

2002



No.9

**STAATSBLAD  
VAN DE  
REPUBLIEK SURINAME**

**STAATSBESLUIT van 11 februari 2002, houdende  
regels ter uitvoering van de Viskeuringswet  
(S.B. 2000 no. 107)  
(Viskeuringsbesluit).**

**DE PRESIDENT VAN DE REPUBLIEK SURINAME,**

Overwegende, - dat ter uitvoering van artikel 2 lid 1, artikel 3  
lid 1, artikel 4, artikel 8, leden 2 en 3, artikel 9, artikel 12 lid  
1, artikel 13 lid 1 en artikel 14 van de Viskeuringswet (S.B.  
2000 no. 107) - , het wenseijk is het volgende vast te stellen;

Heeft, de Staatsraad gehoord, vastgesteld het onderstaand  
door de Raad van Ministers voorbereid staatsbesluit :

**Hoofdstuk 1**

**Algemene bepalingen**

**Artikel 1**

**Begripsomschrijving**

In dit staatsbesluit en de daarop berustende bepalingen wordt  
verstaan onder:

- a. **de Minister** : de Minister belast met de zorg voor de vaststelling van de kwaliteitsnormen voor visserijproducten en voor het produceren van visserijproducten, alsmede met de controle op de naleving van deze normen;
- b. **het Viskeuringsinstituut** : het gespecialiseerde instituut zoals omschreven in artikel 5 van de Viskeuringswet;
- c. **Viskeuringswet** : de wet van 16 november 2000 houdende regels met betrekking tot het produceren, verhandelen, importeren en exporteren van visserijproducten (S.B.2000 no. 107);
- d. **kwaliteitsmanager** : degene die een door het Ministerie van Onderwijs en Volksontwikkeling erkende in-service opleiding "Viskeuring en Kwaliteitsmanagement in de visserijsector" met goed gevolg heeft doorlopen, door de Minister benoemd is en in dienst is van het Viskeuringsinstituut;
- e. **inrichting** : iedere ruimte waar visserijproducten worden geproduceerd, verhandeld, geïmporteerd of geëxporteerd als bedoeld in artikel 1 lid 2 van de Viskeuringswet;
- f. **autocontrole** : verplichte controles, met het oog op het verzekeren van de kwaliteitsbeheersing, die door of op initiatief van de leiding van de inrichting, het aanvoercentrum of een ander controlepunt, moeten worden uitgevoerd en waarvan de gebruikte procedures, de uitgevoerde metingen en de bekomen resultaten moeten worden bijgehouden;
- g. **koeling** : procédé waarbij de temperatuur van de visserijproducten zodanig wordt verlaagd, dat de temperatuur van smeltend ijs wordt benaderd;

- h. **verse producten** : visserijproducten, al of niet bewerkt, daaronder begrepen vacuümverpakte of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten, die geen andere op conserveren gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling;
- i. **bewerkte producten** : visserijproducten die een behandeling, zoals wassen, strippen, ontkoppen, in moten verdelen, fileren, hakken, malen, invriezen of andere, hebben ondergaan, waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd;
- j. **verwerkte producten** : visserijproducten die als gekoeld of ingevroren product, al dan niet samen met andere levensmiddelen, een chemisch of fysisch procédé zoals verhitten, roken, zouten, drogen, marinieren, fermenteren of een combinatie daarvan hebben ondergaan;
- k. **conservering** : procédé waarbij de producten in hermetisch gesloten recipiënten worden verpakt en een warmtebehandeling ondergaan die toereikend is om alle micro-organismen die zich zouden kunnen vermeerderen, te vernietigen of te inactiveren, ongeacht de temperatuur waarbij het product zal worden opgeslagen;
- l. **ingevroren producten** : visserijproducten die zo zijn ingevroren dat hun kern temperatuur, na thermische stabilisatie, minimaal  $-18^{\circ}\text{C}$  bedraagt;
- m. **verpakken** : het beschermen van visserijproducten door middel van het gebruik van een wikkel, een container of een ander daarvoor geschikt materiaal;
- n. **schoon zeewater** : zee- of brakwater dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke stoffen of toxisch marine plankton bevat in hoeveelheden die de kwaliteit van de visserijproducten uit gezondheidsoogpunt kunnen aantasten, en dat gebruikt moet worden overeenkomstig dit staatsbesluit;

- o. **tweekleppige weekdieren** : plaatkieuwige weekdieren van de familie der Lamellibranchiata die giftige stoffen opnemen bij het eten van plankton;
- p. **marine biotoxinen** : giftige stoffen die door visserijproducten worden opgenomen bij het eten van plankton dat deze toxinen bevat;
- q. **viskwekerij** : iedere geografisch begrensde installatie waar visserijproducten worden gekweekt of gehouden ten einde die in de handel te brengen;
- r. **sanitaire deugdelijkheid** : het aldan niet deugdelijk van visserijprodukten zijn voor de gezondheid;
- s. **visserysvaartuigen** :
  - vaartuigen, ongeacht van welke afmeting, waarvan de hoofd- of nevenactiviteit bestaat in het vangen van visserijproducten;
  - vaartuigen die, ook daarmee geen visserijactiviteiten worden beoefend, van andere vaartuigen overgeladen visserijproducten aanvoeren;
  - vaartuigen aan boord waarvan visserijproducten vóór de verpakking een of meer van de volgende bewerkingen ondergaan: fileren, versnijden tot moten, onthuiden, fijnmaken, invriezen of verwerken.
- t. **kleine producenten** : producenten die maximaal 75 (vijf en zeventig) kg visserijproducten per dag ten verkoop aanbieden.

## **Hoofdstuk 2**

### **Voorwaarden voor het in de handel brengen van visserijproducten**

#### **Artikel 2**

##### **Het behandelen en in de handel brengen van visserijproducten**

1. Bij beschikking zullen de voorwaarden worden gesteld met betrekking tot het hanteren van visserijproducten voor eerste verkoop of transport:
  - a. aan boord van vissersvaartuigen,
  - b. en tijdens het lossen, het vervoeren, het opslaan en het koelen in de aanvoercentra.
2. In afwijking van het bepaalde in lid 1 van dit artikel, kan het Viskeuringsinstituut, onder door haar nader vast te stellen voorwaarden, toestaan dat verse visserijproducten op de kade worden overgeladen in recipiënten die bestemd zijn voor onmiddellijke verzending naar een erkende inrichting alwaar zij gecontroleerd en gekeurd worden.
3. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk en hygiënisch verantwoord is, moet zulks zo snel mogelijk na het vangen geschieden.
4. Visserijproducten moeten vanaf hun vangst zoveel mogelijk beschermd worden tegen stof, vuil of besmetting en worden opgeslagen bij een temperatuur, welke die van smeltend ijs nadert.

### **Artikel 3**

#### **In de handel brengen van aquacultuurproducten**

1. Voor het in de handel brengen van aquacultuurproducten dienen de kwekerijen te voldoen aan de bij beschikking vast te stellen kwaliteitseisen.
2. Bij beschikking worden de hygiënische eisen, waaronder het slachten van aquacultuurproducten moet plaatsvinden, vastgesteld.
3. Indien de aquacultuurproducten niet onmiddellijk na het slachten ter plaatse worden bewerkt of verwerkt of worden vervoerd, moeten zij beschermd worden tegen stof, vuil of besmetting en worden opgeslagen bij een temperatuur, welke die van smeltend ijs nadert.
4. Het strippen of het anders bewerken van aquacultuurproducten mag alleen in erkende inrichtingen worden uitgevoerd.

### **Artikel 4**

#### **In de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren**

Bij beschikking zullen eisen worden gesteld waaraan bij het produceren, het verhandelen, het importeren en het exporteren als bedoeld in artikel 1 lid 2 van de Viskeuringswet, van levende tweekleppige weekdieren moet worden voldaan.

### **Artikel 5**

#### **In de handel brengen van levende visserijproducten**

1. Visserijproducten die levend in de handel worden gebracht, moeten voortdurend onder omstandigheden worden gehouden die optimaal zijn voor hun overleving.
2. Het water in de opslagreservoirs van de kwekers of de handelaars waar de visserijproducten in leven worden gehouden, moet aan zodanige fysische, chemische en biologische kwaliteitseisen voldoen, dat het geen negatieve invloed kan hebben op de consumptiegeschiktheid van de visserijproducten.
3. Levende visserijproducten afkomstig van viskwekerijen moeten bij opslag en transport vergezeld zijn van een begeleidingsdokument waaruit blijkt dat zij:
  - a. aan het gezondheidsonderzoek als bedoeld in artikel 25 zijn onderworpen;
  - b. in geval van invoer voldoen aan het bepaalde in artikel 16.
4. Bij beschikking van de Minister kunnen nadere regels worden vastgesteld aan het in de handel brengen van levende visserijproducten.

### **Artikel 6**

#### **Voor de handel verboden visserijproducten**

1. De volgende visserijproducten mogen niet in de handel worden gebracht, te weten:

- a. giftige species van de volgende families : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae;
  - b. visserijproducten die een bepaalde concentratie marine biotoxinen bevatten, door de Minister nader bij beschikking vast te stellen;
  - c. bedreigde soorten, beschermd door de op 3 maart 1975 te Washington, U.S.A. tot stand gekomen overeenkomst, inzake de internationale handel in bedreigde en in het wild levende dier- en plantensoorten ( T.R.B. 1975 no. 23);
  - d. visserijproducten die niet voldoen aan de bij beschikking te bepalen keuringsnormen voor de sanitaire deugdelijkheid, de versheid, de gaafheid en de temperatuur;
  - e. levende visserijproducten die niet voldoen aan de bij beschikking te bepalen normen voor het gezondheidsonderzoek.
2. De visserijproducten als bedoeld in lid 1 van dit artikel, moeten in beslag genomen worden, al naar gelang de aard en de toestand van deze producten, zal door het Viskeuringsinstituut een gepaste bestemming daaraan gegeven worden.

#### **Artikel 7**

##### **Voorschriften voor het hanteren van visserijproducten in de inrichtingen**

1. De in het natuurlijk milieu gevangen of geoogste visserijproducten zullen:



- a. op hygiënische wijze behandeld worden en in voorkomend geval op hygiënische wijze zijn verpakt, bewerkt, verwerkt, ingevroren, ontdooid of opgeslagen in erkende inrichtingen die voldoen aan de bepalingen als bedoeld in artikel 29;
  - b. uitsluitend behandeld worden met proceswater dat voldoet aan de bij beschikking vast te stellen normen;
  - c. bij keuring geschikt verklaard moeten zijn voor menselijke consumptie.
2. Het is verboden visserijproducten te bewerken of te verwerken:
  - die door het Viskeuringsinstituut niet geschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie;
  - die bedorven zijn, of schadelijk zijn voor menselijke consumptie.
3. Bij beschikking kunnen nadere regels betreffende het bepaalde in de leden 1 en 2 van dit artikel worden vastgesteld.
4. Dit staatsbesluit is niet van toepassing op het vervoer van visserijproducten, als bedoeld in lid 2 van dit artikel, naar een destructiebedrijf.

### **Hoofdstuk 3**

#### **Autocontroles**

#### **Artikel 8**

##### **Uitvoering van en toezicht op de autocontroles**

1. Het Viskeuringsinstituut ziet erop toe dat de leiding van de inrichtingen alle maatregelen treft om ervoor zorg te dragen dat de voorschriften in alle stadia van de productie van visserijproducten worden nageleefd.
2. De leiding van de inrichtingen dient er voor te zorgen dat er uitvoering wordt gegeven aan autocontroles zodat er op kan worden toegezien en aangetoond dat de visserijproducten aan de eisen gesteld in dit staatsbesluit en haar uitvoeringsregelingen voldoen.
3. Het initiatief voor de maatregelen moet uitgaan van de inrichting zelf en de maatregelen moeten worden uitgewerkt en uitgevoerd door of onder leiding van de personen die verantwoordelijk zijn voor elke productie eenheid, met inachtneming van de in artikel 9 gestelde algemene beginselen.
4. In het kader van de in de leden 2 en 3 van dit artikel bedoelde interne aanpak zullen de inrichtingen gebruik maken van de gidsen voor goede praktijken, die door de betrokken beroepsorganisaties zijn opgesteld en door het Viskeuringsinstituut zijn aanvaard.
5. De personen die verantwoordelijk zijn voor de inrichtingen, zien erop toe dat het bij de autocontroles betrokken personeel de vereiste scholing krijgt om actief aan de tenuitvoerlegging ervan te kunnen meewerken.

### **Artikel 9**

#### **Algemene beginselen van de autocontroles**

De autocontroles zijn gebaseerd op de volgende beginselen:

- a. identificatie van de kritieke punten;
- b. controle en beheersing van de kritieke punten;
- c. controle op reiniging en desinfectie;
- d. schriftelijke vastlegging van alle controles, de resultaten ervan en alle met deze controles verband houdende te ondernemen acties;
- e. een adequate administratie van alle controles en resultaten.

### **Artikel 10**

#### **Identificatie van kritieke punten**

1. De identificatie van de kritieke punten in de inrichting gebeurt aan de hand van de gebruikte fabricageprocédés.
2. Als kritiek punt wordt beschouwd elk punt in het productieproces, elk stadium of elk procédé waar, door middel van een adequate controle, een bedreiging van de veiligheid van het voedsel kan worden vermeden, opgeheven of beperkt tot een aanvaardbaar niveau.
3. Alle kritieke punten die dienstig kunnen zijn om de naleving van de bij of krachtens dit staatsbesluit gestelde voorschriften op het gebied van de hygiëne te garanderen, moeten worden geïdentificeerd.

4. Elke inrichting heeft eigen kritieke punten afhankelijk van de grondstoffen die worden bewerkt of verwerkt, de fabricageprocédés, de structuur en de uitrusting, de eindproducten en het afzetsysteem.
5. Voor de identificatie van de kritieke punten worden bij beschikking nadere regels vastgesteld.

#### **Artikel 11**

##### **Controle en beheersing van kritieke punten**

1. Bij de opstelling en tenuitvoerlegging van de methoden om toezicht en controle uit te oefenen op de kritieke punten moet men erop toezien dat dit toezicht en deze controle op de kritieke punten het geheel van vooraf vastgestelde waarnemingen of metingen, die nodig zijn voor een efficiënte risicobeheersing op elk kritiek punt, omvatten.
2. Het toezicht en de controle op de kritieke punten omvatten niet de toetsing die ten doel heeft na te gaan of de eindproducten in overeenstemming zijn met de bij of krachtens dit staatsbesluit gestelde normen.
3. Bij beschikking worden regels vastgesteld voor de opstelling en tenuitvoerlegging van de methoden voor het toezicht en de controle op de kritieke punten.

#### **Artikel 12**

##### **Controle op reiniging en desinfectie**

1. Teneinde na te gaan of de in dit staatsbesluit neergelegde normen betreffende de reinigings- en desinfectiemethoden worden nageleefd, worden de volgende handelingen gepleegd, te weten:

- a. er worden monsters van de kritieke punten genomen, teneinde deze in een laboratorium te laten analyseren en na te laten gaan of het ingevoerde systeem van autocontroles efficiënt is en de geïdentificeerde kritieke punten inderdaad beheerst worden;
- b. de leiding van een inrichting moet voorzien in een bemonsteringsprogramma op basis waarvan:
  - i. de deugdelijkheid van het systeem van autocontroles kan worden aangetoond bij de uitvoering ervan;
  - ii. indien nodig, de deugdelijkheid van dat systeem kan worden bevestigd bij een wijziging van de kenmerken van het product of van het fabricageprocédé;
  - iii. met een bepaalde regelmaat kan worden nagegaan of de vastgestelde bepalingen nog steeds geldig zijn en correct worden toegepast.
2. Voor de toetsing van het systeem van autocontroles worden bij beschikking nadere regels vastgesteld.
3. a. Het laboratorium bedoeld in lid 1, onder a van dit artikel moet voldoen aan de standard kwaliteitseisen van de "Good Laboratory Practices".  
b. De Minister kan bij beschikking nadere eisen vaststellen voor dit laboratorium.

### **Artikel 13**

#### **Het documenteren van de autocontroles**

1. De stukken als bedoeld in artikel 9, onder d en e, worden zodanig geregistreerd, dat deze bij aanvraag onmiddellijk aan de bevoegde instantie kunnen worden voorgelegd.

2. De resultaten van de verschillende controles en analyses als bedoeld in artikel 12 lid 2, onder a, dienen gedurende ten minste drie jaar bewaard te worden en ter inzage te zijn van het Viskeuringsinstituut.
3. Met betrekking tot de bewaring van de in de leden 1 en 2 van dit artikel bedoelde stukken en resultaten leggen de personen die voor de inrichtingen verantwoordelijk zijn, een documentatie aan met alle gegevens over de tenuitvoerlegging van de autocontroles en de toetsing daarvan.
4. De in lid 3 van dit artikel bedoelde documentatie bestaat uit twee soorten gegevens, die aan de bevoegde instantie moeten worden overgelegd, te weten:
  - a. een gedetailleerd en volledig document met:
    - de beschrijving van het product;
    - de beschrijving van het fabricageprocédé met de belangrijkste kritieke punten;
    - voor elk kritiek punt: de identificatie van het gevaar, de evaluatie van de risico's en de maatregelen voor risico beheersing;
    - de voorschriften inzake toezicht en controle op de kritieke punten, met vermelding van de kritieke grenswaarden voor de te beheersen parameters en eventuele corrigerende maatregelen voor het geval er geen risicobeheersing meer is;
    - de voorschriften inzake toetsing en herziening.

- b. de registraties van de in artikel 11 lid 1 bedoelde waarnemingen of metingen, de resultaten van de in artikel 12 bedoelde bemonsteringen en analyses, de rapporten en de overzichten van schriftelijk medegedeelde beslissingen inzake de eventuele tenuitvoer gelegde corrigerende maatregelen.
- 5. Een adequaat systeem voor documentenbeheer moet ervoor zorgen dat de documenten die betrekking hebben op een geïdentificeerde partij, gemakkelijk en snel kunnen worden terug gevonden.

#### **Artikel 14**

##### **Specifieke autocontroles**

1. De Minister zal bij beschikking nadere regels vaststellen betreffende de volgende specifieke autocontroles:
  - a. de autocontroles die uitgevoerd dienen te worden bij het toepassen van behandelingen om de ontwikkeling van ziekteverwekkende micro-organismen tegen te gaan;
  - b. de autocontroles die uitgevoerd dienen te worden bij de vervaardiging van visserijproducten die in hermetisch gesloten recipiënten worden gesteriliseerd;
  - c. de uit te voeren autocontroles en de te hanteren microbiologische criteria bij de productie van gekookte schaal- en weekdieren.
2. De Minister zal nadere regels vaststellen betreffende de wijze waarop de autocontroles verricht dienen te worden, teneinde te voldoen aan de eisen met betrekking tot parasieten.
3. De verantwoordelijken van de vissersvaartuigen dienen er zorg voor te dragen dat de hygiënische eisen aan boord van deze vaartuigen, worden nageleefd in overeenstemming met de bij beschikking te bepalen regels.

4. De leiding van de inrichtingen en de aanvoercentra draagt er zorg voor, dat een autocontrolesysteem wordt uitgewerkt in overeenstemming met de bij beschikking te bepalen regels.
5. In alle viskwekerijen, inrichtingen en aanvoercentra wordt een register bijgehouden waarin de visserijproducten op de dag van aankomst worden ingeschreven met vermelding van aard, hoeveelheid en oorsprong.
6. Het register zoals bedoeld in lid 5 van dit artikel dient gedurende drie jaar ter beschikking van het Viskeuringsinstituut te worden gehouden.

### **Artikel 15**

#### **Maatregelen met betrekking tot de volksgezondheid**

1. Indien op grond van de autocontroles of van andere gegevens gevaar voor de volksgezondheid wordt vastgesteld of vermoed, dient de inrichting terstond het Viskeuringsinstituut op de hoogte te stellen, zodat deze passende maatregelen kan treffen.
2. Wanneer er gegronde vermoeden bestaat dat niet aan de voorschriften wordt voldaan, verricht het Viskeuringsinstituut de nodige controles en indien dat vermoeden wordt bevestigd, treft het passende maatregelen, waaronder de intrekking van de erkenning.



**Hoofdstuk 4****Invoer****Artikel 16****Eisen bij invoer**

1. De kwaliteitseisen en -voorwaarden die gelden voor de invoer van visserijproducten zijn gelijkwaardig aan die welke gelden voor het produceren en het in de handel brengen van vergelijkbare visserijproducten, zoals bepaald bij of krachtens dit staatsbesluit.
2. De ingevoerde visserijproducten mogen pas vrijgegeven worden na overlegging van een gezondheidscertificaat van het Viskeuringsinstituut.
3. De Minister kan voorwaarden bij beschikking vaststellen aan de afgifte van gezondheidscertificaten.

**Artikel 17****Afkomst van de ingevoerde visserijproducten**

1. Op het grondgebied van de Republiek Suriname mogen slechts visserijproducten worden ingevoerd die:
  - a. afkomstig zijn van landen of gebieden:
    - die voorkomen op een jaarlijks door de Minister bij beschikking bepaalde lijst;
    - die niet onderworpen zijn aan beperkingen of verbodsmaatregelen in verband met de sanitaire deugdelijkheid van de visserijproducten, opgelegd door de Minister of door de Minister van Volksgezondheid;

- b. gehanteerd, bewerkt en verwerkt zijn in inrichtingen die gelegen zijn in landen of gebieden als bedoeld in lid 1, onder a van dit artikel;
  - c. afkomstig zijn van verzendingscentra of zuiveringscentra - voor zover het tweekleppige weekdieren betreft, - aanvoercentra, afslagen of groothandelsmarkten of viskwekerijen uit landen of gebieden als bedoeld in lid 1, onder a van dit artikel en die voorkomen op een jaarlijks door de Minister bij beschikking bepaalde lijst van goed bevonden centra, afslagen of groothandelsmarkten of viskwekerijen;
  - d. vergezeld zijn van een gezondheidscertificaat afgegeven door de bevoegde instantie van het land dat verzendt, waarbij erop gelet zal worden dat de certificaten aan de volgende voorwaarden voldoen:
    - het certificaat moet opgesteld zijn in het Nederlands of het Engels;
    - het certificaat moet origineel zijn;
    - het certificaat bestaat uit één enkel blad;
    - het certificaat is opgemaakt voor één bestemming.
2. Het gezondheidscertificaat, bedoeld in lid 1, onder d van dit artikel, dient inhoudelijk in overeenstemming te zijn met het door de Minister bij beschikking bepaald model, en geeft aan, de afkomst van de betreffende visserijproducten alsmede, dat ze voldoen aan de voorwaarden voor het in de handel brengen van visserijproducten.

**Artikel 18****Visserijproducten waarvan de invoer verboden is**

De invoer van de in artikel 6 genoemde visserijproducten is verboden.

**Hoofdstuk 5****Uitvoer****Artikel 19****Eisen bij uitvoer**

1. Alleen de volgende visserijproducten mogen worden uitgevoerd, te weten:
  - a. die bewerkt of verwerkt zijn in een inrichting die beantwoordt aan de geldende voorschriften voor erkenning volgens de bepalingen van artikel 29 en gecontroleerd wordt overeenkomstig de bepalingen van artikel 24;
  - b. die door het Viskeuringsinstituut geschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie;
  - c. die op de verpakking en op de geleide documenten een identificatiemerk dragen in overeenstemming met de bepalingen betreffende identificatie en keuringscertificatie, zoals door de Minister gesteld;
  - d. die ingevoerd zijn overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk 4 van dit staatsbesluit.

2. De visserijproducten dienen in voorkomend geval, in overeenstemming te zijn met de bijkomende gezondheidsvoorwaarden en de voorwaarden met betrekking tot de dierziekten bestrijding waaraan moet worden voldaan teneinde tegemoet te komen aan specifieke eisen van het land van bestemming en dienen, na de controle door het Viskeuringsinstituut, vervoerd te worden in verzegelde vervoermiddelen.
3. Elke inrichting dient een register bij te houden waarin iedere uitvoer wordt genoteerd met vermelding van datum, aard en specificaties van de geëxporteerde visserijproducten, het gewicht, het land van bestemming en de nummers van de uitvoercertificaten.
4. De leiding van de inrichting dient er voor te zorgen dat het register als bedoeld in lid 3 van dit artikel bij elke uitvoer onmiddellijk wordt geactualiseerd, waarbij voor elke zending of deelzending het land van bestemming wordt aangegeven.
5. De leiding van de inrichting dient er voor te zorgen dat een kopie van ieder gezondheidscertificaat wordt bewaard en gedurende minimaal drie jaar ter beschikking van het Viskeuringsinstituut wordt gehouden.

## **Hoofdstuk 6**

### **Inspecties en controles**

#### **Artikel 20**

#### **Visserijproducten die in de handel gebracht mogen worden**

In de handel mogen slechts de volgende visserijproducten worden gebracht, te weten:

- die in de aanvoercentra aan een viskeuring onderworpen zijn;
- die in de viskwekerijen aan een gezondheidsonderzoek onderworpen zijn;
- die in de inspectieposten voor ingevoerde producten aan controle en viskeuring onderworpen zijn.

### **Artikel 21**

#### **Keuring vóór eerste verkoop**

1. a. Teneinde vast te stellen of de visserijproducten geschikt zijn voor menselijke consumptie moeten deze bij elke aanvoer of vóór het tijdstip van eerste verkoop aan de kwaliteitsmanager ter keuring worden aangeboden.
- b. De visserijproducten moeten in gekoelde toestand afgedekt met ijs of ingevroren, worden aangevoerd om gekeurd te worden.
- c. De aanvoer van visserijproducten geschiedt in de aanvoercentra, doch indien door omstandigheden het onmogelijk blijkt de keuring in de aanvoercentra te verrichten, wordt de keuring uitgevoerd op een andere door het Viskeuringsinstituut aangewezen plaats.
2. a. De keuring heeft betrekking op de sanitaire deugdelijkheid en de versheid, de gaafheid en de temperatuur van de visserijproducten.
- b. Indien de kwaliteitsmanager het nuttig oordeelt kan hij bovendien chemische, parasitologische, microbiologische of andere door hem nodig geachte onderzoeken of metingen verrichten of doen verrichten.

3. De te gebruiken referentiemethoden en voorwaarden voor de keuring bij de aanvoer worden door of namens de Minister vastgesteld.

### **Artikel 22**

#### **Algemene ontheffing**

Een algemene ontheffing als bedoeld in artikel 8 lid 2 van de Viskeuringswet wordt verleend aan:

- a. visserijproducten, bestemd voor consumptie door het eigen gezin, alsmede voor wetenschappelijke doeleinden;
- b. kleine producenten die hun visserijproducten bij het transporteren en verkopen op ijs houden.

### **Artikel 23**

#### **Inspectie van viskwekerijen**

1. De viskwekerijen worden maandelijks gecontroleerd door de kwaliteitsmanager.
2. Alle visserijproducten van de kwekerijen worden, vanaf het ogenblik dat de eerste vissen reeds de voor de handel geschikte maat bereikt hebben, aan het gezondheidsonderzoek onderworpen.
3. De visserijproducten die gevangen zijn in hun natuurlijk milieu, worden bij elke vangst gekeurd op een plaats en volgens de condities en voorwaarden die door het Viskeuringsinstituut worden bepaald.
4. De kwaliteitsmanager is bevoegd, indien noodzakelijk, een chemisch, parasitologisch, microbiologisch of ander onderzoek te verrichten of te doen verrichten, van zowel de visserijproducten als het water waarin ze worden gekweekt.

5. De praktische condities en voorwaarden voor de uitvoering van de inspectie van viskwekerijen worden door de Minister bij beschikking nader bepaald.

#### **Artikel 24**

##### **Inspectie van inrichtingen**

1.
  - a. De controlepunten als bedoeld in artikel 1 lid 1, onder g van de Viskeuringswet, worden regelmatig geïnspecteerd en gecontroleerd door de kwaliteitsmanagers, die vaststellen of aan de bepalingen bij of krachtens dit staatsbesluit wordt voldaan.
  - b. Het register als bedoeld in artikel 14 lid 5 wordt regelmatig gecontroleerd en ondertekend door de kwaliteitsmanager.
  - c. Wanneer bij inspecties en controles blijkt dat niet aan de bij of krachtens dit staatsbesluit gestelde eisen is voldaan, neemt het Viskeuringsinstituut de nodige maatregelen.
2. De controle op de productie eisen en de praktische condities en voorwaarden voor de uitvoering van de inspectie van inrichtingen worden door of namens de Minister nader bepaald.

#### **Artikel 25**

##### **Het gezondheidsonderzoek**

1. De kwaliteitsmanager die bij een gezondheidsonderzoek de visserijproducten geschikt verklaart voor menselijke consumptie, verstrekt een gezondheidscertificaat dat in overeenstemming is met het bij beschikking te bepalen model.

2. Levende visserijproducten uit kwekerijen bestemd voor menselijke consumptie mogen slechts in de handel worden gebracht of worden vervoerd wanneer zij op de dag van de aanlanding geen enkel klinisch symptoom van ziekte vertonen en mits voldaan wordt aan de bij beschikking te stellen eisen betreffende identificatie en certificatie.

#### **Artikel 26**

##### **Aanbrengen van het keurmerk : "Geschikt"**

Op de recipiënten of verpakkingen die de visserijproducten bevatten die bij de keuring door de kwaliteitsmanager geschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie, wordt door hem een keurmerk, dat in overeenstemming is met het door de Minister te bepalen model, aangebracht en wel zo, dat het keurmerk niet opnieuw kan worden gebruikt.

#### **Artikel 27**

##### **Aanbrengen van het keurmerk : "In observatie"**

1. Voor visserijproducten die in observatie gehouden moeten worden, in afwachting van de resultaten van aanvullende onderzoeken of metingen, wordt door de kwaliteitsmanager een genummerd keurmerk, dat in overeenstemming is met het door de Minister te bepalen model, aangebracht op de recipiënten of verpakkingen die de visserijproducten bevatten, en wel zo, dat het keurmerk niet opnieuw kan worden gebruikt.
2. De kwaliteitsmanager beslist of de partij visserijproducten, in afwachting van de resultaten van aanvullende onderzoeken of metingen, in de observatie koelruimte wordt ondergebracht.



**Artikel 28****Aanbrengen van het keurmerk : "Ongeschikt"**

1. Op de recipiënten of verpakkingen van visserijproducten die door de kwaliteitsmanager ongeschikt zijn verklaard of bevonden voor menselijke consumptie, wordt na afloop van de keuring, door hem een genummerd keurmerk, dat in overeenstemming is met een door de Minister te bepalen model, aangebracht en wel zo, dat het keurmerk niet opnieuw kan worden gebruikt.
2.
  - a. Visserijproducten, die ingevolge de artikelen 21, 24 en 25 van dit Besluit voor menselijke consumptie ongeschikt zijn verklaard, worden in beslag genomen door de kwaliteitsmanager.
  - b. De kwaliteitsmanager geeft een verklaring af aan de eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger, waarin vermeld wordt:
    - de soort en de aard van het visserijproduct;
    - de betreffende hoeveelheid;
    - het aantal en de nummers van afkeuringsmerken;
    - de reden en het uur van de inbeslagname.
  - c. Een afschrift van de in lid 2, onder b van dit artikel van bedoelde verklaring wordt opgelegd bij het Viskeuringsinstituut.
3.
  - a. De eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger kan tegen de in lid 2 van dit artikel bedoelde inbeslagname binnen drie uur, te beginnen vanaf het tijdstip vermeld in de in lid 2, onder b van dit artikel genoemde verklaring, in beroep gaan bij het Hoofd van het Viskeuringsinstituut, of bij diens vervanger, die onmiddellijk een andere kwaliteitsmanager aanwijst voor de herkeuring.

- b. Als de resultaten of bevindingen van de herkeuring overeenstemmen met de eerste keuring, moeten de kosten van de herkeuring door de eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger worden betaald.
- c. Indien de bevindingen van de eerste en de tweede kwaliteitsmanager niet dezelfde zijn, brengt deze laatste schriftelijk zijn met redenen omkleed advies uit en vraagt dringend de tussenkomst van het Hoofd van het Viskeuringsinstituut, of diens vervanger, met het oog op diens beslissing welke in dit geval niet meer voor beroep vatbaar is.
- d. Na afloop van de herkeuring, inbegrepen het eventuele advies van de tweede kwaliteitsmanager aan het Hoofd van het Viskeuringsinstituut, of aan diens vervanger, wordt door het Hoofd van het Viskeuringsinstituut of diens vervanger bij de definitieve beslissing, een keurmerk aangebracht, overeenkomstig de beslissing.
- e. De visserijproducten die ongeschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie, met de beslissing waarvan de eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger zich kan verenigen, worden vernietigd.

## **Hoofdstuk 7**

### **Erkenning en registratie**

#### **Artikel 29**

##### **Erkenning van inrichtingen**

1. Slechts die inrichtingen die voldoen aan de in lid 2, onder c van dit artikel gestelde eisen, worden door het Viskeuringsinstituut erkend.

2. a. De aanvraag tot erkenning van een inrichting, verlenging van een erkenning of tot wijziging van een erkenning van een inrichting wordt per aangetekende brief gericht aan het Viskeuringsinstituut.
  - b. De aanvraag wordt vergezeld van de productbeschrijvingen, een omgevingsplan van de inrichting en een plattegrond van de inrichting met aanduidingen van de functie der lokalen, van de uitrusting en van de weg die de visserijproducten volgen in de inrichting.
  - c. Voor een erkenning van een inrichting of voor verlenging of wijziging van een erkenning wordt door het Viskeuringsinstituut een administratief en technisch onderzoek ingesteld dat resulteert in een verslag waarin bevestigd wordt dat de inrichting gebouwd werd volgens een eerder door het Viskeuringsinstituut goedgekeurde plattegrond, beschikt over lokalen, installaties en uitrustingen die beantwoorden aan de bij beschikking vast te stellen eisen en dat de inrichting in de mogelijkheid verkeert te voldoen aan de exploitatie voorwaarden gesteld bij of krachtens dit staatsbesluit.
  - d. De erkenning van een inrichting of de verlenging of wijziging van een erkenning zal in de tijd beperkt zijn tot een termijn van drie maanden, zes maanden of twaalf maanden en zal eveneens beperkt zijn tot een aantal welbepaalde grondstoffen en activiteiten.
  - e. Een nieuwe erkenning is nodig wanneer een inrichting andere werkzaamheden of handelingen wil verrichten dan die waarvoor de erkenning aanvankelijk gold.
3. Binnen een termijn van drie maanden, na de ontvangst van de aanvraag tot erkenning, verlenging of wijziging van een erkenning doet het Viskeuringsinstituut aan de aanvrager zijn beslissing toekomen.

4. a. Indien het Viskeuringsinstituut van oordeel is dat er redenen bestaan om geen of slechts een gedeeltelijke erkenning te verlenen, deelt het die redenen, samen met de voorgenomen maatregelen mee aan de betrokkene middels een aangetekende brief.
  - b. Indien betrokkene zich niet kan verenigen met het onder a van dit lid gestelde, moet hij binnen één maand, middels een aangetekende brief gericht aan het Viskeuringsinstituut, zijn bezwaren kenbaar maken.
  - c. Het Viskeuringsinstituut geeft binnen een termijn van drie maanden, vanaf de datum van ontvangst van dit bezwaarschrift, zijn beslissing middels een aangetekende brief, gericht aan de betrokkene.
5. Elke wijziging die optreedt in de identificatiegegevens van een inrichting, die bij de erkenningsaanvraag dienden te worden verstrekt of elke wijziging in de identificatie van de exploitant of leiding dient uiterlijk twee weken nadat de wijziging plaats vond, aan het Viskeuringsinstituut middels een aangetekende brief medegedeeld te worden.

### **Artikel 30**

#### **Registratie van aanvoercentra, inrichtingen, vissersvaartuigen en viskwekerijen**

1. Aanvoercentra, inrichtingen, vissersvaartuigen en viskwekerijen worden als controle punt geregistreerd overeenkomstig door de Minister bij beschikking vast te stellen bepalingen.
2. Het Viskeuringsinstituut gaat over tot registratie van de in lid 1 van dit artikel bedoelde controlepunten, nadat het zich ervan heeft overtuigd, dat deze controlepunten in overeenstemming zijn met de bepalingen van dit staatsbesluit en de daarop betrekking hebbende voorschriften.

3.
  - a. De aanvraag tot registratie van aanvoercentra, inrichtingen, vissersvaartuigen en viskwekerijen, vindt plaats middels een aangetekende brief gericht aan het Viskeuringsinstituut.
  - b. De aanvraag wordt vergezeld van een omgevingsplan van het controlepunt en een plattegrond met aanduidingen van de functie der plaatsen en lokalen, van de uitrustingen en van de weg die de visserijproducten volgen binnen de inrichting van betreffende controlepunt.
  - c. Bij beschikking worden nadere regels vastgesteld ten aanzien van de registratie van de controlepunten.
  - d. Een nieuwe registratie is nodig wanneer binnen een controlepunt andere werkzaamheden of handelingen plaatsvinden, dan die waarvoor de registratie aanvankelijk gold.
4. Elke wijziging die optreedt in de identificatiegegevens van een in lid 1 van dit artikel genoemd controlepunt, die bij de registratie-aanvraag dienden te worden verstrekt, of elke wijziging in de identificatie van de exploitant of de leiding, dient uiterlijk twee weken nadat de wijziging plaats vond aan het Viskeuringsinstituut middels een aangetekende brief medegedeeld te worden.

### **Artikel 31**

#### **Lijsten van erkenningen en registraties**

1. Het Viskeuringsinstituut stelt lijsten op van:
  - a de inrichtingen die erkend zijn in overeenstemming met artikel 29 en kent hen een erkenningsnummer toe;
  - b de controlepunten als bedoeld in artikel 30 en kent deze een registratienummer toe.

2. De erkennings- en registratienummers toegekend door het Viskeuringsinstituut laten toe de aard van de inrichting of het controlepunt te identificeren.
3. Het Viskeuringsinstituut stelt lijsten op van de erkende inrichtingen en de geregistreerde controlepunten, welke de aard van de werkzaamheden, het erkennings- of registratienummer, de handelsnaam, de zetel, en in voorkomend geval, het identificatienummer van het vaartuig vermelden.
4.
  - a. De in lid 3 van dit artikel vermelde lijsten worden bijgehouden en per trimester aangepast door het Viskeuringsinstituut.
  - b. Afschriften van deze lijsten worden ter inzage gelegd bij het Viskeuringsinstituut, bij het Onderdirectoraat Visserij en bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken.

## **Hoofdstuk 8**

### **Slotbepalingen**

#### **Artikel 32**

1. Dit staatsbesluit kan worden aangehaald als:  
Viskeuringsbesluit.
2. Het wordt in het Staatsblad van de Republiek Suriname afgekondigd.
3. Het treedt in werking met ingang van de dag volgende op die van zijn afkondiging.