



Omzendbrief met betrekking tot de controles van visserijproducten in de visafslagen

Referentie	PCCB/S2/1168818	Datum	07/03/2014
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	10/03/2014
Trefwoorden	Visserijproducten, visafslagen, officiële controles, autocontrole.		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Smedt Griet, attaché	Diricks Herman, directeur-generaal

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel toelichting te geven bij de verplichte controles van visserijproducten in de visafslagen: enerzijds de autocontrole door de exploitanten en anderzijds de officiële controles door het FAVV.

2. Toepassingsgebied

Officiële controles en autocontrole van visserijproducten in visafslagen.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 2406/96 van de Raad van 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten.

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en

(EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004.

Wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

3.2. Andere

Autocontroleplannen voor de vissector (G-032).

Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake de hygiëne van levensmiddelen.

4. Definities en afkortingen

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Visserijproducten: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen (definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 3.1).

Verse visserijproducten: onverwerkte visserijproducten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling (definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 3.5).

Bewerkte visserijproducten: onverwerkte visserijproducten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, koppen, in moten verdelen, fileren, en hakken (definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 3.6).

Verwerkte visserijproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van visserijproducten of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten (definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 7.4).

Verwerking: handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt, onder meer door middel van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, extraheren of extruderen, of een combinatie van dergelijke behandelingen (definitie volgens verordening (EG) nr. 852/2004: artikel 2, punt 1, m).

5. Controles van visserijproducten in visafslagen

Overeenkomstig de verordening (EG) nr. 853/2004 dienen de exploitanten van visafslagen controles uit te voeren m.b.t. de gezondheidsnormen van visserijproducten. Verder dienen de exploitanten

overeenkomstig verordening (EG) nr. 2406/96 de visserijproducten in te delen in versheids- en grootteklassen.

De verantwoordelijkheden van de bevoegde autoriteit, i.c. het FAVV, liggen vast in verordening (EG) nr. 854/2004. Het FAVV dient in visafslagen regelmatige controles (inspecties) uit te voeren, de naleving door de exploitant van de vereisten m.b.t. de gezondheidsnormen (cfr. verordening (EG) nr. 853/2004) steekproefsgewijs te controleren en controles uit te voeren m.b.t. residuen en contaminanten, en eventueel ook m.b.t. de microbiologische toestand van de visserijproducten.

Sedert 1976¹ bestond in België de verplichting dat elke partij visserijproducten die werd aangevoerd in een visafslag door een officiële dierenarts -na een door hem gevoerd onderzoek van elke partij- geschikt moest worden verklaard voor menselijke consumptie alvorens de visserijproducten verder in de handel mochten worden gebracht. Dit was gekend als de "viskeuring".

Gezien deze vorm van officiële controle niet geheel overeenstemt met de steekproefsgewijze controles die worden voorgeschreven door verordening (EG) nr. 854/2004 en met het oog op de volledige responsabilisering van de exploitanten, werd de betreffende Belgische reglementering op dat vlak gewijzigd. Via het KB van 07.02.2014 tot wijziging van het KB van 22.12.2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong wordt m.n. vanaf 10.03.2014 de tot dan geldende viskeuring vervangen door een nieuw systeem van officiële controles.

Er wordt niet langer voorzien in de systematische controle van elke partij visserijproducten. Het FAVV zal de visserijproducten, nadat ze door de exploitant van de visafslag in versheidsklassen zijn ingedeeld, voortaan steekproefsgewijs controleren. De overige inspecties en analyses zoals die via het controleprogramma van het FAVV worden voorzien, blijven onverminderd van toepassing.

5.1. Autocontrole door de exploitanten

5.1.1. Verantwoordelijkheden

Naast de verplichting van de exploitanten om, overeenkomstig verordening (EG) nr. 2406/96², de visserijproducten in te delen in versheids- en grootteklassen, dienen de exploitanten ook de vereisten na te leven van de verordeningen van het zgn. "hygiënepakket"³ dat sedert 01.01.2006 van toepassing is.

Om veilig voedsel te produceren, moet het hygiënisch worden geproduceerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 legt de algemene hygiënevoorschriften vast voor alle levensmiddelenbedrijven, inbegrepen de visafslagen⁴. Verordening (EG) nr. 853/2004 legt bijkomend specifieke hygiënevoorschriften vast voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, waaronder visserijproducten⁵.

In dit kader wordt tevens vereist dat in de visafslagen een autocontrolesysteem wordt toegepast⁶ dat is gebaseerd op de HACCP-beginselen. Voor het opmaken van een bedrijfsspecifiek autocontrolesysteem kan gebruik gemaakt worden van de sectorgids G-032 (vis), die ook van toepassing is voor de visafslagen.

¹ Via het thans opgeheven koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis.

² Verordening (EG) nr. 2406/96 van de Raad van 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten.

³ De Europese regels in verband met de voedselketen zijn voor een belangrijk deel vastgelegd in de verordeningen van het zgn. "hygiënepakket": verordeningen (EG) nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005 (microbiologische criteria), 2074/2005 (uitvoeringsmaatregelen) en 2076/2005 (overgangsmaatregelen).

⁴ Verordening (EG) nr. 852/2004: bijlage II.

⁵ Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VIII.

⁶ Verordening (EG) nr. 852/2004 (artikel 5) en het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Dit alles is uiteraard de taak en verantwoordelijkheid van de exploitant. De inspecteurs en controleurs van het FAVV hebben de opdracht er op toe te zien of alles correct verloopt.

NB: de correcte toepassing van de verordening (EG) nr. 2406/96 wordt gecontroleerd door de Vlaamse overheid, de naleving van de vereisten van het hygiënepakket wordt gecontroleerd door het FAVV.

5.1.2. Specifieke voorschriften voor visserijproducten

De gezondheidsnormen voor visserijproducten zijn opgenomen in de verordening (EG) nr. 853/2004⁷. Exploitanten moeten er met name voor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, voldoen aan volgende de normen:

1. microbiologische criteria: de microbiologische criteria⁸ moeten worden nageleefd. Momenteel bestaan er geen reglementair vastgelegde microbiologische criteria voor verse (onverwerkte) visserijproducten. Voor gekookte garnalen bestaat wel een wettelijke norm⁹ voor *Salmonella*.
2. organoleptische eigenschappen: exploitanten moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen. Verordening (EG) nr. 2406/96 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten bepaalt dat visserijproducten alleen in de handel mogen gebracht worden als ze voldoen aan bepaalde handelsnormen, m.n. aan bepaalde versheids- en grootteklassen. De indeling in versheids- en grootteklassen moet worden uitgevoerd door het bedrijfsleven en de verordening legt de te hanteren criteria vast.
3. histamine: exploitanten moeten ervoor zorgen dat de grenswaarden¹⁰ voor histamine niet worden overschreden. Dit voorschrift is niet van toepassing op visserijproducten in gehele staat die direct worden gebruikt voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde visolie.
4. totale vluchtige basestikstof (TVB- N): onverwerkte visserijproducten mogen niet in de handel worden gebracht indien uit chemische tests is gebleken dat de maximumwaarden¹¹ voor TVB- N of TMA-N (trimethylaminestikstof) zijn overschreden.
5. parasieten: exploitanten moeten ervoor zorgen dat visserijproducten, voordat zij in de handel worden gebracht, zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare parasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten mogen zij niet in de handel brengen voor menselijke consumptie. Dit voorschrift is niet van toepassing op visserijproducten in gehele staat die direct worden gebruikt voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde visolie. Nadere regels omtrent de visuele controle met het oog op het detecteren van parasieten zijn vastgesteld via verordening (EG) nr. 2074/2005¹². Ten slotte zijn nog een aantal praktische regels terug te vinden in een leidraad¹³ die door de Europese Commissie werd gepubliceerd.

⁷ Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V.

⁸ Het gaat om overeenkomstig verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische criteria.

⁹ Verordening (EG) nr. 2073/2005 (microbiologische criteria voor levensmiddelen): bijlage I, hoofdstuk I, 1.16.

¹⁰ Verordening (EG) nr. 2073/2005 (microbiologische criteria voor levensmiddelen): bijlage I, hoofdstuk I, 1.26.

¹¹ Verordening (EG) nr. 2074/2005 (uitvoeringsmaatregelen): bijlage II, sectie II, hoofdstuk I, punt 1.

¹² Verordening (EG) nr. 2074/2005 (uitvoeringsmaatregelen): bijlage II, sectie I.

6. voor de volksgezondheid schadelijke visserijproducten en toxines:

- visserijproducten afkomstig van giftige vis van de families *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* en *Canthigasteridae* mogen niet in de handel worden gebracht
Verse (alsook bereide, ingevroren en verwerkte) visserijproducten van de familie *Gempylidae*, met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum* (deze soorten zijn ook gekend als botervis), mogen uitsluitend in een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam van deze visserijproducten worden vermeld.
- visserijproducten die biotoxines, zoals ciguatoxine of spierverlammende toxines bevatten, mogen niet in de handel worden gebracht.
Visserijproducten op basis van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mogen wel in de handel worden gebracht, als zij geproduceerd zijn overeenkomstig de reglementaire vereisten¹⁴ en voldoen aan de vastgestelde maximumnormen¹⁵ voor mariene biotoxines.

In het autocontrolesysteem dienen de nodige maatregelen te worden beschreven en uitgevoerd om aan deze verplichtingen te voldoen.

5.2. Officiële controles door het FAVV

Overeenkomstig zijn controleprogramma voert het FAVV in de visafslagen inspecties en staalnames uit. De inspecties vinden plaats met een frequentie van 4x per jaar en behelzen domeinen als hygiëne, infrastructuur, traceerbaarheid, meldingsplicht, afvalbeheer, ...

De staalnames zijn gericht op het opsporen van residuen (bv. sorbinezuur in gekookte garnalen), contaminanten (bv. zware metalen, dioxines) en mariene biotoxines.

Naast de inspecties en staalnames volgens het controleprogramma, zal het FAVV ook steekproefsgewijze controles uitvoeren van de visserijproducten. Deze steekproefsgewijze controles komen in de plaats van de viskeuring zoals die tot 09.03.2014 werd toegepast. Het doel is na te gaan of de exploitant zijn verplichtingen m.b.t. de gezondheidsnormen naleeft (cfr. punt 5.1.2. van deze omzendbrief). Verordening (EG) nr. 854/2004 beschrijft welke elementen minstens moeten worden gecontroleerd¹⁶ en wanneer de visserijproducten ongeschikt voor menselijke consumptie moeten worden verklaard¹⁷.

Voor wat betreft de omvang van de steekproef wordt een onderscheid gemaakt tussen de visafslagen met een grote aanvoer en deze met een kleinere aanvoer van visserijproducten:

1. grote visafslagen: dit zijn visafslagen waar per dag dat er aanvoer van visserijproducten plaatsvindt gemiddeld meer dan 10.000 kg visserijproducten worden aangevoerd. In de praktijk gaat het om de visafslagen te Oostende en te Zeebrugge.

¹³ Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake de hygiëne van levensmiddelen: punt 5.16.

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_nl.pdf

¹⁴ Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VII.

¹⁵ Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, punt 2.

¹⁶ Verordening (EG) nr. 854/2004: bijlage III, hoofdstuk II.

¹⁷ Verordening (EG) nr. 854/2004: bijlage III, hoofdstuk III.

In deze visafslagen zal elke aanvoerdag een steekproefsgewijze controle plaatsvinden. Er zullen telkens ongeveer 10.000 kg¹⁸ visserijproducten worden gecontroleerd. Als de totale hoeveelheid aangevoerde visserijproducten minder dan 10.000 kg bedraagt, zullen alle visserijproducten worden gecontroleerd.

De FAVV-dierenartsen hebben richtlijnen ontvangen m.b.t. de keuze van de te controleren visserijproducten: verschillende aanvoerders dienen aan bod te komen, bijzondere aandacht dient te worden besteed aan risicovollere vissoorten (bv. histaminerijke vissen die sneller aan bederf onderhevig zijn), ...

2. kleine visafslagen: dit zijn visafslagen waar per dag dat er aanvoer van visserijproducten plaatsvindt gemiddeld 10.000 kg of minder visserijproducten worden aangevoerd. In de praktijk gaat het om de visafslag te Nieuwpoort.
In deze visafslag(en) zal een gemiddelde jaarlijkse frequentie worden toegepast van één steekproefsgewijze controle per drie aanvoerdagen. Dit zal wel zodanig gepland worden dat voorspelbaarheid van het controlebezoek wordt vermeden. Bij elke controle zullen alle aanwezige visserijproducten gecontroleerd worden.

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	10/03/2014	Originele versie

¹⁸ Afhankelijk van de aanvoer vertegenwoordigt dit aantal -in de huidige omstandigheden- 10 tot 20% van de aanwezige hoeveelheid visserijproducten.