

Verordening gezondheidsvoorschriften visverwerkende bedrijven 2000

Het bestuur van het Productschap Vis, gelet op de artikelen 93, 95 en 102 van de Wet op de Bedrijfsorganisatie en op de artikelen 5, 6 en 7 van de Instellingsverordening Productschap Vis, heeft op 27 januari 2000 de navolgende verordening vastgesteld.

Artikel I

In deze verordening wordt verstaan onder:

Productschap	: het Productschap Vis;
Voorzitter	: de voorzitter van het Productschap;
Ondernemer	: degene die een onderneming drijft waarvoor het Productschap is ingesteld;
Visserijproducten	: alle zee- of zoetwaterdieren of delen daarvan, kuit en hom daaronder begrepen, ongeacht de staat van be- of verwerking, met uitzondering van in het water levende zoogdieren en kikkers;
Recipiënten	: vaten, kisten, containers e.d. waarin visserijproducten worden bewaard of opgeslagen;
Koelen	: procédé dat erin bestaat de temperatuur van visserijproducten zodanig te doen dalen dat zij de temperatuur van smeltend ijs benadert;
Bewerken	: een behandeling waardoor de anatomische toestand van visserijproducten wordt gewijzigd, zoals strippen, ontkoppen, in moten verdelen, fileren en hakken;
Verwerken	: een behandeling waarbij visserijproducten, al dan niet samen met andere levensmiddelen, een chemisch of fysisch procédé zoals verhitten, roken, zouten, drogen, marinieren of een combinatie daarvan ondergaat;
Invriezen	: een behandeling waarbij de kerntemperatuur van visserijproducten, na thermische stabilisatie, minimaal -18°C bedraagt;
Verpakken	: het beschermen van visserijproducten door middel van het gebruik van een wikkel, een container of een ander daarvoor geschikt materiaal;
Verhandelen	: het te koop aanbieden, uitstallen, verkopen, afleveren of voorhanden of in voorraad hebben van visserijproducten;
Bevoegde instantie	: de directeur van het dienstonderdeel Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees (RVV) van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) en de directeur van het dienstonderdeel Keuringsdienst van Waren (KvW) van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA);

Drinkwater	: water dat voldoet aan de eisen gesteld bij het Waterleidingbesluit, d.d. 7 juni 1960, (Stb. 1960, 345), zoals laatstelijk gewijzigd;
Schoon zeewater	: zeewater of brak water dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke stoffen en/of toxisch marien plankton bevat in hoeveelheden die de kwaliteit van de visserijproducten uit gezondheidsoogpunt kunnen aantasten;
Afslag	: een gebouw waar visserijproducten hoofdzakelijk worden geveild en met het oog op verkoop uitsluitend worden gesorteerd, uitgestald of opgeslagen en in het groot worden verkocht;
Groothandelsmarkt	: een markt waar visserijproducten met het oog op verkoop uitsluitend worden gesorteerd, uitgestald of opgeslagen en in het groot worden verkocht;
Zuiveringscentrum	: een bedrijf dat over waterbekkens beschikt die worden voorzien met van nature schoon zeewater of met door middel van een geschikte behandeling schoon gemaakt zeewater, waarin de levende tweekleppige weekdieren worden gehouden gedurende de tijd die nodig is om de microbiologische contaminanten te elimineren, zodat ze geschikt worden voor menselijke consumptie;
Verzendingscentrum	: een op het land gevestigd of drijvend bedrijf, dat is bedoeld voor ontvangst, verwatering, wassen, reiniging, sortering en verpakking van levende tweekleppige weekdieren die geschikt zijn voor menselijke consumptie;
Inrichting	: iedere ruimte waar visserijproducten worden bewerkt, verwerkt, gekoeld, ingevroren, verpakt of opgeslagen met uitzondering van vissersvaartuigen, afslagen, groothandelsmarkten, zuiveringscentra en verzendingscentra;
Werkplaats	: de plaats in een inrichting waar visserijproducten worden behandeld, bewerkt of verwerkt;
Koelruimte	: de ruimte waar visserijproducten gekoeld worden opgeslagen;
Diepvriesruimte	: de ruimte waar ingevroren visserijproducten worden opgeslagen;
Bedrijfsterrein	: het terrein inclusief de binnenplaatsen behorende bij de inrichting;
Afval	: dierlijke of plantaardige producten die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie.

Artikel 2

Deze verordening is niet van toepassing ten aanzien van:

- a. de detailhandel;
- b. ondernemingen waarin uitsluitend visserijproducten die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie worden gehanteerd;
- c. het afleveren van visserijproducten indien aannemelijk kan worden gemaakt dat het afleveren geschiedt ter vernietiging van de producten.

Artikel 3

- 1. Het is verboden visserijproducten te behandelen, te bewerken, te bereiden, te verwerken, te bewaren of te verpakken in inrichtingen die niet voldoen aan het bepaalde in deze verordening.
- 2. Het is verboden visserijproducten te verhandelen, indien met betrekking tot deze producten is gehandeld in afwijking van het bepaalde bij of krachtens deze verordening.

Artikel 4

De werkplaats moet voldoen aan de volgende eisen:

- a. zij moet groot genoeg te zijn om de werkzaamheden in bevredigende hygiënische omstandigheden te laten verlopen en moet zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de visserijproducten wordt voorkomen en dat de schone en de vuile sector duidelijk van elkaar gescheiden zijn;
- b. de vloer moet waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en moet zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar van stankafsluiters voorziene afvoerputten, zonodig via goed te reinigen en te ontsmetten afvoergoten;
- c. de wanden moeten duurzaam, waterdicht, glad en gemakkelijk te reinigen zijn;
- d. het plafond moet gemakkelijk te reinigen zijn en moet zodanig geconstrueerd zijn dat condensatie, schimmelvorming en afbladderen wordt geminimaliseerd;
- e. de aansluiting tussen de vloer en de wanden, tussen de vloer en de overige vaste opstanden en tussen de wanden onderling moeten zijn afgedicht;
- f. de deuren moeten zijn vervaardigd van onaantastbaar gemakkelijk te reinigen materiaal;
- g. de ventilatie van de ruimte moet zodanig zijn dat vochtige en verontreinigde lucht voldoende wordt afgevoerd;
- h. de verlichting moet voldoende zijn;
- i. er moeten een voldoende aantal wastafels aanwezig zijn; de kranen van de wastafels mogen niet met de hand kunnen worden bediend; bij de wastafels moeten voldoende producten voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voldoende wegwerphanddoeken aanwezig zijn;
- j. er moeten voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van het gereedschap, de werktuigen, de machines en de installaties aanwezig zijn;

Artikel 5

1. Een inrichting waar visserijproducten gekoeld worden opgeslagen moet beschikken over een koelruimte.
2. De koelruimte moet voldoen aan de volgende eisen:
 - a. de vloer moet waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en moet zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar van stankafsluiters voorziene putten, zonodig via goed te reinigen en te ontsmetten afvoergoten;
 - b. de wanden moeten duurzaam, waterdicht, glad en gemakkelijk te reinigen zijn;
 - c. het plafond moet gemakkelijk te reinigen zijn;
 - d. de deuren moeten zijn vervaardigd van onaantastbaar, gemakkelijk te reinigen materiaal;
 - e. de verlichting moet voldoende zijn.
3. De koelruimte moet eventueel voorzien zijn van een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de visserijproducten te bewaren onder de in de Warenwetregeling Visserijproducten voorgeschreven temperatuur.

Artikel 6

1. Een inrichting waar visserijproducten worden ingevroren moet beschikken over een vriesinstallatie die voldoende krachtig is om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot de bij de Warenwetregeling Visserijproducten voorgeschreven temperatuur.
2. Een inrichting waar ingevroren visserijproducten worden opgeslagen moet beschikken over een diepvriesruimte met een koelinstallatie die voldoende krachtig is om de producten in de ruimte te bewaren bij een temperatuur die, ongeacht de buitentemperatuur, niet hoger is dan de in de Warenwetregeling Visserijproducten voorgeschreven temperatuur; de ruimte moet voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen; het warmtegevoelige deel van de thermograaf moet zich bevinden in de zone waar de temperatuur het hoogst is; de geregistreerde temperatuurgegevens moeten, ten minste zolang de producten houdbaar blijven, ter beschikking worden gehouden van de met de controle belaste autoriteit.

Artikel 7

Een inrichting waar levende visserijproducten worden gehouden, moet beschikken over geschikte installaties die de dieren maximale overlevingskansen geven, met water van een zodanige kwaliteit dat de dieren niet in aanraking komen met schadelijke organismen of stoffen.

Artikel 8

1. Een inrichting moet beschikken over passende voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren zoals honden, katten, insecten, knaagdieren en vogels.
2. Rattenverdelgingsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in ruimten of kasten die kunnen worden afgesloten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de visserijproducten.

Artikel 9

Het gereedschap, de werktuigen, de machines en de installaties die bij de be- en verwerking van visserijproducten worden gebruikt en de recipinten, moeten vervaardigd zijn van corrosiebestendig materiaal en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn.

Artikel 10

1. Een inrichting moet beschikken over speciale waterdichte containers van corrosiebestendig materiaal voor het bewaren van afval.
2. Indien de containers, als bedoeld in het eerste lid, niet aan het eind van elke werkdag worden afgevoerd uit de inrichting en van het bedrijfsterrein, moet de inrichting beschikken over een speciale ruimte voor de opslag van de containers, die afgescheiden is van de werkplaats.
3. De containers, als bedoeld in het eerste lid, zijnde fust voor visafval, het gereedschap en de werktuigen die bestemd zijn voor de opslag, het vervoer of het hanteren van visafval, dienen te zijn voorzien van een duidelijke aanduiding waaruit blijkt dat zij bestemd zijn voor opslag respectievelijk het hanteren of het vervoer van visafval.

Artikel 11

1. Een inrichting moet beschikken over een installatie die onder druk en in voldoende hoeveelheden drinkwater of eventueel schoon dan wel via een adequaat zuiveringssysteem schoongemaakt zeewater, levert.
2. Onverminderd het bepaalde in het eerste lid is het toegestaan dat uitsluitend voor het opwekken van stoom, voor de bestrijding van brand of voor het koelen van machines een installatie aanwezig is die niet-drinkbaar water levert, mits de daartoe aangebrachte leidingen het onmogelijk maken dit water

voor andere doeleinden te gebruiken en geen gevaar opleveren voor de besmetting van de visserijproducten; de aftappunten en de leidingen voor niet-drinkbaar water moeten, voor zover deze zichtbaar zijn, duidelijk te onderscheiden zijn van die voor drinkwater of schoon zeewater.

Artikel 12

Een inrichting moet beschikken over een systeem voor de hygiënische afvoer van afvalwater.

Artikel 13

1. Een inrichting moet beschikken over een voldoende aantal kleedlokalen, wastafels en toiletten.
2. De kleedlokalen en toiletten moeten voorzien zijn van gladde, waterdichte en afwasbare wanden en vloeren en moeten gemakkelijk te reinigen zijn.
3. De kranen van de wastafels mogen niet met de hand kunnen worden bediend; bij de wastafels moeten voldoende producten voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voldoende wegwerphanddoeken aanwezig zijn.
4. De toiletten moeten voorzien zijn van een goedwerkende waterspoeling en mogen niet rechtstreeks toegang geven tot de werkruimten.
5. Bij ieder toilet moet een duidelijk leesbare kennisgeving zijn aangebracht waarin de werknemer erop wordt gewezen dat hij zijn handen moet wassen na elk gebruik van het toilet.

Artikel 14

Indien de hoeveelheid be- of verwerkte visserijproducten de regelmatig of permanente aanwezigheid van de bevoegde instantie in een inrichting vergt, moet de inrichting beschikken over een adequaat ingerichte afsluitbare ruimte die uitsluitend ter beschikking van de bevoegde instantie staat.

Artikel 15

1. Een inrichting moet beschikken over passende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de

- vervoermiddelen.
2. Deze voorzieningen zijn evenwel niet verplicht indien de vervoermiddelen worden gereinigd en ontsmet in officieel door de bevoegde instantie erkende ruimten.

Artikel 16

Het bedrijfsterrein moet uit hygiënisch oogpunt voldoende schoon en onderhouden zijn, zodat het geen oorzaak kan zijn van verontreiniging van de inrichting of van de visserijproducten bestemd voor menselijke consumptie.

Artikel 17

1. De ondernemer moet de nodige maatregelen treffen om aan het bepaalde bij of krachtens deze verordening te voldoen.
2. De ondernemer moet er op toe zien dat het bepaalde bij of krachtens deze verordening wordt nageleefd.
3. De ondernemer moet aan de bevoegde instantie vrije toegang verlenen tot de inrichting teneinde te kunnen nagaan of aan het bepaalde bij of krachtens deze verordening wordt voldaan.

Artikel 18

De in deze verordening gestelde regels binden naast een ondernemer mede de bij een ondernemer werkzame personen, alsmede andere natuurlijke of rechtspersonen, voor zover deze handelingen verrichten, die bedrijfsmatig in ondernemingen, waarvoor het Productschap is ingesteld, plegen te worden verricht.

Artikel 19

1. De voorzitter kan, namens het bestuur, na overleg met de voorzitter van de door het bestuur van het Productschap ingestelde Commissie groothandel, nadere regels vaststellen ter uitvoering van het

bepaalde ten aanzien van:

- het treffen van de nodige maatregelen, als bedoeld in artikel 17, eerste lid, van deze verordening;
- het toezien door de ondernemer, als bedoeld in artikel 17, tweede lid, van deze verordening;
- de toegang van de bevoegde instantie tot de inrichting, als bedoeld in artikel 17, derde lid, van deze verordening.

2. De voorzitter kan, namens het bestuur, na overleg met de voorzitter van de door het bestuur van het Productschap ingestelde Commissie groothandel, vrijstelling of ontheffing verlenen van het bepaalde in de artikelen 10, derde lid, en 16. Een vrijstelling of ontheffing kan onder beperkingen worden verleend. Aan een vrijstelling of ontheffing kunnen voorschriften worden verbonden. Een verleende vrijstelling of ontheffing kan te allen tijde worden gewijzigd of ingetrokken.

Artikel 20

Overtredingen van het bepaalde bij of krachtens deze verordening zijn strafbare feiten.

Artikel 21

Krachtens de Verordening gezondheidsvoorschriften visverwerkende bedrijven vastgestelde regels en andere besluiten blijven van kracht.

Artikel 22

1. Deze Verordening treedt in werking met ingang van 1 januari 2000.
2. De Verordening gezondheidsvoorschriften visverwerkende bedrijven wordt ingetrokken.
3. Deze verordening kan worden aangehaald als Verordening gezondheidsvoorschriften visverwerkende bedrijven 2000.

Namens het bestuur van het Productschap,

D.J. Langstraat
(voorzitter)

H.G. van der Bend
(secretaris)

TOELICHTING

De onderhavige verordening vervangt de Verordening gezondheidsvoorschriften visverwerkende bedrijven. In deze verordening zijn de relevante wijzigingen uit de gewijzigde Wet op de Bedrijfsorganisatie verwerkt.

* Laatstelijk gewijzigd bij Verordening I tot wijziging van en aantal bepalingen in verordeningen van het Productschap Vis 2002, gepubliceerd in het Verordeningenblad d.d. 28.03.2003.