



ISSN: 2519-8734

CRFM Speciale publicatie nr. 09

Handleiding voor de inspectie en officiële controle van Caribische visserijproducten



Het SPS-project wordt gefinancierd uit het 10e Economische Ontwikkelingsfonds van de Europese Unie en wordt geïmplementeerd door het Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA) met de volgende regionale partners: het CARICOM-Secretariaat, het Caribbean Regional Fisheries Mechanism (CRFM), El Comité Nacional para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la República Dominicana (CNMSF) en CARIFORUM.



Handleiding voor de inspectie en officiële controle van Caribische visserijproducten

Copyright © 2016 Caribbean Regional Fisheries Mechanism (CRFM)

Alle rechten voorbehouden.

Reproductie, verspreiding en gebruik van materiaal uit deze publicatie voor educatieve of niet-commerciële doeleinden is toegestaan zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van het CRFM, onder de voorwaarde dat de bron volledig wordt vermeld. Geen enkel deel van deze publicatie mag worden gereproduceerd, verspreid of gebruikt voor enig commercieel doeleinde of worden doorverkocht zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van het CRFM.

Opgesteld door: Ian Goulding, Megapesca Lda., november 2016, in opdracht van het Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), m.b.v. het 10e EDF-gesubsidieerde sanitaire en fytosanitaire project. Vertaald uit het Engels door: Edith van der Have-Raats, Biollandica

Als volgt te citeren:

Goulding, I.C., 2016. Handleiding voor de inspectie en officiële controle van Caribische visserijproducten. *CRFM Speciale publicatie* nr. 09, 41 blz. Vertaald uit het Engels door E.M. van der Have-Raats, 2016. Oorspronkelijke titel: Manual for the Inspection and Official Control of Caribbean Fishery Products.

ISSN: 2519-8734

ISBN: 978-976-8257-45-1

Omslagfoto: Bij de vangst en het verpakken van de grote kroonslak oftewel karko (*Lobatus gigas*), die een grote rol speelt in de regionale visserijsector, is een goed beheer van de bijbehorende voedselveiligheidsrisico's nodig.

Inhoudsopgave

1	INLEIDING	1
1.1	ACHTERGROND.....	1
1.2	OVER DEZE HANDLEIDING	1
1.3	GEBRUIK VAN DIT DOCUMENT.....	2
2	RISICOBEBEERSING: PRINCIPES EN VERANTWOORDELIJKHEDEN	2
2.1	PRINCIPES VAN RISICOBEBEERSING	2
2.2	VERANTWOORDELIJKHEDEN VOOR VOEDSELVEILIGHEID.....	4
2.3	ROL VAN DE INSPECTEUR	4
3	VOEDSELVEILIGHEIDSGEVAREN EN CONTROLES	5
4	ORGANISATIE VAN VOEDSELVEILIGHEIDSCONTROLES VOOR VISSERIJPRODUCTEN	6
4.1	WETTELIJK KADER	6
4.1.1	<i>Toepassingsgebied van regelgeving voor voedselveiligheid van visserijproducten</i>	6
4.1.2	<i>Regelgevingsystemen voor export van visserijproducten</i>	7
4.2	ORGANISATIE VAN DE BEVOEGDE AUTORITEIT	8
4.2.1	<i>Benoeming</i>	8
4.2.2	<i>Organisatiestructuur en taken van de bevoegde autoriteit</i>	8
4.2.3	<i>Scholing en vaardigheden van het inspectiepersoneel</i>	9
4.2.4	<i>Benodigheden voor inspecteurs</i>	10
4.3	FINANCIËEL BEHEER VAN DE BEVOEGDE AUTORITEIT	11
4.3.1	<i>Uitgaven</i>	11
4.3.2	<i>Inkomen</i>	11
4.4	INTERN KWALITEITSWAARBORGINGSSYSTEEM	12
4.5	MAATREGELEN TEGEN CORRUPTIE	12
4.5.1	<i>Corruptie en belangenconflicten</i>	12
4.5.2	<i>Maatregelen tegen corruptie</i>	13
5	ORGANISATIE VAN LABORATORIUMTESTS	13
5.1	ORGANISATIE VAN BEMONSTERING EN TESTEN	13
5.2	DOELSTELLINGEN VAN BEMONSTERING	14
5.3	TESTLABORATORIA	14
5.3.1	<i>Benoeming van geaccrediteerde testlaboratoria</i>	14
5.3.2	<i>Technische specificaties van testlaboratoria</i>	15
5.3.3	<i>Voorwaarden voor laboratoriumaccreditatie</i>	15
5.3.4	<i>Standaardanalysemethoden</i>	16
5.4	REFERENTIELABORATORIA	16
6	OFFICIËLE CONTROLES	16
6.1	JAARLIJKS INSPECTIEPLAN.....	17
6.2	OP RISICO GEBASEERDE BENADERING VOOR INSPECTIE	18
6.3	GOEDKEURINGSSYSTEEM VOOR VAARTUIGEN EN INRICHTINGEN.....	19
6.4	INSPECTIEFREQUENTIE.....	21
6.5	PROCEDURES BIJ OVERTREDING VAN DE REGELGEVING	22
6.6	SANCTIES BIJ OVERTREDINGEN	22
6.7	OPSCHORTEN OF INTREKKEN VAN EEN GOEDKEURING	23
6.8	VOORWAARDEN VOOR EXPORTCERTIFICATIE	23
6.8.1	<i>Nomenclatuur</i>	23
6.8.2	<i>Inhoud van exportcertificaten</i>	24
6.8.3	<i>Procedures voor exportcertificering</i>	25
6.9	JAARVERSLAGEN	26
7	MONITORINGPROGRAMMA'S VOOR VISSERIJPRODUCTEN	26

7.1	DOELSTELLINGEN VAN MONITORING	26
7.2	MONITORINGPLANNEN	27
7.3	MONITORINGSVEREISTEN VOOR VISSERIJPRODUCTEN	27
7.4	MONITORINGSPROGRAMMA VOOR TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN E.D.	28
7.5	MONITORINGSVEREISTEN VOOR GEKWEEKTE VISSERIJPRODUCTEN	29
8	ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR GOEDE INSPECTIETECHNIEKEN	32
8.1	DE INSPECTEUR	32
8.2	DE GANG VAN ZAKEN BIJ EEN INSPECTIE	32
8.3	INSPECTIEPROCEDURES	32
8.4	SOORTEN INSPECTIE	33
8.4.1	<i>Documentatiecontrole</i>	33
8.4.2	<i>Nauwkeurige inspectie</i>	33
8.4.3	<i>Gedeeltelijke inspectie</i>	34
8.4.4	<i>Periodieke geplande inspecties:</i>	34
8.4.5	<i>Steekproefsgewijze controles:</i>	34
8.5	UITKOMST EN RAPPORTAGE VAN INSPECTIE	34
8.5.1	<i>Combineren van inspectieresultaten</i>	34
8.5.2	<i>Slotbijeenkomst met het management</i>	34
8.5.3	<i>Inspectierapportageformulieren</i>	35
8.5.4	<i>Formeel rapport en begeleidende brief</i>	35
8.5.5	<i>Het schriftelijke bedrijfsactieplan voor correctie maatregelen</i>	35
8.5.6	<i>Overtreding</i>	36
8.5.7	<i>Hardnekkige overtreding</i>	36
9	CONTROLELIJSTEN EN SYSTEMEN VOOR VASTLEGGING VAN GEGEVENS	37
9.1	SOORTEN GEBRUIKTE CONTROLELIJSTEN	37
9.1.1	<i>Controlelijst voor hygiënische omstandigheden</i>	37
9.1.2	<i>Verificatie van HACCP-systemen</i>	37
9.1.3	<i>Checklist voor traceerbaarheidssystemen</i>	37
9.2	ADMINISTRATIE VAN INSPECTIES EN RESULTATEN	37
10	WAARSCHUWINGEN EN CRISISMANAGEMENT	38
10.1	BEHOEFTE AAN EEN WAARSCHUWINGSSYSTEEM	38
10.2	SOORTEN WAARSCHUWINGEN	38
10.3	REACTIE OP WAARSCHUWINGEN.....	39
10.4	OPVOLGING EN CRISISBEHEER	39
10.5	TERUGTREKKEN EN TERUGROEPEN VAN PRODUCTEN.....	40
BIJLAGE 1: MODELFORMULIEREN VOOR INSPECTIE VAN HACCP-SYSTEEM EN -UITVOERING		43

Lijst met tabellen

Tabel 1: Effect van risico en ernst op voedselveiligheidsprioriteiten.....	4
Tabel 2: Risicocategorieën voor inrichtingen	19
Tabel 3: Classificatie en inspectiefrequentie	21
Tabel 4: Definitie van visserijproducten volgens de tariefcodes van het geharmoniseerde systeem	24
Tabel 5: Bemonsteringsvereisten voor mariene biotoxinen.....	29
Tabel 6: Stoffen uit Groep A en B die in aanmerking worden genomen bij residumonitoring van gekweekte vis.....	30
Tabel 7: Gebruikelijke monitoringsparameters voor gekweekte vis.....	31
Tabel 8: Voorbeeld van een RASFF-waarschuwing.....	39

VERKLARENDE WOORDENLIJST

Audit	Een systematisch en onafhankelijk onderzoek om te bepalen of de activiteiten en de resultaten daarvan aansluiten bij de gemaakte plannen en of deze plannen op een doeltreffende manier worden uitgevoerd en geschikt zijn om de gestelde doelen te bereiken
Bevoegde autoriteit	De centrale autoriteit van een lidstaat (binnen de EU) of de centrale nationale autoriteit van enig land, die bevoegd is om sanitaire controles uit te voeren en te waarborgen dat wordt voldaan aan de eisen
Correctie-maatregel	De procedure die wordt gevolgd wanneer er een afwijking is van een kritische grenswaarde in een HACCP-plan of wanneer uit het resultaat van officiële controles blijkt dat de regelgeving niet wordt nageleefd
Gevaar	Een biologisch, chemisch of fysisch middel in, of toestand van, voedsel of voer met het vermogen een nadelig effect te veroorzaken op de gezondheid van mensen of dieren
Goedkeuring	Officiële erkenning dat de gezondheidsomstandigheden aan boord van een vaartuig of in een inrichting voldoen aan de wettelijke eisen
HACCP	Systeem voor gevarenanalyse en kritisch beheersingspunt (Hazard analysis critical control point system), Een productveiligheidsbeheerssysteem waarin kritische procesvariabelen worden geïdentificeerd, die invloed hebben op de mate waarin gevaren voor de menselijke gezondheid aanwezig zijn in het eindproduct, en waarbij kritische monitoringsindicatoren worden vastgesteld, eveneens als methode om te waarborgen dat de procesvariabelen binnen vooraf bepaalde veilige grenswaarden blijven
Hoog-risicoproducten	Producten die een ernstig gevaar voor de menselijke gezondheid en veiligheid kunnen opleveren als ze niet naar behoren worden bereid of verwerkt
Hygiëne	De benodigde maatregelen en voorwaarden om gevaren te beheersen en de geschiktheid van een levensmiddel voor menselijke consumptie te waarborgen, rekening houdend met het beoogde gebruik
Inspecteur	Een officiële functionaris die namens de bevoegde autoriteit is gemachtigd tot het verrichten van inspectietaken om de voedselveiligheid te waarborgen
Inspectie	Het onderzoeken of wordt voldaan aan de wettelijke vereisten voor inrichtingen, dieren en levensmiddelen en de verwerking daarvan, levensmiddelenbedrijven en bestuurs- en productiesystemen daarvan, met inbegrip van documenten, tests van eindproducten en voederregime, en de oorsprong en bestemming van uitgangsmaterialen en geleverde producten
Kritische overtreding	Falen van het HACCP-, GMP- of SSOP-systeem van een visserijbedrijf, waardoor een onveilig of illegaal product geproduceerd kan worden of reeds geproduceerd is
Monitoring	Een geplande observatie of meting van een parameter, op een specifiek tijdstip, die vervolgens wordt vergeleken met een doelwaarde (bijv. een norm, een operationele grenswaarde of een kritische grenswaarde)
Overtreding	Het niet naleven van de regelgeving

Officiële controle	Alle vormen van controle door de bevoegde autoriteit om te verifiëren dat wordt voldaan aan de regelgeving voor voedselveiligheid
Officiële inspecteur	Een inspecteur, aangewezen door de bevoegde autoriteit, die volgens het bestaande wettelijke kader gemachtigd is om als zodanig op te treden
Plan voor correctie-maatregelen	Een vastgelegd plan van benodigde correctiemaatregelen, met daarbij de tijdschedulers, wie verantwoordelijk is voor uitvoering van het plan en controle van de werking de correctiemaatregelen door de uitvoerder
Registratie	De erkenning van een aangemelde inrichting of andere aangemelde voorzieningen zoals een vissersboot of transportvoorziening, gecertificeerd door de uitgifte van een registratienummer/-code
Risico	Een functie van de waarschijnlijkheid van een nadelig effect op de gezondheid en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit (een) geva(a)r(en) in voedsel
Risicoanalyse	Een proces dat bestaat uit drie onderdelen: risicobepaling, risicobeheersing en risicocommunicatie
Risicobeheersing	Het proces van het wege van beleidsalternatieven, waarbij de risicobepaling in beschouwing wordt genomen en, indien nodig, het selecteren van geschikte beheersingsmogelijkheden, waaronder regelgevingsmaatregelen
Risicobepaling	Een op wetenschap gebaseerd proces dat bestaat uit identificatie van gevaren, karakteriseren van gevaren, vaststellen van de blootstelling en karakteriseren van het risico
Standaard hygiënische werkprocedures (SSOP)	Standard Sanitation Operation Procedures Gedetailleerde instructies voor het uitvoeren van taken op het gebied van hygiëne en ontsmetting
Validatie	Bewijsmateriaal of documentatie waardoor bevestigd wordt dat de grenswaarden voor elk kritisch beheersingspunt (Critical Control Point, CCP) voldoende zijn om voedselveiligheidsgevaren in het eindproduct te voorkomen, weg te nemen of terug te brengen tot een acceptabel niveau

LIJST MET AFKORTINGEN

ASP	Amnesic shellfish poisoning (amnestische schelpdiervergiftiging)
DSP	Diarrheic shellfish poisoning (met diarree gepaard gaande schelpdiervergiftiging)
EU	Europese Unie
FDA	Food and Drug Administration (Amerikaanse inspectie voor voedings- en geneesmiddelen)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point (gevarenanalyse en kritisch beheersingspunt)
MRL	Maximum Residue Level (maximumresiduegehalte)
NSP	Neurotoxic shellfish poisoning (Neurotoxische schelpdiervergiftiging)
PSP	Paralytic Shellfish Poisoning (paralytische schelpdiervergiftiging)
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders)
WHO	World Health Organization (Wereldgezondheidsorganisatie)

VOORWOORD

De visserijsector is van groot belang voor de CARIFORUM-landen. Er werken naar schatting 121.000 mensen in deze sector, die een significante bijdrage levert aan voedselveiligheid en inkomsten uit de export. Visvangst op zee vindt vooral plaats door kleine vissers met verschillende soorten vistuig, maar diverse landen hebben ook voor verre visserij toegeruste vloten met industriële vaartuigen opgezet. De viskweek wordt ook belangrijker, met enkele investeringen op grote schaal in de garnalen- en tilapiaproductie, naast vele experimentele en kleine viskwekerijen. De visserijsector van de CARICOM-landen is ook betrokken bij een aanzienlijke internationale handel, met een gecombineerde export ter waarde van USD 390 miljoen in 2015 en met een import van meer dan USD 180 miljoen (niet alleen om de eigen markten te voorzien, maar ook om te helpen bij het behoud van onze toerismesector). Al deze bedrijvigheid en de resultaten die daaruit voortkomen voor de mensen in onze regio zijn volledig afhankelijk van de veiligheid van de visserijproducten die we produceren en op de markt brengen voor menselijke consumptie. Het waarborgen van die veiligheid tegen de achtergrond van een gevarieerde en wereldwijd geïntegreerde visserijsector stelt ons echter voor grote uitdagingen, waarvoor niet alleen een aanzienlijke hoeveelheid financiële middelen nodig is, maar ook een hoog niveau aan deskundigheid en kennis.

Het Caribisch regionaal visserijmechanisme (Caribbean Regional Fisheries Mechanism) is opgezet in 2002 met als doel het stimuleren en bevorderen van het verantwoordelijke gebruik van de visgronden en andere aquatische rijkdommen voor het economische en sociale belang van de huidige en toekomstige bevolking in de regio. Met dit doel in gedachten hebben wij het genoegzaam om u deze handleiding te kunnen voorleggen, die deel uitmaakt van een serie met waardevol, up-to-date, regionaal relevant en praktisch advies voor het waarborgen van de voedselveiligheid van Caribische visserijproducten. De handleidingen zijn bedoeld voor gebruik door zowel exploitanten van visserijbedrijven als partijen die betrokken zijn bij de bescherming van onze consumenten, door het invoeren en handhaven van sanitaire regelgeving. We zijn ervan overtuigd dat deze documenten helpen bij het leveren van een degelijke technische basis om de voortdurende en duurzame groei van onze visserijsector te garanderen.

1 INLEIDING

1.1 Achtergrond

Deze handleiding is opgesteld als onderdeel van het door de EU gefinancierde 10e sanitaire en fytosanitaire (SPS)-project van het Europees Ontwikkelingsfonds volgens de bepalingen van het contract “Capacity Building of regulatory and industry stakeholders in Aquaculture and Fisheries Health and Food Safety, to meet the SPS requirements of international trade”, uitgevoerd door Megapesca Lda., Portugal.

Het hoofddoel van het project is:

Ontwikkeling van competenties van CARIFORUM-landen op het gebied van gezondheids- en voedselveiligheidsvoorwaarden voor gevangen en gekweekte (zoet- en zoutwater-)visserijproducten, om veilige voedselnormen voor visserijproducten in de regio te waarborgen en te voldoen aan de eisen van de wereldwijde handelspartners van de regio.

Het te verwachten resultaat is dat op nationaal en regionaal niveau competenties worden ontwikkeld op het gebied van gezondheids- en voedselveiligheidsvoorwaarden voor gevangen en gekweekte (zoet- en zoutwater-)visserijproducten, om veilige voedselnormen voor visserijproducten in de regio te waarborgen en te voldoen aan de eisen van de wereldwijde handelspartners van de regio.

Het verbeteren van hygiënische omstandigheden in de hele regio leidt naar verwachting tot een toename van de gezondheid en het welbevinden van de bevolking in de landen zelf en tot een toename van de internationale handel in visserijproducten.

1.2 Over deze handleiding

Dit is een van acht handleidingen over de veiligheid van voor menselijke consumptie bestemde vis en visserijproducten. De handleidingen zijn gericht op een structurele aanpak van beste werkwijzen en officiële controles om de veiligheid van vis en visserijproducten voor menselijke consumptie te waarborgen. Dit document bevat aanwijzingen voor de inspectie en officiële controle van voedselveiligheidsomstandigheden bij visserijproducten die worden geproduceerd in het Caribische gebied.

Deze handleiding richt zich daarom alleen op voedselveiligheidsaspecten bij de officiële controle van visserijproducten, waarbij specifiek wordt gekeken naar gevaren voor de menselijke gezondheid die kunnen optreden in visserijproducten. Verder wordt de organisatie besproken van een systeem voor officiële controles (bestaande uit wetgeving en een inspectie- en handhavingssysteem), dat kan worden gebruikt om het risico op ziekte en letsel zo klein mogelijk te maken.

Het doel van de handleiding is up-to-date advies geven over de opzet en uitvoering van controles, zowel voor inspecteurs als voor hun technische managers bij de door overheden aangestelde bevoegde autoriteiten, om voedselveiligheidsinspecties uit te voeren in de visserijsector. Hiermee wordt voldaan aan een behoefte om algemene inspecties en controles op te zetten in de regio, waarbij wordt voldaan aan een minimaal niveau van technische kennis en vaardigheid.

De meest recente methoden uit internationale vereisten voor officiële controle van voedselveiligheid worden in de handleiding toepast op de visserijsector. Zodoende zijn de richtlijnen uit de handleiding in overeenstemming met de EU-verordeningen over voedselhygiëne van 2004, waarin al het voedselveiligheidsbeleid is opgenomen dat werd voorgesteld in het Witboek over voedselveiligheid uit 2000, en ook met de Amerikaanse voedselveiligheidsmoderniseringswet (Food Safety Modernisation Act) van 2011. De controles zijn dus vooral bedoeld ter preventie en niet zozeer om sancties op te leggen. De verantwoordelijkheid

voor de voedselveiligheid komt te liggen bij het levensmiddelenbedrijf. Het gaat om een op risico gebaseerde aanpak, gericht op de gehele voedselketen (“van boer tot bord”).

Dit document is gebaseerd op eerder werk uit 2005 en 2010 in het kader van het door het Europese ontwikkelingsfonds gesubsidieerde project Strengthening Fishery Product Health Conditions in ACP and OCT Countries¹.

1.3 Gebruik van dit document

De handleiding is van toepassing op twee niveaus. Ten eerste is dit document een hulpmiddel bij besluitvorming over de ontwikkeling van officiële controlesystemen, gedefinieerd als de controle-activiteiten door de bevoegde autoriteit om te zorgen dat bedrijven de levensmiddelenwetgeving naleven, inclusief handhavingsmaatregelen. Ten tweede levert de handleiding concrete handvatten aan individuele inspecteurs voor het opzetten, uitvoeren, rapporteren en opvolgen van inspecties in diverse stadia van de visleveringsketen. Hierbij wordt rekening gehouden met zowel technische als organisatorische factoren, om te zorgen dat de inspecties eerlijk, objectief en professioneel verlopen.

De handleiding helpt voedselveiligheidsinspecties bij een op risico gebaseerde benadering, waarbij niet alleen de hygiënische basisvoorwaarden aan bod komen, maar ook gewaarborgd wordt dat de visserijbedrijven de procesvariabelen goed beheersen (d.w.z. gebaseerd op de principes van Gevarenanalyse en kritisch beheersingspunt (HACCP)). Deze handleiding moet daarom gelezen worden in samenhang met de CRFM-handleiding voor voedselveiligheidsgevaaren in Caribische visserijproducten, waarin de specifieke wetenschappelijke beheersingsmaatregelen behandeld worden voor enkele van de belangrijkste gevaren die voorkomen in de visserijproducten uit de regio.

Deze handleiding beschrijft de controleprincipes en de opzet en organisatie van een bevoegde autoriteit voor de officiële sanitaire controle van visserijproducten. Er wordt ingegaan op enkele van de technische punten waarmee inspecteurs rekening moeten houden bij de organisatie van hun werk, zodat de technische eisen effectief, efficiënt en grondig worden afgedekt tijdens de inspecties. De handleiding beschrijft ook de uitvoering van belangrijke taken zoals het monitoren, beheren en uitvoeren van het inspectieproces en hoe om te gaan met signaleringen en crises. In de bijlagen staan een HACCP-systeemchecklist en formulieren voor de vastlegging daarvan, die kunnen worden aangepast en gebruikt volgens de behoeften van de inspecteurs in het veld.

2 RISICOBEBEERSING: PRINCIPES EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

2.1 Principes van risicobebepaling

Visinspectie is een activiteit op het gebied van de voedselveiligheidsrisicobebepaling. Het gezamenlijke deskundigencomité van FAO en WHO heeft in 1997 een definitie gegeven voor de structuur van risicoanalyse en de algemene principes voor voedselveiligheidsrisicobebepaling².

¹Manual/Handbook for the Execution of Sanitary Inspection of Fish as Raw Material and Fish-Products as Food for Human Consumption, Mission Ref: CA073GEN, mei 2010, gepubliceerd door Strengthening Fishery Products Health Conditions in ACP/OCT Countries (Project nr. 8ACPTPS137)

² FAO Food and Nutrition Paper N° 65 – Report of a Joint FAO/WHO Consultation, Rome, Italy, 1997, 27 pagina's

Risicoanalyse is een combinatie van drie activiteiten in het kader van een strategie voor de bescherming van de consument: risicobepaling, risicobeheersing en formele risicocommunicatie. De algemene principes van voedselveiligheidsrisicoanalyse zijn:

- Bescherming van de menselijke gezondheid moet altijd op de eerste plaats komen.
- Risicobeheersing moet plaatsvinden volgens een gestructureerde benadering.
- Bepaling van het beleid voor risicobepaling moet specifiek onderdeel uitmaken van de risicobeheersing.
- De risicobepaling moet op wetenschappelijke wijze verlopen en moet functioneel gescheiden blijven van risicobeheersing en -communicatie.
- Bij beslissingen op het gebied van risicobeheersing moet rekening gehouden worden met onzekerheid bij de risicobepaling.
- Risicobeheersing moet een continu proces zijn, waarbij nieuwe gegevens gebruikt worden om beslissingen te herzien.
- Beslissingen en werkwijzen op het gebied van risicobeheersing moeten transparant zijn.

Voor een volledige behandeling van gevaren in visserijproducten wordt verwezen naar de CRFM-handleiding voor voedselveiligheidsgevaren in Caribische visserijproducten. Zulke informatie moet uiteraard wel onderdeel uitmaken van de scholing voor inspecteurs die deze gevaren gaan controleren. Dat hebben de inspecteurs nodig om advies te geven, om de effectiviteit van de toegepaste beheerssystemen te beoordelen, en om te zorgen voor effectieve risicobeheersing. In het kader van risicobeheersing kan risico als volgt worden gedefinieerd³:

“een functie van de waarschijnlijkheid van een nadelig effect op de gezondheid en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit een gevaar”

Zodoende kan risico worden beschouwd als een functie van de ernst van een gevaar en de waarschijnlijkheid dat dit gevaar optreedt. In Tabel I wordt een indeling voor gevaren gegeven. Indeling van gevaren op basis van risico is een belangrijk onderdeel van het werk van de inspecteur en kan alleen worden uitgevoerd met een gedetailleerde kennis van de gevaren en bijbehorende gezondheidsrisico's bij de specifieke diersoorten en visserijproducten waarvoor de inspecteur verantwoordelijk is. Om binnen elke categorie prioriteiten te kunnen toekennen, heeft de inspecteur gedetailleerde informatie nodig over de ernst van het gevaar en hoe vaak het voorkomt.

Deze kennis kan alleen worden verkregen uit epidemiologisch bewijs (d.w.z. uit informatie over de omvang en aard van daadwerkelijk door het gevaar veroorzaakte volksgezondheidsproblemen) of door bemonstering en testen van de voedselproducten die op de markt worden gebracht. Zulke monitoringsprogramma's zijn een belangrijk onderdeel van het controlesysteem. Ze leveren informatie over risico op basis waarvan de inspecteurs hun inspectieprogramma kunnen opzetten. Dit soort evaluaties moeten daarom de basis vormen voor beslissingen over bijv. frequentie van inspecties en bemonstering, prioriteitstelling, nadruk op HACCP-planaudits, e.d. Deze taken kunnen alleen effectief worden uitgevoerd als de aard van de gevaren en de daarbij behorende risico's volledig onderkend worden.

³Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

TABEL I: EFFECT VAN RISICO EN ERNST OP VOEDSELVEILIGHEIDSPRIORITEITEN

Waarschijnlijkheid van optreden van het gevaar	Ernst van het gevaar	
	Niet ernstig	Ernstig
HOOG	Gemiddelde prioriteit	Hoge prioriteit; hierop moet het controlesysteem vooral gericht zijn
LAAG	Lage prioriteit	Gemiddelde prioriteit

2.2 Verantwoordelijkheden voor voedselveiligheid

Bij moderne controlesystemen voor voedselveiligheid in een vrijemarkteconomie wordt de voedselveiligheid normaal gesproken beschouwd als een verantwoordelijkheid van het levensmiddelenbedrijf. Dat komt vaak tot uitdrukking in de wetgeving. Het bedrijf moet daarom een risicobeoordeling op wetenschappelijke basis uitvoeren om te laten zien wat de risico's zijn en welke maatregelen nodig zijn om deze weg te nemen of terug te brengen tot een acceptabel niveau.

Verder kan de overheid ook een algemeen niveau van verantwoordelijkheid op zich nemen met betrekking tot het beheer van de voedselketen, om te zorgen dat voedselveiligheidsrisico's effectief worden beheerd en dat levensmiddelenbedrijven zich houden aan de regelgeving. De bevoegde autoriteit is daarbij verantwoordelijk om te zorgen voor toereikende middelen op het gebied van personeel en financiën voor de begroting.

Hierbij dient opgemerkt te worden dat niet alle gevaren weggenomen kunnen worden, en dat bepaalde voedselveiligheidsrisico's als acceptabel beschouwd kunnen worden onder de gegeven omstandigheden. Een voorbeeld is de bijna onvermijdelijke aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* in veel kant-en-klaar voedsel. Bij risicobeheersing gaat het erom dat de belangrijkste bedreigingen herkend worden en dat de beschikbare middelen zo worden ingezet dat er een zo groot mogelijk positief effect is op de voedselveiligheid.

Bepaalde als onbeduidend beschouwde risico's worden vaak, met opzet, genegeerd bij de risicobeheersing. Als een risico betrekking heeft op een economisch gezien onbelangrijke activiteit, is dit risico wellicht beter te beheersen door het verbieden van de economische activiteit dan door te proberen deze veilig te maken door officiële controles, bijv. als de kosten voor de controle niet te rechtvaardigen zijn door de opbrengsten van de activiteit. Een van de lastigste problemen waarmee beheerders van voedselinspectiesystemen te maken krijgen, is het vinden van de juiste balans tussen de beschikbare middelen en de te beheren risico's.

2.3 Rol van de inspecteur

De rol van de moderne inspecteur moet overeenkomen met de voorwaarden in de sanitaire en fytosanitaire overeenkomst van de Wereldhandelsorganisatie. Zodoende is de taak van de inspecteur:

- evaluatie van de voedselveiligheidsomstandigheden,
- interpretatie van de wettelijke eisen,
- vergelijking hiervan met de daadwerkelijke voedselveiligheidsomstandigheden, en
- het nemen van maatregelen om letsel of overlijden te voorkomen als de omstandigheden niet voldoen aan de vereiste normen.

De rol van de visinspecteur is niet:

- stimuleren van de lokale industrie,
- helpen bij export, of
- zorgen dat de kwaliteit voldoet aan de commerciële eisen van de markt.

Daarom moet de visinspecteur zich enkel bezighouden met zaken die invloed hebben op de veiligheid van het product. De inspecteur dient te bedenken dat de verkoop van visserijproducten van lage kwaliteit acceptabel is, en zelfs gewenst vanuit het oogpunt van de benutting van hulpbronnen, zolang de consument niet misleid wordt en het product veilig is voor consumptie.

Voedsel kan echter, zoals hierboven opgemerkt, nooit voor 100% veilig zijn. Het is een biologisch materiaal en in het geval van de meeste visserijproducten wordt het gevangen in een natuurlijk milieu waarop de mens geen controle uitoefent. Bevoorradingsbronnen, verwerkingstechnologie en distributiesystemen zijn voortdurend in beweging en ontwikkeling. Inspectie en controle zijn duur. Het is niet mogelijk en ook niet wenselijk om altijd alles te controleren.

De taak van de inspecteur is er dan ook een van risicobeheersing, waarbij de beperkte middelen efficiënt en effectief worden ingezet om het risico op letsel bij de consument door een voedselveiligheidsgevaar zo klein mogelijk te maken. Een inspecteur moet daarom m.n. kennis bezitten over de gevaren van visserijproducten, hoe deze optreden en hoe ze beheerd kunnen worden.

3 VOEDSELVEILIGHEIDSGEVAREN EN CONTROLES

Er zijn veel soorten gezondheidsgevaren die betrekking hebben op visserijproducten. De door de mens gevangen of gekweekte en geconsumeerde visserijproducten behoren tot meerdere duizenden verschillende soorten uit diverse klassen van het dierenrijk:

- *mollusca* (waaronder tweekleppige, buikpotige en koppotige weekdieren)
- *arthropoda* (waaronder schaaldieren)
- *ongewervelde chordata* zoals manteldieren (zeekomkommers) en stekelhuidigen (zee-egels)
- *gewervelde chordata* waaronder Teleostei (beenvissen), Chondrichthyes (kraakbeenvissen) en zoogdieren.

Elke soort heeft zijn eigen specifieke biochemie en leefmilieu. De visinspecteur moet een goed wetenschappelijk begrip hebben over hoe deze factoren de voedselveiligheid kunnen beïnvloeden, in combinatie met variabelen op het gebied van hanteren en verwerking na de vangst.

Gevaren van visserijproducten worden gewoonlijk ingedeeld volgens hun aard: chemisch, biologisch en fysisch. Sommige gevaren, met name die welke voortkomen uit de bron van productie, zijn zeer specifiek voor de soort waartoe het visserijproduct behoort (soortspecifieke gevaren). Andere zijn meer algemeen van aard (bijv. gevaren die betrekking hebben op verontreiniging na de vangst) en kunnen ook voorkomen bij andere voedingsmiddelen (gevaren in verband met verwerking).

De meest ernstige en vaakst voorkomende voedselveiligheidsgevaren die van toepassing zijn op Caribisch visserijproducten worden in meer detail besproken in de CRFM-handleiding voor voedselveiligheidsgevaren in Caribische visserijproducten. Het document Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guide van de FDA (VS) biedt nog meer en uitgebreidere informatie over wereldwijde gevaren in visserijproducten en hoe deze beheerd kunnen worden⁴.

⁴Verkrijgbaar bij het Center for Food Safety & Applied Nutrition, FDA, VS
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Seafood/ucm2018426.htm>

Daarin worden alle gevaren beschreven die verband houden met productie, verwerking en distributie van visserijproducten die geïmporteerd kunnen worden in de VS. Verder biedt het document een gedetailleerde leidraad voor de ontwikkeling en implementatie van HACCP-plannen om de gevaren te beheren.

Een inspecteur moet goed op de hoogte zijn van de informatie uit deze documenten. Zonder die kennis en het vermogen deze toe te passen in de visserijproductie- en distributieketen kan een inspecteur zijn belangrijkste taken niet uitvoeren.

4 ORGANISATIE VAN VOEDSELVEILIGHEIDSCONTROLES VOOR VISSERIJPRODUCTEN

4.1 Wettelijk kader

Voedselveiligheidscontroles moeten een degelijke wettelijke basis hebben, zodat levensmiddelenbedrijven d.m.v. de diverse daarvoor beschikbare handhavingsmaatregelen verplicht kunnen worden om te voldoen aan de voorwaarden voor voedselveiligheid, waarbij ze moeten sluiten als ze dit niet doen.

4.1.1 Toepassingsgebied van regelgeving voor voedselveiligheid van visserijproducten

In alle gevallen moet de bron van de technische eisen, specificaties en normen voor voedselveiligheid opgenomen zijn in de regelgeving. Inspecteurs moeten kennis hebben over de inhoud en officiële interpretatie van de wettelijke instrumenten die van toepassing zijn binnen hun rechtsgebied. Typische doelen van moderne wetgeving zijn:

Definiëren van de verantwoordelijkheden van levensmiddelenbedrijven:

- Definities en termen geven
- Definiëren van eenduidige verantwoordelijkheden van levensbedrijven in alle stadia van de leveringsketen, van vangst tot export (en inclusief import) op het gebied van productveiligheid en van het ontwerp, functioneren van voorzieningen en toepassen van beheerssystemen
- Vereisten opstellen voor uitgangsmateriaal, vaartuigen, aanlandplaatsen, viskwekerijen en voor verse, ingevroren, gekookte en bewerkte vis
- Verplichten van toepassing van controles gebaseerd op HACCP-principes
- Waarborgen van de veiligheid van het gebruikte water (drinkbaarheid, samenstelling, beperking van gebruik van zeewater)
- Opstellen van samenstellingsvereisten met betrekking tot de hierboven genoemde gevaren
- Opstellen van vereisten voor traceerbaarheidssystemen

Definiëren van het systeem voor officiële controles:

- Benoemen van de bevoegde autoriteit die verantwoordelijk is voor de handhaving
- Registratie voor alle levensmiddelenbedrijven verplicht stellen; een vergunnings- of goedkeuringssysteem opzetten voor bedrijven met zeer riskante producten
- Bepalen van testlaboratoria en bedrijfsomstandigheden (ISO 17025)
- Definiëren van bevoegdheden en verantwoordelijkheden van aangewezen ambtenaren voor het uitvoeren van controles (toegang, beslaglegging)

- Definiëren van handhavingsmiddelen en procedures voor de toepassing daarvan (aankondiging, vervolging)
- Mogelijkheid geven om onveilig voedsel van de markt te halen (beslaglegging, terugroepen en terugtrekken, vernietiging van ongeschikte producten)
- Definiëren van de diverse sancties bij overtreding van de regelgeving, inclusief beëindiging van zakelijke activiteit

Het CRFM heeft specifieke aanbevelingen voor wetgeving ontwikkeld om al deze gebieden af te dekken. Deze aanbevelingen kunnen worden aangepast aan lokale omstandigheden en worden waar nodig vastgesteld door lidstaten⁵.

Opmerking: voedselveiligheidsvoorwaarden zijn niet statisch maar zijn voortdurend in ontwikkeling, vanwege opkomende gevaren, verschillende handelspatronen, introductie van nieuwe verwerkingstechnieken en nieuwe wetenschappelijke kennis over bestaande voedselveiligheidsgevaren. Door deze factoren veranderen de risicoprofielen en de regelgeving moet up-to-date gehouden worden om hiermee rekening te houden.

4.1.2 Regelgevingssystemen voor export van visserijproducten

Om te voldoen aan marktvoorwaarden voor de export moeten in sommige gevallen specifieke voorwaarden worden opgenomen in de regelgeving van het exporterende land. Dit is het geval bij de Europese Unie. De EU vereist dat de importvoorwaarden 'minstens equivalent' zijn aan die uit de EU-regelgeving.

De regelgeving van landen die deze markt bedienen moet minstens voldoen aan de structurele en technische criteria uit de EU-regelgeving. Er moet een belangrijk beleidsbesluit worden genomen over de wetgeving, namelijk of de technische eisen van toepassing zijn op:

- a) alle productie van visserijproducten (waaronder die voor lokale consumptie),
- b) alle voor export bedoelde visserijproducten (voor alle regio's), of
- c) alleen producten die bedoeld zijn voor export naar bepaalde regio's (zoals de EU of landen met HACCP-eisen).

De factoren waardoor dit bepaald wordt, zijn de actuele gezondheidsomstandigheden, de status van de lokale visserijsector wat betreft ontwikkeling, techniek en financiën, en het consumptieniveau van lokale visserijproducten.

Alhoewel er vaak sprake is van een systeem met twee of drie niveaus waarbij een lager niveau van hygiëne is toegestaan voor de lokale markt, is het uiteraard gewenst om dit niet te stimuleren. De lokale consument heeft evenveel recht op veilig voedsel als iedereen. Bovendien ondermijnt onveilig voedsel het toerisme. Als de lokale controles echter minder goed ontwikkeld zijn, zou beleid op dit gebied zulke afwijkingen moeten toestaan, zolang het maar gericht is op verbetering van de gezondheidsomstandigheden. Dan kunnen de belangrijkste voorwaarden worden toegepast ten voordele van consumenten in de regio en niet alleen van die in exportmarkten.

⁵ CRFM Technical & Advisory Document – Number 2015 / 07, Final Technical Report – Technical support to develop model legislation, protocols, guidelines for health and food safety related to fisheries and aquaculture in CARIFORUM States, opgesteld door: Christopher Hedley en George Grant, Ocean Governance Consulting, in het kader van het 10e door het Europese ontwikkelingsfonds gesubsidieerde project voor sanitaire en fytosanitaire (SPS) maatregelen (alleen beschikbaar in het Engels).

4.2 Organisatie van de bevoegde autoriteit

4.2.1 Benoeming

In de regelgeving moet de bevoegde autoriteit benoemd worden die verantwoordelijk is voor de toepassing van gezondheidscontroles bij visserijproducten voor de export. In het algemeen zal hiervoor één autoriteit worden aangewezen. Het delen van verantwoordelijkheden tussen een of meer organisaties is wettelijk gezien acceptabel, maar de ervaring uit vele landen leert dat de toepassing van de regelgeving door meerdere autoriteiten niet flexibel genoeg is om snel en effectief te kunnen inspelen op de behoeften van de industrie.

Enkele voorbeelden van bevoegde autoriteiten op het gebied van vishygiënecontrole zijn:

- Voedselautoriteit
- Nationale normalisatie-instelling
- Veterinaire dienst
- Visserijdienst
- Volksgezondheidsdienst

Het plaatsen van officiële taken op het gebied van de voedselveiligheidscontrole binnen organisaties die verantwoordelijk zijn voor de ontwikkeling van de visserijsector (zoals een visserijdienst) leidt tot een direct belangenconflict. Het controlebeleid moet erop gericht zijn om zulke conflicten, waar mogelijk, weg te nemen door centralisatie van taken op het gebied van de voedselveiligheid. Er wordt steeds vaker een centrale autoriteit aangewezen met de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid en de bevoegdheid om bepaalde taken te delegeren. Dat kan bijv. gaan over delegatie van voedselveiligheidsinspecties van vissersvaartuigen en aanvoerplaatsen aan de visserijdienst.

Inspecteurs moeten bekend zijn met de wettelijke status van de bevoegde autoriteit waarvoor ze werken. De toewijzing of delegatie van bevoegdheden tussen het moederdepartement en de bevoegde autoriteit moet begrepen worden. De inspecteur die handelt uit naam van de bevoegde autoriteit moet te allen tijde de grenzen kennen van zijn of haar bevoegdheden, en er altijd naar streven om binnen deze grenzen te blijven. Zo wordt vermeden dat de bevoegde autoriteit in een situatie belandt waarin ze *ultra vires* handelt (d.z.w. haar bevoegdheden mogelijk overschrijdt).

4.2.2 Organisatiestructuur en taken van de bevoegde autoriteit

De interne organisatie van de bevoegde autoriteit moet een weergave zijn van de aard, het technisch niveau en de geografische locatie van de uit te voeren taken. Aan de volgende onmisbare behoeften moet worden voldaan:

- Behoeft aan snelle besluitvorming m.b.t. procedures voor certificering en schorsing van goedkeuring, zodat voorkómen kan worden dat producten die niet voldoen aan de wetgeving de markt bereiken. Dat betekent dat bevoegdheden gedelegeerd moeten worden naar een voldoende laag niveau in de organisatie, voor effectieve besluitvorming ter plaatse.
- Constitutionele decentralisatie van verantwoordelijkheden tussen centrale en regionale/provinciale overheden. In sommige gevallen kunnen inspectie en controle op lokaal niveau de verantwoordelijkheid zijn van lokale bevoegde autoriteiten. Dan moet er aandacht gegeven worden aan effectieve coördinatie tussen deze autoriteiten en een centrale bevoegde autoriteit.
- Een voldoende aantal technisch deskundige inspecteurs. Het kan niet genoeg benadrukt worden dat de regelmatige aanwezigheid van een technisch deskundige inspecteur op de locatie van productie/verwerking (of het nu gaat om een vaartuig, markt of fabriek) de beste controle oplevert.

- Voldoende hulpmiddelen voor de inspecteurs om hun taken naar behoren uit te voeren, waaronder vervoer, communicatievoorzieningen, veldbenodigdheden, toegang tot testlaboratoria en budget voor de uitvoering om te zorgen dat deze middelen effectief kunnen worden ingezet.
- Voldoende ondersteuning op gebied van administratie en informatiesystemen, zodat de inspecteurs toegang hebben tot alle relevante informatie over de inrichtingen en producten waarvoor ze verantwoordelijk zijn.

De bevoegde autoriteit moet de flexibiliteit hebben om inspecteurs in te zetten op momenten en locaties buiten de normale werkomstandigheden van de overheidsdienst. Werk in de visserijsector vindt plaats op afgelegen locaties en buiten de normale werkuren, en de bevoegde autoriteit moet rekening houden met de manier van werken in de industrie. Een essentieel punt om aan de orde te stellen bij de organisatie van de bevoegde autoriteit is de lokale aanwezigheid van inspecteurs.

De specifieke taakomschrijvingen moeten passen bij wat de individuele situatie van de bevoegde autoriteit vereist. In elk geval moet de structuur passen bij wat er nodig is voor het werk. Tot de belangrijkste taken van de bevoegde autoriteit behoren risicobeheersing, inspectie, en waarborgen dat door de autoriteiten gebruikte laboratoriumtestdiensten (in eigen en externe laboratoria) effectief en efficiënt zijn.

4.2.3 Scholing en vaardigheden van het inspectiepersoneel

Het technisch personeel van de bevoegde autoriteit moet voldoende hoog zijn opgeleid en technisch scholing hebben ontvangen, zodat het voldoende technische vaardigheden heeft om zijn taken uit te voeren. Voedselveiligheidsinspectie is een multidisciplinaire activiteit waarin onderdelen van de volgende vakgebieden gecombineerd worden, en inspecteurs moeten binnen een multidisciplinair kader kunnen werken. De inspecteur moet gekwalificeerd zijn op een van de volgende gebieden:

- Veterinaire wetenschappen
- Volksgezondheid
- Voedselmicrobiologie
- Voedselwetenschappen en -technologie
- Voedseltechniek

De volgende lijst bevat de minimumeisen die de EU stelt aan de technische scholing van inspectiepersoneel van bevoegde autoriteiten, vlg. Bijlage I van Verordening 882/2004.

ONDERWERPEN VOOR DE OPLEIDING VAN PERSONEEL DAT OFFICIËLE CONTROLES VERRICHT

1. Diverse controletechnieken, zoals auditing, bemonstering, inspectie
2. Controleprocedures
3. De wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen
4. De verschillende stadia van de productie, de verwerking en de distributie, alsmede de mogelijke risico's voor de menselijke gezondheid en, waar van toepassing, voor de gezondheid van dieren, planten en milieu
5. Evaluatie van de overtreding van de diervoeder- en levensmiddelenwetgeving
6. Gevaren bij het fokken van dieren en de productie van diervoeders en levensmiddelen
7. De evaluatie van de toepassing van de HACCP-procedures
8. Beheerssystemen zoals kwaliteitsborgingsprogramma's die door de diervoeder- en levensmiddelenbedrijven worden toegepast en de beoordeling daarvan, voor zover deze programma's relevant zijn voor de eisen van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen

9. Officiële certificeringssystemen
10. Plannen voor noodsituaties, inclusief de communicatie tussen de lidstaten en de Commissie
11. Wettelijke procedures en implicaties van de officiële controle
12. Onderzoek van schriftelijk bewijsmateriaal en andere documentatie, met inbegrip van documentatie inzake het testen van de deskundigheid, de accreditering en de risico-evaluatie, die van belang kunnen zijn om na te gaan of de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen is nageleefd; hieronder kunnen financiële en commerciële aspecten vallen.

In elk geval moeten inspecteurs ook beschikken over gedetailleerde kennis van hun nationale wetgeving. Bijzondere aandacht moet worden gegeven aan:

- Wettelijke status van de inspecteur als vertegenwoordiger van de bevoegde autoriteit
- Procedures voor de eerste goedkeuring van inrichtingen en vaartuigen, vernieuwing van de goedkeuring en intrekking van een erkenning
- Procedures voor gezondheidscertificering van producten
- Bevoegdheden van inspecteurs (toegang, beslaglegging op ongeschikte producten, bemonstering)
- Verantwoordelijkheden van inspecteurs (commerciële vertrouwelijkheid)
- Technisch voedselveiligheidsvoorschriften waaraan moet worden voldaan m.b.t. visserijproducten
- Toe te passen definities bij controles op gezondheidsomstandigheden
- Effectieve communicatie- en rapportagesystemen

De specifieke benadering bij al deze zaken varieert van land tot land, maar alle inspecteurs moeten weten waar de grenzen van hun bevoegdheid liggen en waarvoor ze verantwoordelijk zijn. Verder wordt voor inspectiepersoneel in de visserij aanvullende scholing aangeraden op het gebied van:

- visbiologie, taxonomie, identificatie en samenstelling
- mechanismen van bederf bij vis en versheidsevaluatie
- biotoxicologie van vis
- viskweek- en visserijtechnieken
- veelgebruikte be- en verwerkingstechnieken voor vis
- specifieke gevaren bij vis in het algemeen en bij bepaalde soorten en bewerkingen

Voor HACCP-inspectie moet de inspecteur bekend zijn met de technische eisen uit de verordening m.b.t. HACCP. Deze zijn te vinden in de CRFM-richtlijnen voor de ontwikkeling en implementatie van HACCP-plannen voor vis en visserijproducten (gepubliceerd door het CARIFORUM Regional Framework for Good Fisheries Hygiene and Production Standards).

4.2.4 Benodigdheden voor inspecteurs

Een inspecteur moeten voorzien zijn van de juiste benodigdheden voor de uitvoering van zijn of haar taak. Dit houdt in: vervoer, beschermende kleding, apparatuur om observaties vast te leggen en diverse meetgereedschappen en -instrumenten voor belangrijke variabelen die invloed hebben op de voedselveiligheid. Gewoonlijk bestaat de uitrusting van de inspecteur daarom uit:

- beschermende kleding (jas, rubberlaarzen, hoofdbedekking)
- notitieblok
- geluidsopnameapparatuur
- camera
- geïsoleerde monsterdoos

- steriele monsterflessen en -zakken
- digitale thermometer
- zaklamp
- mes
- draagbare elektrische boor
- colorimetrische testkit voor pH en chloor
- testkits voor kwalitatieve bepaling van ciguatera/histamine/sulfieten
- vergrootglas

4.3 Financieel beheer van de bevoegde autoriteit

4.3.1 Uitgaven

Er moet aandacht besteed worden aan financiële en budgettaire kwesties, want het is duur om een bevoegde autoriteit te laten functioneren op het niveau dat wordt vereist door EU-wetgeving (en andere internationale wetgeving). De belangrijkste terugkerende kosten die begroot moeten worden, zijn:

Begrotingspost	Voorbeelden van kosten
Inspectiepersoneel	Salarissen
Veldkosten	Vervoer, accommodatie
Database en informatie	Gegevensinvoer, rapportage
Laboratoriumtesten	Testvergoedingen (inclusief vervoer van monsters)
Laboratoriumreferentietaken	Vergoedingen aan referentielaboratoria voor bekwaamheidstesten, scholing e.d.
Administratie en beheer	Secretariaat, management en personeel, boekhouding
Communicatie en netwerken	Internationale telefonie, e-mail, internet, internationale reizen, conferenties,
Kantoorkosten	Huur, nutsvoorzieningen, diensten, kantoorartikelen

4.3.2 Inkomen

De bevoegde autoriteit kan inkomen genereren door een vergoeding te vragen voor sommige van haar diensten. Normaal gesproken zijn er kosten verbonden aan jaarlijkse goedkeuring en certificering. Het inkomen kan gebruikt worden als bijdrage voor de operationele kosten van de bevoegde autoriteit. De ervaring leert echter dat het moeilijk is voor de bevoegde autoriteit om alle kosten voor haar werkzaamheden af te dekken met zulke vergoedingen. Er is meestal een vorm van staatssubsidie nodig.

Verder komen ontvangen inkomsten vaak (zoals zou moeten gebeuren) rechtstreeks in de schatkist of bij het ministerie van financiën terecht. Als de bevoegde autoriteit geen passend budget ontvangt, kan dit betekenen dat ze niet voldoende inkomsten heeft om haar werkzaamheden te kunnen financieren.

In sommige gevallen heeft de bevoegde autoriteit zelf een laboratorium en rekent de kosten voor verplichte testen die worden gedaan als basis voor certificering. De testvergoedingen worden dan gebruikt om de inspectiefunctie te subsidiëren. Zo kan worden voldaan aan de financiële behoefte van de bevoegde autoriteit, maar het risico bestaat dat het laboratorium, als bron van inkomsten, een centrale rol krijgt in een controlesysteem dat is gebaseerd op certificering van eindproducten. Dit is inefficiënt en niet in overeenstemming met de Europese regelgeving en het 'minstens equivalent'-vereiste. Het management van de bevoegde autoriteit moet zich bewust zijn dat zulke belangenconflicten kunnen ontstaan als de bevoegde autoriteit heeft gekozen voor het gebruik van

een eigen laboratorium. Zeker voor kleine landen met beperkte middelen geeft het gebruik van externe, regionale laboratoria een betere en betrouwbaardere dienst.

4.4 Intern kwaliteitswaarborgingssysteem

De bevoegde autoriteit moet een geschreven systeem voor kwaliteitswaarborging van haar eigen activiteiten hebben en toepassen. Hierin moeten in elk geval de volgende aspecten van het werk aan de orde komen:

- Integriteit van het systeem (onafhankelijkheid, transparantie, vertrouwelijkheid e.d.)
- Evaluatie van het naleven van de wettelijke voorwaarden
- Bekwaamheid, scholing en prestaties van het personeel
- Kalibratie van bij inspecties gebruikte instrumenten
- Communicatie en vastlegging van informatie m.b.t. het voldoen aan de regelgeving
- Maatstaf voor inspectienormen

Er moet in het bijzonder aandacht gegeven worden aan de manier waarop de bevoegde autoriteit uniforme inspectienormen kan aanhouden, in de loop van de tijd en met verschillende inspecteurs. Er moet een intern kwaliteitswaarborgingshandboek worden opgesteld met specifieke maatregelen voor het nemen van evenwichtige en gestandaardiseerde inspectiebesluiten binnen de gehele bevoegde autoriteit (en bij voorkeur door bevoegde autoriteiten die verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid buiten de visserij). Om hieraan te voldoen, valt sterk aan te bevelen dat de bevoegde autoriteit een specifiek budget toekent aan monitoring en ontwikkeling van de kwaliteitswaarborging.

De bevoegde autoriteit kan overwegen om certificering bij een derde partij aan te vragen aan de hand van internationale prestatienormen, als bewijs van wat ze op dit gebied bereikt heeft. Bijv. de volgende normen zijn toegepast op bevoegde autoriteiten die verantwoordelijk zijn voor de inspectie van visserijproducten:

- ISO 9000: 2015 kwaliteitsmanagementsnormen (zie: <https://www.nen.nl/NEN-Shop/Norm/NENENISO-90002015-ennl.htm>)
- ISO/IEC 17020:2012 Algemene criteria voor het functioneren van verschillende soorten instellingen die keuringen uitvoeren (zie <https://www.nen.nl/NEN-Shop/Norm/NENENISOIEC-170202012-en.htm>)

4.5 Maatregelen tegen corruptie

4.5.1 Corruptie en belangenconflicten

Bedrijven die visserijproducten exporteren, moeten een grote omzet behalen om winstgevend te zijn. Er zijn flinke bedragen betrokken bij investeringen in vaste activa en bedrijfskapitaal, en de mogelijke winst is groot (eveneens als het mogelijke verlies). Alle landen en industrietakken kennen corruptie en de inspecteur moet zich ervan bewust zijn dat de visserij-export daarin niet verschilt van andere branches. Managers en inspecteurs van de bevoegde autoriteit moeten de verschillende manieren kennen waarop corrupte praktijken en belangenconflicten kunnen optreden, en ze moeten weten hoe deze kunnen worden voorkomen.

Vooraf in landen met zwakker bestuur en in kleine eilandstaten waar iedereen elkaar kent of op een of andere manier verwant is, kunnen inspectiepersoneel en het hogere management van de bevoegde autoriteit druk ondervinden van collega's en meerderen om niet streng op te treden bij overtredingen van de regelgeving. Zulke niet-professionele invloeden kunnen ontstaan door het ervaren van verplichtingen jegens familie, sociale, etnische of zakelijke groepen.

4.5.2 Maatregelen tegen corruptie

Corruptie kan het beste worden tegengegaan met behoorlijke salarissen en werkomstandigheden voor het personeel en de inspecteurs van de bevoegde autoriteit, en verder door de inspecteurs een gevoel van professionele teamspirit te geven. Als corruptie en/of belangenconflicten mogelijk een probleem zijn, moet de gedragscode voor inspecteurs informatie hierover bevatten.

Inspecteurs moeten bij hun aanstelling een specifieke adviesgesprek over corruptie krijgen. Vervolgens moeten ze een ethische gedragscode voor ambtenaren ondertekenen, waarin staat dat ze de corruptiebestrijdingsmaatregelen hebben gelezen en begrepen, zoals het niet aannemen van giften, niet elders werkzaam mogen zijn en een verklaring omtrent eventuele belangen van familieleden. Ook kunnen er stappen ondernomen worden om te zorgen dat aanbevelingen van inspecteurs niet teruggedraaid kunnen worden door meerderen onder politieke druk (bijv. door het vereisen van handtekeningen voor het intrekken van aanbevelingen vanwege negatieve bevindingen).

5 ORGANISATIE VAN LABORATORIUMTESTS

5.1 Organisatie van bemonstering en testen

De inspecteur moet de behoefte aan bemonstering en testen bepalen aan de hand van de informatie die nodig is om te evalueeren of een product of proces al dan niet veilig is. De inspecteurs moet de monsters nemen, die alleen met een code te identificeren zijn, en ze afleveren bij het laboratorium. Het laboratorium hoeft de testresultaten alleen aan de instructeur leveren, met een testcertificaat waarin de waarde van de geteste parameter wordt vermeld. Op het certificaat moet niets vermeld worden over het al dan niet voldoen aan een norm. Het is gewoonlijk aan de inspecteur om te beoordelen of al dan niet wordt voldaan aan de regelgeving, gebaseerd op de omstandigheden bij de bemonstering. Als een testlaboratorium een oordeel over het voldoen van een monster aan de normen doorgeeft, moet die activiteit apart van de aanvraag voor analyse worden behandeld.

Merk op dat de bevoegde autoriteit niet verplicht is zelf te beschikken over een testlaboratorium. Het is acceptabel voor een bevoegde autoriteit om testdiensten in te kopen bij een laboratorium dat technisch in staat is deze te leveren. Dit is in feite de beste en meest kostenefficiënte manier in veel van de kleinere Caribische landen, want het is nooit rendabel om een laboratorium te beheren voor het testen van kleine monsteraantallen.

Het bewijs van technische bekwaamheid wordt geleverd door accreditatie volgens de ISO/IEC 17025:2005-norm "Algemene eisen voor de bekwaamheid van beproevings- en kalibratielaboratoria". De testdiensten kunnen geleverd worden door alle laboratoria uit de particuliere of publieke sector, zolang ze geaccrediteerd zijn volgens deze norm. Vanwege de hoge kosten voor deze diensten is er veel voor te zeggen om in het Caribisch gebied regionale testfaciliteiten op te zetten.

Laboratoriumtaken moeten qua organisatie onafhankelijk zijn van de bevoegde autoriteit. Als de bevoegde autoriteit zelf een testlaboratorium heeft, moet er een duidelijk onderscheid zijn tussen laboratorium- en controletaken. Taken van laboratoriumpersoneel moeten beperkt blijven tot laboratoriumtesten. Personeel van het laboratorium mag niet optreden als inspecteur en mag nooit monsters nemen. Dat brengt namelijk de onafhankelijkheid bij het doen van analyses in gevaar en het is in directe tegenspraak met de accreditatienormen. De analisten mogen niet weten waar de te analyseren monsters vandaan komen.

5.2 Doelstellingen van bemonstering

Levensmiddelenbedrijven in de visserijsector moeten analyses uitvoeren voor interne verificatie van parameters die samenhangen met controle van kritische aspecten in hun bedrijfsvoering. Ze moeten eveneens de werking van de programma's voor hygiënebeheersing nagaan. Dit staat bekend als door visserijbedrijven uitgevoerde 'interne controles'.

Voor de officiële inspectie van levensmiddelenbedrijven moeten de autoriteiten soms om monsters nemen om te bevestigen dat de producten voldoen aan de regelgeving en om de resultaten die door de producent worden geleverd als onderdeel van hun interne controleprogramma te verifiëren.

De bevoegde autoriteit maakt gebruik van monitoringprogramma's om na te gaan of het beheerssysteem goed werkt om verontreinigde producten van de markt te houden. Bij bemonstering en testen in het kader van monitoringprogramma's gaat het niet om het controleren van de samenstelling. Als blijkt dat niet aan de regelgeving wordt voldaan, betekent dat het beheerssysteem gefaald heeft en dus moet worden aangepast.

5.3 Testlaboratoria

5.3.1 Benoeming van geaccrediteerde testlaboratoria

De bevoegde autoriteit moet de officiële laboratoria aanwijzen die monsters mogen analyseren voor officiële controles. Deze laboratoria moeten zijn geëvalueerd en geaccrediteerd volgens de EN ISO/IEC 17025:2005-norm voor "Algemene eisen voor de bekwaamheid van beproevings- en kalibratielaboratoria".

Accreditatie van een laboratorium is tot op zekere hoogte een waarborg dat de testresultaten geldig en betrouwbaar zijn, d.w.z. juist en reproduceerbaar. De bevoegde autoriteit kan het laboratorium niet accrediteren, maar alleen geaccrediteerde laboratoria aanwijzen als officieel testlaboratorium. Accreditatie is een onafhankelijk proces dat wordt uitgevoerd door een bureau voor accreditatie. Het moet duidelijk gaan om een gevestigd bureau, dat voldoet aan de algemene criteria voor accreditatie-instellingen uit de ISO/IEC 17040:2005-norm "Conformiteitsbeoordeling -- Algemene eisen voor collegiale beoordeling van conformiteitsbeoordelingsinstellingen en accreditatie-instellingen". Bewijs hiervoor wordt geleverd door lidmaatschap van de ILAC (International Laboratory Accreditation Association, internationale laboratoriumaccreditatievereniging) <http://www.ilac.org/>.

Het is een feit dat het veel laboratoria niet lukt om geaccrediteerd te worden door gebrek aan technische en financiële middelen. In het gunstigste geval duurt het meerdere jaren om een systeem op te zetten dat voldoet aan ISO/IEC 17025:2005. Toch mogen deze moeilijkheden nooit een excuus vormen om af te zien van de implementatie van praktisch haalbare procedures voor kwaliteitswaarborging. Veel daarvan, zoals kalibratie en vastlegging van gegevens, kunnen gedaan worden door het zorgvuldige uitvoeren van goede laboratoriumwerkwijzen en kwaliteitswaarborgingsmethoden.

Merk op dat het vaak gewenst is dat de bevoegde autoriteit meerdere laboratoria aanwijst als officieel laboratorium (voor verschillende behoeften en verschillende regio's). Een laboratorium kan worden aangewezen voor slechts enkele van de testen die het uitvoert. Zo kan een laboratorium worden aangewezen voor bepaalde microbiologische testen, maar niet voor het testen van zware metalen. De bevoegde autoriteit bedingt vaak een vaste prijs voor de testen als onderdeel van een jaarcontract met de aangewezen laboratoria (of een protocol in het geval van staatslaboratoria).

De beschikbaarheid van geaccrediteerde laboratoriumdiensten is een onmisbaar gereedschap voor de bevoegde autoriteit om officiële controles uit te voeren. Het CRFM en het IICA hebben twee

uitgebreide handleidingen geschreven met adviezen voor de opzet, organisatie en bedrijfsvoering van testlaboratoria die voldoen aan de normen voor de volgende doeleinden:

- **Laboratoriumtesthandleiding voor visserijproducten:** praktische richtlijnen voor managers van testlaboratoria en analisten
- **Kwaliteitswaarborgingshandleiding voor laboratoria:** de belangrijkste voorwaarden om de geldigheid en betrouwbaarheid van laboratoriumtesten te waarborgen, gebaseerd op de principes van ISO-norm 17025.

5.3.2 Technische specificaties van testlaboratoria

De testcapaciteit van het laboratorium hangt af van de aard van de gevaren die van toepassing zijn voor het derde land, het soort controles en de officiële voorwaarden voor controle en testen. Enkele veelvoorkomende voorwaarden worden hieronder vermeld.

Merk op dat het geen vereiste is om alle testen uit te kunnen voeren binnen het nationale territorium van de bevoegde autoriteit. Voor het uitvoeren van bepaalde testen waar weinig vraag naar is, kunnen veel mankracht en financiële middelen nodig zijn. In zulke gevallen is de bevoegde autoriteit goedkoper uit als ze de monsters laat verzenden naar een testlaboratorium in een ander land. De bevoegde autoriteit moet kunnen aantonen dat er afspraken zijn gemaakt over alle testen die nodig zijn voor officiële controle.

5.3.3 Voorwaarden voor laboratoriumaccreditatie

De voorwaarden worden in detail besproken in de accreditatienorm ISO/IEC 17025:2005. De voorwaarden houden verband met de kwaliteitswaarborging van de resultaten uit de laboratoriumtest. Daarom bestaan ze uit een aantal goede laboratoriumwerkwijzen (GLP). Voor meer informatie wordt de bevoegde autoriteit verwezen naar bovenstaande norm, die verkrijgbaar is via:

<https://www.nen.nl/NEN-Shop/Norm/NENENISO-39883-nlen.htm>.

In de normen worden o.a. de volgende zaken behandeld:

- Kalibreren en metrologie van instrumenten
- Gebruik van officiële methoden (ISO, EU-registratienormen of gevalideerde methoden)
- Kwalificaties van het personeel
- Gedocumenteerde kwaliteitswaarborgingsprocedures en vastlegging van gegevens
- Deelname aan bekwaamheidstesten en interlaboratoriumkalibratietesten⁶
- Monsterkwaliteit en betrouwbaarheid
- Transparante klachtenprocedure
- Interne en externe auditprocedures

De bevoegde autoriteit moet beschikken over minimaal één personeelslid met voldoende vaardigheden en kwalificaties om de technische aspecten van het contact tussen de bevoegde autoriteit en de laboratoria te regelen.

⁶ Bijvoorbeeld zoals wordt gedaan door het Britse Health Protection Agency <http://www.hpa.org.uk/> (voorheen Public Health Laboratory Service)

5.3.4 Standaardanalysemethoden

Er bestaat niet één bepaalde bron van standaardanalysemethoden voor de officiële controle van visserijproducten. Geharmoniseerde methoden moeten worden toegepast als een officiële methode wordt gespecificeerd in de regelgeving. Als dit niet het geval is en er bestaat wel een geschikte ISO- of EN-standaardmethode, dan moet die gebruikt worden. In andere gevallen is de keuze voor een methode niet gestandaardiseerd. Sommige laboratoria kiezen wellicht voor een nationale standaard en andere nemen methoden over van andere organisaties (bijv. AOAC).

5.4 Referentielaboratoria

Het doel van het referentielaboratorium is coördinatie van de kwaliteit van door laboratoria geleverde testdiensten. Het gaat altijd om een testlaboratorium. Er moet een laboratorium aangewezen als referentielaboratorium voor één bepaalde test of voor een groep parameters. Taken die vaak door zo'n laboratorium worden uitgevoerd, zijn:

- organisatie van regionale vergelijkende testen van gestandaardiseerde monsters (bekwaamheidstesten) en deelname aan internationale interlaboratoriumkalibratietesten,
- valideren van bestaande methoden voor lokale substraten of ontwikkeling van nieuwe methoden,
- leveren van informatie, scholing en advies over testmethoden en validatie ,
- een nationaal expertisecentrum zijn voor analyse van de parameters.

Een referentielaboratorium speelt dus een zeer verantwoordelijke rol en is duur om te onderhouden. De benoeming van een laboratorium als referentielaboratorium moet gepaard gaan met toekenning van een geschikt budget waarmee het deze taken kan uitvoeren. Hierbij dient ook opgemerkt te worden dat het benodigde expertiseniveau niet op korte termijn ontwikkeld kan worden. Referentielaboratorium en de bevoegde autoriteit moeten nauw samenwerken gedurende meerdere jaren om het vereiste niveau van analytische expertise te bereiken. In regio's zoals het Caribisch gebied valt er veel voor te zeggen om referentielaboratoria op regionale basis te organiseren (zoals wordt gedaan in de EU).

6 Officiële controles

Officiële controle is de term die in de Europese wetgeving wordt gebruikt voor de kerntaak om te zorgen dat wordt voldaan aan de wettelijke voorwaarden. Officiële controle van levensmiddelen en diervoeders wordt als volgt gedefinieerd in Verordening (EG) nr. 852/2004 van de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn:

- (a) onderzoek van de beheerssystemen
- (b) inspectie van:
 - (i) primaire producenten
 - (ii) uitgangsmaterialen, ingrediënten, hulpmiddelen bij de verwerking en andere producten die gebruikt worden bij de bereiding en productie van diervoeders en levensmiddelen;
 - (iii) halffabrikaten;
 - (iv) materialen en artikelen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen;
 - (v) reinigings- en onderhoudsproducten en -processen en bestrijdingsmiddelen;

- (vi) etikettering, presentatie en reclame;
- (c) controle van de hygiënische omstandigheden
- (d) evaluatie van goede werkwijzen op gebied van productie (GMP), hygiëne (GHP), en landbouw (GAP) en van HACCP; onderzoek van documentatie
- (f) gesprekken met de exploitanten van diervoeder- en levensmiddelenbedrijven en met hun personeel;
- (g) aflezen van de door meetinstrumenten van het diervoeder- of levensmiddelenbedrijf geregistreerde waarden;
- (h) controles door de bevoegde autoriteit met eigen instrumenten, ter verificatie van de door het diervoeder- of levensmiddelenbedrijf verrichte metingen;
- (i) elke andere activiteit die wordt verricht om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening worden bereikt.

De specifieke vereisten voor visserijproducten staan in Bijlage II en III van de Verordening. Hierbij dient opgemerkt te worden dat officiële controles voor visserijproducten bestaan uit veel verschillende activiteiten. Onder de wetgeving van de VS zijn controlerende instanties zoals de FDA en het Amerikaanse ministerie van Landbouw belast met specifieke controletaken. Importeurs worden er verantwoordelijk gehouden voor het controleren van de veiligheid van hun leveringsketen, waarbij ze tot op zekere hoogte afhankelijk zijn van overheidscontroles. Het belangrijkste kenmerk van elk officieel controlesysteem is dat het de gehele voedselketen afdekt. Alle mogelijke gevaarbronnen moeten aan de orde gesteld worden door het systeem. Verder moet de inspecteur alle mogelijke vormen van informatie gebruiken om te zorgen dat de controles uitgevoerd kunnen worden. De verantwoordelijkheid voor veilig voedsel ligt bij de producent, maar het officiële controleproces is bedoeld om te waarborgen dat het voedsel veilig is voor de consument.

Er worden inspecties uitgevoerd op verschillende plaatsen in de toevoerketen: op vaartuigen, bij aanvoerplaatsen, viskwekerijen, tijdens het transport, de verwerking, de opslag en de export. De goedkeuring van vaartuigen, kwekerijen en inrichtingen vormt het belangrijkste controlemiddel. De activiteiten van de inspecteurs van de bevoegde autoriteit moeten echter zo gepland worden dat ze de hele keten afdekken, met de meeste nadruk op en prioriteit voor de punten waarvan bekend is dat ze het meeste risico opleveren.

De taken moeten beschreven worden in een jaarlijks inspectieplan, dat fungeert als leidraad voor de routinetaken van de bevoegde autoriteit. Er moeten geschikte nood- of crisisbeheersplannen worden opgesteld, waarin rekening gehouden wordt met afwijkingen van het inspectieplan. Daarin staan te voorzien omstandigheden waarvoor extra actie nodig is, samen met een beschrijving van die acties, verantwoordelijkheden en procedures.

6.1 Jaarlijks inspectieplan

De bevoegde autoriteiten moeten zorgen voor een bewakings-, verificatie- en auditingplan en -systeem voor het monitoren van de prestatie van de inrichtingen. Volgens de EU regelgeving moeten de bevoegde autoriteiten van derde landen minstens één keer per jaar een volledige audit uitvoeren voor elke goedgekeurde inrichting en elk goedgekeurd vaartuig. Het inspectieplan moet alle inspectiepunten bevatten, waaronder:

- vissersvaartuigen
- vriesvaartuigen
- fabrieksvaartuigen
- aanvoerplaatsen
- distributeurs/groothandelaren
- verwerkingsinrichtingen
- producenten gekweekte vis

- vervoermiddelen (inclusief vaartuigen en vliegtuigen)

Het plan moet ook een definitie bevatten voor de verschillende inspectiesoorten die voor elk hiervan van toepassing kunnen zijn. In het algemeen is er sprake van vier soorten inspectie. Bij elke daarvan is er een andere teamsamenstelling en worden andere taken uitgevoerd.

Voorbeelden zijn:

Soort inspectie	Taak/doel
Voorlopige goedkeuring	Eerste inspectie van inrichtingen/voorzieningen om na te gaan in hoeverre wordt voldaan aan de regelgeving en wat er nog moet worden aangepast. Vaak uitgevoerd door een informeel team, mogelijk voor de ingebruikname van een inrichting
Formele goedkeuring	Formele goedkeuringsinspectie om na te gaan of de inrichting al dan niet kan worden goedgekeurd. Uitgevoerd door een team, nauwkeurige inspectie terwijl de instelling in bedrijf is, waarbij alle kwesties in detail worden nagegaan
Tussentijdse controles	Nauwkeurige tussentijdse inspectie om te controleren of de regelgeving wordt nageleefd, opvolging van goedkeuringsvoorwaarden of van voortgang van gevraagde aanpassingen.
Steekproefsgewijze controle	Korte ad-hocinspectie om te zien of er sprake is van duidelijke tekortkomingen/wanpraktijken. Ook gebruikt als opvolging om te controleren of de regelgeving wordt nageleefd m.b.t. eerder gegeven specifieke instructies.

In het plan moet getracht worden het risico in te schatten van verschillende gevaren die samenhangen met de diverse inspectiepunten. Deze informatie kan worden gebruikt voor de vaststelling van het naar schatting benodigde aantal en het soort inspecties dat gedurende de periode moet worden uitgevoerd in elke inspectiecategorie (vaartuigen/inrichtingen/vervoermiddelen), indien nodig met een onderverdeling naar locatie en subsector. Daarmee wordt de doelstelling voor de inspectie-afdeling vastgesteld. Deze informatie kan verder worden onderverdeeld om een werkplan op te stellen voor individuele inspecteurs of voor groepen inspecteurs.

Het jaarplan moet gepubliceerd worden door de bevoegde autoriteit.

6.2 Op risico gebaseerde benadering voor inspectie

Het voordeel van een op risico gebaseerde benadering inspectie is dat de toekenning van middelen efficiënter verloopt. De middelen kunnen zo gericht worden toegepast op die plaatsen waar ze een groot effect hebben op de voedselveiligheid en de volksgezondheid. De inrichtingen worden vaak ingedeeld naar risico: hoog, laag en gemiddeld⁷. Dit wordt gedaan door de bevoegde autoriteit, gebaseerd op wetenschappelijke kennis van de gevaren in de situatie waarin ze voorkomen.

Dit ziet er bijvoorbeeld uit zoals in Tabel 2. Merk op dat een inrichting wordt ingedeeld aan de hand van de activiteit met het hoogste risico, waarbij rekening wordt gehouden met de gevaren

⁷Zie bijvoorbeeld: "Code of practice on the risk categorisation of businesses to determine the priorities for inspection", Code of practice no.1/2000, Food Safety Authority of Ireland. <http://lenus.ie/hse/bitstream/10147/44820/1/6377.pdf>

en risico's in het door de bevoegde autoriteit afgedekte territorium. Op het niveau van de inrichting moet bij de risico-evaluatie ook rekening gehouden worden met de staat van dienst op het gebied van naleving van de regelgeving.

TABEL 2: RISICOCATEGORIEËN VOOR INRICHTINGEN

Risicocategorie	Mate van risico	Voorbeelden van visserijproducten
Hoog risico	Kan een aanzienlijk risico inhouden voor kwetsbare groepen (ouderen, zuigelingen, mensen met een verminderde afweersysteem) of voor grote aantal consumenten	Productie van kant-en-klaar voedsel, tweekleppige schelpdieren, gekookte garnaal, gerookte vis, ingeblikte vis, bevroren vis met mogelijke histamineproductie
Gemiddeld risico	Kan enig risico inhouden voor kwetsbare groepen, met beperkte verspreiding of wanneer het product verhit moet worden voor consumptie	Ingevroren visfilet (van soorten die geen histamine produceren), uit de viskweek of gevangen in zoetwater
Laag risico	Slechts een gering risico voor de consument	Ingevroren visfilet en koppotigen (van soorten die geen histamine produceren) gevangen in zout water

Afhankelijk van de risicocategorie wordt vervolgens een aantal door de inspecteur toegepaste werkparameters vastgesteld:

- eisen aan het ontwerp van de inrichting
- frequentie voor formele goedkeuring
- frequentie voor tussentijdse en steekproefsgewijze controles
- niveau van controles voor certificering

6.3 Goedkeuringsstelsel voor vaartuigen en inrichtingen

Voor export naar de EU dienen fabrieks- en vriesvaartuigen, verwerkingsinrichtingen en koelruimten specifiek goedgekeurd en vermeld zijn. De technische eisen voor goedkeuring moeten overeenkomen met Bijlage III van Verordening 853/2004.

Het goedkeuringsproces moet duidelijk worden gedefinieerd in de procedures van de bevoegde autoriteit. Het goedkeuringsproces begint formeel met een aanvraagformulier met de basisgegevens die nodig zijn voor de goedkeuringsvoorwaarden:

- naam en adres van de inrichting
- bronnen en soorten van uitgangsmateriaal
- uit te voeren processen
- te produceren producten
- specifieke markten of bestemming
- aantal werknemers
- productie- en opslagcapaciteit

De bevoegde autoriteit moet specificeren welke documenten ingediend moeten worden bij een aanvraag. Gewoonlijk zullen hiertoe behoren:

- tekeningen van de inrichting op een schaal van minimaal 1/200, met daarop:
 - de voorzieningen van de inrichting en waarvoor deze gebruikt worden

- de stroom van producten geschikt voor menselijke consumptie en van producten die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie
 - het ontwerp van de apparatuur en benodigdheden en waarvoor deze gebruikt worden
 - de sanitaire voorzieningen (doucheruimten, kleedkamers en toiletten)
 - de wasbakken en -kranen in de inrichting
 - de lucht-, rook- en dampafzuiginstallaties
 - het systeem voor afvoer van afvalwater
-
- tekening van het waterleidingnet (wateraftappunten of -kranen met volgnummer op de kaart en in de inrichting)
 - leverancierslijst
 - specificatie van procesvoorwaarden
 - HACCP- en kwaliteitsdocumentatie en -registratie
 - cv's van technisch personeel
 - systeem voor hanteren, opslag en verwijdering van bijproducten
 - het systeem voor bestrijding van plagen
 - het traceerbaarheidssysteem
 - andere officiële informatie (bedrijfsakten, grondeigendomsrechten, pacht e.d.)

Voor nieuwe inrichtingen moet de exploitant tijdens de ontwerpfase overleggen over het ontwerp met de bevoegde autoriteit, anders is er een risico dat een nieuw aangelegde inrichting pas goedgekeurd kan worden na kostbare wijzigingen. De bevoegde autoriteit kan eventueel een voorlopige goedkeuring geven voor nieuwe inrichtingen tijdens de aanleg ervan, gebaseerd op een evaluatie van de ingediende documenten. Uiteindelijke, volledige goedkeuring kan alleen gegeven worden op basis van een volledige inspectie van de inrichting, wanneer deze in gebruik is genomen. Bij de goedkeuring moet namelijk rekening gehouden worden met de toepassing van de hygiënische eisen inclusief het HACCP-systeem.

De uiteindelijke volledige audit voor goedkeuring moet dan uitgevoerd worden door een team dat bestaat uit personeel van de bevoegde autoriteit, onder wie de inspecteur die verantwoordelijk is voor routinematige controle van de inrichting en extra technische specialisten waar nodig.

Documentatie-eisen voor fabrieks- en vriesvaartuigen zijn gelijk aan die voor inrichtingen aan land (ontwerptekeningen, tekeningen van het waterleidingnet e.d.). Verdere vereisten voor indiening betreffen de GMP-documentatie en een beheersplan volgens de HACCP-principes, dat naar behoren is gedocumenteerd en wordt opgevolgd. Inspectie van vissersvaartuigen dient geregeld te worden met wederzijdse instemming wanneer de vaartuigen in de haven liggen (ongeacht of ze varen onder nationale vlag of vallen onder de regelgeving van overige landen en bij de bevoegde autoriteit een inspectie of certificaat van naleving aanvragen). Voor fabrieks- en vriesvaartuigen is het ook verplicht om een op HACCP gebaseerd beheersplan te overleggen en dient er te worden voldaan de overige documentatie-eisen.

Een vissersvaartuig dat geen fabrieks- of vriesvaartuig is, hoeft niet op individuele basis te worden goedgekeurd om te voldoen aan EU-voorwaarden, maar het moet wel regelmatig geïnspecteerd worden. Veel bevoegde autoriteiten eisen echter dat een vissersvaartuig aan specifieke hygiënische eisen voldoet om goedgekeurd te worden, of ze maken deze bepalingen onderdeel van de visvergunningvoorwaarden. Op soortgelijke wijze kunnen voertuigen voor het transport van visserijproducten en de ijsfabrieken die ijs leveren aan de verwerkingsinrichtingen of visserijvaartuigen ook worden geregistreerd bij de bevoegde autoriteit en worden goedgekeurd als ze voldoen aan de specifieke voorwaarden.

De bevoegde autoriteit moet altijd een goedkeuringsdocument uitgeven wanneer een inrichting of vaartuig wordt goedgekeurd. Het goedkeuringsdocument moet de volgende details bevatten over de inrichting en de voorwaarden voor de goedkeuring:

- naam van de inrichting
- locatie
- goedkeuringsnummer
- datum en periode van goedkeuring
- soorten (of soortengroepen) en bronnen van uitgangsmateriaal
- toe te passen processen
- markten (of marktgroepen)

De goedkeuring moet alleen worden afgegeven voor deze omstandigheden. Als de inrichting activiteiten wil uitoefenen die niet onder de bepalingen van de goedkeuring vallen, moet een aanvraag voor wijziging van de goedkeuringsvoorwaarden worden ingediend bij de bevoegde autoriteit. Deze procedure is nodig om te voorkómen dat een inrichting hoogrisicoproducten (bijv. gekookte garnalen) op de markt probeert te brengen met een goedkeuring die alleen geldig is voor laagrisicoproducten (bijv. bevroren rauwe garnalen).

De goedkeuring moet gelden voor een bepaalde tijd en moet regelmatig onder voorwaarden vernieuwd worden. Er wordt vaak een geldigheidsperiode van één jaar gekozen, maar dit is willekeurig. Het zou effectiever zijn om de geldigheidsperiode te bepalen aan de hand van het relatieve risico, waarbij inrichtingen met een hoger risico of met handhavingsproblemen vaker een vernieuwde goedkeuring aanvragen en tussentijds geïnspecteerd worden. De goedkeuring voor inrichtingen met een laag risico en inrichtingen met een goede handhavingshistorie en een juist uitgevoerd HACCP-systeem kan langer geldig blijven. Vernieuwing van de goedkeuring gaat gepaard met kosten voor het bedrijf, daarom biedt een dergelijke regel een financiële prikkel voor het naleven van de wetgeving.

6.4 Inspectiefrequentie

De bevoegde autoriteit voert diverse controles uit om te verifiëren dat een instelling voldoet aan de regelgeving: documentcontroles, inspecties voorafgaande aan de toelating en verificaties te plaatsen, en een volledige eindaudit voor eventuele toelating.

Het is wenselijk om de mate van naleving van hygiënische voorschriften in te delen in categorieën, want daarmee worden inrichtingen die zich aan de regelgeving houden gestimuleerd om hun normen te verbeteren. Ook kan de algehele stand van zaken in de sector kwantitatief beoordeeld worden, zodat de bevoegde autoriteit de ontwikkeling kan bijhouden in de loop der tijd en in reactie op specifieke acties of campagnes. Aan de hand van de toegekende categorie kan de frequentie van opvolgende inspecties worden bepaald, zoals hieronder in Tabel 3.

TABEL 3: CLASSIFICATIE EN INSPECTIEFREQUENTIE

CATEGORIE	STATUS	Frequentie van vervolgininspecties
A	zeer goed	elke drie maanden
B	goed	eén tot twee keer per maand
C	acceptabel	wekelijks (hangt af van risico)
D	onvoldoende	voortdurende inspectie ter verbetering, zodra de cruciale tekortkomingen hersteld zijn

Voor nieuwe vaartuigen/inrichtingen dienen de inspecties vaker te worden uitgevoerd. Bij de inspectiefrequentie moet ook rekening gehouden worden met eerder gegeven instructies m.b.t. enige structurele tekortkoming die bij een voorgaande inspectie gevonden is.

6.5 Procedures bij overtreding van de regelgeving

Om te zorgen dat officiële controles worden geïmplementeerd, moet er een procedure zijn bij overtreding van de regelgeving. Als uitkomst van de procedure moeten correctiemaatregelen worden genomen door het visserijbedrijf dat zich niet aan de regels heeft gehouden, of er moeten sancties worden opgelegd. De bevoegde autoriteit moet zorgen voor:

- Duidelijke schriftelijke procedures waarin staat hoe de bevoegde autoriteit omgaat met overtredingen van de regelgeving die geconstateerd worden tijdens inspecties, o.a. hoe dit feit onder de aandacht van de visserij-exploitant wordt gebracht en, zeer belangrijk, procedures voor inspecties ter opvolging. Alle inspecteurs moeten leren werken met de procedures.
- Indeling van overtredingen naar ernst van het gezondheidsrisico, waarbij ernstige overtredingen met meer spoed en strengere sancties behandeld moeten worden dan minder ernstige
- Bij constatering van overtredingen moet hiervan voor elke inrichting een samenvatting worden vastgelegd, waarin voor elke overtreding de volgende informatie wordt opgenomen:
 1. nummer van incident
 2. datum van de inspectie
 3. details van overtreding
 4. ernst van overtreding
 5. datum van informele melding voor correctie
 6. uiterste datum voor correctie
 7. datum voor vervolging
 8. resultaat van vervolging
 9. datum van formele melding voor correctie
 10. uiterste datum voor correctie
 11. datum voor vervolging
 12. resultaat van vervolging
 13. besluit over sanctie
 14. sanctie

Vastlegging van overtredingen en de opvolging hiervan is zeer belangrijk. Het moet mogelijk zijn om voor een bepaald bedrijf in één oogopslag te zien welke overtredingen zijn geconstateerd, welke correctiemaatregelen er zijn genomen, en welke overtredingen nog niet zijn opgelost. Op den duur biedt een dergelijke administratie een krachtig middel bij bijvoorbeeld risico-evaluatie voor inrichtingen of benchmarking van de sector en onderdelen daarvan. De gegevens kunnen ook onderdeel uitmaken van een jaarrapport, om te laten zien hoe overtredingen worden aangepakt.

6.6 Sancties bij overtredingen

Het controlesysteem moet een duidelijk systeem van sancties bevatten om op te leggen bij overtredingen. Dit heeft alleen zin als de structuur en procedures opgenomen zijn in de regelgeving en wettelijk opgelegd kunnen worden. Sancties kunnen verschillen, afhankelijk van de ernst en mate van de overtreding en wat het bedrijf lijkt te doen om het probleem op te lossen.

De volgende sancties kunnen dus opgelegd worden, in volgorde van zwaarte: niet uitgeven van een gezondheidscertificaat, opschorten van de goedkeuring (nationale of internationale handel), intrekken van de goedkeuring (in feite het sluiten van de inrichting), opleggen van een boete of gevangenisstraf. Opschorten en intrekken van de goedkeuring worden hieronder in meer detail besproken.

Inspecteurs moeten ingelicht worden over de te volgen sanctieprocedures onder verschillende omstandigheden. Bij de implementatie van sancties kunnen vaak andere instellingen dan de bevoegde autoriteit betrokken zijn, zoals juridische afdelingen van het ministerie waaronder de bevoegde autoriteit valt, openbare aanklagers en de politie. De respectievelijke taken en procedures moeten duidelijk gedefinieerd worden in de wetgeving en de regels voor het functioneren van de bevoegde autoriteit. Merk op dat er ook een beroepsprocedure moet bestaan.

6.7 Opschorten of intrekken van een goedkeuring

Het goedkeuringssysteem moet voorzien in het opschorten en/of intrekken van goedkeuringen. Dit moet als wettelijke mogelijkheid zijn gedefinieerd in de regelgeving, samen met de te volgen procedures. Gewoonlijk worden deze acties ondernomen als laatste middel wanneer ernstige overtredingen niet worden opgelost door het bedrijf.

Opschorten van de goedkeuring wil zeggen dat het bedrijf voor een bepaalde tijd niet meer voorkomt op de lijst van goedgekeurde inrichtingen. De periode waarvoor dit geldt moet vermeld worden in de opschorting, met een specifieke einddatum of totdat voldaan wordt aan bepaalde voorwaarden. Dit wil zeggen dat producten niet op de markt gebracht mogen worden, behalve zoals vermeld in voorwaarden die aan de opschorting zijn toegevoegd (bijv. alleen lokale markten, bepaalde producten of bepaalde verwerkingsmethoden). Als de bevoegde autoriteit vaststelt dat voldaan wordt aan de voorwaarden, wordt de opschorting opgeheven.

Intrekken van de goedkeuring wil zeggen dat het bedrijf permanent en onvoorwaardelijk wordt verwijderd van de lijst van goedgekeurde inrichtingen. Als het bedrijf na de intrekking opnieuw goedgekeurd wil worden, moet het goedkeuringsproces helemaal opnieuw worden opgestart.

6.8 Voorwaarden voor exportcertificatie

6.8.1 Nomenclatuur

Leden van de Wereldhandelsorganisatie accepteren het geharmoniseerde systeem voor classificatie voor internationale handel, zoals vastgesteld door de Werelddouane-organisatie. De juiste codes moeten worden toegepast voor certificering, ongeacht of ze bedoeld zijn voor tariefklassen of hygiëne. De belangrijkste definities m.b.t. visserijproducten staan in Tabel 4, maar deze codes worden uitgebreid tot zes cijfers voor een meer exacte definitie (en landen hebben het recht ze uit te breiden tot 8 cijfers voor hun eigen doeleinden, bijv. tariefklassen).

TABEL 4: DEFINITIE VAN VISSERIJPRODUCTEN VOLGENS DE TARIEF-CODES VAN HET GEHARMONISEERDE SYSTEEM

HS-code	Goederenbeschrijving
(a) 0301	Levende vis
0302	Vis, vers of gekoeld, anders dan visfilet en ander visvlees bedoeld bij post 0304
0303	Vis, ingevroren, anders dan visfilet en ander visvlees bedoeld bij post 0304
0304	Visfilet en ander visvlees (al dan niet fijngemaakt), vers, gekoeld of ingevroren
(b) 0305	Vis, gedroogd, gezouten of gepekeld; gerookte vis, al dan niet gekookt voor of tijdens het rookproces; meel, poeder en pellets van vis, geschikt voor consumptie door de mens
(c) 0306	Schaaldieren, al dan niet ontdaan van de schaal, levend, vers, gekoeld, ingevroren, gedroogd, gezouten of gepekeld; schaaldieren, in de schaal, verhit door stomen of door koken in water, al dan niet gekoeld, ingevroren, gedroogd, gezouten of gepekeld; poeder en pellets van vis, geschikt voor consumptie door de mens
0307	Weekdieren, al dan niet ontdaan van de schaal, levend, vers, gekoeld, ingevroren, gedroogd, gezouten of gepekeld; aquatische invertebraten anders dan schaal- en weekdieren, levend, vers, gekoeld, ingevroren, gedroogd, gezouten of gepekeld; poeder en pellets van aquatische invertebraten anders dan schaaldieren, geschikt voor consumptie door de mens
(e) 1604	Bereide producten en conserven van vis; kaviaar en kaviaarsurrogaten bereid met visseneieren
(f) 1605	Bereide producten en conserven van schaal- en weekdieren en andere aquatische invertebraten

6.8.2 Inhoud van exportcertificaten

Verschillend landen stellen verschillende eisen aan het formulier, de inhoud en de uitgifteprocedure voor de gezondheidscertificaten die nodig zijn voor de import van een zending visserijproducten. Over het algemeen zijn inspecteurs gemachtigd om de voedselveiligheidsstatus van visserijproducten te certificeren. Soms moet een inspecteur officieel verklaren dat producten zijn geproduceerd volgens de wettelijke voorwaarden van de importerende landen. Daarom kan ook een goede kennis van de wetgeving in de exportmarkt nodig zijn. Inspecteurs moeten redelijke professionele stappen ondernemen om te waarborgen dat de certificeringsverklaring klopt.

Hier worden de EU-voorwaarden beschreven, omdat het specifiek gaat om visserijproducten die worden geïmporteerd uit een derde land. De modelgezondheidscertificaten staan in het Aanhangsel bij Bijlage VI van Commissie Verordening (EG) nr. 2074/2005 van 5 december 2005. Certificaten moeten worden opgesteld in de officiële taal of talen van de lidstaat van bestemming en die van de lidstaat waar de grensinspectie plaatsvindt, of vergezeld gaan van een gecertificeerde vertaling naar die taal of talen. Lidstaten kunnen evenwel instemmen met het gebruik van een officiële gemeenschapstaal anders dan hun eigen taal.

De voorwaarden van certificering zijn belangrijk. De ambtenaar die het EU-certificaat ondertekent, moet een "volksgezondheidsverklaring" afleggen:

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven visserijproducten overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name dat:

- zij afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen),
- zij zijn gevangen en aan boord van de vaartuigen zijn behandeld, op hygiënische wijze zijn gelost, behandeld en, in voorkomend geval, bewerkt, verwerkt, ingevroren, en ontdooid overeenkomstig de voorschriften van sectie VIII, hoofdstukken I tot en met IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004,
- zij voldoen aan de gezondheidsnormen van sectie VIII, hoofdstuk V, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en de criteria van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen,
- zij zijn verpakt, opgeslagen en vervoerd overeenkomstig sectie VIII, hoofdstukken VI, VII en VIII, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004,
- zij voorzien zijn van een merk overeenkomstig sectie I van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004,
- met betrekking tot levende dieren en producten daarvan, indien afkomstig van aquacultuur, alle garanties worden geboden die zijn vervat in de overeenkomstig Richtlijn 96/23/EG, en met name artikel 29, ingediende plannen betreffende residuen, en
- zij op afdoende wijze de officiële controles overeenkomstig bijlage III bij Verordening (EG) nr. 854/2004 hebben ondergaan.

Het is belangrijk dat het certificeringsproces integer verloopt. Het certificaat moet bestaan uit een gedrukt formulier met een volgnummer. Certificaten en stempels moeten veilig worden bewaard, en er moet een administratie worden bijgehouden van de uitgifte van blanco certificaten aan inspecteurs. Alle informatie moet op één blad vermeld worden, en certificaten met meerdere talen zijn toegestaan. Kopieën worden gemaakt d.m.v. meervoudige formulieren met doorslagpapier. Fotokopieën zijn niet toegestaan. De bevoegde autoriteiten moeten overwegen om elektronische certificaten uit te geven met een veiligheidscode voor onlinevalidatie.

Voor een optimale veiligheid moeten bevoegde autoriteiten overwegen om elektronische certificaten uit te geven en deze op hun website te plaatsen voor online validatie met het certificaatnummer.

6.8.3 Procedures voor exportcertificering

Bemonstering en testen van de partij voor export wordt niet specifiek vereist in de EU-wetgeving, maar dit kan worden gedaan als het nodig geacht wordt. In sommige landen is een specifieke certificering voor bepaalde parameters verplicht. In dat geval kan het nodig zijn om te bemonsteren en te testen. Dit is niet altijd een optie in de praktijk (vooral bij verse vis), vanwege de vertraging die wordt opgelopen voordat de testresultaten beschikbaar zijn. Soms kan de tijd die nodig is om testresultaten te leveren de handel vertragen of zelfs geheel belemmeren. Daarom moet in het geval van verse vis voor de export alleen sensorisch (organoleptisch) of anderszins snel getest worden.

Het certificeringsproces gebeurt door de inspecteur, die het monster, het testresultaat, het certificaat en visserijproducten voor de export met elkaar samenvoegt. De inspecteur moet in elk geval een integriteitscontrole uitvoeren om te zorgen dat productomschrijvingen en partijnummers op de exportdocumentatie overeenkomen met de partijnummers van de voor export bedoelde verzending.

De HACCP-administratie voor de te verzenden partijen kan worden geraadpleegd om na te gaan dat de productie uitgevoerd is onder gecontroleerde omstandigheden. Als de temperatuur van de verzending van kritisch belang is voor de veiligheid van de producten (bijv. bij ingevroren en gekoelde producten), moet deze worden gecontroleerd, samen met de hygiëne van gebruikte containers of vervoermiddelen.

De inspecteur moet ook stappen ondernemen om te zorgen dat er niet wordt geknoeid met de partij tussen het moment van certificering en verzending. Als de certificering plaatsvindt buiten een gecontroleerd douanegebied (bijvoorbeeld het vullen van een container bij de inrichting of de gekoelde opslag), moet de inspecteur de verzending na certificering verzegelen met een officieel, niet te vervalsen zegel.

6.9 Jaarverslagen

De bevoegde autoriteit moet de gegevens bijhouden van alle interventies. Op basis van deze gegevens moet een jaarrapport worden opgesteld en gepubliceerd. Daarin moet staan tot op welke hoogte het jaarplan is behaald, m.b.t. aantal en soort van de uitgevoerde inspecties, en afwijkingen moeten worden verklaard. In het rapport moeten ook de gezondheidsomstandigheden worden beschreven die zijn gevonden, waaronder:

- resultaten van inspecties (indeling van de inrichtingen, vaartuigen, aanvoerplaatsen e.d. en aantal geconstateerde overtredingen)
- uitkomst na overtreding, genomen maatregelen en de resultaten daarvan, waaruit blijkt hoe de voedselveiligheid is beïnvloed
- aantal en soort uitgegeven certificaten
- afwijzingen, snelle waarschuwingen en geconstateerde problemen met producten die de exportmarkt of lokale markt bereikt hebben
- resultaten van monitoringprogramma's
- overige informatie over het beheer van de bevoegde autoriteit (ingezet personeel, financiële inkomsten en begrotingsuitgaven)

7 MONITORINGPROGRAMMA'S VOOR VISSERIJPRODUCTEN

In deze sectie staat een overzicht van de maatregelen die nodig zijn voor het monitoren van de chemische en microbiologische veiligheid van visserijproducten.

7.1 Doelstellingen van monitoring

In Verordening 882/2004 wordt monitoring gedefinieerd als het uitvoeren van “een gestructureerde reeks waarnemingen of metingen teneinde een overzicht te krijgen van de mate waarin de wetgeving inzake diervoeders of levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn worden nageleefd”. Volgens Artikel 8 van de Verordening moet de bevoegde autoriteit beschikken over procedures om:

- de doeltreffendheid te toetsen van de officiële controles, en
- ervoor te zorgen dat corrigerend wordt opgetreden waar nodig.

Monitoring omvat dus het nemen en testen van monsters, met de bedoeling te evalueren of de gezondheidsomstandigheden dusdanig zijn dat aan de regelgeving wordt voldaan. Als middel om de werking van de beheerssystemen na te gaan, vormt monitoring dus een onmisbaar onderdeel

van de interne kwaliteitswaarborgingsprocedures van de bevoegde autoriteit. Monitoring is bedoeld om de bevoegde autoriteit een goed inzicht te geven in de aard en omvang van mogelijke voedselveiligheidsproblemen die kunnen ontstaan in de sector waarvoor zij verantwoordelijk is, en is uitdrukkelijk niet bedoeld als handhavingsmiddel. In die zin vormt monitoring een aanvulling op, maar geen onderdeel van, het systeem van officiële controles. Er wordt informatie mee verzameld voor een effectiever en efficiënter beheer van de middelen van de bevoegde autoriteit.

7.2 Monitoringplannen

Monitoringprogramma's moeten altijd worden uitgevoerd volgens een schriftelijk plan. Een op risico gebaseerde verantwoording van de opzet van het programma moet onderdeel uitmaken van het plan. De volgende punten moeten worden gespecificeerd in het plan:

- substraten voor bemonstering
- aantal monsters
- te testen parameters
- screeningprotocollen
- testmethoden
- toe te passen grenswaarden

Wanneer het jaarprogramma klaar is, moet de organisatie die het plan uitvoert een monitoringrapport opstellen met daarin de resultaten waaruit blijkt in hoeverre de regelgeving is nageleefd. Uitsluitend de bevoegde autoriteit is verantwoordelijk voor de opzet van het monitoringsprogramma en de op de resultaten daarvan gebaseerde aanpassing van officiële controles. De uitvoering van het monitoringsprogramma kan wel worden uitbesteed aan een derde partij (voor bemonstering, analyse en rapportage). De bevoegde autoriteit moet in haar jaarlijkse begroting voldoende financiële middelen toekennen aan de opzet, uitvoering en publicatie van het plan. Het plan en het rapport moeten onderdeel zijn van het publieke domein. Voorbeelden van de Britse RMP en jaarrapporten over residuen van diergeneesmiddelen en milieuverontreinigingen zijn hier te vinden:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/480967/882136-v2-VRC_Annual_Report_2014_-_AGREED.pdf

7.3 Monitoringsvereisten voor visserijproducten

De EU-vereisten voor monitoring van visserijproducten staan in Bijlage III van Verordening 854/2004. Bij export naar de VS ligt de verantwoordelijkheid voor het voldoen aan de Amerikaanse wettelijke vereisten bij de importeur. In het algemeen moeten de volgende parameters bij officiële controles afgedekt worden:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">A. sensorisch (organoleptisch) onderzoekB. versheidsindicatorenC. histamineD. residuen en verontreinigingen:<ul style="list-style-type: none">• zware metalen• pcb's• dioxine en dioxineachtige pcb'sE. microbiologische controlesF. parasietenG. giftige visserijproducten<ul style="list-style-type: none">• giftige vis• visserijproducten die biotoxinen bevatten, bijv. ciguatera of schelpdiertoxinen |
|--|

Bij monitoring moet echter ook rekening gehouden worden met specifieke gevaren uit de regio. Zo zijn er bijvoorbeeld zorgen over het vroegere gebruik van bepaalde persistente organische vervuilende stoffen (zoals chloordecon in de bananenindustrie) in het Caribisch gebied, die via run-off naar het oppervlaktewater en daaropvolgende opname door vis in de voedselketen kunnen belanden. Bij de opzet van het monitoringsprogramma moeten zulke issues meegenomen worden.

Naast de algemene monitoringsvereisten bestaan er volgens de EU-wetgeving twee specifieke monitoringsvereisten voor visserijproducten. Dit zijn:

- monitoring van de productie van tweekleppige weekdieren
- residu-monitoring van dierlijke producten uit viskwekerijen

7.4 Monitoringsprogramma voor tweekleppige weekdieren e.d.

De aanvullende monitoringsvereisten voor tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en buikpotigen (waaronder grote kroonslak/karko) zijn bedoeld om de microbiologische veiligheid van deze producten te waarborgen en te zorgen dat het gehalte aan mariene biotoxinen binnen aanvaardbare grenzen ligt. In het geval van de EU-controles, die waarschijnlijk het meest specifiek zijn, staan deze vereisten in Bijlage II van Verordening 854/2004.

Het monitoringsprogramma bestaat uit periodieke bemonstering (elke twee weken) van de volgende substraten uit gebieden die specifiek zijn aangewezen en goedgekeurd voor de vangst (Tabel 5).

Meer informatie over bemonstering, testen en actiegrenswaarden voor deze gevaren is te vinden in de CRFM-handleiding voor voedselveiligheidsgevaren in Caribische visserijproducten, Speciale publicatie nr. 2016/11.

Er moeten schriftelijke procedures zijn voor snelle sluiting van de vislocatie wanneer toxische grenswaarden worden overschreden, voor openbare kennisgevings- en handhavingsacties, en eveneens voor het opnieuw vrijgeven van de vislocatie (waarbij het benodigde aantal monsters onder de limiet en de bijbehorende periode zijn vastgesteld).

TABEL 5: BEMONSTERINGSVEREISTEN VOOR MARIENE BIOTOXINEN

Substraat	Bemonsteringslocatie	Indicators	Beheersingsmaatregelen
Levende tweekleppige weekdieren (filtrerend)	Productiegebied	<i>E. coli</i> Pathogenen (<i>Salmonella</i> spp, <i>Vibrio</i> spp)	Classificatie van gebruiksgebied: A- Levende consumptie B- Consumptie na zuivering of bereiding C- Consumptie alleen na zuivering D- Vangst niet toegestaan
		PSP (saxitoxine) DSP (okadazuur/yessotoxine) NSP (brevetoxinen) ASP (domoïnezuur) Ciguatera	Sluiten van het vangstgebied
Water	Productiegebied	Toxineproducerende fytoplanktonsoorten	Sluiten van het vangstgebied
Mantelschelpen (Pectinidae), stekelhuidigen, manteldieren en buikpotigen (niet-filtrerende soorten)	Markten, verwerkingsinrichtingen	PSP (saxitoxine) DSP (okadazuur/yessotoxine) NSP (brevetoxinen) ASP (domoïnezuur) Ciguatera	Sluiten van het vangstgebied

7.5 Monitoringsvereisten voor gekweekte visserijproducten

In Richtlijn 96/23/EG van de Raad van 29 april 1996 inzake controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in producten daarvan worden maatregelen gedefinieerd voor het monitoren van bepaalde stoffen en residuen in levende dieren en in producten van dierlijke oorsprong. De Commissie publiceert richtlijnen over de opzet, uitvoer en opvolging van monitoringprogramma's voor diergeneesmiddelen in de EU-lidstaten. Deze zijn te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/vet_med_residues/index_en.htm

Volgens de Richtlijn is het verplicht monitoringsprogramma's op te zetten voor "aquacultuurdieren". Dit is dus alleen van toepassing op vis uit kwekerijen (en niet op vis die in het wild wordt gevangen). Het residu-monitoringsprogramma is opgezet om na te gaan of de controles ter voorkoming van verontreiniging van aquacultuurdieren goed werken. In de Richtlijn worden twee hoofdgroepen van te monitoren stoffen onderscheiden, zie Tabel 6. Uiteraard hoeft niet in alle situaties aandacht te worden besteed aan alle parameters. Het bemonsteringsschema moet op risico gebaseerd zijn en rekening houden met mogelijke praktijkomstandigheden in de industrie.

Inspecteurs moeten weten wat de probleemgebieden zijn en deze meenemen in de opzet van het plan. Hierbij zou het bijvoorbeeld kunnen gaan over gebruik van niet toegelaten stoffen voor de behandeling van garnalenziekten, of over uitspoelen van bestrijdingsmiddelen naar zoet oppervlaktewater dat gebruikt wordt voor de viskweek.

Het is weliswaar niet verplicht om de stoffen in de rechterkolom te monitoren, maar hierbij moet in gedachten gehouden worden dat deze tabellen opgezet zijn vanuit een Europese zienswijze. Onder bepaalde omstandigheden in derde landen kan een andere aanpak gerechtvaardigd zijn. Een voorbeeld is het Europese verbod op gebruik van anabole steroïden, die ingedeeld zijn in Groep

A. Methyltestosteron wordt vaak gebruikt als onderdeel van het productieproces voor eenslachtige tilapia en moet voor dit doel toegelaten zijn door de diergeneesmiddelcontrole- autoriteiten. Het residumonitoringsprogramma dient hiermee dus rekening houden.

TABEL 6: STOFFEN UIT GROEP A EN B DIE IN AANMERKING WORDEN GENOMEN BIJ RESIDUMONITORING VAN GEKWEekte VIS

Groep vlg. Richtlijn 96/23/EG	Vereisten voor monitoring van aquacultuurdieren	Over het algemeen niet vereist voor aquacultuurdieren
GROEP A - stoffen met anabole werking en niet-toegestane stoffen	stilbenen, derivaten, zouten en esters daarvan steroiden in Bijlage IV opgenomen stoffen (d.w.z. verboden stoffen)	antithyreogene stoffen Resorcylic Acid Lactones, met inbegrip van zeranol beta-agonisten
GROEP B - diergeneesmiddelen en verontreinigingen, inclusief niet toegelaten stoffen die gebruikt kunnen worden als diergeneesmiddel	antibacteriële stoffen met inbegrip van sulfonamiden, quinolonen andere diergeneesmiddelen - ontwormingsmiddelen andere stoffen en milieuverontreinigingen - organische fosforverbindingen - chemische elementen - mycotoxinen - kleurstoffen - organische chloorverbindingen met inbegrip van pcb's	- anticoccidia, waaronder nitromidazolen - carbamaten en pyrethroiden - kalmerende middelen - niet-steroidale anti-inflammatoire farmaca (Non-Steroidal Anti-Inflammatory Drugs, NSAIDs) - overige stoffen met farmacologische werking - overige

Een voorbeeld van vereisten staat in hoofdstuk drie van de Bijlage bij Richtlijn 96/23, zie het kader hieronder. Aanvullende eisen voor testopzet- en bemonsteringsprocedures staan in het Besluit van de Commissie van 23 februari 1998 “houdende vaststelling van uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de officiële bemonstering in het kader van de opsporing van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en dierlijke producten”.

Als onmisbaar onderdeel van de bemonstering moeten gedurende de productie monsters genomen worden voor verboden stoffen (Groep A). Elke meetbare hoeveelheid duidt op een overtreding voor dat bepaalde monster. Voor verontreinigingen en toegestane stoffen waarvoor een MRL is vastgesteld (Groep B) duidt de aanwezigheid gedurende de productie in hoeveelheden boven de MRL niet op een overtreding. Het productieproces is immers nog niet afgerond. De monsters kunnen bijvoorbeeld genomen zijn terwijl de veiligheidstermijn voor een toegelaten diergeneesmiddel nog niet is verlopen. Voor Groep B moeten monsters dus genomen worden op marktniveau. Tenslotte dient opgemerkt te worden dat het in Richtlijn 96/23 genoemde aantal monsters (zie het kader hieronder) beschouwd moet worden als minimum. Voor bepaalde stoffen kunnen meer monsters genomen worden, of er kan bemonsterd worden met een scheve verdeling, gericht op bekende of mogelijke probleemgebieden voor de voedselveiligheid.

**GEKWEekte VISSERIJPRODUCTEN – BEMONSTERINGSVEREISTEN VOOR
RESIDUMONITORING**

1. Gekweekte vis

Een monster omvat een of meer vissen, al naargelang de grootte van de betrokken vis en de eisen van de analysemethode.

Per 100 ton jaarproductie moet minimaal één bemonstering per jaar plaatsvinden.

De volgende onderverdeling moet worden aangehouden:

Groep A: een derde van alle monsters: alle monsters moeten op de kwekerij genomen worden, bij vissen in alle stadia van het productieproces, waaronder vissen die klaar zijn om voor consumptie op de markt gebracht te worden.

Groep B: twee derde van alle monsters: de bemonstering moet plaatsvinden:

- (a) bij voorkeur op de kwekerij, bij vissen die klaar zijn om voor consumptie op de markt gebracht te worden;
- (b) op het verwerkingsbedrijf of bij de groothandel, bij verse vis, mits de viskwekerij van oorsprong bij positief resultaat kan worden opgespoord (“tracing back”).

In ieder geval moeten de monsters die in de kwekerij genomen worden, op ten minste 10% van de geregistreerde productieplaatsen genomen worden.

2. Gekweekte visserijproducten, anders dan vis (zoals weekdieren)

Als er reden is om aan te nemen dat diergeneesmiddelen of chemicaliën worden toegediend bij andere gekweekte visserijproducten of wanneer er een vermoeden is van milieuverontreiniging, moeten deze soorten meegenomen worden in het bemonsteringsplan in verhouding met hun productie.

Merk op dat bij zeekekerijen, waar bemonstering bijzonder moeilijk kan zijn, er monsters van voeders in plaats van vissen mogen worden genomen.

In Tabel 7 hieronder staat een gebruikelijk bemonsteringsschema voor gekweekte vis (zoals tilapia) uit de Bijlage bij de Richtlijn.

TABEL 7: GEBUIKELIJKE MONITORINGSPARAMETERS VOOR GEKWEekte VIS

Groep	Stofgroep	Te analyseren stoffen	Substraat	MRL/ actieniveau	Aantal monsters
A1	stilbenen	diëthylstilboestrol	spier	niet gedefinieerd	50
A6	Bijlage Tabel II Commissieverordening (EU) nr. 37/210	chlooramfenicol	spier	niet gedefinieerd	50
A6	kleurstoffen	malachietgroen	lever		
B1	antimicrobiële stoffen	alle actieve stoffen	lever	niet gedefinieerd	100
B1	Bijlage Tabel I Commissieverordening (EU) nr. 37/210	tetracyclines	spier	100µ g/kg	100
B1		sulfonamiden	spier	100µ g/kg	100
B1		quinolonen	spier	diverse	100
B3	organische chloorverbindingen	pcb's	spier	niet gedefinieerd	100
B3	chemische elementen	zwarte metalen	spier	diverse	100
B3	mycotoxinen	aflatoxine B1,B2/G1/G2/M	diervoeders	niet gedefinieerd	100

8 ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR GOEDE INSPECTIETECHNIKEN

8.1 De inspecteur

De inspecteur is een officiële vertegenwoordiger van de bevoegde autoriteit en moet een professionele uitstraling hebben in het contact met visserijbedrijven. Hiertoe behoren respect voor het bedrijfsbeleid en het in acht nemen van een goed niveau van persoonlijke hygiëne en netheid. Hij of zij moet goed geschoold zijn en beschikken over de juiste uitrusting. Alle bij inspecties besproken en ontvangen informatie van een specifiek bedrijf (zoals leveranciers en afnemers) moet vertrouwelijk blijven. Dit betekent echter niet dat er geen overheidsinspectierapporten beschikbaar mogen worden gesteld voor specifieke officiële doeleinden.

8.2 De gang van zaken bij een inspectie

Een succesvolle inspectie kent een geplande opvolging van stappen, te weten:

Vorbereiding van de inspectie: benoeming van inspecteur of inspectieteam; bepaling van het doel, vertrouwd worden met het dossier van het visserijbedrijf, voorbereiding van checklists, vervoer en benodigheden.

Voorwerk bij de inspectie: nagaan wie de leiding heeft, zich legitimeren, uitleggen wat de reden voor de inspectie is en afspraken maken over het tijdschema, informatie geven over de behandeling van resultaten, een vertegenwoordiger van de inrichting uitnodigen om het inspectieteam te vergezellen.

Het risico op kruisbesmetting minimaliseren: beschermende kleding dragen, de hygiënevoorschriften van het bedrijf opvolgen, inspectie van schoon naar minst schoon (bijv. beginnen bij de verpakkingsafdeling en eindigen bij de ontvangstafdeling van uitgangsmateriaal of het buitenterrein van het bedrijf), gebruikmaken van voorzieningen voor wassen/ontsmetten van de handen.

Uitvoering: nagaan wat het werkschema van het bedrijf is (inspectie moet worden gedaan wanneer de inrichting in bedrijf is), met de nadruk op identificatie van kritische beheersingspunten, evaluatiegebieden of grote problemen die gevonden zijn tijdens de afgelopen inspectie(s).

8.3 Inspectieprocedures

De volgende algemene procedures moeten worden gevolgd:

- a) De teamleden hebben ieder een apart werkblad met een eigen beoordeling.
- b) Overtredingen worden aan het einde van de inspectie gemeld aan de vertegenwoordiger van het bedrijf. Deze overtredingen worden vastgelegd, ook als ze direct opgelost worden (waarbij de correctie ook wordt genoteerd).
- c) Stel vragen aan de vertegenwoordiger van het bedrijf, niet aan het personeel. Geef geen opmerkingen of instructies aan het personeel.
- d) Geef het goede voorbeeld (bijv. handenwassen als er een wasbak is in de te inspecteren ruimte).
- e) Ga na hoe de grootschalige reiniging (bij opstart of afsluiting van de werkzaamheden) verloopt,

-
- f) Noteer alle ingrediënten, toevoegingen en verwerkingshulpmiddelen in de opslag- en mengruimten, zodat kan worden nagegaan of deze voldoen aan de bestaande regelgeving.
 - g) Neem in de etiketteringsruimte(n) een voorbeeldetiket van de producten mee om later te evalueren.
 - h) Bekijk de opslagruimte voor reinigingsmiddelen en noteer welke reinigingsmiddelen er zijn, zodat ze kunnen worden geëvalueerd a.d.h.v. het ontsmettingsprogramma van de inrichting en een lijst van toegestane materialen en stoffen.
 - i) Neem monsters met een duidelijk doel, en licht het management van het bedrijf in over de monsters die er precies nodig zijn en waarvoor.

8.4 Soorten inspectie

De inspectie kan algemeen zijn of gericht op een specifiek aspect van het visserijbedrijf. De volgende verschillende soorten controles kunnen worden uitgevoerd door de inspecteur.

8.4.1 Documentatiecontrole

Bij de inspectie hoort een controle van de documentatie die is ingediend als onderdeel van een goedkeuringsaanvraag, te weten:

1. algemene beschrijving van het bedrijf, de voorzieningen, de producten en het proces
2. het kwaliteitsbeleid van het bedrijf
3. de beschrijving van de manier van werken, gebaseerd op principes van goede productiewerkwijzen (GMP) en standaard hygiënische werkprocedures (SSOP)
4. de gedocumenteerde hygiëne- en ontsmettingscontroleprocedures in de vorm van specifieke plannen voor alle wettelijke voorwaarden.
5. het HACCP-plan
6. de HACCP-administratie
7. de beschrijving van het producttraceerbaarheidssysteem
8. de gedocumenteerde en officiële terugtrek- en terugroepprocedures

8.4.2 Nauwkeurige inspectie

Volledige inspecties kunnen alleen plaatsvinden wanneer de visserij-inrichting in bedrijf is. Tot de inspectie behoren een nauwkeurige, volledige toetsing van de fysieke kenmerken, werkomstandigheden en beheersingsstrategieën voor het gehele productieproces. Gewoonlijk wordt er een afspraak gemaakt. Het inspectieteam moet:

- de instelling inspecteren gedurende een volledige werkdag,
- de toepassing van alle algemene goede productiewerkwijzen en specifieke hygiënecontrolecriteria evalueren,
- tekortkomingen waarnemen en vastleggen,
- benodigde productmonsters nemen (bijv. ter bevestiging van een overtreding),
- waar nodig productmonsters of ander bewijsmateriaal (zoals formele verklaringen, foto's) verzamelen ter bevestiging van overtredingen.

8.4.3 Gedeeltelijke inspectie

Een gedeeltelijke inspectie is gericht op slechts één of een aantal onderdelen van het functioneren van de inrichting, bijvoorbeeld om een overtreding op te volgen die is geconstateerd tijdens een eerdere nauwkeurige inspectie, binnen een vastgelegde termijn. Een ander voorbeeld is inspectie als onderdeel van een algemene actie van de bevoegde autoriteit, die zich richt op specifieke voedselveiligheidsaspecten (zoals handenwassen of juist gebruik van reinigingsmiddelen).

8.4.4 Periodieke geplande inspecties:

Er kunnen tussentijdse inspecties worden ingepland, zo vaak en gedetailleerd als nodig voor de uitvoering van een risicobeheersingsstrategie. Volledige of gedeeltelijke audits worden gedaan volgens de indeling op risico.

8.4.5 Steekproefsgewijze controles:

Afhankelijk van de logistieke capaciteit van de bevoegde autoriteit kunnen aanvullende, niet geplande inspecties worden uitgevoerd. Deze worden gewoonlijk niet vooraf aangekondigd. Vanwege een bepaalde verandering in de risico-omgeving kunnen aanvullende controles nodig zijn op bepaalde momenten, in bepaalde gebieden of bij bepaalde soorten verwerking of uitgangsmateriaal, of vanwege andere redenen.

8.5 Uitkomst en rapportage van inspectie

8.5.1 Combineren van inspectieresultaten

Na de inspectie moet het inspectieteam een besloten bijeenkomst hebben om notities met elkaar te vergelijken en een consensus te bereiken over de inspectieresultaten. Alle tijdens de inspectie gevonden afwijkingen waarvoor correctiemaatregelen nodig zijn, worden dan schriftelijk vastgelegd (het inspectierapport).

Het rapport moet naast de specifieke bevindingen een samenvatting van de algehele standaard van de inrichting of het vaartuin bevatten. De omstandigheden van het systeem worden geëvalueerd en het bedrijf krijgt een bepaalde categorie toegekend, gewoonlijk variërend van 'onvoldoende' tot 'uitstekend'.

De geconstateerde overtredingen fungeren als basis om prioriteiten op te stellen voor correctiemaatregelen, nieuwe inspecties en activiteiten voor naleving van de regelgeving. In het rapport wordt ook bepaald of routinematige opvolgende inspecties nodig zijn, en zo ja: hoe vaak.

8.5.2 Slotbijeenkomst met het management

Uit het inspectierapport kan het bedrijf kennisnemen van de resultaten van de inspectie en de reden waarom bepaalde onderdelen onvoldoende zijn en moeten worden gecorrigeerd of verbeterd. Daarom moet het inspectieteam na de inspectie bijeenkomen met het juiste lid/de juiste leden van het managementteam van het bedrijf om het inspectierapport te presteren, te wijzen op onbevredigende omstandigheden en een bepaalde tijd of datum af te spreken en vast te leggen om deze omstandigheden te corrigeren.

Correctiemaatregelen moeten altijd een onderdeel bevatten waarmee wordt voorkómen dat het probleem terugkeert. Hoe urgent de correctiemaatregelen zijn, moet altijd worden bepaald aan de hand van de mate van het gevaar van de bestaande problemen voor de gezondheid en veiligheid.

Het bedrijfsmanagement moet een actieplan opstellen waarin elke kritische en ernstige afwijking aan de orde komt. Elke afwijking moet duidelijk worden vastgesteld, inclusief de overeengekomen

uiterste correctiedatum. Dit actieplan moet worden geëvalueerd en getekend door iemand uit het management die verantwoordelijk is voor de uitvoering ervan. Deze persoon behoudt een kopie van het document.

8.5.3 Inspectierapportageformulieren

De formulieren voor rapportage van de inspectie moeten in elk geval de volgende informatie bevatten:

- identificatie van en contacten bij de inrichting
- datum
- deelnemende inspecteurs
- doel van de inspectie (reikwijdte en doelstelling)
- de resultaten van de inspectie
- een algehele beoordeling over de naleving van de regelgeving (en ernst van de geconstateerde overtredingen)
- te nemen corrigerende maatregelen met uiterste datum
- handtekening van de inspecteur
- naam en handtekening van de verantwoordelijke vertegenwoordiger van het bedrijf

Het formulier moet ondertekend en gedateerd worden door de vertegenwoordiger van de bevoegde autoriteit en de manager van het bedrijf of de kapitein van het vaartuig. Een kopie van de eindversie van het rapportageformulier moet bij de slotbijeenkomst overgelegd worden aan het management van het bedrijf of de kapitein van het vaartuig. Eén kopie moet worden toegevoegd aan het door de inspectie-instantie bijgehouden bedrijfsdossier.

Alle gevraagde corrigerende acties inclusief de uiterste data moeten ook worden vastgelegd in een overtredingsdossier voor dat bedrijf (bij de bevoegde autoriteit). Het dossier moet te allen tijde beschikbaar zijn voor een goede opvolging van de tekortkomingen die tijdens de inspectie zijn vastgesteld.

8.5.4 Formeel rapport en begeleidende brief

Een uitgeprint versie van het inspectierapport moet zo snel mogelijk officieel ter hand worden gesteld aan het management. Het rapport moet vergezeld gaan van een begeleidende brief, waarin wordt gevraagd om een schriftelijk actieplan, uiterlijk op de afgesproken datum, met hierbij de gevolgen van het niet voldoen aan dit verzoek.

8.5.5 Het schriftelijke bedrijfsactieplan voor correctiemaatregelen

Het schriftelijke actieplan dat vervolgens wordt ingediend door het bedrijf moet officieel worden geëvalueerd. Alle vermelde tekortkomingen moeten aan de orde worden gesteld, d.w.z. voor de korte en de lange termijn. Een onvolledig actieplan kan niet worden geaccepteerd en moet ter verbetering worden teruggezonden naar het bedrijf. Als er geen acceptabel actieplan wordt ingediend binnen de juiste termijn, moet de inspecteur contact opnemen met het bedrijf om het eraan te herinneren. Bij gebrek aan een reactie kan de bevoegde autoriteit eventueel de certificering opschorten. Als het management nog steeds niet wil meewerken, moet verdere actie worden ondernomen.

8.5.6 Overtreding

Als tijdens een inspectie een overtreding wordt geconstateerd, moet het inspectieteam de vastgelegde procedure bij overtredingen volgen zoals vastgelegd door de bevoegde autoriteit. In het bijzonder moeten de volgende stappen worden ondernomen:

- Alle overtredingen moeten worden geregistreerd in het inspectierapport.
- Extra maatregelen kunnen nodig zijn, afhankelijk van de ernst van de geconstateerde overtredingen.
- Bij de reactie van de bevoegde autoriteit moet rekening gehouden worden met de ernst van de constatering en/of in hoeverre het bedrijf zijn verantwoordelijkheid heeft genomen.
- De invloed van de gebreken moet geëvalueerd worden om te bepalen of de productveiligheid in het geding is, en welke maatregelen de inrichting eventueel heeft genomen om te bepalen dat het product veilig is.
- Als uit de informatie van de inrichting aan de inspecteur niet is gebleken dat een productpartij onder controle of veilig is, moet deze onder officieel toezicht gehouden worden, of er moeten andere maatregelen genomen worden om de partij (en alle andere partijen die zijn blootgesteld aan dezelfde omstandigheden) onder controle te houden tot verdere evaluatie.
- Er kan een laboratoriumanalyse worden aangevraagd om de productveiligheid te bepalen van de partijen waarbij het probleem zich voordoet. De kosten voor een dergelijk onderzoek komen voor rekening van het bedrijf.
- Als het bedrijf heeft verzuimd de bevoegde autoriteit in te lichten wanneer er duidelijk sprake was van gebrekkige omstandigheden, moeten er sancties volgen.
- De bevoegde autoriteit kan bepalen dat de productie onder bepaalde omstandigheden mag doorgaan (bijv. permanente inspectie, beperkte productie of marketing).
- De bevoegde autoriteit en het bedrijf moeten overwegen of er product moet worden teruggetrokken of teruggeroepen.
- Als er mogelijk verontreinigd product in de distributieketen beland is en een terugroepactie georganiseerd moet worden, moet de inspecteur onmiddellijk en met alle benodigde details contact opnemen met de ambtenaar die verantwoordelijk is voor het nationale systeem voor snelle waarschuwingen.

8.5.7 Hardnekkige overtreding

Speciale maatregelen kunnen nodig zijn als het management van het bedrijf herhaaldelijk zijn verantwoordelijkheden niet neemt, zoals het formuleren van een actieplan of het uitvoeren van correctiemaatregelen.

Na de constatering dat de overtreding niet is opgelost met overleg en monitoring, moet een bijeenkomst georganiseerd worden met de juiste persoon om uit te leggen wat de gebreken zijn en waarom ze moeten worden gecorrigeerd. Als afsluiting van de bijeenkomst moet een actieplan met wederzijdse instemming worden opgesteld, met de toezegging dat dit plan wordt uitgevoerd.

Blijkt uit vervolgininspecties dat er niet voldoende correctiemaatregelen worden genomen, en lijkt het erop dat de overtreding van de regelgeving blijft voortduren, dan kunnen stappen worden ondernomen om de goedkeuring in te trekken of op te schorten volgens de vastgelegde procedure bij overtredingen.

9 CONTROLELIJSTEN EN SYSTEMEN VOOR VASTLEGGING VAN GEGEVENS

9.1 Soorten gebruikte controlelijsten

Controlelijsten vormen een handige geheugensteun voor de inspecteur tijdens inspecties. Ze kunnen gaan over hygiënische eisen, HACCP en traceerbaarheidssystemen. Er kunnen verschillende formulieren worden samengesteld voor vaartuigen, inrichtingen en viskwekerijen, of voor verschillende subsectoren. Controlelijsten met risicocategorieën (bijv. van klein tot kritisch, in verhouding tot de potentiële ernst van de consequenties) zijn te verkiezen boven lijsten waarop alleen geantwoord kan worden met 'ja' of 'nee'. Merk op dat controlelijsten al naargelang de omstandigheden moeten worden aangepast en regelmatig moeten worden herzien door degenen die er gebruik van maken.

9.1.1 Controlelijst voor hygiënische omstandigheden

Lijsten voor controle op de hygiëne moeten basisinformatie bevatten over locatie, ontwerp, bouw, voorzieningen, personeel, hygiënische omstandigheden e.d. Voorbeelden van controlelijsten voor vissersvaartuigen en visaanvoerplaatsen en verwerkingsinrichtingen staan in de bijlage van de respectievelijke CRFM-handleidingen. Veel variabelen blijven hetzelfde bij volgende inspecties (bijv. locatie of ontwerp) en hoeven niet telkens opnieuw geëvalueerd te worden. In het geval van een inspectie die zich richt op specifieke punten of bij een vervolgininspectie kan de controlelijst waar nodig worden ingekort.

9.1.2 Verificatie van HACCP-systemen

Een HACCP-plan geeft alleen goede resultaten als een goed gestructureerd plan voor basisvoorwaarden wordt uitgevoerd, waarbij wordt voldaan aan de essentiële hygiënevoorschriften. HACCP-verificatie moet daarom alleen uitgevoerd worden wanneer de inrichting op afdoende wijze heeft aangetoond dat de basale hygiënevoorschriften worden gevolgd. Voorbeelden van controlelijsten voor verificatie van een HACCP-plan en de toepassing daarvan staan in Bijlage I.

9.1.3 Checklist voor traceerbaarheidssystemen

Om te waarborgen dat alle elementen van het traceerbaarheidssysteem aanwezig zijn, moet het geëvalueerd worden. Hiervoor moeten de administratie van de leverancier en de afnemer, juiste partijcodes en scheiding van partijen tijdens verwerking en opslag worden gecontroleerd. Ook moet worden gecontroleerd of er een terugtrek- en terugroepplan is, inclusief bewijs dat getest is of dit werkt in de praktijk. Meer informatie en een geschikte controlelijst zijn te vinden in de CRFM-handleiding voor traceerbaarheidssystemen voor vis en visserijproducten.

9.2 Administratie van inspecties en resultaten

Inspectierapporten en controlelijsten moeten worden geregistreerd in een beveiligd documentatiebeheerssysteem. De administratie kan de vorm hebben van papieren of digitale dossiers.

Een computerdatabase vormt een krachtig middel voor het bijhouden van alle officiële interventies. Het gebruik van een computerdatabase biedt daarnaast de volgende voordelen:

- Het vereist een gestructureerde benadering, bijvoorbeeld om te zorgen dat correctiemaatregelen goed worden opgevolgd.
- Het biedt de mogelijkheid om trends te analyseren (hetzelfde bedrijf in de loop der tijd, vergelijking van sectoren).
- Het vereenvoudigt samenvoeging van resultaten voor het jaarverslag (bijv. aantal geconstateerde en gecorrigeerde overtredingen).
- Het zorgt voor transparantie bij de besluitvorming door inspecteurs (en levert daardoor bescherming tegen externe invloeden).

10 WAARSCHUWINGEN EN CRISISMANAGEMENT

10.1 Behoeftte aan een waarschuwingssysteem

Moderne voedseldistributiesystemen zijn zo uitgebreid en snel dat er vaak elders controlemaatregelen moeten worden genomen wanneer er ergens een gevaar bij een levensmiddel wordt gevonden. Waarschuwingssystemen maken effectieve communicatie mogelijk tussen autoriteiten die verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid. Voorbeelden zijn het EU-systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) en het systeem voor importwaarschuwingen van de Amerikaanse FDA. Met beide systemen kunnen inspecteurs en bedrijven worden ingelicht over het risico van producten die niet voldoen aan de wetgeving, die op de markt gebracht worden. Informatie van beide systemen is openbaar beschikbaar en moet regelmatig worden herzien door de risicomangers van de bevoegde autoriteit. Nationale bevoegde autoriteiten moeten een nationaal netwerk opzetten om te zorgen dat informatie die op internationaal niveau wordt ontvangen, waar nodig, in het binnenland wordt doorgegeven.

10.2 Soorten waarschuwingen

Het EU-systeem wordt beschreven op de RASFF-homepage:

http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm

Er zijn twee soorten RASFF-meldingen: marktkennisgevingen en afkeuringen aan de grens. Een netwerklid verzendt een marktkennisgeving als er een risico is gevonden bij een levensmiddel of diervoederproduct dat op de markt is gebracht. Een kennisgeving over afkeuring aan de grens wordt verzonden als een product is geweigerd aan de buitengrens van de Gemeenschap. Er zijn twee soorten marktmeldingen: waarschuwingen en informatieve kennisgevingen.

- Een **waarschuwing** wordt verzonden als het levensmiddel of diervoeder met het risico op de markt is en onmiddellijke actie nodig is.
- Bij een **informatieve kennisgeving** gaat het over een levensmiddel of diervoeder waarvoor een risico is vastgesteld, maar waarvoor andere leden van het netwerk geen directe actie hoeven te ondernemen omdat het product hun markt niet heeft bereikt.

De Commissie beheert een RASFF-database, waarin alle details over de waarschuwingen en informatieve kennisgevingen worden ingevoerd bij ontvangst door de Commissie. Sommige gegevens uit deze doorzoekbaar database zijn beschikbaar voor het publiek via internet op het RASFF-portal. Jaarverslagen worden gepubliceerd en zijn beschikbaar op de RASFF-homepage.

TABEL 8: VOORBEELD VAN EEN RASFF-WAARSCHUWING

Notification details - 2014.0705 x

arsenic (2.828 mg/kg - ppm) and mercury (1.327 mg/kg - ppm) in frozen shark steak (Carcharinus spp) from Suriname

Reference:	2014.0705	Notification type:	food - alert - official control on the market
Notification date:	21/05/2014	Action taken:	withdrawal from the market
Last update:	09/10/2014	Distribution status:	distribution to other member countries
Notification from:	Netherlands (NL)	Product:	frozen shark steak (Carcharinus spp)
Classification	alert	Product category:	fish and fish products
Risk decision	serious	Published in RASFF Consumers' Portal	has never been published

Follow-up :

Reference	Follow-up from	Date	Follow-up type	Info
inf01	Norway	23/05/2014	outcome of investigations and measures taken	
inf02	Commission Services	09/10/2014	lifting of reinforced border checks	

Hazards

Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
arsenic	heavy metals	2.828	mg/kg - ppm	31/03/2014
mercury	heavy metals	1.327	mg/kg - ppm	31/03/2014

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Bron: EU RASFF http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm

10.3 Reactie op waarschuwingen

Bij ontvangst van gegevens over een waarschuwing van een exportpartner worden deze ingebracht in het nationale voedselveiligheidssysteem, dat moet worden opgesteld samen met de crisisbeheersplannen met daarin o.a. de te volgen procedures bij het terugtrekken of terugroepen van producten van de markt. Het belangrijkste daarbij is het definiëren van verantwoordelijkheden voor specifieke personen/functionarissen en het zorgen voor een effectief onderling communicatiesysteem voor hen. Daarbij zijn, naast lokale overheidsdepartementen, vaak diverse overheidsorganisaties betrokken, o.a. op het gebied van diergeneeskunde, landbouw, gewasbescherming, volksgezondheid. Er moet een systeem zijn voor het vrijgeven van geselecteerde relevante informatie aan het publiek en de industrie via internet, persberichten, contacten met de industrie en consumentenorganisaties. De procedures moeten schriftelijk worden vastgelegd in een handleiding en regelmatig worden getest en verfijnd aan de hand van calamiteitenoefeningen.

10.4 Opvolging en crisisbeheer

Als er een probleem met de voedselveiligheid wordt geconstateerd en er producten moeten worden teruggetrokken of teruggeroepen van de markt, wordt direct duidelijk waar traceerbaarheidssystemen voor dienen. Als producten van een bedrijf dat onder de

verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit valt onveilig blijken te zijn, moet de bevoegde autoriteit samenwerken met het levensmiddelenbedrijf in kwestie om te zorgen dat potentiële risico's voor de gezondheid van de consument worden weggenomen of verminderd.

Snelle waarschuwingen moeten altijd worden opgevolgd. De te ondernemen stappen moeten door de bevoegde autoriteit zijn vastgelegd in een crisisbeheersplan.

- Het traceerbaarheidssysteem van exporterende bedrijven moeten worden gebruikt om vast te stellen waar het gevaar vandaan komt en hoe het is ontstaan.
- De beheersingssystemen van betrokken levensmiddelenbedrijven moeten worden onderworpen aan een hernieuwd onderzoek, met het oog op preventie of beperking van de terugkeer van het gevaar.
- De bevoegde autoriteit en het bedrijf moeten nagaan of het nodig is om terugtrek- of terugroepprocedures in werking te stellen.
- Er moet verslag worden uitgebracht aan de Commissie over bevindingen en genomen maatregelen.

Het crisisbeheersplan moet details bevatten over de te volgen procedures bij elke van de bovenstaande stappen, waarbij de specifieke verantwoordelijkheden voor de diverse medewerkers en betrokken organisaties beschreven worden.

De bevoegde autoriteit moet zorgen dat de informatie van de waarschuwing wordt gebruikt om na te gaan welke voedselveiligheidsrisico's bij export van visserijproducten prioriteit moeten krijgen.

Als de autoriteit een mogelijk gevaar voor de voedselveiligheid vindt in producten die naar een bepaald land zijn geëxporteerd, moet het crisisbeheersplan ook informatie leveren aan de competente autoriteit in het desbetreffende land.

10.5 Terugtrekken en terugroepen van producten

Om producten terug te trekken van de markt, moet het levensmiddelenbedrijf:

- stoppen met het op de markt brengen van de betrokken producten of partijen, als een deel hiervan nog bij het bedrijf zelf in voorraad is,
- distributeurs inlichten over het probleem, zodat alle betrokken producten of partijen die zij nog in voorraad hebben niet op de markt worden gebracht.

Om producten terug te roepen van de markt, moet het levensmiddelenbedrijf:

- bovenstaande acties ondernemen, zoals bij het terugtrekken van producten,
- zorgen dat alle producten die de consument bereikt kunnen hebben maar nog niet geconsumeerd zijn, ook niet geconsumeerd worden en worden teruggebracht naar de verkoper,
- informatie geven aan de consumenten over wat ze moeten doen als de producten wel geconsumeerd zijn.

In beide gevallen moet het levensmiddelenbedrijf handelen onder toezicht en in samenwerking met de bevoegde autoriteit.

Bij goede voedselveiligheidswetgeving zijn levensmiddelenbedrijven verplicht om voedselproducten terug te trekken van de markt als ze *“van mening zijn dat een levensmiddel dat ze ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd hebben niet aan de*

voedselveiligheidsvoorschriften voldoet” (uit EU-verordening 178/2002). De verantwoordelijkheid ligt bij het bedrijf. Verder moet er een plicht zijn tot het terugroepen van producten die zich al bij de consument zouden kunnen bevinden. De autoriteit moet bevoegd zijn om een terugtrek- en terugroepactie uit te voeren als het levensmiddelenbedrijf dat niet doet.

De procedures voor terugtrekken en terugroepen van producten in de visserij-export kunnen gedeeltelijk internationaal van aard zijn. De behoefte aan nauwe samenwerking met bevoegde autoriteiten in de EU of andere landen moet duidelijk blijken uit de schriftelijke procedures. Er is ook speciale aandacht nodig wanneer uitgangsmaterialen afkomstig zijn uit andere derde landen, bijv. bij het aan land brengen van vis door buitenlandse vissersvaartuigen.

Bijlage 1: Modelformulieren voor inspectie van HACCP-systeem en -uitvoering

Checklist voor eerste evaluatie van een HACCP-plan

HACCP-systeem voor het waarborgen van de kwaliteit - document			
a) Beschrijving van voorzieningen en proces	Ja	Nee	Opmerking
Biedt algemene beschrijving van bedrijf/afdeling voldoende informatie?			
Kwaliteitsbewustzijn duidelijk uitgedrukt, waaronder HACCP?			
Is er een opzet van het management met beschrijving van verantwoordelijkheden?			
HACCP-team:			
HACCP-team samengesteld?			
Coördinator aangewezen?			
Voldoende gekwalificeerd en ervaren team?			
Externe middelen ingezet ter verhoging van de technische capaciteit?			
Projectschema en -doelstellingen (indien van toepassing)?			
Personeel geïnformeerd over de doelstellingen en het kwaliteitsbewustzijn van het bedrijf?			
Producten:			
Productbeschrijving duidelijk en volledig?			
Oorsprong en specificaties van uitgangsmateriaal vermeld?			
Samenstelling, verpakking, distributie, geldigheid, opslagcondities vermeld?			
Levert de artikelidentificatiecode voldoende traceerbaarheid op?			
Eindgebruiker bekend?			
Kwetsbare/gevoelige consumenten bekend?			

Instructies gegeven voor distributie, opslag en gebruik?			
Verwerkingsspecificatie:			
Gedetailleerd flowdiagram voor elk product of elk soort vergelijkbare producten?			
CCP's aangegeven in het diagram?			
Flowdiagram bevestigd?			
Schema met de opbouw van de inrichting/product-materiaal- en personeelstroom?			
<ul style="list-style-type: none"> • Procesbeschrijving • Komt overeen met standaardprocedures (SSOP's) • Duidelijk vastgelegd? 			

b) Programma's voor eerste vereisten (PeV)	Ja	Nee	Opmerking
PeV1. Juiste algemene omstandigheden van voorzieningen, beïnvloeding vanuit gebieden in omgeving onder controle?			
PeV2. Verhindert de opzet kruisbesmetting en gevaarlijke luchtstromingen?			
PeV3. Afdoende bestrijding van plagen?			
PeV4. Gezondheidscontrole van personeel:			
Systematische medische controle bij aanstelling?			
Systematische periodieke controle?			
Dagelijkse verificaties (in elk geval steekproefsgewijs)?			
PeV5. Controle van hygiëne personeel?			
PeV6. Wordt personeel voortdurend geschoold over/gewezen op hygiënische issues?			
PeV7. Reiniging en ontsmetting van de voorzieningen:			
Goed ontworpen en ingepland: haalbaarheid?			

Afdoende hygiënische controle van toiletten en andere voorzieningen voor het personeel?			
PeV8. Waterkwaliteitscontrole:			
Water beschikbaar waar nodig? Tekening van waterleidingnet/kranen/aftappunten aanwezig?			
Automatisch behandelingssysteem aangepast en in werking?			
Monitoring van chloorresidu, indien toegevoegd?			
Toezicht op verontreinigingsindicatoren beschikbaar? Bemonsteringsplan afdoende en systematisch gevolgd?			
PeV9. Preventief onderhoud van apparatuur en gereedschappen?			
PeV10. Specificaties van uitgangsmaterialen:			
Over versheid/kwaliteit van de vis?			
Over ontvangstomstandigheden/-specificaties?			
Over omstandigheden van vervoer en opslag?			
Over oorsprong, verificatie en coderen voor traceerbaarheid?			
PeV11. Specificaties van andere ingrediënten en verpakkingsmaterialen:			
Voor de ingrediënten?			
Voor de verpakkingsmaterialen?			
PeV12. Coderings- en etiketteringssysteem voor traceerbaarheid stroomopwaarts en stroomafwaarts?			
PeV13. Werkwijze en systemen voor verwijdering van vast en vloeibaar afval?			

c) Toepassing van HACCP-principes P (principe zoals in CODEX HACCP-uitvoeringsrichtlijnen)	Ja	Nee	Opmerking
PI. Gevarenanalyse:			
Is bij elke stap rekening gehouden met alle realistische gevaren?			

Incidentie/waarschijnlijkheid van gevaren geëvalueerd, relevante risico's aan de orde gesteld (risico-evaluatie)			
Preventieve maatregelen vastgesteld voor beheersing van elk relevant risico.			
P2. Bepaling van kritische beheersingspunten (CCP):			
Zijn de kritische beheersingspunten bepaald?			
Zijn aangepaste preventieve beheersingsmaatregelen bepaald voor elk CCP?			
P3. Vaststelling van kritische grenswaarden voor elke parameter:			
Zijn alle kritische grenswaarden vastgesteld?			
Zijn de gespecificeerde grenswaarden geldig, rekening houdend met gepubliceerd of experimenteel bewijs?			
P4. Vaststelling van een monitoringsprocedure voor elke kritische parameter:			
Zijn "wat, waar, wanneer, hoe, wie" voor de check benoemd in het systeem?			
Voortdurende of regelmatige monitoring?			
Is er een systeem voor systematische vastlegging en verificatie? (formulieren?)			
P5. Correctieve maatregelen voor elke kritische parameter:			
Realistische en effectieve correctieve maatregelen vastgesteld voor elk beheersingspunt			
Bestemming van ongeschikte producten vastgesteld?			
P6. Verificatieprocedures beschikbaar:			
Geven de procedures daadwerkelijk handvatten voor verificatie?			
Zijn er specifieke formulieren, inclusief handtekening?			
P7. Documentatiesysteem:			
Zijn alle rapportages beschikbaar, waaronder die over controlemaatregelen?			
Gegevens van monitoringsprocedures beschikbaar?			

Informatie over correctiemaatregelen/afwijzing/bestemming?			
Gegevens over de uitgevoerde verificaties?			
Kalibratie van instrumenten?			
P8. Is er een intern auditplan voor systeemverificatie?			
P9. Is er een systeem voor terugtrekken/terugroepen van producten met gebreken?			

Checklist voor toepassing van HACCP

GEOBSERVEERDE/GEËVALUEERDE COMPONENTEN	GEBREKEN				
	Kl	Gr	Er	Cr	Opmerkingen
1 WIJZIGINGEN					
1.1 Wijzigingen niet doorgegeven of goedgekeurd					
1.2 Wijzigingen of kritische parameters niet goedgekeurd					
1.3 Geen geschoolde technicus beschikbaar					
2 ADMINISTRATIE					
2.1 Administratie niet up-to-date					
2.2 Administratie vervalst of onbetrouwbaar					
2.3 Documenten vervalst					
2.4 Administratie niet beschikbaar					
BEHEER VAN PLANNING VOOR INTERNE CONTROLES					
3.1 Preventieve maatregelen niet gevolgd					
3.2 Monitoringsprocedures niet gevolgd					
3.3 Correctiemaatregelen over kritische aspecten voor gezondheid van de consument niet genomen/vastgelegd					
Totaal aantal afwijkingen					