

## Vion Food Group laat slachtproces zien



29.03.2017

Totale radicale transparantie, dat is wat vleesproducent Vion Food voor ogen heeft. Daarin willen ze geen concessies doen. Bert Urlings, Corporate Director Quality Assurance bij Vion, toonde tijdens het Food Future Event van VMT dan ook een film waarin het slachtproces van koeien en varkens in Vions slachterijen te zien is. De film werd in 2016 op de Duitse markt gelanceerd, ook de Nederlandse markt kan binnenkort een dergelijke film verwachten.

Deze radicale transparantie, zoals Vion Food Group het zelf noemt, is volgens het bedrijf de enige weg naar vertrouwen. "Laat zien wat je doet", redeneerde Urlings al [eerder](#) voor Nederland Voedselland. "Anders doen anderen dat voor je, en dan kan je maar beter laten zien wat jij zelf weet wat waar is."

Om vlees te kunnen eten moeten dieren worden geslacht, en in de film is te zien hoe dat op de meest humane manier gaat. De reacties van het publiek na afloop van de lezing zijn dan ook onverdeeld positief: "Dit is hoe het gebeurt, en dat moet je laten zien." Is de Nederlandse consument hier ook al aan toe? Oordeel zelf en bekijk het filmpje over de [varkensslacht](#) of over de [runderslacht](#).

We stelden Bert Urlings nog een aantal vragen.

### **Hoe kunnen we weten dat in Nederlandse slachterijen het dierenwelzijn wordt geborgd?**

"In Nederland werken we met veterinaire toezicht. Dat betekent dat er overheidsdierenartsen aanwezig zijn om bij de verschillende fasen de dieren te controleren. Zo wordt er gekeken of de varkens gezond zijn wanneer ze van het transport af komen, maar ook of ze zorgvuldig worden verdoofd en gedood. Elk individueel dier dat uit een vrachtauto komt in een slachterij van Vion wordt door een overheidsdierenarts gekeurd."

### **Hoe kan Vion het dierenwelzijn garanderen in de eigen slachterijen?**

"Bij Vion nemen we onze eigen verantwoordelijkheid. We hanteren binnen onze [kwaliteitssystemen](#) vijf niveaus van beheersing en 10 punten om dierenwelzijn te borgen. Wij zijn zelf het eerste niveau van beheersing waarin we zorgen dat dierenwelzijn voor elk individueel dier is geregeld. Dierenartsen van Vion bepalen de Vion dierenwelzijnsstandaarden, in overleg met internationale dierenwelzijnsexperts."

Het tweede niveau bestaat uit de externe onafhankelijke controleurs van onze grote afnemers die aangekondigd en onaangekondigd langsgaan bij onze bedrijven.

Het derde niveau zijn geaccrediteerde auditoren die private standaarden en wetgeving controleren, hierin wordt ook het Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming geaudit via aangekondigde en onaangekondigde controles.

Het vierde niveau is de controle door de overheidsdierenartsen (NVWA) die alle individuele dieren keuren op welzijn. Daarnaast voert de NVWA ook onafhankelijke audits uit op het goed functioneren van de dierwelzijnsbeheersing door de slachterijen en het goed uitvoeren van de keuring.

Het vijfde niveau van beheersing zijn de camera's (CCTV) die in de Nederlandse Vion slachterijen staan en het dierenwelzijn continu in beeld brengen en worden opgeslagen en gedeeld met de autoriteiten."

### **Waar moet de consument op letten in de supermarkt?**

"[Het Beter Leven keurmerk](#) van de Dierenbescherming is goed om als ankerpunt te gebruiken. Let erop dat het vlees minstens een ster heeft. Op de achterkant van de verpakking staat meestal ook waar het is geslacht. Als dat in Nederland is, dan mag je ervan uitgaan dat het dier is geslacht volgens de Nederlandse richtlijnen en onder streng toezicht van de NVWA. Je kunt ook letten op het [Global Gap Nummer \(GGN\)](#). Dit staat op varkensvlees dat is geproduceerd conform de Varken voor Morgen standaard van het CBL. Daarmee is te herleiden waar het vlees vandaan komt (traceerbaarheid). Het is een code die sowieso door de supermarkten wordt gebruikt."

Voer [hier](#) het Global Gap Nummer (GGN) in om meer informatie op te vragen over het product.

*Meer weten over hoe je de herkomst van vlees kan achterhalen? In 2016 werd onderzoek naar de transparantie in de keten uitgevoerd in opdracht van de Alliantie Verduurzaming Voedsel en het ministerie van Economische Zaken. De resultaten werden gepubliceerd in het rapport "[Reis door de keten](#)". Zoek op 'Global Gap' of op 'Vion' om meer te lezen over de traceerbaarheid van vlees.*

Blijf op de hoogte

- [Disclaimer](#)

© 2016 Nederland Voedselland