



De Vion story:

# 'Elk varken gaat naar vier continenten'

Vion Food puft en kraakt onder diverse schandalen en een torenhoge schuldenlast. Ten einde raad heeft Vion zijn meest winstgevende divisie, Ingrediënts, moeten verkopen om een faillissement af te wenden. Heeft deze narigheid invloed op de kwaliteit van onze karbonade?

FRANK DE VRIES

**K**waliteitsdirecteur Bert Urlings en communicatiedirecteur Marc van der Lee van Vion Food ontvangen mij in een immens grote spreekkamer op de Boxtelse vestiging van Vion Food Group. Op deze locatie werken ruim 1.000 mensen in twee shifts van 's morgens 6 uur tot 's avonds 10 aan het verwerken van varkensvlees. "Dagelijks gaan 19.000 varkens 'onder het mes'", zegt dierenarts Urlings. Van der Lee vult aan: "Ondanks die grote aantallen is het hier ziektekundig gezien veel veiliger dan in een ziekenhuis." Met deze troostende woorden in het achterhoofd verzorgen beide heren een twee uur durende excursie door de slachterij.

## Looprichting

We starten bij het schoonste deel van de locatie, het vleesmagazijn. "We lopen van heel zuiver richting de levende dieren", vertelt Van der Lee. Aan het werk in de megagrote vleesopslag komen helemaal

geen handen meer te pas; alles gaat met robots en wordt vanuit meet- en regelkamers aangestuurd. Op ieder half varken in het koelmagazijn hangt een code die aangeeft voor welke klant betreffend kar-

## 'Veiliger dan een ziekenhuis'

kas is bestemd. "Alles wat hier hangt is al verkocht." De volledige dagproductie van zo'n slordige 19.000 varkens wordt hier teruggekoeld en hangt een nacht te wachten tot transport naar de klant. De laatste tijd, onder ander in het tv-programma Radar, is Vion uiterst negatief in het nieuws geweest met door fecaliën besmette karkassen, het 'poepvarken'. Is dat echt zo'n probleem in deze superslachterij? Urlings bedenkt zich geen moment en zegt, terwijl hij naar de karkassen wijst: "Als je er hier één kunt vinden met die bezoedeling, dan mag je er tien meenemen." In de hal heerst een serene rust, maar in de verte valt een varkens-

karkas op dat op de grond ligt. Urlings vertelt dat dit één à twee keer per dag kan gebeuren. "Medewerkers in opvallende rode kleding zorgen dat dit karkas zo snel mogelijk wordt opgepakt. Verontreinigde delen worden weggesneden, het hele karkas wordt geflambeerd en na goedkeuring weer opgehangen." Vanuit het koelmagazijn betreden we de afdeling veredeling, de uitsnijderij. Van der Lee legt uit: "In de oranje zakken zit het zogenaamde sterrenvlees van de Dierenbescherming, terwijl het 'standaardvlees' in blauwe zakken zit. Urlings vult aan dat iedere medewerker op deze afdeling slechts één handeling uitvoert, wat de kwaliteit van werken beter maakt. In de

## Grootste varkensslachterijen in de EU

Slachterij	Aantal slachtingen (mio) 2012	Markt-aandeel EU
Vion Food Group	17,1	6,9
Tonnies	16,1	6,5
Danish Crown	15,8	6,4
Westfleisch	7,3	3,0

Ruim 19.000 varkens koelen 24 uur voor vertrek naar de klant.

FOTO: FDV





Een schare aan keurmeesters waakt over de vleeskwaliteit.

FOTO: FDV



Directeur kwaliteit Urlings (r): "Onze kwaliteitssystemen zijn verder aangescherpt."

FOTO: FDV



Het doorzagen van het karkas is een kritisch moment in de slachtlijn.

FOTO: FDV

verte loopt een man in een rood pak die zich verdienstelijk maakt met het oprapen van vleesstukken die van de band zijn gevallen. "Die vent weet precies hoe hij hiermee moet omgaan." Manager John van deze afdeling vertelt dat goede en bekwame medewerkers op dit moment lastig te vinden zijn.

Vanuit 'veredeling' lopen we naar de uitsnijderij, diverse koelruimtes en vervolgens expeditie. Hier staan diverse trucks met de achterklep geopend richting de karkassen en onderdelen, klaar om geladen te worden. Urlings: "We streven ernaar om in één vrachtwagen één soort varkensmiddelen te laden om tracking en tracing te vereenvoudigen."

### Biologisch vlees

Op de laadklep van een van de wagens die Griekenland gaat aandoen bespreken we het drama met biologisch vlees. Vion heeft erkend dat er bewuste verwisseling van biologisch met regulier vlees heeft plaatsgevonden, beaamt Van der Lee. "Vorig jaar zomer is er helaas ten onrechte 11 ton varkensvlees als biologische ham verkocht." We hebben het over een klein prijsverschil per kg, dus daar is het ons (Vion heeft een omzet van 10 miljard euro) natuurlijk niet

om te doen." Urlings vertelt dat na het incident alle kwaliteitssystemen in de slachterij zijn aangescherpt om een dergelijke affaire in de toekomst te voorkomen. Van de 19.000 varkens die dagelijks aan de slachthaak hangen, zijn er 3.000 à 4.000 die als vlees met het Beter Leven-kenmerk zijn ingekocht, aldus Van der Lee.

De doorgekoelde karkassen verhuizen na 24 uur naar de snijzaal waar ze machinaal worden doorsneden. Hier is per stukje vlees dat wordt afgesneden al bekend waar het naartoe gaat. Urlings: "Elk varken dat hier wordt bewerkt gaat ten minste naar vier continenten: spareribs naar Amerika, pootjes naar China, bacon naar Engeland en de organen gaan op transport naar Afrika."

### Het ideale varken

Volgens Urlings kun je geen definitie geven van het ideale vleesvarken: "Je moet meerdere types in ons bedrijf slachten om aan wereldwijde diversiteit in de vraag te kunnen beantwoorden. Zo hebben Engelse retailers behoefte aan kleine plakjes bacon die precies in hun specifieke verpakking passen. "Drie plakjes moeten tussen 190 en 210 gram wegen."

De koelruimte die we nu betreden wordt

gebruikt om de organen van de varkens terug te koelen tot onder 3 graden Celsius en vervolgens af te snijden. "Organen zijn erg gevoelig voor bederf en bijvoorbeeld levers bevatten hoogwaardige eiwitten en veel vitamines waarmee ze zorgvuldig om gaan." De organenkoeling heeft het uiterlijk van een kippenslachtlijn. De varkensharten die naar China gaan worden niet meer ingesneden. "Dat was vroeger wel het geval, maar de keuringswet maakt het nu mogelijk alleen visueel te keuren zonder in te snijden."

### Snuffelaars

We komen nu in de grote productiehhal waar een leger aan keurmeesters de supersnel langslitsende varkenskarkassen beoordeelt op afwijkingen. Op twee identieke slachtlijnen worden per uur 1.200 varkens geslacht; dat betekent dat per lijn iedere minuut tien varkens opschuiven. Aan sommige karkassen zijn nog wat haren blijven zitten ondanks het ontharen. "We hebben zo'n 2 procent opknappers: dat zijn varkens die even uit de hoofdlijn worden gerangeerd om netjes te worden onthaard en opgeknapt waarna het karkas opnieuw door de NVWA wordt gekeurd." De dierenartsen die de levende keuring

doen van de varkens zien ook een enkele maal afwijkingen als abscessen en dikke poten. Ook deze dieren komen in de speciale lijn van de 2 procent opknappers. Er is een aparte ruimte naast de lijn voor dieren die nader onderzocht worden. Dat gebeurt dan in die koelcel door een dierenarts van de NVWA. Urlings: "De opknappers bepalen in feite de snelheid van de band. Zou je alleen ideale varkens op je lijn hebben, dan zou het proces nog sneller gaan." Toch gaat het nu al duizelingwekkend snel; op het moment van de rondleiding draait iedere band met een snelheid van 650 karkassen per uur. Volgens Urlings met maximaal tien karkassen per uur waar een spatje maagdarminhoud op zit. "En dat wordt keurig weggesneden en afgebrand." Twee medewerkers van het keuringsbureau KDS keuren los van de keuring door Vion alle karkassen en controleren meteen of er sprake is van fecale bezoedeling op de karkassen. Speciaal daarvoor getrainde 'keurmeesters' verhitten met een brander een stukje nekvet. Urlings: "Deze mensen hebben een zeer verfijnd reukvermogen en zijn daardoor in staat om te ruiken of het vlees geen berengeur heeft. Vrouwen kunnen deze geur het beste ruiken."

### Bedwelming

We stappen nu af op de stal waar de varkens worden bedwelmd met CO<sub>2</sub>. In de CO<sub>2</sub>-tunnel gaan acht varkens tegelijk. In een fractie van 12 tot 15 seconden worden ze met een mengsel van 80 à 90 procent CO<sub>2</sub> bedwelmd. Hier wordt ook, na het steken, het varkensbloed opgeslagen tot de keuring bekend is. Als een varken wordt afgekeurd wordt daarmee een hele charge bloed afgekeurd voor humane consumptie en na verhitting verwerkt in diervoeder. Vanaf het verdoven tot aan gekoeld hangend in de cel is een traject dat ruim anderhalf uur duurt, aldus Van der Lee. In de opvangstal staan de varkens een kleine twee uur onder een lauwe douche te wachten voor ze de bedwelmingstunnel ingaan: "Goed voor de dieren en goed voor het vlees dat tot rust kan komen, weet Urlings. Buiten staan enkele veewagens klaar om gelost te worden, vol met vleesvarkens die hun enkele reis vanaf de boerderij maakten vandaag. ☺

## Kwaliteit

**De wet schrijft voor dat er vijf karkassen per twee weken microbiologisch worden onderzocht. Vion heeft dat aantal verhoogd naar 180. Dat is om het hele slacht- en koelingsproces optimaal te borgen en zo absoluut te voorkomen dat er besmet vlees naar klanten gaat. Urlings: "Klanten kunnen ons abrupt boycotten als ze iets vinden."**

De controle instantie NVWA controleert slachthuizen en uitsnijderijen op voedselveiligheidsprocedures op basis van HACCP-normen. De afkorting HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points. HACCP is een erkende standaard die de vereisten definieert waaraan een voedselveiligheidssysteem moet voldoen. Het zorgt ervoor dat bij de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, het vervoer en de distributie van het vlees zo weinig mogelijk kans op besmetting is. Dit controleproces gaat uit van de Europese Unie.

De NVWA deed op 11 juni 2012 een grote audit in de Boxtelse vestiging van Vion. De rapportage vermeldt dat procedures voor goede hygiënepraktijken en de naleving daarvan niet voldoen. Op alle andere onderzochte punten waren er geen opmerkingen. Inmiddels heeft het bedrijf maatregelen genomen voor zijn hygiënepraktijken. In 2012 tekenden Vion en de NVWA een convenant over het toezicht op de voedselveiligheid in de Vion-varkensslachterij Boxtel. Er werd een nieuwe vorm van toezicht, het zogenaamde continue monitoringssysteem (CCM), afgesproken, zodat de toezichthouder doorlopend informatie krijgt over het systeem van risicobeheersing en de naleving van wet- en regelgeving. Dit heeft geleid tot een lager kostenniveau van de toezichtlasten door de NVWA bij een op zijn minst gelijkblijvende kwaliteit. Naast de HACCP-wetgeving werkt Vion met de kwaliteitssystemen NEN-ISO, BRC, en IKB. Het aantal afgekeurde levers is de afgelopen jaren gedaald en schommelt momenteel rond de 2,5 procent. Het gemiddelde percentage aangetaste longen en verklevingen in de borstholte van de varkenskarkassen is de laatste jaren redelijk stabiel met een licht dalende trend. Het gaat daarbij wel om slachterijgemiddelden en verschillen tussen de diverse varkensbedrijven kunnen groot zijn. Kwaliteitsdirecteur Urlings van Vion weet dat het percentage afwijkingen bij de varkens de laatste jaren eerder afneemt. Hij ziet dus geen toename door het antibiotica-reductiebeleid in de varkenshouderij.