postcode en het EG-erkenningsnummer. Een naam van een bedrijf en dergelijke (vestigings)gegevens bieden voldoende informatie om een onderneming te identificeren. Openbaarmaking van deze informatie in combinatie met de schriftelijke waarschuwingen die zijn opgelegd, zou kunnen leiden tot schadelijke effecten, zoals reputatieschade, financiële schade en eventuele stigmatisering ten aanzien van de belanghebbende(n).

Tevens kan het publiek op grond van gegevens uit deze documenten risico's zien die niet of niet meer aanwezig zijn, immers het betreft gegevens van de afgelopen 3 à 4 jaar. Bij openbaarmaking van naar een onderneming herleidbare informatie in betreffende documenten kan het publiek deze gegevens uit de documenten mogelijk hieraan verbinden. Dit zou tot gevolg kunnen hebben dat bij het publiek een onjuist beeld ontstaat van het geïnspecteerde bedrijf, omdat aannemelijk is dat bepaalde overtredingen inmiddels hersteld zouden kunnen zijn. Dit zou kunnen leiden tot schadelijke effecten, zoals reputatieschade en financiële schade ten aanzien van de belanghebbende(n).

Overwegende dat van vergelijkbare bedrijven dergelijke informatie niet openbaar wordt gemaakt, zou openbaarmaking van deze informatie kunnen leiden tot onevenredige benadeling van de organisatie of bedrijf waar deze informatie betrekking op heeft. Het is daarbij aannemelijk dat betrokkene(n) hierop door derden zal worden aangesproken.

In de documenten met nummers 6 en 14 staat informatie over derden die met begane overtredingen inzake hygiëne van voedingsmiddelen in verband gebracht zouden kunnen worden. De gegevens in deze documenten bieden voldoende informatie om een onderneming te identificeren. Openbaarmaking van deze informatie zou kunnen leiden tot nadelige effecten, omdat de schijn gewekt kan

worden dat deze derden er medeverantwoordelijk voor zijn dat de hygiënevoorschriften met betrekking tot voedingsmiddelen nageleefd worden. Dit nadeel kan bestaan uit reputatieschade en/of financiële schade. Openbaarmaking van deze informatie zou daarom naar mijn oordeel kunnen leiden tot onevenredige benadeling van de organisaties of ondernemingen waar deze informatie betrekking op heeft.

Ik heb op grond van artikel 10, tweede lid, aanhef en onder g, van de Wob het belang van openbaarmaking afgewogen tegen het belang van het voorkomen van onevenredige benadeling. Gelet op bovenstaande ben ik van oordeel dat dit laatste belang zwaarder dient te wegen dan het algemene belang van openbaarmaking. Ik maak bovengenoemde informatie om die reden niet openbaar.

### **Wijze van openbaarmaking**

Aangezien belanghebbenden mogelijk bezwaar hebben tegen de openbaarmaking van de informatie, vindt de feitelijke openbaarmaking van de documenten niet eerder plaats, dan twee weken na dagtekening van deze beschikking, conform artikel 6, vijfde lid, van de Wob. Op deze wijze wordt aan deze belanghebbenden de mogelijkheid geboden om te proberen de openbaarmaking tegen te houden. Dit kan door het indienen van een bezwaarschrift bij het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en door daarnaast bij de rechtbank te verzoeken om, bij wijze van voorlopige voorziening, het onderhavige besluit tot openbaarmaking te schorsen.

De openbaar gemaakte documenten worden op [www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl) geplaatst.

Een geanonimiseerd afschrift van dit besluit zend ik aan belanghebbenden.

Hoogachtend,

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,  
namens deze,  
mr. J.F.L. Roording  
Divisiehoofd Juridische zaken



i.o. mr. A.A. ten Cate *teamleider Openbaarmaking en privacy*

### Bezwaarmogelijkheid

Als u het niet eens bent met dit besluit, kunt u binnen zes weken - na verzending van dit besluit - een bezwaarschrift indienen\*. Doe dit op tijd, anders kan uw bezwaarschrift niet worden behandeld. Let wel: het indienen van een bezwaarschrift schort de werking van het besluit niet op.

Bij voorkeur kunt u uw bezwaarschrift via de e-mail verzenden naar [nvwabezwaarenberoep@nvwa.nl](mailto: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.

U dient uw bezwaarschrift **ten minste** te voorzien van:

- uw naam en adres;
- telefoonnummer;
- de datum;
- het kenmerk, zaaknummer van deze brief (deze gegevens vindt u in de rechterkantlijn);
- de gronden van bezwaar;
- uw handtekening.

Zou u zo vriendelijk willen zijn om een kopie van dit besluit mee te sturen?

**NB.** ook indien u uw bezwaarschrift per e-mail verstuurt, dient deze te voldoen aan bovenstaande eisen. Voldoet uw bezwaarschrift niet aan deze eisen, dan wordt uw bezwaarschrift niet in behandeling genomen. Het verdient de voorkeur om uw bezwaarschrift in Pdf-formaat als bijlage toe te voegen in het e-mailbericht.

Heeft u vragen, kijk dan op [www.nvwa.nl/bezwaarenberoep](http://www.nvwa.nl/bezwaarenberoep).

\* Als u uw bezwaarschrift in een vreemde taal opstelt en een vertaling voor een goede behandeling van het bezwaar nodig is, dient u zelf voor een vertaling van het bezwaarschrift te zorgen / If you submit your objection in a foreign language and a translation for proper handling of the objection is required, you should provide a translation of the objection yourself.

*In verband met de COVID-19-uitbraak wil ik u nog op het volgende wijzen. Wij realiseren ons bij de Nederlandse- Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) dat deze uitbraak ook voor uw onderneming (grote economische) gevolgen kan hebben. Omdat de NVWA te allen tijde staat voor veiligheid van voedsel- en consumentenproducten, dierenwelzijn en natuur hebben wij besloten om – met inachtneming van de door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en het RIVM gegeven richtlijnen – daar waar mogelijk ons werk te blijven doen.*

*U heeft de mogelijkheid om een bezwaarschrift in te dienen naar aanleiding van het besluit om de bijgevoegde informatie deels openbaar te maken. Indien de COVID-19-uitbraak (grote economische) gevolgen heeft voor uw onderneming, willen wij u vragen om dit in uw bezwaarschrift toe te lichten zodat wij daar waar mogelijk rekening mee kunnen houden bij de behandeling van uw bezwaarschrift.*

		Inventaris Wob-verzoek 20-0115							
					wordt verstrekt			uitzonderingsgronden en beperkingen	
verzoek	nr	document	datum		geheel	deels	niet	10.2.e	10.2.g
20-0115	1	170131 - G328_3 - Inspectiebevindingen	31-1-2017			x		x	x
	2	170131 - ILI_RP02	31-1-2017			x		x	x
	3	170131 - ILI_RP02 (II)	31-1-2017			x		x	x
	4	170207 - BS	7-2-2017			x			x
	5	170223 - 260050717 sw	23-2-2017			x		x	x
	6	171110 - G328_3 - Inspectiebevindingen	10-11-2017			x		x	x
	7	171110 ILI_RP02	10-11-2017			x		x	x
	8	171110 - ILI_RP02 (II)	10-11-2017			x		x	x
	9	171110 - ILI_RP02 (III)	10-11-2017			x		x	x
	10	171129 BS	29-11-2017			x			x
	11	171204 - 260050761sw	4-12-2017			x		x	x
	12	180228 - ILI_RP02	28-2-2018			x		x	x
	13	180228 - G328_3 - Inspectiebevindingen	28-2-2018			x		x	x
	14	190227 - G328_3 - Inspectiebevindingen	27-2-2019			x		x	x
	15	190227 ILI_RP02 (I)	27-2-2019			x		x	x
	16	190227 ILI_RP02 (II)	27-2-2019			x		x	x
	17	190228 - BS	28-2-2019			x			x
	18	190708 - 260021272 sw	8-7-2019			x		x	x

Inspectielokatie: [REDACTED] (EG Eigenaar: [REDACTED])

Bezoek op : 31-jan-2017 10:00

door : [REDACTED]

2e mdw. : [REDACTED]

Bezoekreden : HI erkend bedrijf

Bijzonderheden : [REDACTED]

Afspraken met : [REDACTED]

Opm. kontaktpers: [REDACTED]

3e mdw. : [REDACTED]

4e mdw. : [REDACTED]

Functie : [REDACTED]

Opm. inspectie: Audi t. >  
Gesproken met [REDACTED] >  
[REDACTED] en [REDACTED]

Tevens herinspectie op SW van 4-10-2016: er is een monsternameplan, maar niet actueel (zie opmerking in audi rapport), en is een inhaal slag uitgevoerd m. b. t. monsterneming. Openstaande inspectiebevindingen opgeheven.

- Twee spatels waren aan de onderzijde beschadigd en er ontbraken stukjes van het materiaal;
- De afweegschaal was op diverse plaatsen beschadigd en gescheurd;
- Op de botermix, kruidenmengsel, stonden de allergenen niet in een ander lettertype vermeld.

De rode azo-kleurstof is vervangen door o. a. safloer, angkak (gefermenteerde rijst) en curcuma. Angkak is een novel food, en mag niet in vleesproducten worden gebruikt: SW.  
CCP 1: ontvangst temperatuur  
CCP 2: opslag temperatuur

Volgens microbiologische resultaten gezien:  
-11-1-2017 pikante worst en [REDACTED] varken: Salmonella en Listeria, n=5  
-2-1-2017 [REDACTED] marinade, Roerbak marinade, roerbak marinade [REDACTED] voor kip en vleesmarinade: Listeria monocytogenes, n=5  
Alle resultaten voldeden.

THT [REDACTED]: 8 maanden  
THT marinades/kruidenmixen etc.: 2 jaar

Audi rapport (uittreksel):

2 Gevarenanalyse

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "overtreding":

- In Ref. 3.03 'gevariërentariëatie en risicoanalyse' is bij de processtappen 'worstjes' en 'productie marinades en sauzen' het gevaar van de uitgroei van Listeria monocytogenes en de beheersing van Listeria in het productieproces onvoldoende geanalyseerd. Er vindt geen controle



plaats op de aanwezigheid van *Listeria* in omgeving en op apparatuur (swabs).

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

- In Ref. 3.03 'gevaareninventarisatie en risicoanalyse' staat bij de processtap 'afvullen' bij marinades en sauzen niet vermeld dat de marinades en sauzen heet worden afgevuld. De onderbouwing dat nabesmetting geen gevaar is, is onvoldoende.

## 7 Verificatie

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "overtreding":

- In het HACCP-plan zijn verschillende verificatie-momenten beschreven, welke niet aantoonbaar waren. Volgens Ref. 1.07 'organisatie' wordt één keer per jaar het kwaliteitsstelsel geverifieerd. Recente gegevens van een interne audit waren niet aanwezig. Volgens Ref. 3.04, 'onderbouwing potentiele pathogene micro-organismen' wordt de aw-waarde van de worstjes één keer per jaar bepaald. De laatste gemeten aw-waarden waren uit 2007. Tevens waren recente leveranciersbeoordelingen en leveranciersquestionnaires niet aanwezig.

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

- Uit interview blijkt dat de kalibratie van de thermometers wordt uitgevoerd, maar niet aantoonbaar is. Er zijn geen resultaten vastgelegd van deze kalibraties.

## 8 Documentatie en registratie

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "geringe overtreding":

- Ref. 3.04 'onderbouwing potentiele pathogene micro-organismen' staat als norm uitsluitend vermeld voor *Listeria* 'afwezig in 25 gram'. De norm < 100 kve/gram gedurende de houdbaarheid is niet beschreven.
- Het monstername schema dat is opgesteld voor de microbiologische monsternemingen is niet (meer) actueel en niet volledig. Het onderzoek op *Listeria monocytogenes* ontbreekt bij enkele productgroepen. Tevens is

niet duidelijk welke monsters genomen moeten worden volgens dit schema omdat er doorhalingen in de tekst zijn aangebracht.

10 Overige

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "overtreding":

- In (gefermenteerde worst) wordt het ingrediënt angkok toegevoegd. Angkok is rode gefermenteerde rijst en alleen toegelaten in voedingssupplementen. Angkok is een novel food en mag niet in vleesproducten worden gebruikt.

#### EINDOORDEEL

Het HACCP-plan is beoordeeld, er heeft een bouwkundige en hygiëne-inspectie plaatsgevonden. De cateringactiviteiten van zijn niet beoordeeld bij deze audit. Voor de cateringactiviteiten wordt gewerkt met de Hygiëncode voor de Horeca. Het recept van is beoordeeld op de hoeveelheid natriet. Dit voldoet. In wordt echter een rode kleurstof gebruikt die niet is toegestaan. Naast dit auditrapport zal een schriftelijke waarschuwing worden verstuurd voor het feit dat er onvoldoende verificatie plaatsvindt op het HACCP-plan, voor het gebruik van de rode kleurstof in en dat de onderbouwing (en uitvoering) van het gevaar van *Listeria monocytogenes* in het productieproces onvoldoende is.

#### AFSPRAKEN

Er volgt een herinspectie op de schriftelijke waarschuwing.

Std. Inspectiebevindingen	( 1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	J 31-jan-2017	SW	ZI	
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtred. : 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				
Constater.: In Ref. 3.03 'gevareninventarisatie en risicoanalyse' is bij de				>
processtappen 'worstjes' en 'productie marinades en sauzen' het				
gevaar van de uitgroei van <i>Listeria monocytogenes</i> en de beheersing				
van <i>Listeria</i> in het productieproces onvoldoende geanalyseerd. Er				
vindt geen controle plaats op de aanwezigheid van <i>Listeria</i> in				
omgeving en op apparatuur (swabs).				
In het HACCP-plan zijn verschillende verificatie-momenten				
beschreven, welke niet aantoonbaar waren.				
Volgens Ref. 1.07 'organisatie' wordt één keer per jaar het				
kwaliteitssysteem geverifieerd. Recente gegevens van een interne				
audit waren niet aanwezig.				
Volgens Ref. 3.04. 'onderbouwing potentiële pathogene				
mico-organismen' wordt de aw-waarde van de worstjes één keer per				
jaar bepaald. De laatste gemeten aw-waarden waren uit 2007.				
Tevens waren recente leveranciersbeoordelingen en				

Leveranciersquestionnaires niet aanwezig.

Advies : >

Aktiviteit: **verhandelen** J 31-jan-2017 SW ZI >

Prod.groep: **eet- en drinkwaren** >

Overtred. : **er werden voedingsmiddelen of voedselingredienten in de** >  
**Gemeenschap in de handel gebracht, vallende onder de**  
**Verordening, die niet de procedures van de artikelen 4, 6,**  
**7 en 8 van verordening (EG) 258/97 hebben doorlopen**

Constater.: In **[REDACTED]** (gefermenteerde worst) wordt het ingrediënt **angkok** >  
**toegevoegd. Angkok is rode gefermenteerde rijst en alleen**  
**toegelaten in voedingsupplementen. Angkok is een novel food en mag**  
**niet in vleesproducten worden gebruikt.**

Advies : >

Verm. Inspectiebevindingen ( 0 van 0) Gegrond Waarnemingswijze

---

Overtred. : >

Constater.: >

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie	[REDACTED] (EG [REDACTED])
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	vleesproducten

**Medewerker**

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

**Bezoekdetails**

Datum bezoek	31-01-2017
Nummer controleur	[REDACTED]
Begintijd	10:00
Bezoekreden	HI erkend bedrijf

**Inspectielijst**

Lijst	OWNT1700 VIP SA 24
Geldig vanaf	01-01-2017

**Aanvullende informatie**

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Erkend bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

**Basisvoorwaarden**

Vraag 5	Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 6	Hoe is de bouwkundige staat/inrichting van het bedrijf?
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 7	Hoe is het gesteld met de overige basisvoorwaarden?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	Niet toegelaten kleurstof

**HACCP**

Vraag 8	Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen?
Antwoord	N.v.t.

Vraag 9	Zijn alle gevaren onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	.

Vraag 10	Zijn de CCP's geïdentificeerd?
Antwoord	Geen opmerking

## INSPECTIELIJST (vervolg)

Vraag 11	Zijn voor alle geïdentificeerde CCP's de kritische grenswaarden vastgesteld?
Antwoord	Geen opmerking
Vraag 12	Zijn efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten vastgesteld?
Antwoord	Geen opmerking
Vraag 13	Zijn er cm vastgesteld als uit de bewaking blijkt dat een kritisch controle punt niet volledig onder controle is en worden deze toegepast?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	.
Vraag 14	Zijn er procedures vastgesteld om na te gaan of de in artikel 5, 2 lid onder a t/m e bedoelde maatregelen functioneren?
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	.
Vraag 15	Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?
Antwoord	NVT
Vraag 16	Zijn er documenten aanwezig, waaruit blijkt dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast?
Antwoord	Geen opmerking
Vraag 17	Worden de op HACCP gebaseerde procedures herzien ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat?
Antwoord	Geen opmerking
Vraag 18	Is het bedrijf HACCP-gecertificeerd?
Antwoord	Nee,
Vraag 19	Door welke certificerende instelling is het bedrijf gecertificeerd?
Antwoord	NVT,

**Maatregelen**


---

Vraag 20	Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?
Antwoord	Ja, SW

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie	[REDACTED] (EG [REDACTED])
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	vleesproducten

**Medewerker**

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

**Bezoekdetails**

Datum bezoek	31-01-2017
Nummer controleur	[REDACTED]
Begintijd	10:00
Bezoekreden	HI erkend bedrijf

**Inspectielijst**

Lijst	OWNT1709 VIP Vo. 2073 lang
Geldig vanaf	01-01-2017

**Aanvullende informatie**

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Erkend bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

**Monster- en analyseplan**

Vraag 5	Wordt voldaan aan de bemonsteringsfrequenties zoals voorgeschreven in Vo. 2073 of het eigen bemonsteringsplan?
---------	--

Antwoord	Geen opmerking
----------	----------------

Vraag 6	Wordt voldaan aan de bemonsteringsschema's zoals voorgeschreven in bijlage I van Vo. 2073 of volgens de eigen bemonsterschema's?
---------	--

Antwoord	Geen opmerking
----------	----------------

Vraag 7	Worden de verwerkingsruimten en uitrusting bemonsterd op <i>Listeria monocytogenes</i> ?
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 8	Worden de juiste analysemethoden toegepast?
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 9	Worden studies uitgevoerd (bijlage II) om na te gaan of gedurende de gehele houdbaarheidstermijn aan de voedselveiligheidscriteria wordt voldaan?
---------	---

Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	.

**Controle**

---

Vraag 10	Wordt in voldoende mate voldaan aan het onderzoeken van trends in de testresultaten?
Antwoord	Geen opmerking

**Algemene bedrijfsgegevens**

---

Vraag 11	Heeft het bedrijf bij ontoereikende voedselveiligheidscriteria de juiste maatregelen genomen?
Antwoord	NVT

Vraag 12	Heeft het bedrijf bij ontoereikende proceshygiënecriteria de juiste maatregelen genomen?
Antwoord	NVT

Vraag 13	Heeft het bedrijf bij trend richting ontoereikend de juiste maatregelen genomen?
Antwoord	NVT

**Maatregelen**

---

Vraag 14	Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?
Antwoord	Nee

Maatregelnr : 260050717  
Oorsprong : **Inspectie**  
Soort / Type : **SW**

Betr. insp.lok.: [REDACTED] (EG [REDACTED]) [REDACTED]

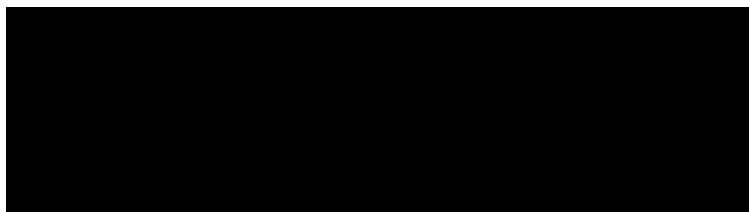
Vastgest. door : [REDACTED] vastgesteld op : 31-jan-2017  
Vervaardigd op : 07-feb-2017

Intrekreden : [REDACTED]



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
*Ministerie van Economische Zaken*

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht



**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**  
260050717 [redacted]

**Kopie aan**

**Bijlagen**

Datum 23 februari 2017

## WAARSCHUWING

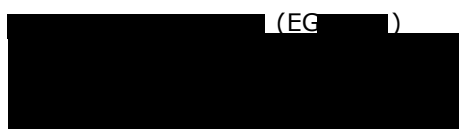
Uit inspectie van een inspecteur van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is gebleken dat niet werd voldaan aan onderstaand(e) wettelijke voorschrift(en).

Locatie:

Naam:

Adres:

Postcode plaats:



Inspectiedatum: dinsdag 31 januari 2017

Bevinding(en):

1 Constatering:

In Ref. 3.03 'gevareninventarisatie en risicoanalyse' is bij de processtappen 'worstjes' en 'productie marinades en sauzen' het gevaar van de uitgroei van *Listeria monocytogenes* en de beheersing van *Listeria* in het productieproces onvoldoende geanalyseerd. Er vindt geen controle plaats op de aanwezigheid van *Listeria* in omgeving en op apparatuur (swabs).

In het HACCP-plan zijn verschillende verificatie-momenten beschreven, welke niet aantoonbaar waren.

Volgens Ref. 1.07 'organisatie' wordt één keer per jaar het kwaliteitssysteem geverifieerd. Recente gegevens van een interne audit waren niet aanwezig.

Volgens Ref. 3.04. 'onderbouwing potentiële pathogene micro-organismen' wordt de aw-waarde van de worstjes één keer per jaar bepaald. De laatste gemeten aw-waarden waren uit 2007.


Tevens waren recente leveranciersbeoordelingen en leveranciersquestionnaires niet aanwezig.

**Divisie Consument & veiligheid**

**Datum**

23 februari 2017

**Onze referentie**

260050717-

**Kopie aan**


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.

2 Constatering:

In  (gefermenteerde worst) wordt het ingrediënt angkok toegevoegd. Angkok is rode gefermenteerde rijst en alleen toegelaten in voedingssupplementen. Angkok is een novel food en mag niet in vleesproducten worden gebruikt.

Overtreding:

er werden voedingsmiddelen of voedselingrediënten in de Gemeenschap in de handel gebracht, vallende onder de Verordening, die niet de procedures van de artikelen 4, 6, 7 en 8 van verordening (EG) 258/97 hebben doorlopen

Dit is in strijd met het bepaalde in artikel 3, tweede lid, van de Verordening (EG) 258/97 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedselingrediënten, hetgeen een overtreding is van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit Nieuwe voedingsmiddelen.

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 Voedselveiligheid & industriële productie*

Inspectielokatie: [REDACTED] (EG Eigenaar: [REDACTED])

Bezoek op : 10-nov-2017 13:00

door : [REDACTED] 3e mdw. :

2e mdw. : [REDACTED] 4e mdw. :

Bezoekreden : HI erkend bedrijf

Bijzonderheden : [REDACTED]

Afspraken met : [REDACTED] Functie : [REDACTED]

Opm. contactpers: [REDACTED]

Opm. inspectie: Herinspectie op SW van 31-1-2017. Al meerdere keren langs geweest, maar juiste personen niet aanwezig. Nu op afspraak. Gesproken met [REDACTED]

Microbiologische resultaten gezien:

02-01-2017: [REDACTED] marinade: Listeria <10, n=5, direct

02-01-2017: roerbak [REDACTED] Listeria <10, n=5, direct

02-01-2017: [REDACTED] voor kip: Listeria <10, n=5, direct

02-01-2017: vleesmarinade: Listeria <10, n=5, direct

11-01-2017: pikante worst kip: Listeria <10, n=5, direct

11-01-2017: pikante worst varken: Listeria <10, n=5, direct

29-08-2017: hot chicken marinade: Listeria <10, n=5, direct

29-08-2017: roerbak marinade: Listeria <10, n=5, direct

13-10-2017: marinade barbeque, o.a. op Listeria, < 10, n=1

Chemisch:

9-3-2017: [REDACTED] kip: aw 0,761

15-5-2007: [REDACTED] kip: aw 0,70, pH 5,5

15-5-2007: [REDACTED] varken: aw 0,76, pH 5,4

17-8-2005: [REDACTED] kip: aw 0,79, pH 5,6

17-8-2005: [REDACTED] varken: aw 0,77, pH 5,4

28-9-2005: Seizchuan kip: aw 0,87, pH 5,5

28-9-2005: Seizchuan varken: aw 0,77, pH 5,4

volgens [REDACTED] al jaren dezelfde receptuur.

Conclusie: aw is voldoende laag dat er geen uitgroei zal zijn van LM.

11 december 2017 komt [REDACTED] op bezoek voor het HACCP-plan.

Bij het produceren van [REDACTED] marinade, verpakt in 10 liter jerrycans, is vergeten het conserveermiddel toe te voegen. Hier werd [REDACTED] door een klant op gewezen. Het product was aan het gisten. Klanten zijn telefonisch op de hoogte gebracht. De productie is teruggehaald en vernietigd. Er was 250 liter geproduceerd. Geen melding NVWA

ongescht product: SW.

In [REDACTED] (gefermenteerde worst) werd het ingrediënt angkok toegevoegd. Angkok is rode gefermenteerde rijst en alleen toegelaten in voedingsupplementen. Nu wordt bietenrood gebruikt volgens [REDACTED]

M.b.t. SW/opmerkingen uit  
gevaaranalyse: dit is  
niet aangepast in  
HACCP-plan. Nogmaals SW.

Er is een interne audit  
uitgevoerd door [REDACTED]

Std. Inspectiebevindingen	( 1 van 2)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
<hr/>				
Aktiviteit: <b>in kennis stellen</b>	J 10-nov-2017	SW	ZI	
Prod.groep: <b>levensmiddelen</b>				>
Overtrede.: <b>het niet in kennis stellen van bevoegde autoriteit over het</b>				>
Constater.: Tijdens de inspectie blijkt dat er een batch [REDACTED] marinade is				>
geproduceerd, verpakt in 10 liter jerrycans, IHT 29-8-2017, waarbij				
is vergeten het conserveermiddel toe te voegen. Deze marinade is				
gaan gisten. Klanten zijn geïnformeerd, het product is teruggehaald				
uit de markt en vernietigd.				
U heeft de bevoegde autoriteit (de NVWA) niet in kennis gesteld				
over het uit de handel nemen van dit onveilig levensmiddel.				
Opgemerkt wordt dat een oude meldwijzer in uw HACCP plan aanwezig				
is.				
Advies :				>
Aktiviteit: <b>voedselveiligheidsplan</b>	J 10-nov-2017	SW	ZI	
Prod.groep: <b>n.v.t.</b>				>
Overtrede.: <b>de exploitant van een levensmiddelenbedrijf droeg geen zorg</b>				>
<b>voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één</b>				
<b>of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de</b>				
<b>HACCP-beginselen</b>				
Constater.: In Ref. 3.03 'gevaareninventarisatie en risicoanalyse' is bij de				>
processtappen 'worstjes' en 'productie marinades en sauzen' het				
gevaar van de uitgroei van <i>Listeria monocytogenes</i> en de beheersing				
van <i>Listeria</i> in het productieproces onvoldoende geanalyseerd. Er				
vindt geen controle plaats op de aanwezigheid van <i>Listeria</i> in				
omgeving en op apparatuur (swabs).				
In Ref. 3.03 'gevaareninventarisatie en risicoanalyse' staat bij de				
processtap 'afvullen' bij marinades en sauzen niet vermeld dat de				
marinades en sauzen heet worden afgevuuld. De onderbouwing dat				
nabesmetting geen gevaar is, is onvoldoende.				
In Ref. 3.04 'onderbouwing potentiële pathogene micro-organismen'				
staat als norm uitsluitend vermeld voor <i>Listeria</i> 'afwezig in 25				
gram'. De norm < 100 kve/gram gedurende de houdbaarheid is niet				
beschreven.				
In Ref. 4.20 'microbiologische verificatie' is het monsterschema				
voor de microbiologische monsternemingen is niet (meer) actueel en				
niet volledig. Het onderzoek op <i>Listeria monocytogenes</i> ontbreekt				
bij enkele productgroepen. Tevens is niet duidelijk welke monsters				
genomen moeten worden volgens dit schema omdat er doorhalingen in				
de tekst zijn aangebracht.				
Uit interview blijkt dat de kalibratie van de thermometers wordt				
uitgevoerd. Deze is niet aantoonbaar. Er zijn geen resultaten				
vastgelegd van deze kalibraties.				
Recente leveranciersbeoordelingen en leveranciersvragenlijsten				
zijn niet aanwezig.				
Advies :				>
Verm. Inspectiebevindingen (	0 van 0)	Geground		Waarnemingswijze
<hr/>				
Overtrede. :				>
Constater.:				

## INSPECTIELIJST

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie	[REDACTED] (EG [REDACTED])
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	vleesproducten

**Medewerker**

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

**Bezoekdetails**

Datum bezoek	10-11-2017
Nummer controleur	[REDACTED]
Begintijd	13:00
Bezoekreden	HI erkend bedrijf

**Inspectielijst**

Lijst	OWNT1701 VIP Gevarenidentificatie
Geldig vanaf	17-07-2017

**Aanvullende informatie**

Vraag 1	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 2	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 3	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Erkend bedrijf

Vraag 4	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productiebedrijf

**HACCP**

Vraag 5	Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen?
Antwoord	N.v.t.

Vraag 6	Zijn alle gevaren onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	.

**Maatregelen**

Vraag 7	Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?
Antwoord	Ja, SW

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie [REDACTED] (EG [REDACTED])  
 Straatnaam [REDACTED]  
 Huisnummer [REDACTED]  
 Postcode [REDACTED]  
 Woonplaats [REDACTED]  
 Contactpersoon [REDACTED]  
 Functie contactpersoon [REDACTED]  
 Hoofdcategorie fabriek food  
 Locatiecategorie vleesproducten

**Medewerker**

Regio Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest

**Bezoekdetails**

Datum bezoek 10-11-2017  
 Nummer controleur [REDACTED]  
 Begintijd 13:00  
 Bezoekreden HI erkend bedrijf

**Inspectielijst**

Lijst OWNT1708 VIP Vo. 2073 kort  
 Geldig vanaf 17-07-2017

**Aanvullende informatie**

Vraag 1 Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?  
 Antwoord Nee

Vraag 2 Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?  
 Antwoord 0

Vraag 3 Welke bedrijfsgroep betreft het?  
 Antwoord Erkend bedrijf

Vraag 4 Welke bedrijfscategorie betreft het?  
 Antwoord Productiebedrijf

**Verordening Microbiologische Criteria**

Vraag 5 Wordt voldaan aan de bemonsteringsfrequenties zoals voorgeschreven in Vo. 2073 of het eigen bemonsteringsplan?  
 Antwoord Overtreding  
 Toelichting .

Vraag 6 Wordt voldaan aan de bemonsteringsschema's zoals voorgeschreven in bijlage I van Vo. 2073 of volgens de eigen bemonsterschema's?  
 Antwoord Geen opmerking

Vraag 7 Worden de verwerkingsruimten en uitrusting bemonsterd op *Listeria monocytogenes*?  
 Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 8 Heeft het bedrijf bij ontoereikende voedselveiligheidscriteria de juiste maatregelen genomen?  
 Antwoord NVT

Vraag 9 Heeft het bedrijf bij ontoereikende proces hygiënecriteria de juiste maatregelen genomen?  
 Antwoord NVT

## INSPECTIELIJST (vervolg)

Vraag 10 Heeft het bedrijf trends in de testresultaten onderzocht?  
Antwoord Niet beoordeeld

**Maatregelen**

---

Vraag 11 Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?  
Antwoord Ja, SW

## INSPECTIELIJST

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie (EG )  
 Straatnaam  
 Huisnummer  
 Postcode  
 Woonplaats  
 Contactpersoon  
 Functie contactpersoon  
 Hoofdcategorie  
 Locatiecategorie

fabriek food  
 vleesproducten

**Medewerker**

Regio Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest

**Bezoekdetails**

Datum bezoek 10-11-2017  
 Nummer controleur  
 Begintijd 13:00  
 Bezoekreden HI erkend bedrijf

**Inspectielijst**

Lijst OWNT1705 VIP Traceren, melden en  
 recallen  
 Geldig vanaf 17-07-2017

**Aanvullende informatie**

Vraag 1 Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?  
 Antwoord Nee

Vraag 2 Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?  
 Antwoord 0

**Algemene bedrijfsgegevens**

Vraag 3 Welke bedrijfsgroep betreft het?  
 Antwoord Erkend bedrijf

Vraag 4 Welke bedrijfscategorie betreft het?  
 Antwoord Productiebedrijf

Vraag 5 Wat is de aanleiding voor het uitvoeren van deze inspectie?  
 Antwoord Toezicht op traceren, melden terughalen (rusttijd)

**Traceerbaarheid**

Vraag 6 Tracé back: Kan de exploitant het één stap terug traceren?  
 Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 7 Tracé forward: Kan binnen de gestelde termijn (onmiddellijk) de namen en adressen van de afnemers van het product/artikel overlegd worden?  
 Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 8 Tracé forward: Kan binnen de gestelde termijn (onmiddellijk) de data van de leveringen van het product/artikel aan de afnemers overlegd worden?  
 Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 9 Tracé forward: Kan binnen de gestelde termijn de hoeveelheid, volume per afnemer van het product/artikel overlegd worden?  
 Antwoord Niet beoordeeld



## INSPECTIELIJST (vervolg)

Vraag 10	Tracé forward: Is traceren op partijcode/lotcode/chargennummer of soortgelijk mogelijk zonder hulp van derden?
Antwoord	Anders
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 11	Tracé forward: Is traceren op partijcode/lotcode/chargennummer of soortgelijk mogelijk met hulp van derden?
Antwoord	Anders
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 12	Producent: Is interne tracering van grondstof naar eindproduct mogelijk?
Antwoord	Nee
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 13	Handelaar/importeur: Is een directe link te leggen tussen de aangeleverde levensmiddelen en uitgeleverde levensmiddelen?
Antwoord	Nee
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 14	Op welk systeem is de traceerbaarheid gestoeld?
Antwoord	Anders, nl.
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 15	Op basis waarvan vindt de tracering (zonder hulp van derden) van de partij plaats?
Antwoord	Andere codering, nl.
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 16	Op basis waarvan vindt de tracering (met hulp van derden) van de partij plaats?
Antwoord	Andere codering, nl.
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 17	Heeft het bedrijf een schriftelijke traceringprocedure?
Antwoord	Weet niet
Toelichting	niet beoordeeld
Vraag 18	Biedt het traceringsysteem voldoende garanties om onveilige producten adequaat te recallen?
Antwoord	Niet beoordeeld

**Meldplicht**

Vraag 19	Wordt de NVWA tijdig geïnformeerd indien een vermoeden bestaat (uit gegevens blijkt) dat een partij/grondstof niet aan de VV-voorschriften voldoet?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	,
Vraag 20	Worden non conforme partijen / grondstoffen, niet meer in eigenbeheer, gemeld aan de NVWA?
Antwoord	Overtreding
Toelichting	.

**Recallprocedure**

Vraag 21	Is er een recall-procedure aanwezig?
Antwoord	Niet beoordeeld
Vraag 22	Is in deze procedure beschreven dat de consument / afnemer op de juiste wijze wordt geïnformeerd over het onveilige product?
Antwoord	Niet beoordeeld

**Maatregelen**

Vraag 23	Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?
Antwoord	Ja, SW

Maatregelnr : 260050761  
Oorsprong : **Inspectie**  
Soort / Type : **SW**

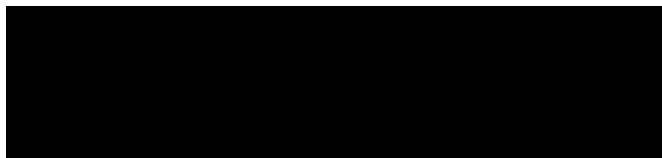
Betr. insp.lok.: [REDACTED] (EG [REDACTED]) [REDACTED]

Vastgest. door : [REDACTED] vastgesteld op : 10-nov-2017  
Vervaardigd op : 29-nov-2017

Intrekreden :

Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Economische Zaken

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht



**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**

260050761

**Kopie aan**

**Bijlagen**

Datum 4 december 2017

## 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:

(EG )  
[Redacted address details]

Inspectiedatum: vrijdag 10 november 2017

Bevinding(en):

1 Constatering:

Tijdens de inspectie blijkt dat er een batch [Redacted] marinade is geproduceerd, verpakt in 10 liter jerrycans, THT 29-8-2017, waarbij is vergeten het conserveermiddel toe te voegen. Deze marinade is gaan gisten. Klanten zijn geïnformeerd, het product is teruggehaald uit de markt en vernietigd. U heeft de bevoegde autoriteit (de NVWA) niet in kennis gesteld over het uit de handel nemen van dit onveilig levensmiddel. Opgemerkt wordt dat een oude meldwijzer in uw HACCP plan aanwezig is.

Overtreding:

het niet in kennis stellen van bevoegde autoriteit over het uit de handel nemen van een onveilig levensmiddel

Dit is 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.

Deze overtreding dient met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

Divisie Inspectie

Datum

4 december 2017

Onze referentie

260050761

Kopie aan

**2 Constatering:**

In Ref. 3.03 'gevareninventarisatie en risicoanalyse' is bij de processtappen 'worstjes' en 'productie marinades en sauzen' het gevaar van de uitgroei van *Listeria monocytogenes* en de beheersing van *Listeria* in het productieproces onvoldoende geanalyseerd. Er vindt geen controle plaats op de aanwezigheid van *Listeria* in omgeving en op apparatuur (swabs).

In Ref. 3.03 'gevareninventarisatie en risicoanalyse' staat bij de processtap 'afvullen' bij marinades en sauzen niet vermeld dat de marinades en sauzen heet worden afgevuld. De onderbouwing dat nabesmetting geen gevaar is, is onvoldoende.

In Ref. 3.04 'onderbouwing potentiële pathogene micro-organismen' staat als norm uitsluitend vermeld voor *Listeria* 'afwezig in 25 gram'. De norm < 100 kve/gram gedurende de houdbaarheid is niet beschreven.

In Ref. 4.20 'microbiologische verificatie' is het monsterschema voor de microbiologische monsternemingen is niet (meer) actueel en niet volledig. Het onderzoek op *Listeria monocytogenes* ontbreekt bij enkele productgroepen. Tevens is niet duidelijk welke monsters genomen moeten worden volgens dit schema omdat er doorhalingen in de tekst zijn aangebracht.

Uit interview blijkt dat de kalibratie van de thermometers wordt uitgevoerd. Deze is niet aantoonbaar. Er zijn geen resultaten vastgelegd van deze kalibraties.

Recente leveranciersbeoordelingen en leveranciersquestionnaires zijn niet aanwezig.

**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) 853/2004, 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

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie	[REDACTED] (EG [REDACTED])
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	vleesproducten

**Medewerker**

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

**Bezoekdetails**

Datum bezoek	28-02-2018
Nummer controleur	[REDACTED]
Begintijd	09:45
Bezoekreden	A/AL inspectie

**Inspectielijst**

Lijst	OWHH1806 VIP Basisvoorwaarden algemeen
Geldig vanaf	01-01-2018

**Projecten**

Vraag 1	<b>Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP):</b>
Antwoord	8409 IP Systeemininspecties

**Aanvullende informatie**

Vraag 2	<b>Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?</b>
Antwoord	Nee
Vraag 3	<b>Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?</b>
Antwoord	0
Vraag 4	<b>Welke bedrijfsgroep betreft het?</b>
Antwoord	Erkend bedrijf
Vraag 5	<b>Welke bedrijfscategorie betreft het?</b>
Antwoord	Productiebedrijf
Vraag 6	<b>Wat is het doel van de inspectie m.b.t. de erkenning?</b>
Antwoord	Erkenningsonderhoud
Vraag 7	<b>Is er sprake van afvoer van bij-, restproducten naar diervoederbedrijven?</b>
Antwoord	Niet beoordeeld
Vraag 8	<b>Is het bedrijf HACCP-gecertificeerd?</b>
Antwoord	Nee,

**Hygiëne**

Vraag 9	<b>Hoe is de algemene hygiëne in het bedrijf?</b>
Antwoord	Geringe overtreding
Toelichting	.

**Bouwkundige staat**

Vraag 10 Voldoet het bedrijf aan de bouwkundige eisen?  
 Antwoord Geen opmerking

**Water**

Vraag 11 Voldoet het water en de watervoorziening aan de eisen?  
 Antwoord Niet beoordeeld

**Ongediertebestrijding**

Vraag 12 Zijn er voldoende adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen (ongedierte) te bestrijden?  
 Antwoord Geen opmerking

**Controle hygiëne-eisen personeel**

Vraag 13 Nemen de werknemers in het bedrijf zeer goede persoonlijke hygiëne in acht?  
 Antwoord Geen opmerking

**Opleiding**

Vraag 14 Wordt voldaan aan de eisen m.b.t. opleiding?  
 Antwoord Geen opmerking

**Bewaren**

Vraag 15 Worden bederfelijke levensmiddelen bij de juiste temperatuur bewaard?  
 Antwoord Geen opmerking

**Basisvoorwaarden**

Vraag 16 Wordt voldaan aan de overige basisvoorwaarden?  
 Antwoord Niet beoordeeld

**\*Verordening 853**

Vraag 17 Worden de juiste producten gebruikt voor de bereiding van vleesproducten (eisen Verordening 853/2004)?  
 Antwoord Geen opmerking

Vraag 18 Voldoet al het vlees voor de vervaardiging van vleesproducten, aan de voorschriften van vers vlees (eisen Verordening 853/2004)?  
 Antwoord Niet beoordeeld

Vraag 19 Voldoet de inrichting voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees, aan de gestelde eisen van Verordening 853/2004?  
 Antwoord NVT

Vraag 20 Voldoen de grondstoffen voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees aan de gestelde eisen uit de Verordening 853/2004?  
 Antwoord NVT

Vraag 21 Wordt voldaan aan de hygiëne-voorschriften tijdens en na de productie van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees?  
 Antwoord NVT

## INSPECTIELIJST (vervolg)

Vraag 22 Voldoet de etikettering van gehakt vlees en vleesbereidingen aan de gestelde eisen van de Verordening 853/2004?  
Antwoord NVT

**\*Uitsnijderij**

---

Vraag 23 Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen ROODVLEES (eisen Verordening 853/2004)?  
Antwoord NVT

Vraag 24 Voldoet de hygiëne tijdens het uitsnijden en uitbenen van ROODVLEES aan de eisen van Verordening 853/2004?  
Antwoord NVT

Vraag 25 Voldoet de inrichting aan de gestelde eisen voor uitsnijderijen PLUIMVEEVLEES (eisen Verordening 853/2004)?  
Antwoord NVT

**Maatregelen**

---

Vraag 26 Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?  
Antwoord Nee

Inspectielokatie: [REDACTED] (EG Eigenaar: [REDACTED])  
 Bezoek op : 28-feb-2018 9:45  
 door : [REDACTED] 3e mdw. :  
 2e mdw. : 4e mdw. :  
 Bezoekreden : A/AL inspectie  
 Bijzonderheden :  
 Afspraken met :  
 Opm. kontaktpers: Functie :

Opm. inspectie: Gesproken met [REDACTED] >

[REDACTED] >  
 ).  
 algemene inspectie  
 uitgevoerd, i.v.m. de  
 afwezigheid van de  
 [REDACTED] en [REDACTED]  
 per mail het HACCP plan  
 opgevraagd i.v.m. de  
 openstaande bevinding.

#### Opmerkingen:

transportkarretjes zijn  
 wat roestig deze tzt  
 vervangen. In de  
 afvulruimte nog wat houten  
 hulpstukken waarvan niet  
 duidelijk is waarvoor deze  
 gebruikt worden. de afvoer  
 van de afvulmachine is dmv  
 ducttape aaneelkaar geplakt.

Std. Inspectiebevindingen	( 0 van 0)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
---------------------------	------------	-----------	-------	------------------

Overtred. :				>
Constater.:				>
Advies :				>

Verm. Inspectiebevindingen (	0 van 0)	Gegron	Waarnemingswijze
------------------------------	----------	--------	------------------

Overtred. :			>
Constater.:			



Inspectielokatie: (EG Eigenaar: )

Bezoek op : 27-feb-2019 10:00

door : 3e mdw. :

2e mdw. : 4e mdw. :

Bezoekreden : A/AL inspectie

Bijzonderheden :

Afspraken met : Functie : directeur

Opm. kontaktpers: Opm. inspectie: Gesproken met >

HACCP-plan is gemaakt door >

onderzoek door >

en Bedrijf staat >

te koop, is >

en wil stoppen.

Producten

(sauzen/chutneys, mari naden

, kruidenmixen, ci troene op

zout, gefermenteerde worst

varken en kip) zijn

kant-en-klare

levensmiddelen waarvoor

studie L.m. moet zijn

uitgewerkt.

SW voor tekortkomingen:

-monsterplan verordening

2073 (L.m. en wellicht

Salmonella op eindproduct,

en L.m. omgeving) en

andere gevaren

(Campylobacter, St aureus,

Cl. perfringens, Bac.

cereus), ontbreekt.

-houdbaarheidsstudie L.m.

ontbreekt per

product(groep)

-verificatieverslag van

HACCP-plan ontbreekt

-verificatie van de

gevaren van de

grondstoffen ontbreekt

Std. Inspectiebevindingen	( 1 van 3)	Opgeheven	Maatr	Waarnemingswijze
Aktiviteit: voedselveiligheidsplan	N 27-feb-2019	SW	ZI	
Prod.groep: n.v.t.				>
Overtrede.: 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				
Constater.: -verificatieverslag HACCP-systeem ontbreekt				>
-verificatie van de gevaren van de grondstoffen ontbreekt (o.a.				
Salmonella in varkensvlees en kippenvlees)				
Advies :				>
Ruimte : bewerkingsruimte	N 27-feb-2019	SW	ZI	
Object : bedrijfsruimte				>
Overtrede.: 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				
Constater.: de houdbaarheidsstudie ontbreekt voor het gevaar Listeria				>
monocytogenes				
Advies :				>
Ruimte : bedrijfsruimte	N 27-feb-2019	SW	ZI	
Object : bedrijfsruimte				>
Overtrede.: 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				
Constater.: monsterschema ontbreekt voor microbiologisch onderzoek op Listeria				>
monocytogenes (verordening 2073), en andere gevaren die zijn				
benoemd in het HACCP-systeem (Campylobacter, St aureus, Cl				
perfringens, Bac cereus,)				
Advies :				>
Verm. Inspectiebevindingen (	0 van 0)	Gegron		Waarnemingswijze

Overtrede.: >

Constater.: >

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie	[REDACTED] (EG [REDACTED])
Straatnaam	[REDACTED]
Huisnummer	[REDACTED]
Postcode	[REDACTED]
Woonplaats	[REDACTED]
Contactpersoon	[REDACTED]
Functie contactpersoon	[REDACTED]
Hoofdcategorie	fabriek food
Locatiecategorie	vleesproducten

**Medewerker**

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

**Bezoekdetails**

Datum bezoek	27-02-2019
Nummer controleur	[REDACTED]
Begintijd	10:00
Bezoekreden	A/AL inspectie

**Inspectielijst**

Lijst	OWHH1904 VIP Verificatie, document., registr., aanpassing
Geldig vanaf	22-01-2019

**Projecten**

Vraag 1	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP-A):
Antwoord	IP19129 EG Erkende Bedr

Vraag 2	Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP-B):
Antwoord	Project niet bij deze vraag

**Aanvullende informatie**

Vraag 3	Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?
Antwoord	Nee

Vraag 4	Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?
Antwoord	0

Vraag 5	Welke bedrijfsgroep betreft het?
Antwoord	Erkend bedrijf Vlees

Vraag 6	Welke bedrijfscategorie betreft het?
Antwoord	Productie bedrijf

**HACCP**

Vraag 7	Zijn er procedures vastgesteld om na te gaan of de in artikel 5, 2 lid onder a t/m e bedoelde maatregelen functioneren?
Antwoord	Geen opmerking

Vraag 8	Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?
Antwoord	NVT

Vraag 9	Worden de verificatieprocedures regelmatig uitgevoerd?
Antwoord	Geen opmerking

## INSPECTIELIJST (vervolg)

- Vraag 10      Zijn er documenten aanwezig, waaruit blijkt dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast?  
Antwoord      Geen opmerking
- Vraag 11      Worden de op HACCP gebaseerde procedures herzien ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat?  
Antwoord      Overtreding  
Toelichting      sw
- Vraag 12      Worden de op HACCP gebaseerde procedures, waarnodig, aangepast ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat?  
Antwoord      Overtreding  
Toelichting      sw

**Maatregelen**

---

- Vraag 13      Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?  
Antwoord      Ja, sw

**Bedrijfsgegevens**

Inspectielocatie [REDACTED] (EG [REDACTED])  
 Straatnaam [REDACTED]  
 Huisnummer [REDACTED]  
 Postcode [REDACTED]  
 Woonplaats [REDACTED]  
 Contactpersoon [REDACTED]  
 Functie contactpersoon [REDACTED]  
 Hoofdcategorie fabriek food  
 Locatiecategorie vleesproducten

**Medewerker**

Regio Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit regio Noordwest

**Bezoekdetails**

Datum bezoek 27-02-2019  
 Nummer controleur [REDACTED]  
 Begintijd 10:00  
 Bezoekreden A/AL inspectie

**Inspectielijst**

Lijst OWHH1909 VIP Vo. 2073 lang  
 Geldig vanaf 22-01-2019

**Projecten**

Vraag 1 Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP-A):  
 Antwoord IP19129 EG Erkende Bedr

Vraag 2 Maak een keuze voor een van de volgende projecten (IP-B):  
 Antwoord Project niet bij deze vraag

**Aanvullende informatie**

Vraag 3 Is dit een retribueerbare herinspectie bij een geregistreerd bedrijf?  
 Antwoord Nee

Vraag 4 Hoeveel kwartieren duurde deze inspectie?  
 Antwoord 0

Vraag 5 Welke bedrijfsgroep betreft het?  
 Antwoord Erkend bedrijf Vlees

Vraag 6 Welke bedrijfscategorie betreft het?  
 Antwoord Productie bedrijf

**Monster- en analyseplan**

Vraag 7 Wordt voldaan aan de bemonsteringsfrequenties zoals voorgeschreven in Vo. 2073 of het eigen bemonsteringsplan?

Antwoord Overtreding  
 Toelichting sw

Vraag 8 Wordt voldaan aan de bemonsteringsschema's zoals voorgeschreven in bijlage I van Vo. 2073 of volgens de eigen bemonsterschema's?

Antwoord Geen opmerking

Vraag 9 Worden de verwerkingsruimten en uitrusting bemonsterd op *Listeria monocytogenes*?

Antwoord Overtreding  
 Toelichting sw

## INSPECTIELIJST (vervolg)

Vraag 10      Worden de juiste analysemethoden toegepast?  
Antwoord      Geen opmerking

Vraag 11      Worden studies uitgevoerd (bijlage II) om na te gaan of gedurende de gehele  
houdbaarheidstermijn aan de voedselveiligheidscriteria wordt voldaan?

Antwoord      Overtreding  
Toelichting      SW

**Controle**

---

Vraag 12      Wordt in voldoende mate voldaan aan het onderzoeken van trends in de testresultaten?  
Antwoord      Geen opmerking

**Algemene bedrijfsgegevens**

---

Vraag 13      Heeft het bedrijf bij ontoereikende voedselveiligheidscriteria de juiste maatregelen  
genomen?

Antwoord      NVT

Vraag 14      Heeft het bedrijf bij ontoereikende proceshygiënecriteria de juiste maatregelen  
genomen?

Antwoord      NVT

Vraag 15      Heeft het bedrijf bij trend richting ontoereikend de juiste maatregelen genomen?

Antwoord      NVT

**Maatregelen**

---

Vraag 16      Is er naar aanleiding van deze inspectielijst een maatregel genomen?  
Antwoord      Ja, SW

Maatregelnr : 260021272  
Oorsprong : **Inspectie**  
Soort / Type : **SW**

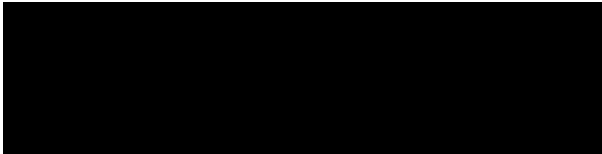
Betr. insp.lok.: [REDACTED] (EG [REDACTED]) [REDACTED]

Vastgest. door : [REDACTED] vastgesteld op : 27-feb-2019  
Vervaardigd op : 28-feb-2019

Intrekreden :

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

> Retouradres Postbus 43006 3540 AA Utrecht

**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**

260021272 [REDACTED]

**Kopie aan****Bijlagen**

Datum 8 juli 2019

## 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] (EG [REDACTED])  
Adres: [REDACTED]  
Postcode plaats: [REDACTED]

Inspectiedatum: woensdag 27 februari 2019

Bevinding(en):**1 Constatering:**

-verificatieverslag HACCP-systeem ontbreekt  
-verificatie van de gevaren van de grondstoffen ontbreekt (o.a. Salmonella in varkensvlees en kippenvlees)

**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.

**2 Constatering:**

de houdbaarheidsstudie voor kant-en-klare levensmiddelen ontbreekt voor het gevaar *Listeria monocytogenes*. Waarschijnlijk vallen de diverse producten in categorie 1.3 (geen voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes*) op basis van

**Divisie Inspectie****Datum**

8 juli 2019

**Onze referentie**

260021272

**Kopie aan**

pH < dan 4,4 of Aw < 0,92, en afvullen boven 72 grC, echter dit is niet aantoonbaar. Per product(groep) moet de houdbaarheidsstudie worden uitgewerkt. In dit geval hoeft het bedrijf niet alle partijen te onderzoeken op de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes*, wat normaal gebruikelijk is bij deze overtreding. Voor meer informatie zie Infoblad 85.

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 met onmiddellijke ingang te worden opgeheven.

3 Constatering:

Het monsterschema ontbreekt voor microbiologisch onderzoek op *Listeria monocytogenes* en *Salmonella* (verordening 2073), en andere gevaren die zijn benoemd in het HACCP-systeem (*Campylobacter*, *St aureus*, *Cl perfringens*, *Bac cereus*,). De frequenties van monsternamen dienen risico gebaseerd te worden samengesteld. In 2018 zijn geen eindproducten microbiologisch onderzocht.

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.

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 Voedselveiligheid & industriële productie