

MINISTERIËLE 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 7, eerste lid, onderdeel e, van het Landsbesluit visserijproducten 1999 (Beschikking hygiënevoorschriften fabricageproces visserijproducten)

Hoofdstuk 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. conservering: procédé dat erin bestaat de visserijproducten in hermetisch gesloten recipiënten te verpakken en ze een warmtebehandeling te doen ondergaan die toereikend is om alle micro-organismen welke zich zouden kunnen vermeerderen te vernietigen of te inactiveren, ongeacht de temperatuur waarbij het product zal worden opgeslagen;
- c. 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 oogpunt van gezondheid kan worden aangetast, en dat uitsluitend overeenkomstig de bij deze of enige andere van toepassing zijnde beschikking vastgestelde bepalingen wordt gebruikt;
- d. drinkwater: drinkwater dat voldoet aan de eisen gesteld in richtlijn nr.80/778/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 juli 1980 met betrekking tot de kwaliteit van water bedoeld voor menselijke consumptie;
- e. visuele controle: niet-destructief onderzoek van visserijproducten, dat zonder optische vergroting, eventueel bij tegenlicht, wordt verricht bij een voor het menselijk oog goede verlichting;
- f. zichtbare parasiet: parasiet of groep van parasieten, die door grootte, kleur of textuur duidelijk van het visweefsel kan worden onderscheiden.

Hoofdstuk 2 – Verse producten

Artikel 2

- 1. Wanneer gekoelde onverpakte producten niet onmiddellijk na aankomst in de inrichtingen worden verdeeld, verzonden, bewerkt of verwerkt, of anderszins behandeld, worden zij onder ijs opgeslagen of uitgesteld in een koelruimte van de inrichting.

- 2. 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.
- 3. Voorverpakte, verse producten worden gekoeld met ijs of met een mechanisch koelapparaat waarmee vergelijkbare temperatuursomstandigheden worden verkregen.

Artikel 3

- 1. Indien het ontkoppen en het strippen of andere bewerkingen niet aan boord van een fabrieks- of enig ander vaartuig hebben plaatsgevonden, worden deze bewerkingen met inachtneming van de vereiste hygiëne in de inrichting uitgevoerd. De producten worden onmiddellijk daarna met drinkwater of schoon zeewater grondig gewassen.
- 2. De ondernemer draagt er zorg voor dat de inrichting desnoods over een waterzuiveringsinstallatie beschikt voor het bereiden of vervaardigen.

Artikel 4

- 1. Bewerkingen zoals het fileren en in moten verdelen worden met de nodige voorzorgen omgeven ten einde besmetting of verontreiniging van de filets en de moten te voorkomen; in het bijzonder vinden zij elders plaats dan het ontkoppen en het strippen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking en worden vervolgens door adequate verpakking tegen besmetting beschermd.
- 2. Filets en moten die bestemd zijn om vers te worden verkocht, worden zo spoedig mogelijk na de bewerking gekoeld.
- 3. De ingewanden en de delen van de vissen of visproducten die een gevaar voor de volksgezondheid kunnen vormen moeten worden afgezonderd en verwijderd worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten.

Artikel 5

De voor de verdeling of opslag van verse visserijproducten gebruikte recipiënten zijn zo ontworpen, dat zowel de bescherming tegen besmetting als de bewaring van de producten in bevredigende hygiënische omstandigheden gegarandeerd zijn. In het bijzonder dienen de recipiënten het mogelijk te maken dat het smeltwater gemakkelijk wegvloeit.

Artikel 6

- 1. Tenzij bijzondere voorzieningen aanwezig zijn voor de continue afvoer van afval, wordt dat afval opgeslagen in waterdichte, van een deksel voorziene recipiënten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet.
- 2. Het afval wordt geregeld van de werkplaatsen verwijderd. Het wordt continu of zodra de recipiënten vol zijn, en in speciale waterdichte containers die van corrosiebestendig materiaal vervaardigd zijn:
 - a. hetzij ten minste eenmaal daags aan het einde van iedere werkdag afgevoerd,
 - b. hetzij in voorkomende gevallen, waarin de dagelijkse afvoer van containers niet mogelijk is, naar een speciale ruimte voor de opslag van afvalcontainers overgebracht.

Artikel 7

De recipiënten, containers en ruimten voor het afval worden na gebruik telkens zorgvuldig gereinigd en indien nodig ontsmet.

Artikel 8

Het opgeslagen afval mag geen bron van besmetting voor de inrichting vormen of hinder voor de omgeving veroorzaken.

Hoofdstuk 3 – Ingevroren producten

Artikel 9

Met betrekking tot verse producten die worden ingevroren dient op het ogenblik dat met deze bewerking wordt aangevangen aan de in Hoofdstuk 2 vastgestelde voorschriften te zijn voldaan.

Artikel 10

- 1. De invriezing van de in artikel 9 bedoelde producten geschiedt zo snel mogelijk.
- 2. Behoudens het bepaalde in het volgende lid worden de producten na eenmaal ingevroren te zijn zo bewaard, dat hun kerntemperatuur na thermische stabilisatie ten minste -18 C bedraagt.
- 3. Voor gehele vissen die ingevroren worden in pekelen en verder worden verwerkt tot conserven kunnen om technische redenen, die verband houden met de wijze van invriezen en het behandelen van deze producten, hogere temperaturen dan die welke bij deze beschikking zijn voorgeschreven worden aanvaard, doch geen hogere dan van -9 C .

Hoofdstuk 4 – Ontdooide producten

Artikel 11

Inrichtingen waarin visserijproducten worden ontdooid voldoen aan de navolgende eisen:

- a. de producten worden onder passende hygiënische omstandigheden ontdooid;
- b. besmetting van de producten wordt vermeden;
- c. er wordt gezorgd voor een goede afvoer van het smeltwater;
- d. tijdens het ontdooiingsproces mag de temperatuur van de producten niet bovenmate toenemen.

Artikel 12

Na het ontdooien worden de visserijproducten behandeld met inachtneming van de voorschriften die voor verse visserijproducten van toepassing zijn. Indien zij zijn bestemd om te worden bewerkt of verwerkt, geschiedt dit zo snel mogelijk.

Hoofdstuk 5 – Bewerkte en verwerkte producten

Artikel 13

Verse, bevroren en ontdooide producten die voor een vorm van bewerking of verwerking bestemd zijn voldoen aan de voorschriften die onderscheidenlijk in Hoofdstuk 2, Hoofdstuk 3 en Hoofdstuk 4 daaraan gesteld worden.

Artikel 14

Een behandeling die ten doel heeft de ontwikkeling van ziekteverwekkende micro-organismen tegen te gaan, ongeacht of deze behandeling al dan niet tevens een belangrijk element van de conservering van het betreffende visserijproduct vormt, wordt niet toegepast tenzij zij wetenschappelijk erkend is.

Artikel 15

- 1. De ondernemer houdt een register bij van de toegepaste behandelingen.
- 2. Al naargelang de soort van behandeling die is toegepast worden de duur en de temperatuur van een warmtebehandeling, de zoutconcentratie, de logaritme van de waterstofionenconcentratie (Ph) en het gehalte aan water opgetekend en gecontroleerd. De geregistreerde gegevens worden bewaard

gedurende een periode die ten minste even lang is als de conserveringsperiode van het product.

Artikel 16

- 1. Bij de vervaardiging van visserijproducten die in hermetisch gesloten recipiënten gesteriliseerd worden, wordt ervoor gezorgd dat:
 - a. het voor de bereiding van de conserven gebruikte water drinkwater is;
 - b. een verantwoord warmtebehandelingsprocédé wordt toegepast, dat voldoet aan aanvaardbare criteria met betrekking tot belangrijke factoren zoals de verwarmingstijd, de temperatuur, de wijze van vullen en de grootte van de recipiënten;
 - c. de gegevens betreffende het warmtebehandelingsprocédé worden geregistreerd;
 - d. door de producent verdere steekproefcontroles worden uitgevoerd ten einde vast te stellen of de verwerkte producten een doeltreffende behandeling hebben ondergaan; deze controles worden verricht aan de hand van:
 - 1°. incubatietests: de incubatie dient te geschieden bij 37 C gedurende zeven dagen of bij 35 C gedurende tien dagen, of bij een andere gelijkwaardige combinatie van temperatuur en duur van de test;
 - 2°. microbiologisch onderzoek van de inhoud van de recipiënten in het laboratorium van de inrichting of in een ander goedgekeurd laboratorium;
 - e. de dagproductie wordt bemonsterd met een van tevoren bepaalde frequentie ten einde na te gaan of het felsen op doeltreffende wijze plaatsvindt; daartoe moet adequate apparatuur aanwezig zijn ten einde dwarsdoorsneden van de felsnaad van gesloten recipiënten te kunnen onderzoeken; indien een andere methode van hermetische afsluiting wordt toegepast, wordt ook daarvan de doeltreffendheid door middel van adequate testapparatuur onderzocht;
 - f. de recipiënten worden gecontroleerd op eventuele beschadiging;
 - g. alle recipiënten die onder identieke of vrijwel identieke omstandigheden een warmtebehandeling hebben ondergaan worden voorzien van de vermelding betreffende de productiepartij als bedoeld in artikel 5, eerste lid, onderdeel g, juncto artikel 23, beide van de Beschikking identificatie van visserijproducten (P.B. 1999, no. 177).
- 2. De toegepaste warmtebehandeling, bedoeld in het eerste lid, onderdeel b, is zodanig, dat zij volstaat om ziekteverwekkende kiemen en de sporen van pathogene micro-organismen te vernietigen of te inactiveren. Op de verwarmingsapparatuur dient een voorziening aanwezig te zijn aan de hand waarvan kan worden nagegaan of de recipiënten inderdaad een deugdelijke

warmtebehandeling hebben ondergaan. Na de warmtebehandeling dienen de recipiënten met drinkwater te worden afgekoeld, onverminderd de aanwezigheid van chemische additieven die overeenkomstig goede technologische praktijken gebruikt worden ter voorkoming van corrosie van de apparatuur en de recipiënten.

Artikel 17

- 1. Het roken geschiedt in een afgescheiden ruimte of op een speciale plaats die, indien nodig, is voorzien van een ventilatiesysteem ten einde te voorkomen dat de bij de verbranding vrijkomende rook en warmte terechtkomen in de overige ruimten waarin en andere plaatsen waar de visserijproducten worden bewerkt, verwerkt of opgeslagen.
- 2. Het gebruik van koolmonoxide bij visverwerking is verboden.
- 3. Het bij het roken van vis gebruikte materiaal voor de ontwikkeling van rook mag niet worden opgeslagen op de plaats waar de vis wordt gerookt en wordt zo gebruikt, dat de producten daarbij niet worden besmet.
- 4. Hout dat is geverfd, gelakt, gelijmd of dat enige andere bewerking met chemische conserveringsmiddelen heeft ondergaan, mag niet gebruikt worden als materiaal voor de ontwikkeling van rook door verbranding.
- 5. Na het roken worden de producten snel afgekoeld tot de temperatuur die vereist is voor de conservering van de producten, voordat deze worden verpakt.

Artikel 18

- 1. Het zouten dient te geschieden op andere plaatsen dan die waar de andere behandelingen plaatsvinden, en die van die plaatsen voldoende verwijderd zijn.
- 2. Het bij de behandeling van visserijproducten gebruikte zout dient schoon te zijn en wordt zodanig opgeslagen, dat besmetting wordt voorkomen. Het mag niet voor een tweede maal gebruikt worden.
- 3. De zoutkuipen zijn zo gebouwd, dat elke mogelijke verontreiniging van de visserijproducten tijdens het zoutingsproces wordt voorkomen.
- 4. De zoutkuipen en de plaatsen waar het zouten plaatsvindt worden vooraf gereinigd.

Artikel 19

Bij de vervaardiging van vispulp, verkregen door het visvlees mechanisch van de graten te scheiden, wordt aan de volgende voorwaarden voldaan:

- a. het mechanisch van de graten scheiden van de visvleesresten geschiedt na het fileren zonder onredelijk oponthoud, met gebruikmaking van een grondstof die geen ingewanden bevat;
- b. indien gebruik wordt gemaakt van de gehele vis, wordt die vooraf gestript en gewassen;
- c. de machines worden met korte tussenpozen en ten minste om de twee uur gereinigd;
- d. de pulp wordt zo spoedig mogelijk na de vervaardiging ingevroren of verwerkt in een product dat voor invriezen of voor een stabiliserende behandeling is bestemd.

Hoofdstuk 6 – Voorschriften met betrekking tot parasieten

Artikel 20

- 1. Tijdens de productie alsmede voordat de visserijproducten voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, worden deze aan een visuele controle onderworpen voor de opsporing en de verwijdering van zichtbare parasieten.
- 2. Vissen die kennelijk drager zijn van parasieten en delen van vissen die, als kennelijke dragers van parasieten, uit die vissen zijn verwijderd worden niet op zodanige wijze verhandeld, dat zij tot menselijke consumptie gebruikt kunnen worden.

Artikel 21

Visuele controle van visserijproducten wordt steekproefsgewijs op een representatief aantal vissen uitgevoerd. De omvang en de frequentie van de controle worden door de ondernemer afhankelijk van de aard, geografische oorsprong en bestemming van de producten bepaald.

Artikel 22

- 1. Tijdens de productie worden door het betrokken personeel de buikholte van een gestripte vis en de voor menselijke consumptie bestemde lever en kuit gecontroleerd.
- 2. Afhankelijk van de toegepaste methode van strippen wordt de visuele controle als volgt verricht:
 - a. bij manueel strippen in een continue controle, door het betrokken personeel bij het strippen en spoelen te verrichten,
 - b. bij mechanisch strippen door een steekproefsgewijze controle van een representatief aantal vissen, dat ten minste tien vissen per partij bedraagt.

Artikel 23

- 1. Visuele controle van visfilets en vismoten wordt door het betrokken personeel tijdens de opmaak na het fileren of het in moten snijden verricht.
- 2. Wanneer wegens de grootte van de filets of als gevolg van de fileerbewerkingen een individueel onderzoek onmogelijk is, wordt een schema van bemonstering opgesteld overeenkomstig het bepaalde bij of krachtens artikel 15, onderdeel c, van het Landsbesluit visserijproducten 1999 (P.B. 1999, no. 157).
- 3. Indien onderzoek van de filets bij tegenlicht vanuit technisch oogpunt uitvoerbaar is, wordt deze vorm van onderzoek in het in het tweede lid bedoelde bemonsteringsschema opgenomen.

Artikel 24

- 1. Haring, makreel, sprot, wilde Atlantische en wilde Pacifische zalm die een koud rookproces ondergaan, waarbij de interne temperatuur van de vis beneden 60 C blijft, en die bestemd zijn voor consumptie in ongewijzigde staat, en voorts gemarineerde of gezouten haring en vis die bestemd is om rauw of vrijwel rauw te worden geconsumeerd, worden hetzij als rauw product, hetzij als eindproduct gedurende ten minste 24 uur aan een zodanige vriesbehandeling blootgesteld, dat de interne temperatuur van de genoemde producten daarbij niet hoger wordt dan -20 C.
- 2. Op gemarineerde en gezouten haring is het eerste lid slechts van toepassing, indien de toegepaste behandeling niet volstaat om de larven van nematoden te doden.

Artikel 25

Onverminderd het eerste lid van artikel 24 wordt, indien voor de vervaardiging van gezouten haring als grondstof verse haring die geen vriesbehandeling als in dat artikellid bedoeld heeft ondergaan wordt gebruikt, bij die vervaardiging de haring gedurende tien etmalen ononderbroken in een gesloten recipiënt, waarin het zoutgehalte van de pekels tenminste 20 Baumé belooft, opgeslagen, bij een temperatuur welke niet lager is dan 0 C.

Artikel 26

De in artikel 24 bedoelde visserijproducten gaan, wanneer zij worden verhandeld, vergezeld van een verklaring van de producent waaruit blijkt welke behandeling zij hebben ondergaan.

Hoofdstuk 7 – Slotbepalingen

Artikel 27

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 28

Deze beschikking kan worden aangehaald als: Beschikking hygiënevoorschriften fabricageproces visserijproducten.