

ADVIES 13-2018

Betreft:

Evaluatie van de module “Verse, bewerkte of verwerkte visserijproducten” betreffende de generieke autocontrolegids voor de B2C-sector

(SciCom 2018/02)

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 6 juli 2018

Sleutelwoorden:

Evaluatie, autocontrolegids, module, visserijproducten

Key terms:

Evaluation, self-checking guide, unit, fishery products

Inhoudsopgave

Samenvatting.....	4
Summary	5
1. Referentietermen.....	6
1.1. Vragen	6
1.2. Wettelijke bepalingen	7
1.3. Methodologie	8
2. Inleiding	8
3. Evaluatie van de module	8
3.1. Algemene opmerkingen	8
3.1.1. Gevolgde benadering	8
3.1.2. Titel en toepassingsgebied	8
3.1.3. Voorafbeschouwing.....	9
3.1.4. Andere	9
3.2. Evaluatie van de goede hygiënepraktijken.....	9
3.2.1. Deel “Bewerking van visserijproducten”	9
3.2.2. Deel “Verwerking van visserijproducten”	9
3.2.3. Deel “Bewaring van visserijproducten op ijs in koeltoonbanken”	12
3.2.4. Deel “Bewaring van levende vis en schaaldieren in de vistank”	12
3.2.5. Deel “Voorschriften met betrekking tot parasieten”	13
3.2.6. Deel “Specifieke etikettering”	13
3.2.7. Deel “Verpakkingen van visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren”	13
3.3. Bemerkingen over de fabricagediagrammen.....	14
3.3.1. Algemene opmerkingen	14
3.3.2. Bemerkingen over bepaalde fabricagediagrammen	14
3.4. Opmerkingen over de CCP’s en PVA’s.....	15
4. Conclusies.....	16
Referenties	17
Voorstelling van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV	18
Leden van het Wetenschappelijk Comité.....	18
Belangenconflicten.....	18
Dankwoord	18
Samenstelling van de werkgroep	19
Wettelijk kader	19

Disclaimer	19
------------------	----

Tabellen

Tabel 1. Voorstellen voor correctie (overeenstemmende pagina in de module, het beschouwde deel/de beschouwde stap, te corrigeren termen en voorstel voor correctie).....	22
--	----

Bijlagen

Bijlage A. Antwoorden op bijkomende vragen.....	20
Bijlage B. Voorstellen voor correctie	22

Samenvatting

Evaluatie van de module “Verse, bewerkte of verwerkte visserijproducten” betreffende de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector

Context en vragen

De module “Verse, bewerkte en verwerkte visserijproducten” is een aanvulling op de generieke autocontrolelegids van de B2C-sector. Deze module is bestemd voor operatoren die verse, onverpakte visserijproducten hanteren en verkopen en/of die visserijproducten bewerken of verwerken om deze te verkopen aan de consument (al dan niet verpakt).

In het kader van de validatie van deze module wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om deze module te evalueren. Er wordt ook aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om een antwoord te geven op enkele precieze vragen over de bereidings- en verwerkingstechnieken die aan bod komen in de gids.

Methodologie

De evaluatie van de module berust op de wetenschappelijke kennis van het Wetenschappelijk Comité en de verschillende experts die lid zijn van de werkgroep, alsook op de relevante wetgeving.

Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de informatie en de aanbevelingen die worden opgenomen in de module, mits de wijzigingen worden aangebracht rekening houdende met de bemerkingen die worden gegeven in dit advies.

Summary

Evaluation of the module "Fresh, prepared and processed fishery products" relating to the generic self-checking guide for B2C sector

Background and terms of reference

The module "Fresh, prepared and processed fishery products" is a complement to the generic self-checking guide for B2C sector. It is intended for operators who handle and sell fresh unpackaged fishery products and/or who prepare or process fishery products before they are sold to the consumer.

As part of the validation of this module, the Scientific Committee has been asked to evaluate it. The Scientific Committee has also been asked to answer some specific questions about the preparation and processing techniques discussed in the guide.

Methodology

The evaluation of the module is based on scientific knowledge of the Scientific Committee and the different experts, members of the task force, as well as on relevant legislation.

Conclusion

The Scientific Committee agrees with the information and recommendations contained in the module, by implementing the modifications and taking into account the remarks made in this opinion.

1. Referentietermen

1.1. Vragen

In het kader van de validatie van deze module wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de wetenschappelijke relevantie van de aanbevelingen betreffende hygiëne in de module te evalueren.

Aan het Wetenschappelijk Comité wordt ook gevraagd om een antwoord te geven op enkele specifieke vragen betreffende de bewerkings- en verwerkingstechnieken van visserijproducten die aan bod komen in de gids:

- Zouden operatoren van visdetailhandelszaken de wateractiviteit van hun producten moeten meten in het kader van hun autocontrolesysteem? Meer bepaald: zou de gemeten wateractiviteit in gedroogde producten moeten beschouwd worden als een CCP? (In de module wordt verduidelijkt dat de wateractiviteit zal dalen tot ongeveer 0,97 door het droogproces).
- Hoe zou het indroogverlies van elke productie van visserijproducten in de praktijk moeten gemeten worden (zie CCP 20 van de module)? Speelt de relatieve luchtvochtigheid van de omgeving (van het drogingslokaal) een rol bij het indroogverlies?
- Ter herinnering, “pekelen” betekent “het laten inwerken van pekelen op levensmiddelen” met als gevolg een conserverende werking van het zout of de zoutvervangers. Wordt pekelen enkel gebruikt voor de conserverende werking ervan (waarbij het eindproduct geen verdere behandeling meer ondergaat) of kan dit ook worden gebruikt als smaakmaker (waarbij het product nog (een) andere verdere behandeling(en) ondergaat)? Wordt pekelen altijd gevolgd door drogen en/of roken?
- Is een scheiding in de ruimte nodig tussen evisceratie en fileren? Zo ja, moet deze scheiding dan worden uitgevoerd door twee aparte werktafels, door een werktafel die ingedeeld is in twee delen met behulp van een scheidingswand of in aparte lokalen? (In artikel 35 bepaalt het Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong dat “exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan land die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging”).
- Worden niet-zure marinades (oliemarinade bijvoorbeeld) nog gevolgd door een verduurzamingsstap (bijvoorbeeld “een vis laten marinieren in olie en daarna grillen”)? Moet een pH-waarde vastgelegd worden voor niet-zure marinades (zoals het geval is voor de zure marinade waarvoor de pH is vastgelegd op 4,2)?

1.2. Wettelijke bepalingen

Koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen.

Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de microbiologische en chemische parameters van drinkwater.

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

Koninklijk besluit van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen.

Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 2065/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 10 november 2003 inzake in of op levensmiddelen gebruikte of te gebruiken rookaroma's.

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. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen en tot wijziging van Richtlijn 83/417/EEG van de Raad, Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad, Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad en Verordening (EG) nr. 258/97.

Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven.

Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG.

Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

Verordening (EU) nr. 1379/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 11 december 2013 houdende een gemeenschappelijke marktordening voor visserijproducten en aquacultuurproducten.

1.3. Methodologie

De evaluatie van de module berust op de wetenschappelijke kennis van het Wetenschappelijk Comité en de verschillende experts die lid zijn van de werkgroep, alsook op de relevante wetgeving.

Gelet op de discussies van de vergaderingen van de werkgroep van 9 maart en 20 april 2018, alsook de plenaire zittingen van het Wetenschappelijk Comité van 25 mei en 29 juni 2018,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies:

2. Inleiding

Het onderhavige advies bevat algemene bemerkingen over de module, een evaluatie van de goede hygiënepraktijken die erin zijn opgenomen, alsook opmerkingen over de fabricagediagrammen en de kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's).

De antwoorden op de bijkomende vragen, alsook enkele voorstellen voor correctie (het correcte gebruik van het Frans en het Nederlands) kunnen worden teruggevonden in de bijlagen (bijlagen A en B).

3. Evaluatie van de module

3.1. Algemene opmerkingen

3.1.1. Gevolgte benadering

Het gaat eerder om een benadering betreffende hygiëne dan een benadering betreffende microbiologie, wat eenvoudiger kan worden uitgevoerd bij kleine producenten. De benadering voldoet aan de aanbevelingen van de EFSA voor de implementatie van vereenvoudigde regels voor toepassing van HACCP en gevarenanalyse (EFSA, 2017). Deze benadering werd ook gevolgd bij het opstellen van een module over vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten.

Het Wetenschappelijk Comité (SciCom) merkt echter op dat deze benadering enigszins verschillend is van de klassieke HACCP-benadering (die wordt voorgesteld door de Codex Alimentarius of andere referentiewerken).

3.1.2. Titel en toepassingsgebied

De definitie van "visserijproducten" zoals die wordt geformuleerd in Verordening (EG) nr. 853/2004 sluit levende tweekleppige weekdieren uit. De module is echter ook van toepassing op die laatste categorie. De titel en het toepassingsgebied van de module moeten dus worden verduidelijkt, bijvoorbeeld door de titel van de module te wijzigen naar "levende tweekleppige weekdieren en verse, bereide of verwerkte visserijproducten" of door te verduidelijken dat levende tweekleppige weekdieren als "visserijproducten" worden beschouwd in het strikte kader van deze module.

3.1.3. Voorafbeschouwing

Het SciCom is van mening dat de volgende aanbeveling in de voorafbeschouwing van deze module moet worden opgenomen: “Het gebruik van voedingsadditieven, enzymen en/of aroma’s moet gebeuren in overeenstemming met de overeenkomstige Europese verordeningen” (Verordening (EG) nr. 1332/2008, Verordening (EG) nr. 1333/2008 en Verordening (EG) nr. 1334/2008). Deze aanbeveling zou moeten worden opgenomen in de inleiding van de module.

3.1.4. Andere

Met het oog op de duidelijkheid voor de lezer, zouden verwijzingen moeten worden toegevoegd naar de verschillende PVA’s en CCP’s in het hele document (dit werd bijvoorbeeld gedaan voor PVA 7 in het deel “Bewaring van visserijproducten op ijs in koeltoonbanken”). Bovendien zou het gevaar “histamine” (biogene amine) in rekening moeten worden gebracht in de module.

3.2. *Evaluatie van de goede hygiënepraktijken*

3.2.1. Deel “Bewerking van visserijproducten”

Bij de stap “gebruik zo vers mogelijke vis”:

In de module wordt vermeld dat vis langer dan 6 maanden in de diepvriezer bewaard voor uitdroging kan zorgen. Omwille van de volledigheid moet ook rekening worden gehouden met oxidatieve fenomenen (de oxidatie van lipiden die kan optreden in de aanwezigheid van zuurstof).

Bij de stap “sorteren, schoonmaken en wassen van vis”:

De operator moet regelmatig de waterkwaliteit controleren. Het SciCom stelt voor om deze controle regelmatig uit te voeren indien het water niet van het distributienetwerk komt. Dit moet worden geconcretiseerd, met name in termen van analysefrequenties en te analyseren parameters. Op zijn minst moet worden verwezen naar de omzendbrief van het FAVV (PCCB/S3/ENE/1140519) over de beheersing van de waterkwaliteit in de levensmiddelensector.

3.2.2. Deel “Verwerking van visserijproducten”

Bij de stap “verwarming (bakken en/of frituren) van vis”:

- In de module wordt vermeld dat vis moet worden gefrituurd aan een voldoende hoge temperatuur (175°C). Het SciCom is van mening dat 175°C de te bereiken maximumtemperatuur zou moeten zijn, wat wordt vermeld in het CCP 5 (m.b.t. de temperatuur en de kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie). De operator zou moeten worden verzocht om CCP 5 aandachtig te lezen en de inhoud van dit deel moet worden geharmoniseerd met de inhoud van het CCP 5.
- Er wordt geschreven dat een voldoende hoge temperatuur moet worden bereikt in de kern van de vis (minstens 60°C, al naargelang de duur van het bakken of frituren). De operator moet geholpen worden om te definiëren wat “een voldoende lange” duur voor bakken (of frituren) zou moeten zijn door uitleg te geven bij het risico dat verbonden is aan *Anisakis* sp. Deze parasiet wordt geïnactiveerd door één minuut verhitting bij 60°C in de kern (EFSA, 2010). Als het koken in een microgolfoven plaatsvindt, beveelt de FDA aan om minstens 70°C te bereiken (ANSES, 2017).
- Er wordt aangeraden om schone frituurolie te gebruiken en die regelmatig te vervangen. Het SciCom verduidelijkt dat de kwaliteit van de olie kan worden nagegaan door de polaire stoffen te meten (door te verwijzen naar CCP 5 - Temperatuur en kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie). Deze methode wordt in de praktijk vaak gebruikt om de kwaliteit van frituuroliën te

beoordelen (FAVV, <http://www.afsca.be/persberichten/2015/2015-05-06.asp>). De frequentie van vernieuwing van de olie moet geschikt zijn.

Bij de stap “zouten en drogen van vis (incl. pekelen)”:

Omwille van de duidelijkheid raadt het SciCom aan om dit deel in tweeën te splitsen (één deel voor het “zouten (incl. pekelen)” en een ander deel voor het “drogen”).

Zouten

- Het SciCom stelt voor om de volgende zinnen te schrappen: “De vis die dient gezouten te worden, moet na het slachten zo vlug mogelijk afgekoeld worden” en “De zoutconcentratie van het eindproduct bepaalt mee de wateractiviteit en bijgevolg de microbiologische stabiliteit van het product. Zorg voor een aangepaste zoutconcentratie en indroging.”

Pekelen

- De definitie van “pekelen” die wordt gegeven in de module is “het laten inwerken van pekelen op levensmiddelen met als gevolg een conserverende werking van het zout of zoutvervangers”. Deze definitie komt uit het Koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen. Het SciCom vindt dat de definitie van het pekelen van vlees niet volledig van toepassing is op het pekelen van vis. Het pekelen van vis heeft niet noodzakelijk invloed op de conservering van het product. Bovendien wordt een conserveringsbehandeling niet systematisch toegepast na pekelen. Bij wijze van voorbeeld: de pekelen die gebruikt wordt voor vissen mag geen natriumnitriet bevatten, aangezien het gebruik van nitrieten niet toegestaan is in visserijproducten (Verordening (EG) nr. 1333/2008), in tegenstelling tot wat de module zegt in de definitie van “basispekelen”. Het SciCom stelt voor de definitie van de Codex Alimentarius te gebruiken: “proces waarbij vis in een zoutoplossing wordt geplaatst gedurende een voldoende lange tijd dat visweefsel een aanzienlijke hoeveelheid zout kan opnemen” (Codex Alimentarius, 2012).
- In de module staat dat pekelen “verzuurd is indien de pH lager is dan 5,6” en “bedorven indien de pH hoger is dan 7”. Het SciCom vraagt zich af of deze waarden werkelijk relevant zijn en of de pH van pekelen werkelijk gecontroleerd wordt door operatoren in de B2C-sector.

Drogen

- Het SciCom stelt voor om de volgende aanbeveling te schrappen: “Bij het drogen moet de uitgroei van pathogenen door onvoldoende te drogen of te drogen bij een te hoge temperatuur (> 30°C) worden vermeden”. Deze formulering van de module is vaag en van weinig belang voor operatoren in de B2C-sector. Bovendien hangt de groei van micro-organismen niet alleen af van de wateractiviteit en de temperatuur, ze hangt ook af van de duur van het drogen. Het is moeilijk om exacte aanbevelingen te geven in termen van tijd/temperatuur. In de module wordt vermeld dat de wateractiviteit van vis daalt tot ongeveer 0,97 tijdens het droogproces. Het SciCom stelt voor om deze informatie te schrappen, aangezien de wateractiviteit sterk varieert van het ene product (en van het ene proces) tot het andere, in functie van de intensiteit van zouten en drogen. Bovendien zorgt een wateractiviteit van 0,97 er niet voor dat het product microbiologisch stabiel is. Hiervoor zou een veel lagere waarde vereist zijn. Er moet ook worden verwezen naar CCP 20 (roken en/of drogen van visserijproducten) in dit deel van de module.

Bij de stap “roken van vis”:

- Het SciCom stelt voor om informatie toe te voegen over de vorming van polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's). Overmatig roken (of een rookproces dat wordt uitgevoerd onder ongecontroleerde omstandigheden) kan immers aanleiding geven tot de vorming van PAK's welke te beschouwen zijn als een chemisch gevaar. PAK's maken het voorwerp uit van een wettelijk criterium (Verordening (EG) nr. 1881/2006).

- Er moet worden verwezen naar Verordening (EG) nr. 2065/2003.
- Het SciCom merkt op dat, hoewel de wateractiviteit (na het roken van de vis) in de B2C-sector niet gecontroleerd wordt zoals in de B2B-sector, een even lange bewaarduur als in de B2B-sector niet kan worden verkregen. Een snelle verdeling en consumptie van gerookte visserijproducten is dus aan te bevelen voor operatoren in de B2C-sector.
- Wat de aanbevelingen betreft voor het rookhout, raadt het SciCom het volgende aan: “voeg enkel twijgen van jeneverstruiken of naalden en kegels van sparren toe indien zij vrij zijn van residuen van opzettelijke of onopzettelijke chemische behandeling.”
- In de voorwaarden voor warm roken, wordt het volgende aanbevolen: "volg de kerntemperatuur op in het product en verifieer het tijd/temperatuurtraject na elke rookbeurt. Voorzie een automatische temperatuurregistratie met een alarm in de rookkast". Het SciCom stelt voor om deze aanbevelingen te vervangen door een meer algemene aanbeveling (wat volstaat voor de B2C-sector): “controleer de kerntemperatuur van het product”. De temperatuurregeling vereist namelijk niet noodzakelijk een "automatische registratie" en een "alarm".

Bij de stap “marineren/verzuren”:

- Een definitie van de term “marineren” zou kunnen worden toegevoegd aan deze stap, aangezien enkel verzuring gedefinieerd wordt in het Koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen.
- Er wordt een pH van 4,2 als doel gesteld bij het marineren. Deze waarde moet worden beschouwd als een maximum en niet als de enige te behalen waarde. De drempelwaarde van 4,2 (of een zeer nabije waarde) wordt vaak gebruikt als een drempelwaarde die de groei van door voedsel overgedragen pathogene bacteriën verhindert (IFT/FDA, 2003).
- Er zou moeten worden verduidelijkt wat “een verkeerde tijd/temperatuurtoepassing tijdens de marinade” betekent.

Bij de stap “koken van schaaldieren en weekdieren”:

Het SciCom stelt voor om te verduidelijken dat de producten na het koken snel moeten worden afgekoeld (tot een temperatuur wordt bereikt die de temperatuur van smeltend ijs benadert met een maximumtemperatuur van 4°C) en, indien nodig, moeten worden ingevroren.

Bij de stap “Bereidingen op basis van visserijproducten”:

- Omwille van de duidelijkheid stelt het SciCom voor om de subtitel “bereidingen op basis van visserijproducten” te vervangen door “bereide schotels op basis van visserijproducten” in de Nederlandse versie van de module. De titel “préparations à base de produits de la pêche” zou ook in de Franse versie moeten worden aangepast (“plats préparés à base de produits de la pêche”).
- Er wordt aanbevolen om verse ingrediënten te gebruiken om visserijproducten te bereiden. Het SciCom merkt op dat de operator ook diepgevroren producten, enz. zou kunnen gebruiken. Het zou beter zijn om de operator aan te raden om de houdbaarheidsdatum van de gebruikte ingrediënten na te leven, los van het feit of ze vers, diepgevroren, enz. zijn.
- Het is aan te bevelen om warme bereidingen voldoende lang te verhitten tot een kerntemperatuur van minimum 60°C. Het SciCom wenst te verduidelijken dat het tijd/temperatuurtraject ($\geq 60^\circ\text{C}$) voor het heropwarmen van warme bereidingen overeen zou moeten komen met een minimaal tijd/temperatuurtraject van 2 minuten bij 70°C (vaak gebruikt als een referentie omdat het overeenkomt met een 6-logreductie van *Listeria monocytogenes*) (Appendix 4, www.fda.gov). Een uitzondering kan echter worden gemaakt voor visfilets (op voorwaarde dat ze geen potentieel gevaar met betrekking tot plagen vormen). Voor die laatste categorie is de contaminatie

oppervlakkig en kan een lager tijd/temperatuurtraject worden toegepast (er kan een voorstel worden gedaan op basis van de B2C-gids voor beenhouwers). Deze uitzondering geldt alleen voor pathogene bacteriën. Het is niet extrapolieerbaar voor parasieten die in het vlees van de vis aanwezig kunnen zijn.

- Het SciCom stelt voor om de volgende zin te schrappen: “Voorkom uitgroei van pathogenen door een te lage concentratie aan additieven, organische zuren en voorkom tevens een chemische contaminatie door een te hoge dosering van de toegestane additieven (hou rekening met de additieven die reeds in de saus aanwezig zijn).” Het effect van voedseladditieven mag niet worden overschat en goede hygiënepraktijken moeten altijd de voorkeur krijgen. Dit zijn vooral de goede hygiënepraktijken die toelaten om de initiële contaminatie te beperken. Om de groei van micro-organismen te beperken is het bovendien noodzakelijk om de klassieke obstakels toe te passen (zoals bijvoorbeeld koude).
- In het geval dat de vis bestemd zou zijn om rauw te worden geconsumeerd, moet met name worden aanbevolen om “een grondige controle op parasieten” uit te voeren. Het SciCom raadt eerder aan om een “grondige risicobeheersing met betrekking tot parasieten uit te voeren en, indien nodig, de vis vóór gebruik in te vriezen”. Hierbij moet verwezen worden naar het deel “Voorschriften met betrekking tot parasieten” van de module.

Bij de stap “Afkoeling van verwerkte visserijproducten en bereidingen op basis van visserijproducten”:

De aanbevelingen over het afkoelen van vis zijn relevant, hoewel verduidelijkt zou moeten worden dat het gaat om afkoelen na verhitten.

3.2.3. Deel “Bewaring van visserijproducten op ijs in koeltoonbanken”

De aanbevelingen zijn relevant, maar het SciCom stelt voor om twee bijkomende aanbevelingen toe te voegen (dit om iedere mogelijke microbiologische contaminatie te vermijden):

- “Let erop dat het ijs dat in contact komt met levensmiddelen altijd van drinkwaterkwaliteit is”.
- “Let erop dat de installatie schoon en schimmelvrij is”.

Bovendien is het SciCom van mening dat de referentie naar het Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende microbiologische en chemische parameters van drinkwater niet nodig is, aangezien dit KB al wordt vermeld in het generieke praktijkhandboek van de generieke autocontrole gids voor de B2C-sector. Ten slotte beveelt het SciCom aan om een thermometer die duidelijk zichtbaar is in de koeltoonbank te plaatsen voor een regelmatige controle van de temperatuur.

3.2.4. Deel “Bewaring van levende vis en schaaldieren in de vistank”

Omwille van de duidelijkheid stelt het SciCom voor om de titel van dit deel te vervangen door “Bewaring van levende visserijproducten” (of “Conservation des produits de la pêche vivants” in de Franse versie). Bovendien zou moeten worden nagegaan of het woord “vistank” (of “aquarium” in de Franse versie) de voorkeur geniet voor dit deel of dat het moet worden vervangen door “visvijver” of “homarium” (of “vivier” in de Franse versie).

Het SciCom stelt voor om twee bijkomende aanbevelingen toe te voegen (dit met als doel om iedere mogelijke microbiologische contaminatie te vermijden):

- “Let erop dode visserijproducten zo snel mogelijk te verwijderen uit de vistank (of de visvijver/het homarium)”.
- “Levende tweekleppige weekdieren mogen niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid bij detailhandelaars”. De wettelijke basis voor deze aanbeveling kan

worden teruggevonden in Verordening (EG) nr. 853/2004 (bijlage III, deel VII 3de punt en deel VII, hoofdstuk VIII, 2de punt).

3.2.5. Deel “Voorschriften met betrekking tot parasieten”

Aangezien deze aanbevelingen van toepassing zijn op alle visserijproducten (en levende tweekleppige weekdieren) en op alle bewerkingsfasen (verwerking, enz.), stelt het SciCom voor om dit deel meer in de verf te zetten door het onder het hoofdstuk “Ontvangst” onder te brengen.

Het SciCom stelt voor om te verwijzen naar de wettelijke verplichting om een vriesbehandeling toe te passen op bepaalde vissoorten die bestemd zijn voor de productie van rauwe producten (sushi of rolmops). De generieke autocontroleleids van de B2C-sector is hier niet voldoende duidelijk over en de operatoren moeten gesensibiliseerd worden m.b.t. het risico van de consumptie van rauwe producten en de beheersing ervan.

3.2.6. Deel “Specifieke etikettering”

Voor de etikettering van visserijproducten:

- Het SciCom herinnert eraan dat operatoren hun klanten moeten informeren over de mogelijke aanwezigheid van allergenen in ieder levensmiddel dat wordt verkocht of geconsumeerd. Indien deze vereiste niet reeds vermeld wordt in het generieke praktijkhandboek van de generieke autocontroleleids voor de B2C-sector, dan zou deze moeten worden toegevoegd in deze module (Verordening (EG) nr. 1169/2011, Koninklijk besluit van 17 juli 2014).
- Het SciCom vraagt zich af wat “pellets van waterdieren” precies betekent. Omwille van de duidelijkheid zou een definitie kunnen worden toegevoegd in de module.
- Het SciCom herinnert eraan dat de handelsbenaming en de wetenschappelijke naam van de soort (visserijproduct) allebei moeten worden vermeld op het etiket (Verordening (EG) nr. 1379/2013, artikel 35).

Voor de etikettering van levende tweekleppige weekdieren:

Het SciCom stelt voor om een verduidelijking toe te voegen: het gaat hier om de etikettering van levende tweekleppige weekdieren die bestemd zijn voor levering aan detailhandels.

3.2.7. Deel “Verpakkingen van visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren”

Rekening houdende met de wettelijke definitie van de termen “onmiddellijke verpakking” en “verpakking”, zou deze titel als volgt moeten worden gewijzigd: “Onmiddellijke verpakking van visserijproducten” (Verordening (EG) nr. 852/2004).

3.3. *Bemerkingen over de fabricagediagrammen*

3.3.1. Algemene opmerkingen

- De titel “processtroomdiagrammen” (en “organigrammes de processus” in de Franse versie) is dezelfde voor iedere module van de generieke autocontroleleids van de B2C-sector. Het SciCom stelt echter voor om deze titel te vervangen door “fabricagediagrammen” in het Nederlands (en “diagrammes de fabrication” in de Franse versie) of “flow chart” of “process chart” (in het Engels).
- De formulering van de stappen (of operaties) zou moeten worden geüniformiseerd in de “processtroomdiagrammen”: bijvoorbeeld “verhitting”, “koeling”, enz. (m.a.w. in substantievorm) of “verhitten”, “afkoelen”, enz. (m.a.w. in werkwoordsvorm). Gewoonlijk worden de stappen (of operaties) geformuleerd in substantievorm.

De “processtroomdiagrammen” zijn gebaseerd op het advies van de EFSA (2017), maar ze leven de lay-out die de EFSA voorstelt niet na, met name de lay-out die ontwikkeld werd in de ISO 5807-norm.

3.3.2. Bemerkingen over bepaalde fabricagediagrammen

- In alle “processtroomdiagrammen” is er sprake van “mechanisch scheiden van visserijproducten”. Het SciCom vraagt zich af of de operatoren van de B2C-sector werkelijk de mechanische scheiding van visserijproducten kunnen toepassen.
- In het 3de “processtroomdiagram” geeft de titel de informatie dat het gaat om gezouten visserijproducten. Er zou moeten worden verduidelijkt dat dit “processtroomdiagram” ook betrekking heeft op gedroogde en/of gerookte visserijproducten. Bovendien zou de stap “pekelen” moeten worden vervangen door de stap “zouten” (wetende dat deze op verschillende manieren kan worden toegepast, namelijk droog of in pekel).
- Het 5de “processtroomdiagram” heeft betrekking op “koude en warme bereidingen”. Het SciCom stelt opnieuw voor om het woord “bereidingen” te vervangen door “bereide schotels”.
- In de 3de, 4de en 5de “processtroomdiagrammen” zijn er twee stappen met de benaming “ontvangst grondstoffen”. Om iedere verwarring te vermijden zou moeten worden verduidelijkt welke van beiden betrekking heeft op de “ontvangst van visserijproducten” en welke betrekking heeft op de “ontvangst van andere ingrediënten”.

3.4. Opmerkingen over de CCP's en PVA's

De CCP's en PVA's worden opgenomen in andere modules en gidsen. Op korte termijn kan het SciCom geen wijzigingen vragen. Er moet echter kennis worden genomen van de volgende bemerkingen:

- Er is sprake van "steekproefsgewijze controle" voor bepaalde CCP's (bijvoorbeeld CCP 7), wat niet aangewezen is wetende dat een CCP voortdurend moet worden bewaakt. Deze bemerking is van toepassing op alle modules en gidsen die dezelfde CCP's vermelden.
- Voor CCP 5 - temperatuur en kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie - moet het criterium van een maximale polaire fractie van 25% worden aangegeven in de kolom met kritieke limieten.
- Voor CCP 18 - pekelen van visserijproducten - wordt vermeld dat er geen schuim- en slijmvorming is bij een pH tussen 5,6 en 7,0. Zoals eerder vermeld vraagt het SciCom zich af of deze indicatie over de pH (enerzijds) relevant is en (anderzijds) geverifieerd kan worden door de operatoren. De gebruikte benadering zou moeten worden nagegaan in de B2B-gids van visserijproducten.
- Voor CCP 20 - roken en/of drogen van visserijproducten - wordt gevraagd om bij iedere productie de wateractiviteit te controleren. Het SciCom is van mening dat dit voor de B2C-operator niet haalbaar is en stelt een controle voor onder specifieke omstandigheden (tijdens de validatiefase van het proces, wanneer de operator zijn proces wijzigt en wanneer de operator de efficiëntie van zijn HACCP-aanpak wil controleren). Dit CCP 20 zou in de module als een PVA moeten worden gepresenteerd.
- Voor CCP 23 - vacuüm verpakken of verpakken onder gewijzigde atmosfeer - wordt gevraagd om een controle uit te voeren van het vacuüm bij elke productie. Het SciCom is wederom van mening dat deze maatregel te veeleisend is voor operatoren van de B2C-sector. Dit CCP 23 zou in de module als een PVA moeten worden voorgesteld.
- Voor PVA 1 - ontvangst - zou het risico met betrekking tot vreemde lichamen moeten worden toegevoegd.

4. Conclusies

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de informatie en de aanbevelingen in de module, mits de wijzigingen worden doorgevoerd rekening houdende met de aanbevelingen die worden gemaakt in dit advies.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. E. Thiry (Get.)
Brussel, 19/07/2018

Referenties

- Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV), PCCB/S3/ENE/1140519 omzendbrief betreffende de controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector http://www.afsca.be/levensmiddelen/omzendingen/documents/2017-07-28_NL_Omzendbrief_controle_water_v05_clean.pdf
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) (2017). *Anisakis* spp. *Pseudoterranova* spp. 1-4. <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2016SA0071Fi.pdf>
- Appendix 4, Bacterial Pathogen Growth and Inactivation <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/seafood/ucm2018426.htm>
- Codex Alimentarius (2012). Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche. Deuxième édition. Organisation mondiale de la santé, Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, ISSN 1020-2560, 1-271.
- European Food Safety Authority (EFSA) Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) (2010). Scientific opinion on risk assessment of parasites in fishery products. The EFSA Journal 2010; 8(4):1543, 1-91.
- European Food Safety Authority (EFSA) Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) (2017). Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems. The EFSA Journal 2017; 15(3):4697, 1-52.
- IFT/FDA (2003). Report on Task Order 4. Chapter III - Factors that influence Microbial Growth, Comprehensive reviews in food science and food safety 2003, Vol.2 (supplement), 21-32.
- International Commission on Microbiological Specification for Foods (ICMSF) (1996). Microorganisms in foods. Roberts TA, Baird-Parker AC, Tompkin RB, editors. Vol. 5, Characteristics of microbial pathogens. London: Blackie Academic & Professional, p513.
- James M. Jay (1991), Modern Food Microbiology 4th edition, Published by Chapman & Hall, ISBN 0-442-00733-7.

Voorstelling van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV

Het Wetenschappelijk Comité (SciCom) is een adviesorgaan van het Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) dat **onafhankelijke wetenschappelijke adviezen** verstrekt met betrekking tot risicobeoordeling en risicobeheer in de voedselketen en dit op vraag van de Gedelegeerd Bestuurder van het FAVV, de Minister die bevoegd is voor de voedselveiligheid of op eigen initiatief. Het Wetenschappelijk Comité wordt administratief en wetenschappelijk ondersteund door de Stafdirectie voor Risicobeoordeling van het Agentschap.

Het Wetenschappelijk Comité bestaat uit 22 leden die benoemd zijn bij koninklijk besluit op basis van hun wetenschappelijke expertise in domeinen die te maken hebben met de veiligheid van de voedselketen. Het Wetenschappelijk Comité kan bij de voorbereiding van een advies een beroep doen op externe deskundigen die geen lid zijn van het Wetenschappelijk Comité. Net zoals de leden van het Wetenschappelijk Comité dienen zij in staat te zijn om onafhankelijk en onpartijdig te kunnen werken. Om de onafhankelijkheid van de adviezen te waarborgen, worden potentiële belangenconflicten transparant beheerd.

De adviezen zijn gebaseerd op een wetenschappelijke beoordeling van de vraagstelling. Zij vertolken het standpunt van het Wetenschappelijk Comité dat in consensus is genomen op basis van de risicobeoordeling en de bestaande kennis over het onderwerp.

De adviezen van het Wetenschappelijk Comité kunnen **aanbevelingen** bevatten voor het controlebeleid van de voedselketen of voor de belanghebbende partijen. De opvolging van de aanbevelingen voor het beleid behoort tot de verantwoordelijkheid van de risicomangers.

Vragen over een advies kunnen worden gericht aan het secretariaat van het Wetenschappelijk Comité: Secretariaat.SciCom@favv.be

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

S. Bertrand (tot 30 maart 2018), M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau (tot 17 juni 2018)

Belangenconflicten

Er werden geen belangenconflicten gemeld.

Dankwoord

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies. Het Wetenschappelijk Comité dankt ook M.-L. Scippo en L. Herman voor de deep reading.

Samenstelling van de werkgroep

De werkgroep was samengesteld uit:

Leden van het Wetenschappelijk Comité:	A. Clinquart (verslaggever), L. De Zutter, P. Delahaut
Externe experten:	K. Bekaert (ILVO), G. Vlaemynck (ILVO), L. Jacxsens (UGent), N. Korsak (Ulg)
Dossierbeheerder:	Maurine Leroy

De activiteiten van de werkgroep werden opgevolgd door de volgende leden van de administratie (als waarnemers):
V. Helbo (FAVV), N. De Zutter (FAVV)

Wettelijk kader

Wet van 4 februari 2000 houdende de oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen; Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 8 juni 2017.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.

Bijlage A. Antwoorden op bijkomende vragen

1. Zouden operatoren van visdetailhandelszaken de wateractiviteit van hun producten moeten meten in het kader van hun autocontrolesysteem?

In de praktijk zijn routinemetingen van de wateractiviteit moeilijk uitvoerbaar, vooral voor operatoren in de B2C-sector. Andere parameters (zoals indroogverlies, de hoeveelheid zout of de zoutconcentratie, enz.) kunnen in rekening worden gebracht als onrechtstreekse indicatoren van de beheersing van de wateractiviteit. De wateractiviteit bepalen kan echter zeer gericht gebeuren, bijvoorbeeld om een product te karakteriseren (productspecificaties), bij de ontwikkeling van een nieuw product of om de efficiëntie van de HACCP-aanpak te verifiëren.

Meer bepaald: zou de gemeten wateractiviteit in gedroogde producten moeten beschouwd worden als een CCP? (In de module wordt verduidelijkt dat de wateractiviteit zal dalen tot ongeveer 0,97 door het droogproces).

Een wateractiviteit die lager of gelijk is aan 0,97 kan niet beschouwd worden als een veiligheidsdrempel ("safe"-waarde) voor het beheersen van microbiologische risico's. Gewoonlijk wordt ervan uit gegaan dat een waarde lager dan of gelijk aan 0,90-0,91 bereikt moet worden om een voldoende "barrière-effect" ("hurdle effect") teweeg te brengen om het risico met betrekking tot pathogene bacteriën die worden overgedragen via de voeding te beheersen. Een uitzondering hierop is *Staphylococcus aureus* waarvan de groei mogelijk is vanaf een waarde van 0,83 en waarbij de vorming van toxines mogelijk is vanaf 0,88 (ICMSF, 1996 geciteerd door IFT/FDA, 2003).

2. Hoe moet het indroogverlies van elke productie van visserijproducten in de praktijk gemeten worden (zie CCP 20 van de module)?

Zoals vermeld in het antwoord op de vorige vraag kan het indroogverlies worden gebruikt als indicator van de drogingsgraad en dus als een onrechtstreekse indicator van de verminderde wateractiviteit.

Speelt de relatieve luchtvochtigheid van de omgeving (van het drogingslokaal) een rol bij het indroogverlies?

Ja, maar dit kan moeilijk worden gemeten door operatoren in de B2C-sector, wetende dat het meten van deze parameter gepaard gaat met een aanzienlijke meetonzekerheid (die te maken heeft met de meettechniek zelf en de variatie van deze parameter in de tijd en in de ruimte). Er moet daarentegen op worden toegezien dat er voldoende verluchting is van de rechtstreekse omgeving van de producten. Aangezien het indroogverlies van de producten te maken heeft met de relatieve luchtvochtigheid (er is indroogverlies wanneer de relatieve luchtvochtigheid lager is dan de wateractiviteit van het product), kan het bepalen van het indroogverlies een indicator zijn van de beheersing van de relatieve luchtvochtigheid.

3. Ter herinnering, "pekelen" betekent "het laten inwerken van pekelen op levensmiddelen", met als gevolg een conserverende werking van het zout of zoutvervangers. Wordt pekelen enkel gebruikt voor de conserverende werking ervan (waarbij het eindproduct geen verdere behandeling meer ondergaat) of kan dit ook worden gebruikt als smaakmaker (waarbij het product nog (een) andere verdere behandeling(en) ondergaat)?

Pekelen kan worden gebruikt voor twee doeleinden. Het effect op de bewaring hangt af van het zoutgehalte, alsook van de omvang van het droogproces dat later kan worden toegepast of van een andere latere behandeling zoals koken.

Wordt pekelen bovendien altijd gevolgd door drogen en/of roken?

Pekelen wordt niet noodzakelijk gevolgd door drogen en/of roken. Zelfs wanneer dit het geval is, kan de reikwijdte van deze behandeling (en dus het effect op de geschiktheid van het product voor bewaring) variëren al naargelang de gebruikte processen en producten.

4. Is een scheiding in de ruimte nodig tussen evisceratie en fileren? Zo ja, moet deze scheiding dan worden uitgevoerd door twee aparte werktafels, door een werktafel die ingedeeld is in twee delen met behulp van een scheidingswand of in aparte lokalen? Het Koninklijk besluit van 30 november 2015 bepaalt in artikel 35 dat “Exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan land die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging”).

In deze situatie kan een scheiding in de tijd moeilijk worden toegepast. Een scheiding in de ruimte kan worden bewerkstelligd door tussen deze twee stappen twee verschillende werktafels te gebruiken of door het gebruik van één werktafel die in tweeën is verdeeld door middel van een scheidingswand. Een scheiding in twee aparte lokalen is niet nodig, maar iedereen moet minstens trachten kruiscontaminaties te vermijden.

5. Worden niet-zure marinades (oliemarinade bijvoorbeeld) nog gevolgd door een verduurzamingsstap (bijvoorbeeld “een vis laten marineren in olie en daarna grillen”)?

Neen, niet noodzakelijk. Een rauw product dat behandeld werd met een oliemarinade kan gemakkelijk als dusdanig in de handel worden gebracht, zonder dat een latere bewaringsbehandeling wordt uitgevoerd bij de operator.

Moet een pH-waarde vastgelegd worden voor niet-zure marinades (zoals het geval is voor de zure marinade waarvoor de pH vastgelegd is op 4,2)?

Door haar samenstelling (er zit niet (noodzakelijk) zuur in de ingrediënten) brengt een oliemarinade wat de pH-waarde betreft geen “hurdle effect” teweeg. We kunnen dus geen pH-waarde als doel vastleggen voor een marinade.

Bijlage B. Voorstellen voor correctie

Tabel 1. Voorstellen voor correctie (overeenstemmende pagina in de module, het beschouwde deel/de beschouwde stap, te corrigeren termen en voorstel voor correctie)

Paginanummer	Te corrigeren term(en)	Correctie
1. Inleiding		
1.1 Toepassingsgebied		
3	“Hieronder vindt u enkele definities (...)”	De referentie naar Verordening (EG) nr. 853/2004 toevoegen.
	“Plaatkieuwige weekdieren (lamellibranchiata)”	Ga na of deze definitie verschillend is in de Franstalige versie van de module.
2. Goede hygiënepraktijken		
Ontvangst		
5	“In winkels die bestemd zijn voor de verkoop of de bewaring van vis”	“In winkels die bestemd zijn voor de verkoop of de bewaring van vis waarop deze module betrekking heeft”
	“Vissen die biotoxines bevatten, zoals ciguatoxine of spierverslammende toxines.”	“Vissen en tweekleppige weekdieren die biotoxines bevatten (bijvoorbeeld okadazuur, ciguatoxine of spierverslammende toxines, ...) en biogene aminen (histamine)”
	“Bij de ingangsccontrole”	“Bij de ingangsccontrole van alle producten waarop deze module betrekking heeft”
	“Controleer de vis op versheid door een visuele beoordeling”	“Controleer de vis op versheid door een sensorische beoordeling”
	“Controleer de temperaturen van de gekoelde en bevroren producten (zie tabel 1 in het praktijkhandboek).”	Verwijzen naar het generieke praktijkhandboek van de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector
	“Voorverpakte producten (...) moeten voorzien zijn van de correcte etikettering. Check ook de houdbaarheidsdatum”	“Check de uiterste consumptiedatum”
	“Let erop dat de verpakking intact is”	“Let erop dat de onmiddellijke verpakking intact is”. In de Nederlandse versie nagaan of het gaat om “verpakking” of “onmiddellijke verpakking”.
	“Zorg na het checken van de bovenstaande punten ervoor dat de producten snel in een koeling geplaatst worden bij een correcte temperatuur.”	“ (...) temperatuur aangepast aan het product (zie 4. “Kritische controlepunten (CCP’s) en punten van aandacht”).
Bewerking van visserijproducten		
5	“De vis moet goede uiterlijke kenmerken hebben (...) en smaak moeten gunstig zijn.”	“De vis moet er goed uitzien (...)” + er moet een betere term worden gevonden voor “gunstig”.

6	“De vis die het eerst zal vervallen (...)”	“De vis waarvan de uiterste consumptiedatum het eerst verstrijkt (...)”
	“Check dagelijks de minimale houdbaarheidsdata”	“Check dagelijks de uiterste consumptiedata” In de Nederlandse versie “minimale” schrappen
Ontdooien van vis		
6	“Zorg ervoor dat het smeltwater (...)”	“Zorg ervoor dat het dooivocht (...)”
Verwijderen van ingewanden, fileren en versnijden van vis		
7	Termen “verwijderen van ingewanden” in het hele dossier	Deze zin komt letterlijk uit de module over visserijproducten, maar op andere plaatsen in diezelfde module wordt de term "strippen" gebruikt i.p.v. "verwijderen van ingewanden". Dit moet geüniformiseerd worden.
7	In de Franse versie : “Veillez à enlever autant d’arrêtes que possible de la chair du poisson”	In de Franse versie moet in deze zin het woord “arrêtes” worden vervangen door “arêtes”.
Mechanisch scheiden van visserijproducten		
7	In de Franse versie : “La séparation mécanique des arrêtes et des restes de chair du (...)”	In de Franse versie moet in deze zin het woord “arrêtes” worden vervangen door “arêtes”.
Verwerking van visserijproducten		
Roken van vis		
10	In de Franse versie : « Fumage à chaud (...) : 70°C pendant 2 minutes à cœur ou un trajet temps/température similaire. Suivez la température à cœur du produit et vérifiez le trajet temps/température après chaque fumage »	« (...) un couple temps/température similaire. Suivez la température à cœur du produit et vérifiez le couple temps/température après chaque fumage ». De term « trajet » moet ook worden vervangen door « couple » in het CCP 20 over roken.
Bewaring van levende vis en schaaldieren in de vistank		
12	“Construeer de bouw van de vistank en pompen op zodanige wijze dat deze makkelijk te onderhouden zijn.”	“De vistank en de pompen moeten zodanig geconstrueerd worden dat ze gemakkelijk kunnen worden onderhouden”
	In de Franse versie : “Veiller à ce que la qualité de l'eau dans laquelle (...)”	In de Franse versie moet “veiller” vervangen worden door “veillez”.
	In de Franse versie : “Veiller à ce que les produits de la pêche vivants et les mollusques bivalves soient stockés à une température (...)”	In de Franse versie van deze zin moet “veiller” vervangen worden door “veillez”.
Specifieke etikettering		
Visserijproducten		
13	In de Franse versie : “Pour les produits suivants:”	Dit moet worden gewijzigd naar “Les produits suivants :”
Levende tweekleppige weekdieren		
14	“a) de soort tweekleppige weekdieren (gebruikelijke naam en wetenschappelijke naam) en”	“ (...) handelsnaam (...)”

