

No. 10

BESCHIKKING van de Minister van Landbouw, Veeteelt en Visserij van 12 februari 2002, houdende regels ter uitvoering van de kwaliteitseisen vanaf de vangst van visserijproducten. (Alegemene Kwaliteitsbeschikking).

DE MINISTER VAN LANDBOUW, VEETEELT EN VISSERIJ,

Gezien :

- de richtlijnen van de Europese Gemeenschap met betrekking tot de gestelde eisen aan landen en hun bedrijven die visserijproducten exporteren of willen exporteren naar de Europese Gemeenschap,
- de min of meer soortgelijke eisen gesteld door landen als de Verenigde Staten en Canada voor wat betreft de import van visserijproducten,

Gehoord :

de wnd. Directeur van het Ministerie van Landbouw, Veeteelt en Visserij,

Gelet op : artikel 2 lid 1, artikel 3 leden 1 en 2, artikel 6 lid 1, artikel 11 lid 3, artikel 14 leden 1 en 3, artikel 16 lid 2, artikel 19 lid 1 en artikel 26 van het Viskeuringsbesluit (S.B. 2002 , no. 9)

OVERWEGENDE

dat een verdere geharmoniseerde regeling voor de goede uitvoering van de Viskeuringswet (S.B. 2000, no 107) en haar uitvoeringsregelingen wenselijk is,
dat derhalve, in het belang van de visserijsector en in het bijzonder in het belang van de export van visserijproducten,

HEEFT BESLOTEN

I. Vast te stellen het hieronderstaande:

HOOFDSTUK 1

Algemene bepalingen

Artikel 1

Definities

1. In deze beschikking wordt verstaan onder:
 - a. de Wet : de Viskeuringswet (S.B.2000 no107).
 - b. het Besluit : het Viskeuringsbesluit (S.B.2002 no 9)
 - c. zichtbare parasiet: parasiet of groep parasieten die door grootte, kleur of textuur duidelijk van het visweefsel kan worden onderscheiden.
 - d. visuele controle: niet destructief onderzoek van visserijproducten, dat zonder optische vergroting, eventueel bij tegenlicht, wordt verricht bij een voor het menselijke oog goede verlichting.

HOOFDSTUK 2

Hygiënische eisen aan boord van visersvaartuigen

Paragraaf 2.1

Algemene hygiënische eisen van toepassing op alle vissersvaartuigen

Artikel 2

Eisen inzake constructie en apparatuur

- a. Gedeelten van vissersvaartuigen en recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten mogen geen voorwerpen of producten bevatten die op de visserijproducten schadelijke eigenschappen of abnormale kenmerken kunnen overbrengen.
- b. De gedeelten van vissersvaartuigen en recipiënten als bedoeld in lid 1, onder a van dit artikel dienen zo te zijn ontworpen dat zij gemakkelijk gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden en, dat het smeltwater niet in contact blijft met de visserijproducten.

Het materieel dat gebruikt wordt voor het strippen, ontkoppen of verwijderen van de vinnen en de apparatuur die in contact komen met de visserijproducten, moeten bestaan uit of bekleed zijn met ondoordringbaar, glad, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal dat niet kan rotten.

- p. Vóór gebruik moeten het in lid 2, onder a van dit artikel bedoelde materieel en de apparatuur volstrekt schoon zijn.

Artikel 3

Eisen inzake gebruik en onderhoud

De gedeelten van vissersvaartuigen en de recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten moeten vóór gebruik volstrekt schoon zijn en mogen niet verontreinigd worden door het bilgewater of door de brandstof die voor de voortstuwing van het vaartuig wordt gebruikt.

De gedeelten van vissersvaartuigen, het materieel en de apparatuur die/dat rechtstreeks in contact komen/komt met de visserijproducten, moeten/moet na het lossen van deze visserijproducten met proceswater of schoon zeewater worden gereinigd en gedesinfecteerd worden.

Artikel 4

Eisen inzake behandeling en opslag van de visserijproducten aan boord

1. Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moet er zo snel mogelijk voor worden gezorgd dat zij worden beschermd tegen verontreiniging en blootstelling aan de zon of enige andere warmtebron.
2. Wanneer de visserijproducten worden gewassen, dient zulks te geschieden hetzij met proceswater, zodat de kwaliteit en de hygiënische staat van de visserijproducten niet worden aangetast.
3. De visserijproducten moeten op zodanige wijze worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen.
4. Voor het verplaatsen van grote vissen of van vissen waaraan het personeel zich kan verwonden, mag gereedschap met scherpe punten casu quo haken worden gebruikt, onder voorwaarde dat het vlees van deze vissen niet wordt beschadigd.
- 5.a. Met uitzondering van de visserijproducten die levend worden bewaard, dienen visserijproducten zo vlug mogelijk na het aan boord brengen te worden gekoeld.
- b. Voor vissersvaartuigen waar koeling om praktische redenen niet mogelijk is, geldt dat de visserijproducten niet langer dan zes uur aan boord bewaard mogen worden.
6. a. Wanneer voor het koelen van de visserijproducten ijs wordt gebruikt, dient dit ijs te zijn vervaardigd uit proceswater.
- b. Zolang dit ijs niet wordt gebruikt moet het in de daarvoor bestemde ruimten worden opgeslagen, zodat het niet kan worden verontreinigd.
7. Wanneer er visserijproducten aan boord ontkopt of gestript worden, dient zulks op hygiënische wijze te gebeuren en moeten de visserijproducten onmiddellijk na deze bewerkingen voldoende worden afgespoeld met proceswater.

8. De ingewanden en de delen van de visserijproducten die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid worden apart gehouden en gescheiden van de voor menselijke consumptie bestemde visserijproducten.
9. De voor menselijke consumptie bestemde lever, kuit en hom worden onder ijs bewaard of worden ingevroren.

Artikel 5

Eisen inzake bemanning

1. De bemanning, betrokken bij het hanteren van visserijproducten, dient schone werkkleding te dragen en een goede lichaamshygiëne te betrachten.
2. De verantwoordelijke dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen vormen, bij het hanteren van visserijproducten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting van de visserijproducten.
3. Personen die werkzaam zijn op deze vissersvaartuigen en in aanraking komen met de visserijproducten dienen een jaarlijkse medische keuring te ondergaan.

Paragraaf 2.2

Hygiënische eisen van toepassing op vissersvaartuigen met koelopslag

Artikel 6

Eisen inzake constructie en apparatuur

1. Onverminderd het bepaalde in de artikelen 2 tot en met 5 moeten de vissersvaartuigen met koelopslag uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten gekoeld opgeslagen kunnen worden bij de in het Besluit en de in deze beschikking voorgeschreven temperaturen.
2. Deze ruimen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde ruimten gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen.

3. De binnenbekleding van de ruimen, tanks, containers en recipiënten dient ondoordringbaar te zijn, alsmede gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren.
4. De in lid 3 van dit artikel bedoelde binnenbekleding dient uit glad materiaal te bestaan, of anders uit een gladde, goed onderhouden verflaag, waaruit geen voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op de visserijproducten kunnen overgaan.
5. De ruimen moeten zo zijn ontworpen dat het smeltwater niet in contact blijft met de visserijproducten.
6. De recipiënten die gebruikt worden voor de opslag van de visserijproducten moeten van dien aard zijn dat de visserijproducten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat met name het smeltwater kan weglopen.
7. De in lid 6 van dit artikel bedoelde recipiënten dienen bij elk gebruik volstrekt schoon te zijn.

Artikel 7

Eisen inzake gebruik en onderhoud

1. De werkdekken, installaties, ruimen, tanks en recipiënten dienen voor gebruik volstrekt schoon te zijn en na gebruik steeds gereinigd en gedesinfecteerd te worden met proceswater .
2. Desinfectie, verdelging van knaagdieren, insecten of ander ongedierte gebeurt zo vaak als nodig is.
3. Reinigingsmiddelen, desinfectiemiddelen, insecticiden of andere stoffen met een zekere toxiciteit worden opgeslagen in vergrendelde ruimten of kasten en moeten op zodanige wijze worden gebruikt en opgeslagen dat er geen gevaar is voor verontreiniging van de visserijproducten.

Artikel 8

Eisen inzake behandeling en opslag van de visserijproducten aan boord

1. Het ijs dat gebruikt wordt bij het afijzen van de visserijproducten, dient in zodanige hoeveelheden aangewend te worden, dat bij het lossen en tijdens het verdere transport de visserijproducten in de kern de temperatuur van smeltend ijs bereiken.
2. Het ijs dient op een zodanige manier over de visserijproducten verdeeld te worden, dat een efficiënte en homogene koeling verzekerd kan worden zonder dat ijsbrokstukken of smeltwater de visserijproducten nadelig zouden kunnen beïnvloeden.

Paragraaf 2.3

Hygiënische eisen van toepassing op vissersvaartuigen met vriesopslag

Artikel 9

Vissersvaartuigen waar aan boord visserijproducten worden ingevroren

1. Onverminderd aan de bepaalde in artikelen 2 tot en met 5 moeten de vissersvaartuigen waar aan boord visserijproducten worden ingevroren beschikken over :
 - a. koelinstallaties die krachtig genoeg zijn om de temperatuur van de visserijproducten snel te doen dalen tot de in het Besluit en de in deze beschikking genoemde temperaturen ;
 - b. koelinstallaties die krachtig genoeg zijn om de visserijproducten in de opslagruimten te bewaren bij een temperatuur die, ongeacht de buitentemperatuur, niet hoger is dan die in het Besluit en de in deze beschikking genoemde temperaturen.
2. De opslagruimtes moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen en waarvan het warmtegevoelige deel zich bevindt in de zone waar de temperatuur het hoogst is.

3. De bekomen registraties van de in lid 2 van dit artikel bedoelde termograaf moeten gedurende 12 maanden bewaard worden en beschikbaar zijn voor het Viskeuringsinstituut.
4. Bij invriezing in pekkel moet ervoor worden gezorgd dat de pekkel geen bron van verontreiniging kan zijn voor de visserijproducten.
5. Voor hele vissen die ingevroren worden in pekkel en verder worden verwerkt tot conserven kunnen hogere temperaturen dan die welke bij deze beschikking zijn voorgeschreven, worden aanvaard, doch deze mogen niet hoger dan -9°C zijn.

HOOFDSTUK 3

Eisen bij en na aanvoer van visserijproducten

Artikel 10

Aanvoercentra

1. Het te gebruiken materieel voor het lossen en het aanvoeren van visserijproducten moet zodanig vervaardigd zijn, dat het makkelijk kan worden gereinigd en gedesinfecteerd, terwijl het goed onderhouden moet worden en schoon moet zijn
2. Bij het lossen en het aanvoeren van visserijproducten moet er voor gewaakt worden dat besmetting van de visserijproducten plaats vindt en dat de versheidstoestand nadelig wordt beïnvloed, en moet met name ervoor worden gezorgd dat:
 - a. het lossen en het aanvoeren snel geschieden;
 - b. geen apparatuur gebruikt wordt en geen handelingen worden uitgevoerd die de eetbare delen van de visserijproducten kunnen aantasten;
 - c. de visserijproducten onverwijld worden ondergebracht in een beschermde omgeving in de vervoer-, opslag- of verkoopsinstallaties, op de, gezien de aard van het product, juiste temperatuur, in afwachting van de keuring;
 - d. alle verse visserijproducten onverwijld na het lossen en het aanvoeren met ijs worden bedekt;

- e. de visserijproducten op zodanige wijze geplaatst worden dat de officiële controles op elk moment snel en probleemloos kunnen verlopen;
- f. er niet op de bij de aanvoercentra gebruikte bakken wordt gelopen;
- g. er met betrekking tot de versheid, homogene partijen visserijproducten ter keuring worden aangeboden.

Artikel 11

- 1. De ruimten van de aanvoercentra, waar visserijproducten met het oog op keuring en verkoop worden uitgesteld, moeten aan de volgende eisen voldoen:
 - a. zij moeten overdekt zijn en de wanden moeten gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn;
 - b. de vloeren moeten waterdicht, gemakkelijk te wassen en te desinfecteren zijn en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien via een hygiënische afvoer voor afvalwater;
 - c. zij moeten beschikken over sanitaire voorzieningen met een voldoende aantal wastafels en toiletten met waterspoeling en bij de wastafels dienen producten aanwezig te zijn om de handen te reinigen en te desinfecteren, alsmede wegwerphanddoeken;
 - d. zij moeten adequaat verlicht zijn teneinde de in hoofdstuk 7 van deze beschikking bedoelde keuring van visserijproducten goed te kunnen uitvoeren;
 - e. zij mogen niet voor andere doeleinden worden gebruikt en voertuigen met een verbrandingsmotor dienen deze motor verplicht af te zetten, teneinde de negatieve invloed van de uitlaatgassen op de kwaliteit van de visserijproducten te voorkomen;
 - f. behalve vissen en hun afgeleide visserijproducten mogen geen andere dieren in deze ruimten worden gehouden of toegelaten, evenmin dierlijke producten die niet in het productieproces thuis horen en die door hun aanwezigheid de kwaliteit van de visserijproducten zouden kunnen schaden;
 - g. zij moeten geregeld en ten minste na elke keuring en verkoop, worden gereinigd en gedesinfecteerd terwijl de bakken na elke verkoop gereinigd en

Artikel 12

1. Na de aanvoer, of eventueel na de eerste verkoop moeten de visserijproducten onmiddellijk, onder de in hoofdstuk 8 van deze beschikking vastgestelde voorwaarden, naar de plaats van bestemming worden vervoerd.
- 2.a. Wanneer echter niet aan de in lid 1 bedoelde voorwaarden kan worden voldaan, moeten de hallen, waarin de visserijproducten eventueel voor hun uitstalling met het oog op verkoop of na de verkoop, in afwachting van hun vervoer naar hun plaats van bestemming, worden opgeslagen, voorzien zijn van koelruimtes met voldoende capaciteit, waarin de afgeijsde visserijproducten worden opgeslagen bij de temperatuur van smeltend ijs.
- b. De koelruimten moeten beschikken over de volgende voorzieningen :
 - vloeren van waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien middels een adequaat afvoersysteem;
 - gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken;
 - een gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren plafond;
 - deuren van onaantastbaar, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal;
 - voldoende kunstverlichting;
 - een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de visserijproducten onder de in deze beschikking voorgeschreven temperaturomstandigheden te bewaren.

Artikel 13

De volgende algemene hygiënische eisen zijn van toepassing op ruimten en materieel van aanvoercentra en visopslagruimten:

- a. vloeren, wanden, plafonds en scheidingswanden die deel uitmaken van de ruimten waarin visserijproducten worden gehanteerd, materieel en werktuigen, die bij de behandeling van visserijproducten worden gebruikt, moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat ze geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van de visserijproducten;

gedesinfecteerd moeten worden en van binnen en van buiten gespoeld met proceswater;

- h. in de ruimten moeten, duidelijk zichtbaar, borden zijn aangebracht met de vermelding dat het aldaar verboden is te roken, te spuwen, te urineren, te drinken, te eten en op de bakken te lopen;
- i. zij moeten voorzien zijn van poorten die op elk ogenblik kunnen worden afgesloten;
- j. zij moeten wanneer ze niet in gebruik zijn voor aanvoer of verkoop, gesloten blijven, zodat onbevoegden niet binnen kunnen komen;
- k. zij moeten beschikken over een installatie die, onder druk en in voldoende hoeveelheden, proceswater levert, met dien verstande dat het bij wijze van uitzondering wel is toegestaan dat voor het opwekken van stoom, voor de bestrijding van brand en voor het koelen van machines een installatie aanwezig is, die niet-drinkbaar water levert; mits dit water niet voor andere doeleinden wordt gebruikt en geen gevaar oplevert voor besmetting van de visserijproducten en mits de leidingen voor niet-drinkbaar water duidelijk te onderscheiden zijn van die voor proceswater;
- l. zij moeten beschikken over speciale waterdichte corrosiebestendige containers waarin de niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten gedeponeerd moeten worden;
- m. zij moeten beschikken over een speciale met een sleutel afsluitbare ruimte voor de in beslag te nemen en de in observatie te houden visserijproducten;
- n. zij moeten beschikken over een adequaat ingericht, met een sleutel afsluitbare ruimte, voorzien van natuurlijke- of kunstverlichting en goede ventilatie, die uitsluitend ter beschikking van het Viskeuringsinstituut staat en die de nodige uitrusting bevat voor de goede werking van die dienst;
- o. zij moeten beschikken over de voor het verrichten van de controles noodzakelijke voorzieningen en het noodzakelijk materieel, teneinde de in deze beschikking voorgeschreven onderzoeken betreffende de keuring te allen tijde en op doelmatige wijze te kunnen uitvoeren.

Artikel 12

1. Na de aanvoer, of eventueel na de eerste verkoop moeten de visserijproducten onmiddellijk, onder de in hoofdstuk 8 van deze beschikking vastgestelde voorwaarden, naar de plaats van bestemming worden vervoerd.
- 2.a. Wanneer echter niet aan de in lid 1 bedoelde voorwaarden kan worden voldaan, moeten de hallen, waarin de visserijproducten eventueel voor hun uitstalling met het oog op verkoop of na de verkoop, in afwachting van hun vervoer naar hun plaats van bestemming, worden opgeslagen, voorzien zijn van koelruimtes met voldoende capaciteit, waarin de afgeijsde visserijproducten worden opgeslagen bij de temperatuur van smeltend ijs.
- b. De koelruimten moeten beschikken over de volgende voorzieningen :
 - vloeren van waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien middels een adequaat afvoersysteem;
 - gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken;
 - een gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren plafond;
 - deuren van onaantastbaar, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal;
 - voldoende kunstverlichting;
 - een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de visserijproducten onder de in deze beschikking voorgeschreven temperaturomstandigheden te bewaren.

Artikel 13

De volgende algemene hygiënische eisen zijn van toepassing op ruimten en materieel van aanvoercentra en visopslagruimten:

- a. vloeren, wanden, plafonds en scheidingswanden die deel uitmaken van de ruimten waarin visserijproducten worden gehanteerd, materieel en werktuigen, die bij de behandeling van visserijproducten worden gebruikt, moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat ze geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van de visserijproducten;

- b. knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten systematisch worden geweerd casu quo verdelgd, zodat geen gevaar opgeleverd kan zijn voor besmetting van de visserijproducten;
- c. rattenverdelgingsmiddelen, insecticiden, desinfectiemiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in speciale ruimten of kasten die kunnen worden afgesloten en het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de visserijproducten;
- d. de los- en sorteerplaatsen, de voorzieningen voor de aanvoer, het materieel mogen uitsluitend voor de behandeling van visserijproducten worden gebruikt;
- e. voor het schoonmaken moet er uitsluitend proceswater worden gebruikt;
- f. reinigings- en desinfectiemiddelen en soortgelijke middelen moeten door het Viskeuringsinstituut zijn aanvaard en zo worden gebruikt dat de uitrusting, het materieel en de visserijproducten er niet door worden aangetast.

Artikel 14

Algemene hygiënische eisen van toepassing op het personeel van aanvoercentra

1. De grootst mogelijke zindelijkheid is vereist van het personeel waarbij met name:
 - a. het personeel, en in het bijzonder de personen die betrokken zijn bij het hanteren van visserijproducten, geschikte en schone werkkleding dienen te dragen;
 - b. het bij het hanteren van visserijproducten betrokken personeel, tenminste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat zijn handen moet wassen waarbij wonden aan de handen moeten worden afgedekt met een waterdicht verband;
 - c. op de los- en sorteerplaatsen en in de opslagruimten roken, spuwen, urineren, drinken en eten verboden is.
2. De leiding van de aanvoercentra dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij

het hanteren van visserijproducten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting van de visserijproducten.

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zullen zijn bij het hanteren van visserijproducten door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat.

Personen die werkzaam zijn op aanvoercentra en in aanraking komen met de visserijproducten dienen een jaarlijkse medische keuring te ondergaan.

Artikel 15

Autocontroles in de aanvoercentra

De autocontroles die uitgevoerd worden in de werkruimten en bijhorende installaties van de aanvoercentra zijn gebaseerd op de principes vermeld in de artikelen 9 tot en met 14 van het Viskeuringsbesluit.

Een persoon met de nodige kwalificaties en bevoegdheden wordt door de leiding van het aanvoercentrum verantwoordelijk gesteld voor de uitvoering van de in lid 1 van dit artikel bedoelde autocontroles, voor de toepassing van de goede praktijken betreffende onderhoud van de uitrusting en behandeling van visserijproducten en voor het ter beschikking houden voor het Viskeuringsinstituut van:

de programma's, die opgesteld werden door de exploitanten van de aanvoercentra, betreffende desinfectie en bestrijding van ongedierte, betreffende de opvolging van de beroepskwalificaties en de hygiënische vorming van het personeel en betreffende het medisch toezicht op de personen die betrokken zijn bij het hanteren van visserijproducten;

het register waarin de resultaten van analyses, eventuele temperatuursregistraties en zijn eigen bevindingen vermeld staan.

De in lid 2 van dit artikel bedoelde persoon neemt alle nodige maatregelen, opdat overal waar nodig op elk moment over de naleving van de voorschriften, zoals gesteld in deze beschikking, kan worden gewaakt.

4. Indien de bekomen resultaten of eender welke informatie zou wijzen op het bestaan van een gezondheidsrisico, of het ook maar zou doen vermoeden, moet onverwijld het Viskeuringsinstituut gewaarschuwd worden.

HOOFDSTUK 4

Bijzondere eisen voor het hygiënisch slachten van aquacultuurproducten

Artikel 16

1. Met het oog op het slachten, moet het materieel dat in contact komt met de aquacultuurproducten, gemakkelijk gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden en moet het steeds schoon en in goede staat van onderhoud verkeren.
2. Voorzieningen voor het reinigen en het desinfecteren van materieel en installaties moeten te allen tijde voorhanden zijn.
3. Reinigings- en desinfectiemiddelen of soortgelijke middelen moeten door het Viskeuringsinstituut zijn aanvaard en zodanig worden gebruikt dat het materieel en de visserijproducten er niet door worden aangetast of besmet.
4. In de zones waar de aquacultuurproducten worden geoogst of gevangen, mogen dieren, zoals honden en katten, niet aanwezig zijn en moeten knaagdieren en ander ongedierte systematisch verdelgd worden.
5. Vis die reeds voor de vangst gestorven is, moet zo snel mogelijk worden verwijderd, terwijl vis die tekens van ziekte of kneuzingen vertoont tijdens het slachten of sorteren verwijderd moet worden.
6. Het eventueel uitbloeden moet in daarvoor bestemde recipiënten geschieden.
7. De leiding van het aquacultuurbedrijf dient de nodige maatregelen te treffen om te voorkomen dat personen, die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij de behandeling van aquacultuurproducten worden betrokken, totdat medisch is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting van de aquacultuurproducten.

HOOFDSTUK 5

Algemene eisen voor ruimten en materieel en personeel voor inrichtingen aan wal

Artikel 17

Algemene eisen voor inrichtingen

1. Onverminderd de bepalingen van de wet en het Besluit, moeten de inrichtingen voldoen aan de hierna te noemen eisen.
2. De inrichtingen moeten tenminste beschikken over de volgende lokalen:
 - a. een receptielokaal;
 - b. werklokalen, die groot genoeg zijn om de beroepsactiviteiten onder bevredigende hygiënische omstandigheden te laten verlopen, waarbij deze plaatsen zo ontworpen en ingericht zijn dat besmetting van het product wordt voorkomen en dat de schone en de vuile sector duidelijk van elkaar gescheiden is;
 - c. een afsluitbaar lokaal voor afvalproducten dat gekoeld is en voorzien is van speciale waterdichte containers van corrosiebestendig materiaal voor visserijproducten die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie;
 - d. een lokaal voor de opslag van nog niet gebruikt conditionerings- en verpakkingsmateriaal, teneinde dit verpakkingsmateriaal te beschermen tegen stof en besmetting;
 - e. een verpakkingslokaal voor het geval in een eindverpakking voorzien wordt;
 - f. een expeditielokaal;
 - g. een adequaat ingericht, met een sleutel afsluitbaar lokaal, voorzien van natuurlijke of kunstverlichting en goede ventilatie, dat uitsluitend ter beschikking van het Viskeuringsinstituut staat en dat tevens voorzien is van de nodige uitrusting welke voor de goede werking van die dienst noodzakelijk is;

h. sociale lokalen zoals:

- eetplaats;
- kleedlokalen met voldoende wastafels en kleedkastjes;
- toiletten;
- douchegelegenheden.

3. De inrichtingen moeten daarenboven beschikken over de volgende voorzieningen:

a. op de plaatsen waar de visserijproducten worden behandeld, bewerkt en verwerkt:

- vloeren van waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal, die zodanig zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien via een voorziening voor de afvoer van het water;
- gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken;
- een gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren plafond;
- deuren van onaantastbaar, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal;
- voldoende luchtverversing en indien nodig een goede dampafvoer;
- voorzieningen voor het reinigen en het desinfecteren van het materieel en de installaties;
- een voldoende aantal voorzieningen met warm en koud water voor het reinigen en desinfecteren van de handen, waarbij in de werkruimten de kranen niet met de hand kunnen worden bediend en wegwerphanddoeken beschikbaar zijn;
- speciale waterdichte containers van corrosiebestendig materiaal voor visserijproducten die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie;

b. in de koelruimtes waar visserijproducten worden opgeslagen:

- vloeren van waterdicht, gemakkelijk te reinigen en desinfecteren materiaal, die zodanig zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien via een voorziening voor de afvoer van het water;
- gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken;
- een gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren plafond;
- deuren van onaantastbaar gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren materiaal;
- voldoende verlichting;
- een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de visserijproducten onder de in deze beschikking voorgeschreven temperatuursomstandigheden te bewaren.

in de sociale lokalen, een voldoende aantal:

kleedlokalen met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden, vloeren en plafond;

wastafels die in de nabijheid van de toiletten geplaatst zijn en voorzien zijn van koud en warm stromend water, van was- en desinfectiemiddelen voor de handen, alsmede van handdoeken die slechts eenmaal mogen worden gebruikt en waarvan de kranen niet met de hand kunnen worden bediend;

toiletten, met waterspoeling, welke niet rechtstreeks verbonden mogen zijn met de werkruimten; in de toiletten mogen de kranen niet met de hand bediend worden en moeten er wegwerphanddoeken beschikbaar zijn.

De inrichtingen moeten beschikken over de passende voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren, zoals vogels, insecten, knaagdieren en ander ongedierte.

De inrichtingen moeten beschikken over de voorzieningen en gereedschappen, zoals snijtafels, recipiënten, transportbanden en messen, van corrosiebestendig materiaal, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en gedesinfecteerd;

6. De inrichtingen moeten beschikken over een installatie die, onder druk en in voldoende hoeveelheden, proceswater levert, met dien verstande dat het bij wijze van uitzondering wel is toegestaan dat voor het opwekken van stoom, voor de bestrijding van brand en voor het koelen van machines een installatie aanwezig is, die niet-drinkbaar water levert; mits dit water niet voor andere doeleinden wordt gebruikt en geen gevaar oplevert voor besmetting van de visserijproducten en mits de leidingen voor niet-drinkbaar water duidelijk te onderscheiden zijn van die voor proceswater;
7. De inrichtingen moeten beschikken over een installatie die het nodige warm water levert voor het reinigen en het desinfecteren van de lokalen.
8. De inrichtingen moeten beschikken over een systeem voor de hygiënische afvoer van afvalwater.
9. De inrichtingen moeten beschikken over passende voorzieningen voor het reinigen en het desinfecteren van de vervoermiddelen.
- 10a. In inrichtingen waar levende dieren, zoals schaaldieren en vissen, worden gehouden moeten geschikte installaties beschikbaar zijn, die de dieren maximale overlevingskansen geven, met water van een zodanige kwaliteit dat de dieren niet in aanraking komen met schadelijke organismen of stoffen.
- b. Deze installaties dienen in een apart lokaal te staan, dat gescheiden is van de bewerkings- en verwerkingslokalen.
11. De inrichtingen moeten beschikken over een met een sleutel afsluitbaar lokaal voor de door het Viskleuringsinstituut in observatie te houden of de in beslag te nemen visserijproducten.

Artikel 18

Algemene hygiënische eisen voor ruimten en materieel

1. De leiding van de inrichtingen moet er voor waken dat de be- en verwerking van visserijproducten in onberispelijke omstandigheden geschiedt en dat de volgende voorwaarden worden nageleefd:
 - a. vloeren, wanden, plafonds en scheidingswanden die deel uitmaken van de ruimten waarin visserijproducten worden be- en verwerkt, moeten goed

schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van de visserijproducten;

- b. lokalen en ruimten moeten volgens de behoeften en, in elk geval, na verloop van de dagelijkse werkzaamheden, worden gereinigd en gedesinfecteerd;
 - c. het materieel en de werktuigen en die bij de be- en verwerking van visserijproducten worden gebruikt, moeten schoon en in goede staat van onderhoud worden gehouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van de visserijproducten; zij moeten verscheidene malen zorgvuldig worden gereinigd en gedesinfecteerd in de loop van een zelfde werkdag, onder meer na verloop van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt.
- a. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten systematisch worden verdelgd.
 - b. Behalve visserijproducten mogen geen andere dieren in de inrichting aanwezig zijn.
- B. Rattenverdelgingsmiddelen, insecticiden, reinigings- en desinfectiemiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in speciale ruimten of kasten die kunnen worden afgesloten en het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de visserijproducten.
 - #. Werkplaatsen en materieel mogen uitsluitend voor de be- en verwerking van visserijproducten worden gebruikt, tenzij het Viskeuringsinstituut schriftelijk toestemming heeft verleend, om daarvan, gelijktijdig of op andere tijdstippen, gebruik te maken voor de bereiding van andere levensmiddelen.
- 5. Er mag uitsluitend proceswater worden gebruikt met dien verstande dat bij wijze van uitzondering niet-drinkbaar water gebruikt mag worden voor het koelen van de machines, het opwekken van stoom en het bestrijden van brand, mits dit water niet voor andere doeleinden wordt gebruikt en geen gevaar oplevert voor besmetting van de visserijproducten en mits de leidingen voor niet-drinkbaar water duidelijk te onderscheiden zijn van die voor proceswater;
 - 6. Reinigings- en desinfectiemiddelen en soortgelijke middelen moeten door het Viskeuringsinstituut zijn aanvaard en zodanig worden gebruikt dat de uitrusting, het materieel en de visserijproducten er niet door worden aangetast.

Artikel 19

Algemene hygiënische eisen voor het personeel

1. De leiding van de inrichtingen zorgt in het bijzonder voor de naleving van de volgende voorwaarden:

de grootst mogelijke zindelijkheid van het personeel is vereist en met name:
 - a. dient het personeel, en in het bijzonder de personen die betrokken zijn bij het hanteren van visserijproducten die besmet kunnen raken, geschikte en schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen dat de haren volledig bedekt;
 - b. dient het personeel, betrokken bij het hanteren en het bewerken van visserijproducten, tenminste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat, zijn handen te wassen en te desinfecteren: personen die met zieke, besmette of bedorven visserijproducten in aanraking zijn gekomen, moeten onverwijd handen en armen grondig met water wassen en vervolgens desinfecteren; wonden aan de handen moeten worden afgedekt met waterdicht wondverband;
 - c. mag in de werk- en opslagruimten niet worden gerookt, gespuwd, gedronken, gegeten en getirineerd.
2. De leiding van de inrichting dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij het hanteren van visserijproducten worden betrokken, totdat medisch is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.
- 3.a. Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij het hanteren van visserijproducten door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat.
- b. Het medisch toezicht op de in dit artikel bedoelde personen dient te gebeuren conform de bepalingen van het foodhandlersbesluit (G.B. 1953 no 138) en alle andere relevante regelgeving met betrekking tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheden rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze eventueel kunnen verontreinigen of besmetten.

HOOFDSTUK 6

Bijzondere eisen voor het hanteren van visserijproducten
in inrichtingen aan wal

Artikel 20

Eisen ten aanzien van verse visserijproducten.

Het is verboden visserijproducten te bewerken en te verwerken :

die na het gezondheidsonderzoek verricht overeenkomstig het bepaalde in artikel 25 van het Besluit ongeschikt werden verklaard voor menselijke consumptie en ingevolge artikel 28 van het Besluit als ongeschikt gemerkt;

die bedorven of schadelijk zijn of schadelijk verklaard zijn.

Wanneer gekoelde onverpakte visserijproducten niet onmiddellijk na aankomst in de inrichtingen worden verdeeld, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij onder ijs worden opgeslagen.

Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen waarbij het gebruikte ijs, met of zonder zout moet zijn bereid met proceswater, en het moet onder hygiënische omstandigheden worden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde containers.

De onder b van dit lid bedoelde containers moeten schoon gehouden en goed onderhouden worden.

Voorverpakte verse visserijproducten moeten worden gekoeld met ijs of met een mechanisch koelapparaat waarmee vergelijkbare temperatuursomstandigheden worden verkregen.

De bewerkingen, zoals het ontkoppen en het strippen, moeten met de nodige hygiëne worden uitgevoerd en onmiddellijk gevolgd worden door het uitvoerig wassen met proceswater van de betreffende producten.

Visserijproducten en ingewanden mogen niet in aanraking komen met de vloer.

- 5.a. Alle bewerkingen zoals onder andere, het fileren en in moten verdelen, dienen met de nodige voorzorgen te worden omgeven om besmetting of verontreiniging van de filets en de moten te voorkomen en elders te geschieden dan de plaats waar met name het ontkoppen en het strippen plaats vindt.
- b. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking en moeten vervolgens door adequate verpakking van besmetting worden gevrijwaard.
- c. Indien zij bestemd zijn om vers te worden verkocht, moeten zij zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.
- 6. De visserijproducten, de ingewanden en de delen die een gevaar voor de volksgezondheid kunnen vormen, moeten worden afgezonderd en uit de buurt worden gehouden van de voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten.
- 7. De voor verdeling of opslag van verse visserijproducten gebruikte recipiënten moeten zodanig zijn ontworpen, dat zowel de bescherming tegen besmetting als de bewaring van de visserijproducten in bevredigende hygiënische omstandigheden gegarandeerd zijn, en met name dat het smeltwater gemakkelijk kan wegvloeien.
- 8.a. Tenzij bijzondere voorzieningen aanwezig zijn voor de continue afvoer van afval, moet dat afval worden opgeslagen in waterdichte, van een deksel voorziene recipiënten van corrosiebestendig materiaal, die gemakkelijk gereinigd en gedesinfecteerd kunnen worden.
- b. Het afval moet regelmatig van de werkplaatsen worden verwijderd en in de afvalcontainers naar de speciale ruimte voor de opslag van deze containers, zoals voorzien artikel 17, lid 2 onder c, worden gebracht.
- c. De recipiënten, containers en lokaal voor het afval moeten na gebruik telkens zorgvuldig worden gereinigd en gedesinfecteerd.
- d. Het opgeslagen afval mag geen bron van besmetting voor de inrichting vormen of hinder voor de omgeving veroorzaken, en dient regelmatig afgevoerd te worden uit de inrichting, zo niet vernietigd te worden.

Artikel 21

Eisen ten aanzien van ingevroren visserijproducten.

1.a. De inrichtingen moeten beschikken over:

- koelinstallaties die voldoende krachtig zijn om de temperatuur van de visserijproducten snel te doen dalen tot de in deze beschikking gewenste temperatuur;
- koelinstallaties die voldoende krachtig zijn om de visserijproducten in de opslagruimten te bewaren bij een temperatuur die, ongeacht de buitentemperatuur niet hoger is dan de in het Besluit en de in deze beschikking genoemde temperatuur.

b. Voor hele vissen die ingevroren worden in pekelen en verder worden verwerkt tot conserven kunnen echter hogere temperaturen dan die, welke bij deze beschikking zijn voorgeschreven, worden aanvaard, doch niet hoger dan -9 C, zulks omwille van technische redenen die verband houden met de wijze van invriezen en het behandelen van deze visserijproducten.

c. De invriesdatum moet op de verpakte visserijproducten worden vermeld.

2. Verse visserijproducten die moeten worden ingevroren moeten voldoen aan de in artikel 20 vastgestelde eisen.

3.a. De opslagruimten moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen en die zo moet zijn opgesteld dat het warmtegevoelige deel van de thermograaf zich bevindt in de zone waar de temperatuur het hoogst is.

d. De geregistreerde temperatuurgegevens moeten, ten minste drie jaar, ter beschikking van het Viskeringsinstituut worden gehouden.

Artikel 22

Eisen ten aanzien van ontdooide visserijproducten

1. Indien inrichtingen visserijproducten ontdooien, moeten zij aan de volgende eisen voldoen:
 - a. de visserijproducten moeten worden ontdooit onder passende hygiënische omstandigheden waarbij besmetting van de visserijproducten moet worden vermeden en voor een goede afvoer van het smeltwater moet zijn gezorgd;
 - b. tijdens het ontdooien mag de temperatuur van deze visserijproducten niet hoger dan 5 °C zijn;
 - c. na het ontdooien moeten de visserijproducten worden gehanteerd overeenkomstig de bepalingen in deze beschikking;
 - d. als de visserijproducten worden bewerkt of verwerkt, moet dat zo snel mogelijk geschieden en indien ze rechtstreeks in de handel worden gebracht, moet een duidelijk zichtbare vermelding met betrekking tot de ontdooide staat van deze visserijproducten op de verpakking voorkomen.

Artikel 23

Algemene eisen ten aanzien van verwerkte visserijproducten.

1. Verse, ingevroren of ontdooide visserijproducten bestemd voor verwerking moeten voldoen aan de in de artikelen 20, 21 en 22 gestelde eisen.
2. Als een behandeling wordt toegepast om de ontwikkeling van ziekteverwekkende micro-organismen tegen te gaan, of als een dergelijke behandeling een belangrijk element van de conservering van het product is, moet deze behandeling als wetenschappelijk zijn erkend door het Viskeuringsinstituut.

Artikel 24

Eisen ten aanzien van gerookte visserijproducten

1. Voor het roken van visserijproducten dienen de volgende eisen in acht genomen te worden:
 - a. het roken moet geschieden in een lokaal of op een speciale plaats die, indien nodig, is voorzien van een ventilatiesysteem ter voorkoming dat de bij dit procédé vrijgekomen rook en warmte terecht komen in de andere ruimten en plaatsen waar de visserijproducten worden bewerkt, verwerkt of opgeslagen;
 - b. het bij het roken van visserijproducten gebruikt materiaal voor de ontwikkeling van rook mag niet worden opgeslagen in dezelfde ruimte waar de visserijproducten worden gerookt en moet zodanig worden gebruikt dat de visserijproducten daarbij niet worden besmet;
 - c. voor de ontwikkeling van rook door de verbranding van hout is het verboden materiaal te gebruiken dat geverfd, gelakt, gelijmd is of dat enige andere bewerking met chemische conserveringsmiddelen heeft ondergaan;
 - d. na het roken moeten de visserijproducten snel worden afgekoeld tot de temperatuur die welke vereist is voor de conservering van de visserijproducten, voordat deze verpakt worden.

Artikel 25

Eisen ten aanzien van gezouten visserijproducten

1. Voor het zouten van visserijproducten dienen de volgende eisen in acht genomen te worden:
 - a. het zouten dient te geschieden in een andere ruimte dan die waar de andere behandelingen plaats vinden en moet van die plaatsen voldoende verwijderd of gescheiden zijn;
 - b. het bij de behandeling van visserijproducten te gebruiken zout moet schoon zijn en moet zodanig worden opgeslagen dat besmetting wordt voorkomen;
 - c. reeds gebruikt zout mag niet opnieuw gebruikt worden;

- d. de zoutkuipen moeten zodanig gebouwd zijn, dat elke mogelijke verontreiniging van de visserijproducten tijdens het zoutingsproces wordt voorkomen;
- e. de zoutkuipen en de plaatsen waar het zouten plaats vindt, moeten steeds vooraf gereinigd en gedesinfecteerd worden.

Artikel 26

Eisen ten aanzien van het koken van schaaldieren

1. Voor het koken van schaaldieren dienen de volgende eisen in acht genomen te worden:
 - a. na het koken moeten de schaaldieren snel worden afgekoeld met proceswater totdat de temperatuur van smeltend ijs wordt bereikt;
 - b. de schalen dienen op hygiënische wijze te worden verwijderd, zodat besmetting van het product wordt voorkomen en indien dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen;
 - c. alle gebruikte werkoppervlakken moeten zorgvuldig worden gereinigd en gedesinfecteerd en indien machines worden gebruikt, moeten deze met korte tussenpozen worden gereinigd en na elke werkdag worden gedesinfecteerd;
 - d. na het verwijderen van de schalen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren of afgekoeld tot een temperatuur waarbij geen ziektekiemen meer kunnen groeien en moeten zij in daartoe geschikte ruimten worden opgeslagen.
2. De leiding van de inrichting moet de producten periodiek aan microbiologische controles onderwerpen, met inachtneming van de volgende bepalingen :
 - a. de controle, in een volgens artikel 29 van het Besluit erkende inrichting, van gekookte schaaldieren met betrekking tot de onder d van dit lid, vastgestelde microbiologische normen, moet door de leiding van de inrichting worden uitgevoerd tijdens het productieproces en vóór het in de handel brengen van de producten;
 - b. voor de controle moeten bemonsteringsschema's worden opgesteld, waarbij:

- i) de leiding van de inrichting rekening moet houden met de aard van de producten (hele producten, van hun schaal ontdane producten), met de kooktemperatuur en -tijd, met de risico-analyse en de eisen zoals vervat in hoofdstuk 3 van het Besluit, betreffende autocontroles;
- ii) in geval de in dit lid onder d, sub ii en iii, vastgestelde normen worden overschreden, moeten de volgende handelingen worden ondernomen:
 - het Viskeuringsinstituut wordt op de hoogte gebracht van de verkregen resultaten, van de maatregelen die terzake de betrokken partijen zijn genomen en van de in het tweede aandachtstreepje bedoelde maatregelen;
 - de methoden voor toezicht worden herzien en de kritieke punten worden gecontroleerd om na te gaan waar zich de besmettingsbron bevindt, waarbij tevens de frequentie van de analyses wordt verhoogd;
 - de partijen waarin ziektekiemen zijn aangetroffen of waarin de in dit lid onder d, sub ii vastgestelde M-waarde voor *Staphylococcus aureus* is overschreden, mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht;
- c. de methoden voor microbiologische analyses zijn:
 - i) in afwachting van de vaststelling of de publikatie van de methoden voor microbiologische analyses worden vastgesteld door de Minister in overeenstemming met de bepalingen van artikel 42, moeten voor de controle ten aanzien van de bepaalde microbiologische normen, analysemethoden worden gebruikt die internationaal wetenschappelijk zijn erkend en in de praktijk hun degelijkheid hebben bewezen;
 - ii) de gebruikte analysemethode moet tezamen met de corresponderende resultaten geregistreerd worden;
- d. voor gekookte schaaldieren gelden de volgende microbiologische normen:
 -) Ziektekiemen (voor alle producten)

Soort kiem	Norm
Salmonella spp	Aanwezig in 25 g n = 5 c = 0

Bovendien mogen op grond van de risicoanalyse, op te sporen ziekteverwekkende micro-organismen en hun toxinen niet voorkomen in hoeveelheden die de gezondheid van de consumenten kunnen schaden.

De gebruikte parameters n , m , M en c worden als volgt vastgesteld:

- n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat;
 m = drempelwaarde waaronder alle resultaten bevredigend worden geacht;
 M = maximumwaarde
 c = aantal monstereenheden die waarden opleveren tussen $3m$ en M ;

- ii) kiemen die op een gebrek aan hygiëne wijzen (van schaal ontdane producten)

Soort kiem	Norm (g)
Staphylococcus aureus	$m = 100$ $M = 1000$ $n = 5$ $c = 2$
of Thermotolerante coliformen (44 °C in een vaste voedingsbodem)	$m = 10$ $M = 100$ $n = 5$ $c = 2$
of Escherichia coli (in een vaste voedingsbodem)	$m = 10$ $M = 100$ $n = 5$ $c = 1$

iii) indicatorkiemen (richtsnoeren):

Soort kiem	Norm (g)
esofiele aërobe bacteriën (30 °C)	
a) Hele producten	$m = 10.000$ $M = 100.000$ $n = 5 \quad c = 2$
b) Van hun schaal ontdane producten, uitgezonderd krabvlees	$m = 50.000$ $M = 500.000$ $n = 5 \quad c = 2$
c) krabvlees	$m = 100.000$ $M = 1.000.000$ $n = 5 \quad c = 2$

Deze richtsnoeren moeten de leiding van de inrichting helpen bij de beoordeling of hun inrichting goed functioneert en bij de toepassing van de procedures voor toezicht op de productie;

- e. beoordelingsschema voor gekookte schaaldieren volgens een 3-lassenplan waarbij $n = 5$ en $c = 2$:

Resultaten van de microbiologische analyses	Beoordeling
1. De 5 monsters bevatten kiemgetallen die lager zijn dan, of gelijk zijn aan $3m$ voor alle microbiologische criteria.	bevredigend
2. Monsters die kiemgetallen bevatten tussen $3m$ en M a) Twee monsters op 5 bevatten kiemgetallen tussen $3m$ en M ($c/n \leq 2/5$) b) Meer dan 2 monsters op 5 bevatten waarden tussen $3m$ en M ($c/n > 2/5$)	aanvaardbaar niet bevredigend
3. Een enkel monster op 5 bevat een kiemgetal dat hoger is dan M	niet bevredigend

Artikel 27

Eisen ten aanzien van vispulp

1. Voor vispulp, verkregen door het visvlees mechanisch van de graten te scheiden, dienen de volgende eisen in acht genomen te worden:
 - a. het mechanisch van de graten scheiden van de visvleesresten moet zonder onredelijk oponthoud geschieden na het fileren, met gebruikmaking van visserijproducten zonder de ingewanden;
 - b. indien gebruik wordt gemaakt van de gehele vis, moet die vooraf worden gestript en gewassen;
 - c. de machines moeten met korte tussenpozen en ten minste om de twee uur worden gereinigd en vóór het schaften en na elke werkdag worden zij gereinigd en gedesinfecteerd;
 - d. de pulp moet zo spoedig mogelijk na de vervaardiging worden ingevroren of worden verwerkt in een product dat voor invriezen of een stabiliserende behandeling is bestemd.

Artikel 28

Eisen ten aanzien van gedroogde visserijproducten

Visserijproducten dienen gedroogd te worden in inrichtingen, die beschikken over de voor dit doel adequaat en hygiënisch ingerichte installaties.

Artikel 29

Eisen met betrekking tot parasieten : visuele controles

1. Tijdens de productie en voordat zij voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, moeten de visserijproducten aan een visuele controle worden onderworpen voor de opsporing en de verwijdering van zichtbare parasieten.
2. Visserijproducten die duidelijk drager zijn van parasieten mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

3. De visuele controle wordt steekproefsgewijs op een representatief aantal vissen uitgevoerd.
4. De leiding van de inrichtingen aan wal bepalen naar gelang de aard van de visserijproducten, de geografische oorsprong ervan en het gebruik dat ervan wordt gemaakt, de omvang en de frequentie van de in lid 3 van dit artikel bedoelde controles.
5. Tijdens de productie wordt de gestripte vis door de visschoonmakers visueel gecontroleerd voor wat betreft de buikholte en de voor menselijke consumptie bestemde lever en kuit.
6. Naar gelang de toegepaste stripmethode wordt de visuele controle als volgt verricht:
 - a. bij manueel strippen: continue controle door de betrokken arbeider bij het strippen en spoelen;
 - b. bij mechanisch strippen: steekproefsgewijze controle bij een representatief aantal vissen van ten minste tien vissen *per partij*.
7. a. De visuele controle van visfilets en vismoten wordt verricht door de visschoonmakers vóór de eerste verpakking.
 - b. Wanneer, in verband met de grootte van de filets of de fileerbewerkingen, een individueel onderzoek onmogelijk is, moet, overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk 4 van het Besluit, een bemonsteringsprogramma worden opgesteld en ter beschikking van het Viskeuringsinstituut worden gehouden.
 - c. Wanneer onderzoek van de filets met tegenlicht vanuit technisch oogpunt mogelijk is, moet dit in het bemonsteringsschema worden opgenomen.

Artikel 30

Eisen met betrekking tot parasieten : vriesbehandeling

1. Bepaalde visserijproducten moeten:
 - a. wanneer zij bestemd zijn voor gebruik in ongewijzigde staat, gedurende ten minste 24 uur een zodanige vriesbehandeling hebben ondergaan dat de kerntemperatuur van de visserijproducten ten hoogste -20 °C bedraagt, waarbij deze vriesbehandeling moet worden toegepast op het rauwe product of op het eindproduct;
 - b. wanneer zij in de handel worden gebracht, vergezeld zijn van een etiket van de inrichting, waaruit blijkt welke behandeling zij hebben ondergaan;
 - c. voordat zij voor consumptie in de handel worden gebracht, onderworpen worden aan een controle door de leiding van de inrichting, die moet toezien dat de vissen, visserijproducten en de bij de vervaardiging daarvan gebruikte grondstoffen, de bedoelde vriesbehandeling hebben ondergaan.
2. De in lid 1 van dit artikel bedoelde visserijproducten zijn:
 - a. visserijproducten bestemd om rauw of vrijwel rauw te worden geconsumeerd;
 - b. visserijproducten die een koud rookproces hebben ondergaan waarbij de kerntemperatuur van de visserijproducten onder 60°C blijft;
 - c. gemarineerde en/of gezouten visserijproducten, waarvan de toegepaste behandeling niet volstaat om de larven van nematoden te doden.

Artikel 31

Eisen met betrekking tot de controle op toxinen

1. Onderzoek naar de aanwezigheid van toxinen van enzymatische oorsprong, type biogene amines: Histamine:
 - a. per partij moeten negen monsters worden genomen en mag:
 - de gemiddelde concentratie niet hoger zijn dan 100 ppm;
 - bij ten hoogste twee monsters de concentratie meer dan 100 ppm, doch niet meer dan 200 ppm bedragen;
 - bij geen enkel monster de concentratie meer dan 200 ppm bedragen;
 - b. deze maximumconcentraties gelden alleen voor vissoorten die behoren tot de families Scombridae, Clupeidae, Engraulidae en Coryphaenidae, met dien verstande dat indien de vissen van deze families een enzymatische rijping in pekel hebben ondergaan, ze wel hogere histamineconcentraties mogen bevatten, welke evenwel het dubbele van de in lid 1, onder a van dit artikel genoemde waarden niet mogen overschrijden;
 - c. de onderzoeken moeten worden verricht met behulp van wetenschappelijk erkende methoden die hun deugdelijkheid hebben bewezen, zoals onder andere de HPLC (hogedruk-vloeistofchromatografie).
2. Onderzoek naar de aanwezigheid van mariene biotoxinen, types
 - Paralytic Shellfish Poison (PSP) en
 - Diarrhetic Shellfish Poison (DSP):
 - a. het totale gehalte aan PSP (Paralytic Shellfish Poison) in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer bedragen dan 80 microgram per 100 gram volgens de biologische analysemethode - eventueel in combinatie met een chemische methode voor het opsporen van saxitoxine - of een andere door het Viskeuringsinstituut erkende methode;
 - b. in geval van betwisting van de resultaten geldt als de referentiemethode de biologische analysemethode;

- c. de gewone biologische analysemethode mag geen positief resultaat te zien geven voor wat betreft de aanwezigheid van DSP (Diarrhetic Shellfish Poison) in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel).
- 3. Ichthyosarcotoxinen van het type tetrodotoxine, afkomstig van giftige vis van de families vermeld in artikel 6 lid 1, onder a van het Besluit mogen niet in de handel worden gebracht.
- 4. Ichthyosarcotoxinen van het biotoxine type ciguatoxine of andere spierverlammende toxinen vermeld in artikel 6 lid 1, onder b van het Besluit mogen niet voorkomen in visserijproducten.

Artikel 32

Eisen met betrekking tot de controle van in het aquatisch milieu aanwezige contaminanten

- 1. Onverminderd de voorschriften inzake de waterbescherming en het waterbeheer, met name wat betreft de verontreiniging van het aquatisch milieu, mogen de eetbare delen van visserijproducten geen in het aquatisch milieu aanwezige contaminanten, zoals zware metalen en organische halogenen bevatten in zodanige hoeveelheden dat de berekende opname bij voeding de voor de mens aanvaardbare dagelijkse inname of wekelijkse inname overtreft.
- 2. Voor de controle op kwik wordt door middel van een bewakingsprogramma de mate van besmetting van visserijproducten door contaminanten gecontroleerd:
 - a. de als criterium aan te houden waarden voor kwik zijn:
 - voor eetbare delen van visserijproducten mag het gemiddelde gehalte totaal kwik niet meer bedragen dan 0,5 ppm (0,5 mg/kg) voor het verse visserijproduct;
 - voor de onder e van dit lid vermelde soorten wordt het gemiddelde gehalte, voor eetbare delen op 1 ppm (1 mg /kg) van het verse visserijproduct gesteld;

- b. voor de opsporing van het gehalte aan totaal kwik wordt als referentie-analysetechniek de atomaire-absorptiespectrometrie oftewel koude damptechniek (AAS) toegepast;
- c. het bemonsteringsprogramma voor verse en voor ingevroren visserijproducten wordt vastgesteld door het Viskeuringsinstituut met inachtneming van de volgende factoren:
- aard van de producten:
 - categorie a : de onder e van dit lid vermelde soorten;
 - categorie b : andere soorten;
 - het minimum aantal monsters dat per partij voor elke categorie visserijproducten moet worden genomen, namelijk:
 - voor categorie a : 10 monsters van 10 verschillende exemplaren;
 - voor categorie b : 5 monsters van 5 verschillende exemplaren;
- d. de analyse wordt, met het oog op het verkrijgen van het gemiddelde kwikgehalte, verricht op het fijn gehomogeniseerde mengsel van de monsters waarbij er vooral voor de onder e van dit artikel vermelde soorten, die wat grootte betreft uiteenlopen, op gelet moet worden dat de genomen monsters representatief zijn voor de samenstelling van de partij;
- e. vissoorten (Surinaamse benaming cursief, wetenschappelijke benaming tussen haakjes) die als gevolg van fysiologische factoren gemakkelijker kwik in het weefsel opslaan dan andere vissoorten zijn:
- Haai of *sarki* (alle soorten)
 - Tonijn of *tuna* (Thunus spp.)
 - Dwergtonijn (Euthynnus spp.)
 - Boniet of *makreel* (Sarda spp.)
 - Boniter of *makreel* (Orcynopsis unicolor)
 - Zwaardvis of *zwaardvis* (Xiphias gladius)
 - Zeilvis of *zwaardvis* (Istiophorus platypterus)
 - Marlijn of *zwaardvis* (Makaira spp.)
 - Paling of *aal* (Anguilla spp.)
 - Zeebaars (Dicentrarchus labrax)
 - Steur (Acipenser spp.)
 - Heilbot of *botji* (Hippoglossus hippoglossus)

de

re
en

et

d

el
,
at

g

1
3
,
t

- Roodbaars (Sebastes marinus, S. mentella)
- Blauwe leng (Molva dipterygia)
- Zeewolf (Anarhichtras lupus)
- Snoek (Esox lucius)
- Portugese doornhaai (Centroscymnes coelolepis)
- Rog en vleet of *spari* (Raja spp.)
- Kousebandvis of *riemvis* (Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo)
- Zeeduivel of *lompoe* (Lophius spp.)

HOOFDSTUK 7

Keuring in de aanvoercentra

Artikel 33

Keuring van visserijproducten in de aanvoercentra

De keuring in de aanvoercentra bestaat uit een controle van:

- de sanitaire deugdelijkheid;
- de versheid;
- de gaafheid;
- de temperatuur.

Artikel 34

Sanitaire deugdelijkheid

1. Bij de controle op de sanitaire deugdelijkheid van visserijproducten dient gelet te worden op de aanwezigheid van parasieten, toxinen, bacteriën, virussen en accidentele of intentionele contaminanten die gevaar kunnen opleveren voor de volksgezondheid.
2. Indien nodig wordt geacht kan het Viskeuringsinstituut in het belang van de volksgezondheid, bij de uitvoering van artikel 21 lid 2 van het Besluit, de nodige analyses en onderzoeken laten verrichten, teneinde de in lid 1 van dit artikel genoemde parameters te controleren.

3. Deze controles zullen naar gelang de noodzaak systematisch worden uitgevoerd, hetzij steekproefsgewijs of door het opstellen van een bewakingsprogramma.

Artikel 35

Versheid

- 1.a. De controle op de versheid bestaat uit een organoleptische beoordeling van monsters.
- b. De criteria die in aanmerking komen bij de organoleptische beoordeling zijn: uitzicht, kleur, consistentie, geur en eventueel smaak.
- c. De visserijproducten dienen te voldoen aan de versheidscriteria vermeld in onderstaand beoordelingsschema:

CRITERIA				
VERSHEIDSKLASSE				
	EXTRA	A	B	Niet toegelaten
UITERLIJK				
1. HUID	Heldere, metaalachtig glanzende kleur: geen verkleuring glashelder doorzichtig slijm	heldere kleur, maar zonder glans enigszins troebel slijm	verbleekte matte kleur melkachtig slijm	doffe kleur ¹ ondoorzichtig slijm
OGEN	convex (bol) doorzichtig hoornvlies zwarte glanzende pupil	bol, maar iets ingevallen hoornvlies iets glanzend zwarte, doffe pupil	vlak glanzend hoornvlies ondoorzichtige pupil	in het midden hol melkachtig hoornvlies grijze pupil
KIEUWEN	heldere kleur geen slijm	blekere kleur lichte sporen helder slijm	verbleekt ondoorzichtig slijm	geelachtig melkachtig slijm

¹ of in een verder gevorderd stadium van verandering

II. SPIERWEEFSEL (bij incisie in de buikholt)	blauwachtig doorschijnend, glad, glanzend zonder verandering van de oorspronkelijke kleur	fluweelachtig, wasachtig, stroef lichte verkleuring	licht ondoorzichtig	ondoorzichtig
KLEUR langs de WERVEL KOLOM	geen verkleuring	licht roze	roze	rood
ORGANEN	nieren en resten van andere organen, alsmede bloed in aorta, helder rood	nieren en resten van andere organen dof rood; bloed verbleekt	nieren en resten van andere organen en bloed bleek rood	nieren, resten van andere organen en bloed bruinachtig
CONSISTENTIE				
I. SPIERWEEFSEL	stevig en elastisch glad van oppervlak	verminderde elasticiteit	iets week (slap), verminderde elasticiteit oppervlak wasachtig (fluweelachtig) dof	week (slap), schubben laten gemakkelijk los van de huid korrelig oppervlak
II. WERVEL KOLOM	breekt in plaats van los te laten	blijft hechten	laat enigszins los	laat gemakkelijk los
BUIKVLIES	sluit volledig aan	stuit aan	laat enigszins los	laat gemakkelijk los
GEUR				
HUID, KIEUW EN, BUIK	als van zeewier	niet als van zeewier, maar toch niet slecht	licht bedorven, visachtig	bedorven

2.a. Teneinde de organoleptische bevindingen te toetsen aan meer objectieve criteria, en als hulpmiddel om de keuringsbeslissing mede te helpen nemen, kan de viskeurder, indien hij het nuttig oordeelt, de volgende fysische parameters onderzoeken:

- brekingsindex van het oogvocht (refractometer);
 - weerstand van de huid tegenover wisselstroom (fish-tester);
 - pH van het visvlees (pH-meter).
- b. Deze fysische parameters moeten gezien worden als richtwaarden en dienen geïnterpreteerd te worden in het geheel van de organoleptische beoordeling vermeld in het beoordelingsschema in lid 1 onder c van dit artikel.
- c. Het Viskeuringsinstituut zal de onderzoeksmethoden vaststellen en de als criterium aan te houden fysische waarden bepalen.

3. a. De organoleptische beoordeling moet vóór de eerste verkoop van de visserijproducten worden herhaald, indien wordt geconstateerd dat niet aan het bepaalde van het Besluit is voldaan of indien dat nodig wordt geacht. 20
- b. Vóór eerste verkoop moeten de visserijproducten tenminste voldoen aan de versheidsklasse B die is vastgesteld uit hoofde van het lid 1, onder c van dit artikel aangegeven beoordelingsschema.
4. Als op grond van de organoleptische beoordeling, al of niet aangevuld met het onderzoek van de in lid 2, onder a van dit artikel vermelde fysische parameters, enige twijfel bestaat over de versheid van de visserijproducten, kunnen chemische of microbiologische controles worden uitgevoerd.
- 5a. Teneinde de versheid van visserijproducten te bepalen, worden monsters genomen die in een laboratorium worden onderzocht op chemische parameters zoals:
- TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen);
 - TMA-N (Trimethylamine-Nitrogen);
 - Indol (afbraakprodukt van tryptofaan). 2.
- b. De niet verwerkte visserijproducten worden als ongeschikt voor menselijke consumptie beschouwd, wanneer bij chemische controle blijkt dat de hieronder vastgestelde grenswaarden voor de totale vluchtige basische stikstof, hierna "TVB-N" genoemd, worden overschreden: b.
- 25mg stikstof/100g visvlees voor de soorten:
 - *Sebastes* spp.; c.
 - *Helicolenus dactylopterus* (Blauwkeeltje);
 - *Sebastichthys capensis* (Kaapse roodbaars).
- 30 mg stikstof /100g visvlees voor de soorten die behoren tot de familie PLEURONECTIDAE (Scholachtigen), met uitzondering van de heilbot (*Hippoglossus* spp.); 3
- 35 mg stikstof / 100g visvlees voor: 4.
- *Salmo salar*;
 - soorten die behoren tot de familie MERLUCCIIDAE;
 - soorten die behoren tot de familie GADIDAE. b.

- c. Het Viskeuringsinstituut zal de onderzoeksmethoden vaststellen en de als criterium aan te houden fysische waarden bepalen.
 - d. De voor controle op de grenswaarde voor TVB-N te gebruiken referentiemethode is die welke in de "TVB-N-beschikking" is beschreven voor de destillatie van een met boorzuur eiwitvrij gemaakt extract.
 - e. De onder d van dit artikel bedoelde destillatie wordt uitgevoerd met behulp van een apparaat zoals afgebeeld in artikel 5 lid 2 van de "TVB-N-beschikking".
 - f. Voor de controle op de grenswaarde voor TVB-N wordt de directe destillatiemethode, beschreven door Antonacopoulos (1968) en Kjelttec systeem gebruikt, zoals vastgesteld in de TVB-N beschikking.
 - g. Voor monsternamen wordt volstaan met ongeveer 100 gram visvlees, dat op ten minste drie verschillende plaatsen van het product wordt weggenomen en vervolgens wordt fijn gemalen en vermengd.
 - h. Bij twijfel of bij geschillen over de resultaten van de volgens één van de routinemethoden uitgevoerde analyse mag ter controle van de resultaten uitsluitend de onder d van dit lid bedoelde referentiemethode worden gebruikt.
6. Indien bij de organoleptische beoordeling, al of niet aangevuld met andere onderzoeken of metingen, blijkt dat de visserijproducten ongeschikt zijn voor menselijke consumptie, moeten deze visserijproducten, volgens de procedure beschreven in artikel 28 van het Besluit uit de markt genomen en vernietigd worden, zodat zij niet meer voor menselijke consumptie gebruikt kunnen worden.

Artikel 36

Gaafheid

De visserijproducten moet vrij zijn van:

- a. zware kneuzingen en schrammen;
- b. vuil en sterke verkleuring.

Artikel 37

Temperatuur

De controle van de temperatuur van de visserijproducten bij het lossen, bij het te koop aanbieden, bij het opslaan en vervoeren, dient te geschieden om na te gaan of aan het vereiste van de temperatuur, zoals gesteld in het Besluit en in deze beschikking wordt voldaan

Artikel 38

Controle op de aanwezigheid van zichtbare parasieten.

1. Visserijproducten moeten voordat zij voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, aan een visuele steekproefsgewijze controle worden onderworpen voor de opsporing van zichtbare parasieten.
2. Visserijproducten die duidelijk drager zijn van parasieten mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

Artikel 39

Controle op de aanwezigheid van toxinen

1. Onderzoek naar de aanwezigheid van toxinen van enzymatische oorsprong, type biogene amines: Histamine:
 - a. per partij moeten negen monsters worden genomen en mag:
 - de gemiddelde concentratie niet hoger zijn dan 100 ppm;
 - bij ten hoogste twee monsters de concentratie meer dan 100 ppm, doch niet meer dan 200 ppm bedragen;
 - bij geen enkel monster de concentratie meer dan 200 ppm bedragen;

- b. deze maximumconcentraties gelden alleen voor vissoorten die behoren tot de families Scombridae, Clupeidae, Engraulidae en Coryphaenidae, met dien verstande dat indien de vissen van deze families een enzymatische rijping in pekkel hebben ondergaan, ze wel hogere histamineconcentraties mogen bevatten, welke evenwel het dubbele van de in lid 1, onder a van dit artikel genoemde waarden niet mogen overschrijden;
 - c. de onderzoeken moeten worden verricht met behulp van wetenschappelijk erkende methoden die hun deugdelijkheid hebben bewezen, zoals onder andere de HPLC (hogedruk-vloeistofchromatografie).
3. Onderzoek naar de aanwezigheid van mariene biotoxinen, types
- Paralytic Shellfish Poison (PSP) en
 - Diarrhetic Shellfish Poison (DSP):
- a. het totale gehalte aan PSP (Paralytic Shellfish Poison) in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer bedragen dan 80 microgram per 100 gram volgens de biologische analysemethode - eventueel in combinatie met een chemische methode voor het opsporen van saxitoxine - of een andere door het Viskeuringsinstituut erkende methode;
 - b. in geval van betwisting van de resultaten geldt als de referentiemethode de biologische analysemethode;
 - c. de gewone biologische analysemethode mag geen positief resultaat te zien geven voor wat betreft de aanwezigheid van DSP (Diarrhetic Shellfish Poison) in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel).
3. Ichthyosarcotoxinen van het type tetrodotoxine, afkomstig van giftige vis van de families vermeld in artikel 6 lid 1, onder a van het Besluit mogen niet in de handel worden gebracht.
4. Ichthyosarcotoxinen van het biotoxine type ciguatoxine of andere spierverlamende toxinen vermeld in artikel 6 lid 1, onder b van het Besluit mogen niet voorkomen in visserijproducten.

Artikel 40

Controle op in het aquatisch milieu aanwezige contaminanten

1. Onverminderd de voorschriften inzake de waterbescherming en het waterbeheer, met name wat betreft de verontreiniging van het aquatisch milieu, mogen de eetbare delen van visserijproducten geen in het aquatisch milieu aanwezige contaminanten, zoals zware metalen en organische halogenen bevatten in zodanige hoeveelheden dat de berekende opname bij voeding de voor de mens aanvaardbare dagelijkse inname of wekelijkse inname overtreft.
2. Voor de controle op kwik wordt door middel van een bewakingsprogramma de mate van besmetting van visserijproducten door contaminanten gecontroleerd:
 - a. de als criterium aan te houden waarden voor kwik zijn:
 - voor eetbare delen van visserijproducten mag het gemiddelde gehalte totaal kwik niet meer bedragen dan 0,5 ppm (0,5 mg/kg) voor het verse visserijproduct;
 - voor de onder e van dit lid vermelde soorten wordt het gemiddelde gehalte, voor eetbare delen op 1 ppm (1 mg /kg) van het verse visserijproduct gesteld;
 - b. voor de opsporing van het gehalte aan totaal kwik wordt als referentie-analysetechniek de atomaire-absorptiespectrometrie oftewel koude damptechniek (AAS) toegepast;
 - c. het bemonsteringsprogramma voor verse en voor ingevroren visserijproducten wordt vastgesteld door het Viskeuringsinstituut met inachtneming van de volgende factoren:
 - aard van de producten:
 - categorie a : de onder e van dit lid vermelde soorten;
 - categorie b : andere soorten;

- het minimum aantal monsters dat per partij voor elke categorie visserijproducten moet worden genomen, namelijk:
 - voor categorie a : 10 monsters van 10 verschillende exemplaren;
 - voor categorie b : 5 monsters van 5 verschillende exemplaren;
- d. de analyse wordt, met het oog op het verkrijgen van het gemiddelde kwikgehalte, verricht op het fijn gehomogeniseerde mengsel van de monsters waarbij er vooral voor de onder e van dit artikel vermelde soorten, die wat grootte betreft uiteenlopen, op gelet moet worden dat de genomen monsters representatief zijn voor de samenstelling van de partij;
- e. vissoorten (Surinaamse benaming cursief, wetenschappelijke benaming tussen haakjes) die als gevolg van fysiologische factoren gemakkelijker kwik in het weefsel opslaan dan andere vissoorten zijn:
 - Haai of *sarki* (alle soorten)
 - Tonijn of *tuna* (Thunus spp.)
 - Dwergtonijn (Euthynnus spp.)
 - Boniet of *makreel* (Sarda spp.)
 - Boniter of *makreel* (Orcynopsis unicolor)
 - Zwaardvis of *zwaardvis* (Xiphias gladius)
 - Zeilvis of *zwaardvis* (Istiophorus platypterus)
 - Marlijn of *zwaardvis* (Makaira spp.)
 - Paling of *aal* (Anguilla spp.)
 - Zeebaars (Dicentrarchus labrax)
 - Steur (Acipenser spp.)
 - Heilbot of *botji* (Hippoglossus hippoglossus)
 - Roodbaars (Sebastes marinus, S. mentella)
 - Blauwe leng (Molva dipterygia)
 - Zeewolf (Anarhichas lupus)
 - Snoek (Esox lucius)
 - Portugese doornhaai (Centroscymnus coelolepis)
 - Rog en vleet of *spari* (Raja spp.)
 - Kousebandvis of *riemvis* (Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo)
 - Zeeduivel of *lompoe* (Lophius spp.)

HOOFDSTUK 8

Het gezondheidsonderzoek.

Artikel 41

Doel van het gezondheidsonderzoek

Het gezondheidsonderzoek, als vermeld in artikel 25 van het Besluit (S.B. 2002, no.) is bedoeld om te voorkomen dat visserijproducten, die organismen kunnen overdragen of die schadelijk zijn voor de volksgezondheid, voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

Artikel 42

Parasitaire controles

De visserijproducten moeten steekproefsgewijs onderworpen worden aan een visuele controle; visserijproducten die duidelijk drager zijn van parasieten, mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

Artikel 43

Microbiologische controles

Indien het Viskeuringsinstituut het nuttig oordeelt of indien zij op basis van lokale omstandigheden oordeelt dat de volksgezondheid in gevaar komt, kan zij in voorkomende gevallen, microbiologische criteria, analysemethoden en bemonsteringsprogramma's opleggen.

Artikel 44

Controle op contaminanten

1. Het Viskeuringsinstituut ontwikkelt een bewakingsprogramma om de mate van besmetting van visserijproducten door contaminanten te controleren.

2. De visserijproducten waarvan de eetbare delen zodanige hoeveelheden contaminanten bevatten dat de berekende opname bij de voeding de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname overtreft, worden niet toegelaten voor menselijke consumptie.

HOOFDSTUK 9

Controle op de productie-eisen

Artikel 45

Controle op productie-eisen

Teneinde na te gaan of aan het bepaalde in artikel 24 lid 1, onder a en lid 2 van het Besluit wordt voldaan stelt het Viskeuringsinstituut een controleregeling in omvattende:

- controle op de aanvoercentra;
- controle van de inrichtingen;
- controle op vissersvaartuigen;
- keuring bij aanlanding of vóór de eerste verkoop en
- controle op de opslag en het vervoer.

Artikel 46

Controle op vissersvaartuigen

1. De controle van de vissersvaartuigen kan zowel op zee, op de rivier als in de haven geschieden.
2. De verantwoordelijken aan boord van de vissersvaartuigen zien er op toe dat de gezondheidsvoorschriften aan boord van de vaartuigen worden nageleefd, hetgeen door het Viskeuringsinstituut wordt gecontroleerd.
3. Het Viskeuringsinstituut is bevoegd de hygiëne aan boord te controleren als mede na te gaan of de betreffende regelgeving van de uitrustingen voor het bewaren, bewerken en verwerken van visserijproducten, alsook de gezondheidseisen gesteld aan deze visserijproducten, wordt nageleefd.

4. De hier bedoelde controles vinden plaats telkens als het Viskeuringsinstituut dit nodig acht.
5. Periodiek moet worden nagegaan of nog altijd wordt voldaan aan de inrichtingsvoorwaarden, met name of de visserijproducten op een correcte manier behandeld worden, of lokalen, uitrustingen en instrumenten rein gehouden worden, of het personeel de hygiënische voorschriften naleeft en, of de betreffende documenten bijgehouden worden.

Artikel 47

Keuring bij aanlanding of vóór de eerste verkoop

Controle op de naleving van voorschriften bij aanvoer en bij eerste verkoop dient te geschieden op basis van de eisen, zoals gesteld in hoofdstuk 3.

Artikel 48

Controle van de inrichtingen

1. Regelmatige controle van de inrichtingen vindt plaats, teneinde na te gaan of:
 - a. nog steeds aan de voorwaarden voor erkenning wordt voldaan;
 - b. bij het hanteren van de visserijproducten de voorschriften in acht worden genomen;
 - c. wordt voldaan aan de voorschriften op het gebied van de reiniging van de ruimten, de installaties en de werktuigen, en op het gebied van de hygiëne van het personeel;
 - d. de merken op de juiste wijze worden aangebracht;
 - e. het register, waarin bij aankomst van de visserijproducten op het bedrijf, de soort, de aard, het gewicht, het land van oorsprong (productie) en het land van herkomst (indien het via een ander dan het productieland geïmporteerd werd) van deze visserijproducten worden opgetekend, bijgehouden wordt.

- 2.a. Het Viskeuringsinstituut ziet er op toe dat de leiding van de inrichtingen alle nodige maatregelen neemt opdat tijdens ieder stadium van de productie van visserijproducten, de voorschriften van de wet en haar uitvoeringsregelingen worden nageleefd.
- b. De leiding van de inrichtingen houdt de programma's die opgesteld werden betreffende de autocontroles, de reiniging en de desinfectie, de ongediertebestrijding, het medisch toezicht en de hygiënische vorming van het personeel, gedurende minimaal drie jaar, ter beschikking van het Viskeuringsinstituut.
3. De autocontroles zijn gebaseerd op de beginselen vastgesteld in hoofdstuk 3 van het Besluit (S.B.2002, no. ...).

Artikel 49

Controle op de aanvoercentra

1. Het Viskeuringsinstituut stelt een controleregeling in voor aanvoercentra ten einde na te gaan of de voorschriften van de wet en haar uitvoeringsregelingen worden nageleefd.
2. Deze controleregeling omvat, onder andere, het toezicht op de aanvoer, het lossen, het verkopen, het opslaan en het transporteren van de visserijproducten in de aanvoercentra.
3. Het Viskeuringsinstituut verzekert zich er van dat de exploitanten van aanvoercentra een autocontrolesysteem invoeren en toepassen.

Artikel 50

Controle op de opslag en het vervoer

Controle op de opslag en het vervoer geschiedt op basis van de eisen gesteld in hoofdstuk 12

Artikel 51

De bevoegdheid der kwaliteitsmanagers

1. De kwaliteitsmanager zijn bevoegd om op iedere plaats en op ieder ogenblik:
 - a. controle uit te oefenen op de aanwezige of aangevoerde visserijproducten en hun herkomst;
 - b. de nodige monsters te nemen teneinde eventueel een laboratoriumonderzoek te verrichten of te doen verrichten;
 - c. de visserijproducten ongeschikt voor menselijke consumptie te verklaren en in beslag te nemen indien niet wordt voldaan aan de gestelde eisen met betrekking tot, onder andere, de sanitaire deugdelijkheid, de versheid, de gaafheid of de temperatuur;
 - d. de vereiste certificaten voor de uitvoer van visserijproducten te verstrekken.

HOOFDSTUK 10

Verpakken

Artikel 52

Eisen voor het verpakken

- 1.a. Het verpakken moet plaatsvinden onder adequate hygiënische omstandigheden, zodat elke besmetting van de visserijproducten wordt voorkomen.
- b. Wanneer het verse, niet voorverpakte visserijproducten betreft, dienen die afgeijsd te zijn, waarbij een laag ijs de visserijproducten van de wanden van het recipiënt dient te isoleren.
2. Het verpakkingsmateriaal en de producten die met de visserijproducten in contact kunnen komen, moeten aan alle hygiënische voorschriften voldoen, en met name:

- a. mag het geen verandering brengen in de organoleptische kenmerken van de bewerkte en verwerkte visserijproducten;
 - b. mag het geen voor de volksgezondheid schadelijke stoffen op de visserijproducten overbrengen;
 - c. moet het voldoende stevig zijn om de visserijproducten een doeltreffende bescherming te bieden.
- 3a. Het verpakkingsmateriaal mag geen tweede maal worden gebruikt, tenzij het gaat om speciale ondoordringbare, gladde recipiënten van corrosiebestendig materiaal die gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn en die na reiniging en desinfectie opnieuw kunnen worden gebruikt.
- b. Verpakkingsmateriaal voor verse visserijproducten onder ijs moet zo zijn ontworpen dat het smeltwater kan wegvloeien.
4. Nog niet gebruikt verpakkingsmateriaal moet worden opgeslagen in een aparte ruimte, die gescheiden is van de productieruimte en moet worden beschermd tegen stof en besmetting.

HOOFDSTUK 11

Identificatie en certificatie van visserijproducten

Artikel 53

Identificatie en certificatie van visserijproducten in de aanvoercentra

1. De identificatie en certificatie van visserijproducten in de aanvoercentra vanaf het ogenblik van de keuring tot op het ogenblik van de verkoop gebeurt conform het bepaalde in de artikelen 25 lid 2, 26, 27 en 28 van het Besluit (S.B. 2002, no.9).
2. a. Ter aanduiding van visserijproducten die een keuring hebben ondergaan, wordt een waterbestendig etiket gebruikt welk vervaardigd moet zijn uit materiaal dat beantwoordt aan alle eisen van de hygiëne en zo gemaakt is dat het niet opnieuw gebruikt kan worden.

- b. Visserijproducten die in de aanvoercentra worden aangevoerd, worden gemerkt door een etiket dat aangebracht wordt op de recipiënt of de verpakking, of tussen de bovenste laag visserijproducten en de recipiënt of de verpakking.
3. Het in lid 2 van dit artikel bedoelde etiket dient de hierna vermelde kenmerken en vermeldingen te hebben:
- a. voor visserijproducten die geschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie, en van een volgnummer voorzien etiket, waarvan:
- kleur : groen
 - vorm en afmeting : rechthoekig, 15 cm x 10 cm
 - vermeldingen : zoals hieronder aangegeven:

REPUBLIEK
SURINAME
VISKEURINGSINSTITUUT

BIJ AANVOER, OF VOOR HET TIJDSTIP VAN EERSTE
VERKOOP,
GESCHIKT
VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE
VERKLAARD VISSERIJPRODUCT

AANVOERCENTRUM : Nr. :
.....

Soort vis : Aantal kg. :

UUR en DATUM van de KEURING : uur/...../ 20...

NAAM van de KWALITEITSMANAGER :
.....

HANDTEKENING :
.....

b. Voor visserijproducten die in observatie gehouden worden: en van een volgnummer voorzien etiket waarvan :

- kleur : oranje
- vorm en afmeting : rechthoekig, 15 cm x 10 cm
- vermeldingen : zoals hieronder aangegeven:

REPUBLIEK
SURINAME
VISKEURINGSINSTITUUT

IN
OBSERVATIE
GEHOUDEN VISSERIJPRODUCT

AANVOERCENTRUM : Nr. :
.....

Volgnummer :

Soort vis : Aantal kg. :

UUR en DATUM van de KEURING : uur/...../
20...

NAAM van de KWALITEITSMANAGER :
.....
.....

HANDTEKENING :
.....

- c. voor visserijproducten die ongeschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie: en van een volgnummer voorzien etiket waarvan :

- kleur : rood
- vorm en afmeting : rechthoekig, 15 cm x 10 cm
- vermeldingen : zoals hieronder aangegeven :

REPUBLIEK
SURINAME
VISKEURINGSINSTITUUT

ONGESCHIKT
VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE
VERKLAARD VISSERIJPRODUCT

AANVOERCENTRUM : Nr. :
.....

Volgnummer :

Soort vis : Aantal kg. :

UUR en DATUM van de KEURING : uur/...../
20...

NAAM van de KWALITEITSMANAGER :
.....

HANDTEKENING :
.....

Artikel 54

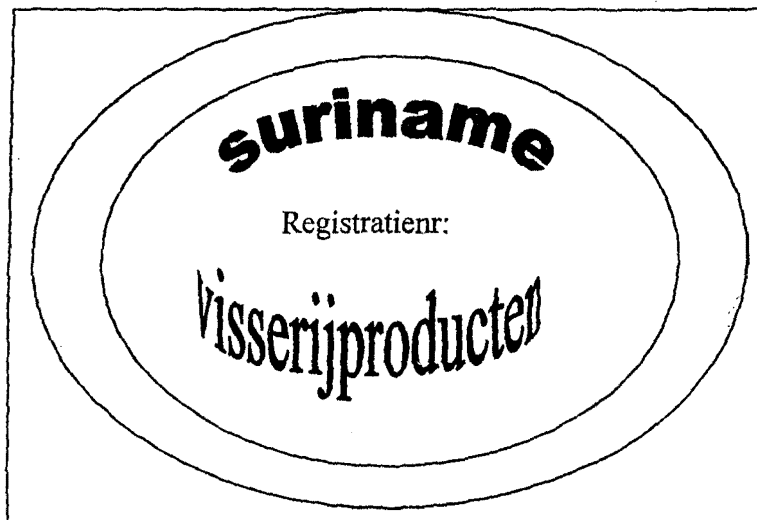
Identificatie van visserijproducten na de keuring

1. Er moet, met het oog op de controle aan de hand van het keurmerk en van de begeleidende documenten, kunnen worden nagegaan van welk aanvoercentrum de visserijproducten afkomstig zijn.
2. In geval van verlies van het keurmerk op het recipient of de verpakking, wordt volstaan met de gegevens vermeld in het begeleidend document.

Artikel 55

Identificatie van visserijproducten bestemd voor export

1. Onverminderd het bepaalde in de regelgeving betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen moet, met het oog op de keuring, aan de hand van het keurmerk en van de begeleidende documenten kunnen worden nagegaan van welke inrichting de visserijproducten afkomstig zijn.
2. Op de verpakking en de begeleidende documenten moeten daartoe de volgende gegevens zijn vermeld:
 - de naam van het land van verzending;
 - het officiële erkenningsnummer van de inrichting;
 - het witte keurmerk, dat omringd door een ovale groengekleurde band en er als volgt uitziet:



- in geval de visserijproducten niet van een inrichting komen maar direct in de handel worden gebracht vanaf het vaartuig waar aan boord de visserijproducten werden ingevroren, zoals bedoeld in artikel 9, zal het registratienummer van het vaartuig worden vermeld;
- in geval de visserijproducten direct in de handel worden gebracht vanaf een aanvoercentrum, zal ingevolge artikel 30 van het Besluit het registratienummer van het aanvoercentrum worden vermeld.

Artikel 56

Identificatie en certificatie van aquacultuurproducten

- 1 In afwachting van hun vangst of gedurende hun opslag in de koelinstallaties van de viskwekerij, wordt het bewijs van het gezondheidsonderzoek geleverd door:
 - a. een gezondheidscertificaat, zoals in bijlage 1 van de "Modellenbeschikking" beschreven wordt, of
 - b. door een keurmerk aangegeven middels een etiket dat aangebracht wordt op de recipiënt of de container, waarbij dit etiket de hierna vermelde kenmerken en vermeldingen dient te hebben:
 - kleur : wit
 - vorm en afmeting : rechthoekig, 15 cm x 10 cm
 - vermeldingen : zoals hieronder aangegeven, met letters en cijfers van ten minste 1 cm hoog.

REPUBLIEK
SURINAME
VISKEURINGSINSTITUUT

GESCHIKT
VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE
VERKLAARDE AQUACULTUURPRODUCTEN

BETREFFEND SPECIES :

NAAM KWEKERIJ :

ADRES KWEKERIJ :

DATUM VAN DE LAATSTE KEURING : / /
20....

NAAM VAN DE KWALITEITSMANAGER :

HANDTEKENING :
.....

2. Van aquacultuurproducten die verzonden of vervoerd worden vanuit de viskwekerij, moet, met het oog op de keuring, kunnen worden nagegaan van welke viskwekerij ze afkomstig zijn, aan de hand van:
 - a. de op de verpakking of op de begeleidende documenten verplicht te vermelden gegevens, met name:
 - het land van verzending,
 - het officiële registratienummer van de viskwekerij;
 - b. het gezondheidscertificaat, zoals aangegeven in lid 1, onder a van dit artikel;
 - c. het gezondheidsattest (in geval het gaat om levende aquacultuurproducten) waarvan sprake is in artikel 5 lid 3, onder a van het Besluit, dit ter vervanging van het in lid 1 onder a van dit artikel, aangegeven gezondheidscertificaat.

HOOFDSTUK 12

Hygiënische eisen voor opslag en vervoer

Artikel 57

Hygiënische eisen inzake opslag

1. Visserijproducten moeten tijdens opslag op de bij deze beschikking voorgeschreven temperaturen worden gehouden.
2. Verse of ontdooide visserijproducten en producten van gekookte en gekoelde schaaldieren, al of niet voorverpakt, worden op de temperatuur van smeltend ijs opgeslagen:
 - a. verse of ontdooide niet-voorverpakte visserijproducten worden op ijs gekoeld, al of niet aangevuld met een mechanische koeling;
 - b. voorverpakte visserijproducten worden gekoeld op ijs of met een mechanisch koelapparaat waarmee vergelijkbare temperatuur omstandigheden worden verkregen.
3. Ingevroren visserijproducten moeten worden bewaard bij een constante temperatuur van
- 18 °C of lager in alle delen van het product.
4. Verwerkte visserijproducten en andere dan die vermeld in lid 2, onder a van dit artikel, moeten als volgt worden opgeslagen:
 - a. indien voorverpakt, op een maximum temperatuur van 7 °C, tenzij de producent op de verpakking een lagere temperatuur voor de bewaring heeft aangegeven, in welk geval deze lagere temperatuur geldt;
 - b. indien niet voorverpakt, op de maximum temperatuur van 4 °C;
 - c. indien het gaat om de gedroogde visserijproducten of conserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan 18 maanden houdbaar zijn in microbiologische zin, wordt de omgevingstemperatuur aanvaard.

5. De visserijproducten mogen niet worden opgeslagen samen met andere producten die hun hygiënische kwaliteit nadelig kunnen beïnvloeden, die deze visserijproducten kunnen besmetten of zouden kunnen bijdragen tot het ontaarden ervan, tenzij ze zo zijn verpakt dat voldoende bescherming wordt geboden.

Artikel 58

Hygiënische eisen inzake vervoer

1. Voorwat betreft de temperatuur, gelden bij het invoeren van visserijproducten, dezelfde eisen als voor opslag, zoals gesteld in artikel 57, in de leden 1 tot en met 4.
2. Visserijproducten moeten onder zulke voorwaarden worden vervoerd, dat zij niet aan bederf kunnen worden blootgesteld door verontreiniging, uitdroging, drukking, warmte, beschadiging van de verpakking, of op enige andere wijze.
3. De verpakking van visserijproducten mag maar eenmaal worden gebruikt, behalve als het gaat om gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren recipiënten van onaantastbaar materiaal.
4. Visserijproducten mogen niet worden vervoerd:
 - in voertuigen of containers die niet schoon en niet gedesinfecteerd zijn;
 - in voertuigen die niet voldoende bescherming bieden aan de visserijproducten tegen weersomstandigheden en besmetting, casu quo contaminatie;
 - samen met andere producten die hun hygiënische kwaliteit nadelig kunnen beïnvloeden, die deze visserijproducten kunnen besmetten of zouden kunnen bijdragen tot het ontaarden ervan, tenzij ze zo zijn verpakt dat voldoende bescherming wordt geboden.
5. Wanneer ingevroren visserijproducten van een koelhuis naar een erkende inrichting worden vervoerd om bij aankomst te worden ontdooid met het oog op be- of verwerking en wanneer de af te leggen afstand niet meer bedraagt dan 50 km of niet meer dan een uur in beslag neemt, kan een afwijking van de eisen bepaald in artikel 57 worden toegestaan.

6. Visserijproducten die levend in de handel worden gebracht, moeten worden vervoerd onder omstandigheden welke deze producten niet nadelig beïnvloeden.

Artikel 59

Hygiënische eisen inzake de voor visserijproducten bestemde vervoermiddelen

1. Vervoermiddelen bestemd voor het vervoer van visserijproducten, moeten op zodanige wijze zijn gebouwd en ingericht, dat de in artikel 58, leden 1 tot en met 4 voorgeschreven temperaturen tijdens de hele duur van het vervoer kunnen worden gehandhaafd.
2. Indien de visserijproducten worden gekoeld met ijs, moet ervoor gezorgd worden dat het smeltwater kan wegvloeien, zodat het niet in contact blijft met de producten.
3. Het dak en de binnenwanden van de vervoermiddelen moeten glad zijn, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren, zodat de hygiënische toestand van de visserijproducten niet nadelig kan worden beïnvloed.
4. De vloer van het vervoermiddel moet ondoordringbaar zijn en vervaardigd zijn uit een hard materiaal dat reinigen en desinfecteren gemakkelijk toelaat.
5. Het koelmiddel of koelsysteem mag geen reuk toevoegen of geen schadelijke invloed uitoefenen op de vervoerde visserijproducten.
6. Vervoermiddelen voor visserijproducten mogen niet worden gebruikt voor het vervoer van andere producten die de visserijproducten zouden kunnen aantasten of besmetten, tenzij door grondige reiniging en vervolgens desinfectie kan worden gegarandeerd dat de visserijproducten niet zullen worden besmet.
7. De vervoermiddelen moeten in goede staat van onderhoud en zindelijk worden gehouden.
8. De kwaliteitsmanagers van het Viskeuringsinstituut zijn gemachtigd om na te gaan of voldaan is aan de eisen met betrekking tot het vervoeren van visserijproducten en de vervoermiddelen alsmede toezicht te houden daarop.

II. Te bepalen

- a. dat deze beschikking in het Staatsblad van de Republiek Suriname wordt bekend gemaakt
- b. dat deze beschikking in werking treedt met ingang van de dag volgende op die van zijn afkondiging
- c. dat deze beschikking kan worden aangehaald als de "Viskeuringsbeschikking

Paramaribo, de 21ste februari 2002.

G.GANGARAM PANDAY.

Uitgegeven te Paramaribo, de 27ste februari 2002
De Minister van Binnenlandse Zaken,

U.JOELLA – SEWNUNDUN.