

# ‘Een goede slager keurt zijn eigen vlees’

Vleesgigant Vion Food Group heeft een duidelijke visie als het gaat om de kwaliteitsbeheersing bij het produceren van vlees. Toonaangevend is de zogenaamde ketenkeuring van het bedrijf op slachterijen, in 2006 ingevoerd. Op het hoofdkantoor van Vion in Eindhoven geven Marc van der Lee, directeur communicatie, en Bert Urlings, directeur kwaliteit, hun visie op kwaliteit.

Frank de Vries

**V**

ion hanteert een HACCP-kwaliteitsstandaard, ontwikkeld door Vion zelf. “Het ISO 9000-systeem heeft model gestaan voor onze eigen HACCP.

Die kwaliteitsstandaard hanteren we voor alle 170 productielocaties van Vion, legt Urlings uit. Daarnaast werken we, afhankelijk van de markt, het land of de klant, aanvullend met lokale kwaliteitssystemen als de Engelse BRC, de Nederlandse IKB of het Duitse QS en IFS.

## Ketenkeuring in zicht

Vion heeft in 2006 zijn zogenaamde ketenkeuring kunnen implementeren in Nederland. De Vion-slachterij in Helmond ging hier toen als eerste slachterij ter wereld mee van start. Nu is deze manier van keuren van vlees een vast onderdeel van Ketenbeheersing Varkens. De Nederlandse en EU-autoriteiten waren ervan overtuigd dat deze wijze van keuring zeker zo safe is als de bestaande traditionele keuring in de slachterij met allerlei insnijdingen. In plaats van het insnijden en bevoelen van het hart, de kop en lymfeklieren, tot 2006 wettelijk noodzakelijke handelingen, maakt Vion sinds die tijd gebruik van

keteninformatie en laboratoriumonderzoek, zoals bloedanalyses van belangrijke aandoeningen per koppel dieren. De keuring wordt zodoende onderdeel van het kwaliteitssysteem van Vion in plaats van een productcontrole door de overheid.

## Rol autoriteiten

Urlings is een fervent voorstander van een zich terugtrekkende overheid als het gaat om keuringen. “Van uitvoerend (vroeger de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees en nu de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit) naar toezichhoudend. Urlings stelt dat je juist je verantwoordelijkheid neemt als je als slager je eigen vlees keurt. Urlings: “Als je dat niet doet als slager vind ik dat je je eigen verantwoordelijkheid niet neemt en eigenlijk moet de NVWA je slachterij dan sluiten.” Urlings noemt een voorbeeld om de eigen verantwoordelijkheid duidelijk te maken. “In onze Duitse slachterijen wordt af en toe een product teruggestuurd door een afnemer van ons. Tot voor kort keurde de lokale verantwoordelijke (met een bevoegdheid voor het keuren van vlees) dit vlees. Wij beoordelen nu zelf of dit vlees geschikt is voor consumptie. Dat is echt je eigen verantwoordelijkheid nemen. En dat is correct.”

## Spannende tijden

Aanvankelijk waren de Amerikaanse overheden ook akkoord met de ketenkeuring van Vion. Vlees uit Nederland kon dan ook moeiteloos worden geëxporteerd naar overzee. Van der Lee: “Amerikanen houden van barbecueën en doen dat het jaarrond. Wij exporteren veel spareribs naar de Verenigde Staten.” Zo'n tien maanden na de implementatie van de ketenkeuring kregen we plots een bericht uit Amerika dat onze vleesproducten daar niet meer werden geaccepteerd. Juist vanwege die ketenkeuring die in de ogen van de Amerikaanse autoriteiten conflicteerde met lokale wetgeving aldaar. Met veel hulp van de Nederlandse autoriteiten en veel demonstra-



**BERT URLINGS,  
DIRECTEUR  
KWALITEIT VAN  
VION**

‘Onze opdracht is kiemen van het vlees te houden.’

Foto: Vion

## VION in cijfers

Wie:	Internationale toonaangevende speler in vlees en vleesproducten (vooral rund en varkens). Grootste vleesverwerkende bedrijf van Europa.
Dieren:	Slacht per jaar 16 miljoen varkens en 1,2 miljoen runderen
Eigenaar:	Aandeelhouder is ZLTO – de zuidelijke land- en tuinbouwcoöperatie met 18.000 boerenleden
Omzet:	Concernomzet van 8,9 miljard euro
Bedrijfsresultaat 2010 (EBITA):	191 miljoen euro
Arbeid:	27.000 medewerkers wereldwijd
Eenheden:	170 productielocaties wereldwijd
Markten:	Thuismarkten zijn Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk; daarnaast actief in 30 landen

ties hier ter plekke aan Amerikaanse autoriteiten, werd na enkele maanden de ban opgeheven. De FSIS (Amerikaanse inspectiedienst voor voedselveiligheid) was overtuigd: ketenkeuring is prima voor de borging van de voedselveiligheid van vlees.

## Biologische varkens

In de loop van dit jaar gaat Vion zijn ketenkeuring ook toepassen in de slachterij voor biologische varkens. Die worden geslacht in Groenlo. Ketenkeuring wordt ook al in enkele Duitse Vion-slachterijen toegepast, aldus Urlings. “We zijn in overleg met de Duitse voedselautoriteiten om het uit te rollen over heel Duitsland.”

## Resistentieproblematiek

Vion is als geen ander bedrijf betrokken bij de vraagstukken op resistentiegebied. Urlings weet dat het MRSA-tijdperk startte met heel veel testen door het onderzoeksinstituut RIVM en verschillende ziekenhuizen. Zodoende werd een schat aan gegevens verzameld waaruit later bleek dat

de MRSA-problematiek vooral een humaan probleem is. In de veehouderij is MRSA vooral een contact-zoönose van dierhouders met een geringe incidentie. Ook het ESBL-tijdperk deed zijn intrede. Urlings vertelt dat juist de ESBL-problematiek een voedselveiligheidsprobleem is. De voor antibiotica ongevoelige E. coli- en Klebsiella-bacteriën komen vooral uit dichtbevolkte gebieden met een zwakke hygiënetoestand, weet Urlings. En 6 procent van de wilde varkens heeft ESBL-resistentie in zich. Urlings erkent dat vlees een vehikel kan zijn in de overdracht van ESBL's. “Onze opdracht is om dergelijke kiemen van het vlees af te houden door hygiënisch te slachten, goed te koelen en een geborgde kwaliteit.”

## Rol dierenarts

Hoe kijkt Vion aan tegen het verbod per 1 januari 2012 op derde en vierde generatie cephalosporinen en fluoroquinolonen in de varkenshouderij (dit zijn groepen antibiotica). Urlings: “Er is drie

jaar lang intensief gesproken met varkenshouders en dierenartsen over een meer restrictief gebruik van antibiotica. Van der Lee: “Dierenartsen zullen zich weer nieuw moeten inregelen.” Het verbod is afgeroepen als antwoord op de ESBL-resistentieproblematiek bij de mens. De gedachte daarbij is dat de veeteelt voor een deel verantwoordelijk is voor de humane resistentieproblematiek van bacteriën tegen antibiotica. Hoewel het verbod nog niet geldt voor Duitsland kun je er op wachten dat ook de Duitse autoriteiten een restrictief antibioticabeleid voorschrijven. Duitsland is de grootste producent en exporteur van varkensvlees in Europa. Ze zal zeker vanuit internationale afnemers vragen krijgen op dit gebied, denkt Urlings. Vion heeft op dit moment twaalf eigen dierenartsen in dienst. Urlings verwacht dat dit aantal de komende jaren verder gaat groeien. “De slager moet zijn eigen vlees kunnen keuren en daar heb je ook dierenartsen voor nodig.”