

**VISSERIJVAARTUIGEN.**

Bijlage III.3.1. bij het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

**Activiteit:** het vangen en de daarmee samenhangende bewerkingen: doden, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van vinnen, koelen en aanbrengen van een onmiddellijke verpakking.

**Plaatscode:** PL61

**Activiteitscode:** AC57

**Productcode:** PR132

**1. INFRASTRUCTUURVOORWAARDEN: verordening (EG) nr. 853/2004.****1.1. Voorschriften van toepassing op alle vaartuigen.**

1. De vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat de producten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 1]

2. De oppervlakken waarmee visserijproducten in aanraking komen, moeten bestaan uit adequaat, corrosiebestendig materiaal dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt. Beschermlagen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 2]

3. Wanneer vaartuigen een punt voor watervang hebben voor water dat met visserijproducten wordt gebruikt, moet die zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 4]

**1.2. Bijkomende voorschriften voor vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard.**

1. Vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten kunnen worden opgeslagen bij de wettelijk voorgeschreven temperaturen.

2. Deze ruimen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde lokalen gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen. De lokalen en recipiënten die worden gebruikt voor de opslag van de visserijproducten, moeten van dien aard zijn dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat,

waar nodig, het smeltwater niet in contact blijft met de producten.

3. Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen in gekoeld schoon zeewater moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert. De met de hulp van dit systeem bereikte koeling moet waarborgen dat het mengsel van vis en schoon zeewater uiterlijk zes uur na het vullen tot 3 °C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0 °C daalt, en de bewaking en, indien nodig, de registratie van de temperatuur mogelijk maken.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.B]

## **2. UITRUSTINGSVOORWAARDEN: verordening (EG) nr. 853/2004.**

1. Uitrusting en gereedschap voor bewerking van visserijproducten moeten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 3]

2. De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en zodanig geconstrueerd zijn dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, lid 1]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 1]

## **3. EXPLOITATIEVOORWAARDEN.**

### **3.1. Verordening (EG) nr. 852/2004.**

#### **3.1.1. Hygiënevoorschriften.**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er in de mate van het mogelijke op toe dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking van primaire producten.

[Bijlage I, deel A, II, punt 2]

2. Onverminderd de in bovenstaand punt bedoelde algemene verplichting moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de toepasselijke communautaire en nationale wettelijke bepalingen betreffende het onder controle houden van gevaren voor de primaire

productie en daarmee verband houdende bewerkingen, met inbegrip van:

a) maatregelen voor het onder controle houden van verontreiniging door lucht, bodem, water, diervoeder, meststoffen, geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik, gewasbeschermingsmiddelen en biociden, en de opslag, het hanteren en verwijderen van afvalstoffen, en

b) maatregelen die verband houden met de gezondheid en het welzijn van dieren en de gezondheid van planten en die gevolgen hebben voor de gezondheid van de mens, inclusief programma's voor bewaking en bestrijding van zoönosen en zoönoseverwekkers.

[Bijlage I, deel A, II, punt 3]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig:

- alle infrastructuur die voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen gebruikt worden, inclusief infrastructuur voor de opslag en hantering van diervoeder, schoon te maken en die indien nodig na het schoonmaken op een passende wijze te ontsmetten;

[Bijlage I, deel A, II, punt 4, a)]

- uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen, schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op een passende wijze te ontsmetten;

[Bijlage I, deel A, II, punt 4, b)]

- altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;

[Bijlage I, deel A, II, punt 4, d)]

- erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en onderricht wordt in gezondheidsrisico's;

[Bijlage I, deel A, II, punt 4, e)]

- voorzover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;

[Bijlage I, deel A, II, punt 4, f)]

- afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt.

[Bijlage I, deel A, II, punt 4, g)]

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten passende herstelmaatregelen nemen

wanneer zij in kennis worden gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen.

[Bijlage I, deel A, II, punt 6]

### 3.1.2. Het bijhouden van registers.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen bijhouden en bewaren, zulks op een passende wijze en gedurende een passende termijn die afgestemd is op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf. Zij moeten de relevante informatie in deze registers desgevraagd ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en van de ontvangende exploitanten van levensmiddelenbedrijven.

[Bijlage I, deel A, III, punt 7]

## **3.2. Verordening (EG) nr. 853/2004.**

### 3.2.1. Hygiënevoorschriften.

1. De gedeelten van vaartuigen of recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten dienen, wanneer zij worden gebruikt, schoon te zijn en goed te worden onderhouden. Zij mogen met name niet verontreinigd worden door brandstof of lenswater.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt II, lid 1]

2. Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moeten zij zo snel mogelijk worden beschermd tegen verontreiniging en tegen de inwerking van de zon of andere warmtebronnen.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt II, lid 2]

3. De visserijproducten moeten zodanig worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen. Degenen die de producten hanteren, mogen gebruikmaken van gepunt gereedschap om grote vissen of vissen waaraan zij zich kunnen verwonden te verplaatsen, mits het vlees van de producten niet wordt beschadigd.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt II, lid 3]

4. De visserijproducten moeten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aan boord brengen worden gekoeld. Als de visserijproducten niet kunnen worden gekoeld, moeten zij zo snel mogelijk aan land worden gebracht.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt II, lid 4]

5. Wanneer de vis aan boord wordt ontcopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de producten onmiddellijk en grondig worden gewassen. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid moeten in dat geval zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten. Voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom moeten onder ijs worden bewaard bij de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, of worden ingevroren.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt II, lid 6]

### 3.2.2. Voorschriften bij en na het aanlanden.

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten:

a) erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten in een goede staat van onderhoud verkeren en schoon zijn, en

b) verontreiniging van visserijproducten bij het lossen en aanlanden voorkomen, met name door:

i) ervoor te zorgen dat het lossen en het aanlanden snel geschieden;

ii) de visserijproducten onverwijd in een beschermde omgeving onder te brengen bij de wettelijk vereiste temperatuur, en

iii) geen voorzieningen te gebruiken en geen behandelingen uit te voeren die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 1]

2. Wanneer koeling aan boord van het vaartuig niet mogelijk is, moeten verse visserijproducten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aanlanden worden gekoeld en worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 3]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de relevante bevoegde autoriteiten, zodat deze overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 de officiële controles kunnen uitvoeren, in het bijzonder wat betreft de procedures voor de kennisgeving van het aanlanden van visserijproducten die nodig worden geacht door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vissersvaartuig de vlag voert of door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar de visserijproducten aan land worden gebracht.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 4]

### 3.2.3. Voorschriften voor verse visserijproducten.

1. Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet dit zo snel mogelijk na het vangen of het lossen geschieden. De producten moeten onmiddellijk na deze bewerkingen grondig worden gewassen.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, A, lid 2]

2. Hele en gestripte verse visserijproducten mogen aan boord van het vaartuig in gekoeld water vervoerd en opgeslagen worden. Zij mogen ook na het aanlanden in gekoeld water verder vervoerd worden, ook vanaf aquacultuurbedrijven, tot aan de eerste inrichting op het vasteland waar een andere activiteit dan vervoer of sorteren wordt verricht.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, A, lid 5]

#### 3.2.4. Gezondheidsnormen voor visserijproducten.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, voldoen aan de volgende normen:

- organoleptische eigenschappen van visserijproducten: exploitanten moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, A]

- parasieten: exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat vis en 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.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, D]

- giftige vis: visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, E, 1]

- 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, indien zij geproduceerd zijn overeenkomstig de wettelijke voorschriften en voldoen aan de relevante gezondheidsnormen (cfr. Ver. (EG) nr. 853/2004, sectie VII).

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, E, 2]

#### 3.2.5. Verpakking van visserijproducten.

Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking:

- a) geen bron van besmetting vormt;
- b) op zodanige wijze wordt opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd;
- c) indien het bestemd is voor hergebruik, gemakkelijk kan worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, lid 3]

### 3.2.6. Opslag van visserijproducten.

1. Verse visserijproducten moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, lid 1]

2. Levend bewaarde visserijproducten moeten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, lid 3]

### 3.2.7. Vervoer van visserijproducten.

1. Visserijproducten moeten tijdens het vervoer op de vereiste temperatuur worden gehouden. In het bijzonder geldt het volgende: verse visserijproducten moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, lid 1, a)]

2. Indien de visserijproducten onder ijs worden bewaard, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater niet in contact blijft met de producten.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, lid 3]

3. Visserijproducten die bestemd zijn om levend in de handel te worden gebracht, moeten onder zodanige omstandigheden worden vervoerd dat de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet worden aangetast.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, lid 4]

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

1. Elke operator moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten wordt geregistreerd: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de ontvangstdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

[Art. 6, §1]

2. Elke operator moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de afgevoerde producten wordt geregistreerd: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de leveringsdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

[Art. 6, §2]

3. Elke operator moet beschikken over systemen of procedures waarmee het verband tussen

de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd en waarmee ze in alle stadia van productie, verwerking en distributie traceerbaar zijn.

[Art. 6, §3]

4. Elke operator stelt het Agentschap onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd, gedistribueerd of in de handel gebracht product schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant. Hij stelt het Agentschap in kennis van de maatregelen die hij heeft genomen om risico's te voorkomen en verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de wetgeving en de juridische praktijk, met het Agentschap samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een product kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen.

[Art. 8, §1]

5. Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole en traceerbaarheid moeten bewaard worden gedurende twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar. Voor de primaire productie is de bewaartijd van deze documenten vijf jaar.

De totaliteit van deze documenten moet worden voorgelegd aan de personen belast met de controle op hun verzoek.

[Art. 11]

---

**Wetgeving:**

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