

MINISTERIELE BESCHIKKING met algemene werking van de 24ste september 1999 als bedoeld in artikel 3, zevende lid, van de Warenlandsverordening (P.B. 1997, no. 334) ter uitvoering van artikel 14, eerste lid, juncto artikel 11, derde lid, van het Landsbesluit visserijproducten 1999 (Beschikking vissersvaartuigen)

§ 1 Algemene bepalingen

Artikel 1

In deze beschikking wordt verstaan onder:

- a. afval : een dierlijk of plantaardig product dat niet bestemd is voor menselijke consumptie;
- b. schoon zeewater : zeewater of brak water dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke stoffen of toxisch marien plankton bevat in hoeveelheden waardoor de kwaliteit van visserijproducten uit een oogpunt van gezondheid kan worden aangetast, en dat uitsluitend overeenkomstig de bij deze of enige andere van toepassing zijnde regeling vastgestelde bepalingen wordt gebruikt;
- c. werkplaats : de plaats in een inrichting waar visserijproducten worden behandeld, bewerkt of verwerkt.

§ 2 Constructie en apparatuur

Artikel 2

Vissersvaartuigen dienen ten minste te beschikken over:

- a. ruimten, tanks, containers of recipiënten voor de opslag van de gekoelde of bevroren visserijproducten;
- b. een afsluitbare ruimte of kast voor de opslag van reinigingsmiddelen en andere chemische middelen, die afgescheiden is van de ruimten waar de visserijproducten worden opgeslagen, waardoor er geen risico voor besmetting van de visserijproducten bestaat;
- c. speciale voorzieningen om het afval en de niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten hetzij rechtstreeks in zee te storten, hetzij, indien de omstandigheden zulks vereisen, in uitsluitend daartoe bestemde waterdichte containers te storten.

Artikel 3

Vissersvaartuigen aan boord waarvan visserijproducten worden ingevroren, dienen te beschikken over:

- a. een koelinstallatie die voldoende krachtig is om de visserijproducten snel te brengen op een kerntemperatuur die ten minste even laag is als de bij of krachtens het Landsbesluit visserijproducten 1999 voorgeschreven temperatuur;
- b. een of meer koelinstallaties die voldoende krachtig zijn om de in de ruimte, tanks, containers of recipiënten opgeslagen visserijproducten te bewaren op een temperatuur die ten minste even laag is als de bij of krachtens Landsbesluit visserijproducten 1999 voorgeschreven temperatuur;
- c. een thermograaf, die gemakkelijk afleesbaar is en op een goed zichtbare plaats tegen de buitenzijde of in de nabijheid van de opslagruimten is aangebracht;
- d. een installatie die schoon zeewater kan leveren.

Artikel 4

Vissersvaartuigen aan boord waarvan visserijproducten worden afgekoeld met schoon zeewater, afgekoeld met ijs of mechanisch gekoeld, dienen te beschikken over tanks die:

- a. uitgerust zijn met een installatie voor de aanvoer van schoon zeewater en de afvoer daarvan;
- b. uitgerust zijn met een installatie voor het bereiken van een homogene temperatuur in de tanks;
- c. voorzien zijn van thermograaf voor het meten en vastleggen van de temperatuur in de tanks en die verbonden is met een voeler in het deel van de tanks waar de temperatuur het hoogst is;
- d. voorzien zijn van een systeem ter waarborging van het bereik van een koelingstempo dat garandeert dat het mengsel van zeewater en vis 3 C bereikt binnen 6 uur nadat de producten zijn opgeslagen, en 0 C uiterlijk binnen 16 uur.

Artikel 5

De constructie van de ruimten, tanks, containers of recipiënten moeten voldoen aan de eisen:

- a. zij zijn van voldoende grootte, zodat het mogelijk is dat een aan boord gebrachte hoeveelheid visserijproducten van de voorgaande en de erop volgende hoeveelheid wordt gescheiden;

- b. de binnenwanden zijn bekleed met ondoordringbaar, glad of glad geverfd, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal en worden steeds in goede staat onderhouden;
- c. de constructies zijn zodanig, dat het smeltwater niet in contact blijft met de producten, doch kan wegvloeien;
- d. zij worden alleen gebruikt indien zij schoon of ontsmet zijn;
- e. zij dienen, met inbegrip van de demontabele onderdelen ervan, gemakkelijk te kunnen worden gereinigd;
- f. de constructie is zodanig, dat bescherming wordt geboden tegen het effect van zonnestrallen en ongunstige weersomstandigheden, tegen alle vuil en iedere bron van besmetting.

Artikel 6

De ruimten, tanks, containers of recipiënten, bedoeld in artikel 5, zijn op zodanige wijze geconstrueerd en ingedeeld, dat iedere besmetting, waaronder ook met bilgewater, brandstof of olie, van de visserijproducten wordt voorkomen.

Artikel 7

- 1. Indien aan boord van het vaartuig een installatie voor de behandeling van afval aanwezig en in bedrijf is, worden de afvalproducten in een daartoe bestemde afzonderlijke ruimte, container of recipiënt opgeslagen.
- 2. Indien het afval wordt opgeslagen en behandeld om aan boord te worden gezuiverd, dient het eveneens in een daartoe bestemde afzonderlijke ruimte te worden ondergebracht.

Artikel 8

Van de installatie, bedoeld in artikel 3, onderdeel d, en in artikel 4, onderdeel a, bevindt de opening voor het oppompen van zeewater zich op een zodanige plaats, dat de kwaliteit van het opgepompte water niet te lijden heeft onder het in zee storten van afval, afvalwater en koelwater van de motoren.

Artikel 9

- 1. Vissersvaartuigen beschikken over een voldoende aantal kleedlokalen, wastafels en toiletten, benevens bij deze laatste een voldoende hoeveelheid van producten voor het reinigen en afdrogen die aan de hygiënische voorschriften voldoen.
- 2. De toiletten mogen niet rechtstreeks toegang geven tot de ruimten waar de visserijproducten worden bewerkt, verwerkt en opgeslagen. De kranen van de wastafels die door het personeel dat met de uitvoering van die

handelingen belast is worden gebruikt, mogen niet met de hand kunnen worden bediend.

Artikel 10

- 1. Visserijproducten worden tijdens de opslag aan boord van vissersvaartuigen als volgt op temperatuur gehouden:
 - a. indien het betreft ingevroren producten: op een in alle delen van het product constante temperatuur van -18 C of lager, waarbij kortdurende schommelingen naar boven van ten hoogste 3 C mogen voorkomen;
 - b. indien het betreft verwerkte producten: op de door de producent aangegeven temperatuur, behoudens indien en voor zover deze temperatuur bij ministeriële beschikking met algemene werking alsnog nader wordt vastgesteld;
 - c. indien producten niet onmiddellijk na de vangst worden verdeeld, verzonden, bewerkt of verwerkt, of anderszins behandeld, worden zij zo spoedig mogelijk onder ijs opgeslagen. Het ijs wordt zo vaak als nodig is vervangen; het gebruikte ijs, met of zonder zout, is bereid met drinkwater of schoon zeewater en wordt onder hygiënische omstandigheden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde containers; deze containers worden goed schoon gehouden en goed onderhouden;
 - d. in alle andere gevallen op de bij of krachtens het Landsbesluit visserijproducten 1999 voorgeschreven temperaturen.
- 2. Indien producten op vissersvaartuigen echter om praktische redenen niet gekoeld of bevroren kunnen worden conform deze voorschriften, zullen de producten niet langer dan 8 uren aan boord van het vaartuig worden gehouden.

Artikel 11

- 1. De bevoegde autoriteit houdt voor controledoeleinden een bijgewerkte lijst bij van vissersvaartuigen die uitgerust zijn in overeenstemming met het bepaalde in artikel 4.
- 2. De in het vorige lid bedoelde lijst omvat niet vissersvaartuigen, bedoeld in artikel 5, onderdeel e, uitgerust met afneembare containers of recipiënten en die niet regelmatig visserijproducten afkoelen met gekoeld zeewater.

Artikel 12

De werkplaatsen of andere ruimten waar de visserijproducten worden bewerkt, verwerkt, ingevroren of diepgevroren dienen voorzien te zijn van:

- a. een gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zogenaamde anti-slip vloer, met voorzieningen voor een snelle en deugdelijke afvoer van water;
- b. wanden en plafonds die gemakkelijk kunnen worden gereinigd, in het bijzonder op die plaatsen waar buizen, kettingen of elektrische leidingen aangelegd zijn;
- c. hydraulische circuits waarvan hetzij de plaatsing, hetzij de afscherming zodanig is, dat de visserijproducten niet door eventuele olie- of andere lekkages kunnen worden verontreinigd;
- d. voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;
- e. voldoende verlichting;
- f. voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de installaties, het gereedschap en het overige materieel;
- g. voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen, welke zijn uitgerust met kranen als bedoeld in artikel 9, tweede lid, en met wegwerphanddoeken;

Artikel 13

In de werkplaatsen en visruimten, bedoeld in artikel 12, zijn de op de vloer bevestigde apparaten en andere constructies voorzien van loosgaten voor water die zo groot zijn, dat zij niet door afval verstopt kunnen geraken en dat het water gemakkelijk daardoor kan wegvloeien.

Artikel 14

- 1. De voorzieningen, bedoeld in artikel 12, onderdelen f en g, en alle installaties bij het bewerken, verwerken of opslag worden gebruikt, zijn vervaardigd uit materiaal dat tegen corrosie door zeewater bestand is. Zij zijn gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten en verkeren in goede staat van onderhoud.
- 2. Werktuigen, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met de visserijproducten, zijn bekleed met ondoordringbaar, glad, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal dat niet kan rotten.

§ 2. Hygiënische eisen voor de behandeling en de opslag van visserijproducten aan boord

Artikel 15

- 1. Na het lossen van de ruimten, tanks, containers of recipiënten dienen deze en de water aanvoer- en afvoerinstallatie volledig te worden geledigd en grondig gewassen met drinkwater of schoon zeewater. De ruimten,

tanks, containers of recipiënten en de installatie mogen uitsluitend met schoon zeewater worden gevuld.

- 2. De data van metingen en het nummer van de respectievelijke tanks dienen duidelijk vastgelegd te zijn in de temperatuurregistraties van de thermograaf en ter beschikking van de bevoegde autoriteit te worden gehouden.

Artikel 16

Eigenaren van vissersvaartuigen of vertegenwoordigers daarvan, waaronder de kapitein of schipper worden begrepen, nemen de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat personen die mogelijk besmettingsgevaar opleveren voor de visserijproducten in contact komen met de producten, totdat vastgesteld is dat de betrokken personen geen besmettingsgevaar opleveren.

Artikel 17

Op de behandeling en opslag van visserijproducten aan boord van vissersvaartuigen zijn voorts de volgende voorschriften van overeenkomstige toepassing:

- a. inzake de algemene hygiënische eisen met betrekking tot de ruimten, tanks, containers of recipiënten, het gereedschap en het overige materieel, en ten aanzien van het personeel: de Beschikking algemene hygiënevoorschriften inrichtingen voor visproductie (P.B. 1999, no. 159);
- b. inzake de hygiënische eisen met betrekking tot het ontkoppen, strippen en fileren: de artikelen 3 en 4 van de Beschikking hygiënevoorschriften fabricageproces voor visserijproducten (P.B. 1999, no. 161), met dien verstande dat ten deze onder filets en moten mede dienen te worden begrepen levers en kuiten bestemd voor menselijke consumptie;
- c. inzake de hygiënische eisen met betrekking tot de verwerking van de producten: artikel 9 van Hoofdstuk 3 en de Hoofdstukken 5 en 6 van de onder b genoemde beschikking;
- d. inzake de hygiënische eisen met betrekking tot de opslag: artikel 3 van de Beschikking opslag en vervoer van visserijproducten (P.B. 1999, no. 160);
- e. inzake de hygiënische eisen met betrekking tot de koeling van producten: artikel 2 van de Beschikking hygiënevoorschriften fabricageproces voor visserijproducten (P.B. 1999, no. 161).

§ 3 Slotbepalingen

Artikel 18

Deze beschikking treedt in werking met ingang van de dag na die der uitgifte van het Publicatieblad waarin zij geplaatst is en werkt terug tot en met 9 november 1998.

Artikel 19

Deze beschikking kan worden aangehaald als: Beschikking vissersvaartuigen.