

Artikel 30

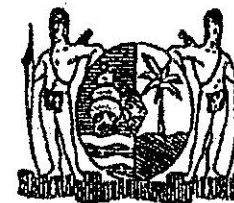
Aanvoercentra, inrichtingen, vissersvaartuigen en viskwekerijen moeten geregistreerd worden. De registratieprocedure is minder omslachtig dan de erkenningsprocedure en beoogt op de eerste plaats de inventarisatie en identificatie van de controlepunten. Dit neemt niet weg dat de controlepunten die het voorwerp uitmaken van registratie in overeenstemming moeten zijn met de bepalingen van dit staatsbesluit.

Artikel 31

Er dienen lijsten opgesteld te worden van zowel de inrichtingen die erkend zijn als van de controlepunten die geregistreerd zijn. Deze lijsten dienen regelmatig te worden aangepast en kunnen door handelspartners worden opgevraagd teneinde na te gaan of een bedrijf erkend of geregistreerd is.

Paramaribo, 11 februari 2002.

R.R. VENETIAAN.



**STAATSBLAD
VAN DE
REPUBLIEK SURINAME**

**STAATSBESLUIT van 11 februari 2002, houdende
regels ter uitvoering van de Viskeuringswet
(S.B. 2000 no. 107)
(Viskeuringsbesluit).**

DE PRESIDENT VAN DE REPUBLIEK SURINAME,

Overwegende, - dat ter uitvoering van artikel 2 lid 1, artikel 3 lid 1, artikel 4, artikel 8, leden 2 en 3, artikel 9, artikel 12 lid 1, artikel 13 lid 1 en artikel 14 van de Viskeuringswet (S.B. 2000 no. 107) - , het wenselijk is het volgende vast te stellen;

Heeft, de Staatsraad gehoord, vastgesteld het onderstaand door de Raad van Ministers voorbereid staatsbesluit :

Hoofdstuk 1**Algemene bepalingen****Artikel 1****Begripsomschrijving**

In dit staatsbesluit en de daarop berustende bepalingen wordt verstaan onder:

- a. **de Minister** : de Minister belast met de zorg voor de vaststelling van de kwaliteitsnormen voor visserijproducten en voor het produceren van visserijproducten, alsmede met de controle op de naleving van deze normen;
- b. **het Viskeuringsinstituut** : het gespecialiseerde instituut zoals omschreven in artikel 5 van de Viskeuringswet;
- c. **Viskeuringswet** : de wet van 16 november 2000 houdende regels met betrekking tot het produceren, verhandelen, importeren en exporteren van visserijproducten (S.B.2000 no. 107);
- d. **kwaliteitsmanager** : degene die een door het Ministerie van Onderwijs en Volksontwikkeling erkende in-service opleiding "Viskeuring en Kwaliteitsmanagement in de visserijsector" met goed gevolg heeft doorlopen, door de Minister benoemd is en in dienst is van het Viskeuringsinstituut;
- e. **inrichting** : iedere ruimte waar visserijproducten worden geproduceerd, verhandeld, geïmporteerd of geëxporteerd als bedoeld in artikel 1 lid 2 van de Viskeuringswet;
- f. **autocontrole** : verplichte controles, met het oog op het verzekeren van de kwaliteitsbeheersing, die door of op initiatief van de leiding van de inrichting, het aanvoercentrum of een ander controlepunt, moeten worden uitgevoerd en waarvan de gebruikte procedures, de uitgevoerde metingen en de bekomen resultaten moeten worden bijgehouden;
- g. **koeling** : procédé waarbij de temperatuur van de visserijproducten zodanig wordt verlaagd, dat de temperatuur van smeltend ijs wordt benaderd;

- afvoer naar een wetenschappelijk instituut voor onderzoek.

Artikel 29

Teneinde te kunnen functioneren binnen het nationaal en internationaal gebeuren dient iedere inrichting erkend te zijn en te beschikken over een erkenningsnummer. Bij het aanvragen en verkrijgen van een erkenningsnummer gaat de inrichting in feite een overeenkomst aan met de bevoegde autoriteit. De overeenkomst bestaat erin dat de inrichting de voorwaarden geformuleerd in de Viskeuringswet, het Viskeuringsbesluit en de bijhorende beschikkingen nauwgezet na zal leven. Een erkenning wordt niet toegekend aan de exploitant maar heeft betrekking op de inrichting, de installaties in en rondom de inrichting, de hygiëne binnen de inrichting, de hygiëne van het personeel, de kwaliteit van het proceswater, enzovoorts. Daar de erkenning van een inrichting of de verlenging of wijziging van een erkenning, afhankelijk is van een reeks variabele factoren is deze niet definitief, maar is verbonden aan een termijn van drie, zes of twaalf maanden. De erkenning wordt gegeven voor onder andere technologische activiteiten, zoals bewerken van verse visserijproducten, roken, zouten, drogen, marinieren, enzovoorts. De erkenning is dus behalve beperkt in de tijd ook specifiek beperkt tot een bepaald aantal grondstoffen en activiteiten.

Artikelen 26 t/m 28

Na afloop van de keuring wordt door de kwaliteitsmanager een keurmerk aangebracht op of in de recipiënt. Dit keurmerk geeft de kwalitatieve status van visserijproducten weer en kan dus een goedkeuringsmerk zijn, een afkeuringsmerk of een observatiemerk. Het aanbrengen van de merken is vooral nuttig om op het ogenblik van de keuring een goed overzicht te blijven behouden van wat al of nog niet gekeurd is, van wat goed en van wat afgekeurd is.

Het keuringssysteem voorziet in de mogelijkheid van beroep. Indien de eigenaar van de afgekeurde partij niet akkoord gaat met de beslissing van de kwaliteitsmanager dient hij of zijn wettige vertegenwoordiger binnen 3 uur na de beslissing in beroep te gaan bij het Hoofd van het Viskeuringsinstituut of diens vervanger die terstond een andere kwaliteitsmanager zal aanwijzen voor herkeuring. Indien deze tweede kwaliteitsmanager eveneens van mening is dat de producten dienen te worden afgekeurd, blijft de oorspronkelijke beslissing gehandhaafd. Gaat de tweede kwaliteitsmanager niet akkoord met de afkeuringsbeslissing van de eerste kwaliteitsmanager, dan wordt beroep gedaan op het Hoofd van het Viskeuringsinstituut of diens vervanger, die de definitieve beslissing zal nemen.

Afgekeurde visserijproducten zullen door het Viskeuringsinstituut in beslag worden genomen en afhankelijk van hun aard een bestemming krijgen, dit kan zijn:

- definitieve vernietiging,
- afvoer voor verwerking tot diervoeder,

- h. **verse producten** : visserijproducten, al of niet bewerkt, daaronder begrepen vacuümverpakte of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten, die geen andere op conserveren gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling;
- i. **bewerkte producten** : visserijproducten die een behandeling, zoals wassen, strippen, ontkoppen, in moten verdelen, fileren, hakken, malen, invriezen of andere, hebben ondergaan, waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd;
- j. **verwerkte producten** : visserijproducten die als gekoeld of ingevroren product, al dan niet samen met andere levensmiddelen, een chemisch of fysisch procédé zoals verhitten, roken, zouten, drogen, marinieren, fermenteren of een combinatie daarvan hebben ondergaan;
- k. **conservering** : procédé waarbij de producten in hermetisch gesloten recipiënten worden verpakt en een warmtebehandeling ondergaan die toereikend is om alle micro-organismen die zich zouden kunnen vermeerderen, te vernietigen of te inactiveren, ongeacht de temperatuur waarbij het product zal worden opgeslagen;
- l. **ingevroren producten** : visserijproducten die zo zijn ingevroren dat hun kern temperatuur, na thermische stabilisatie, minimaal -18°C bedraagt;
- m. **verpakken** : het beschermen van visserijproducten door middel van het gebruik van een wikkel, een container of een ander daarvoor geschikt materiaal;
- n. **schoon zeewater** : zee- of brakwater dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke stoffen of toxisch marine plankton bevat in hoeveelheden die de kwaliteit van de visserijproducten uit gezondheidsoogpunt kunnen aantasten, en dat gebruikt moet worden overeenkomstig dit staatsbesluit;

- o. **tweekleppige weekdieren** : plaatkieuwige weekdieren van de familie der Lamellibranchiata die giftige stoffen opnemen bij het eten van plankton;
- p. **marine biotoxinen** : giftige stoffen die door visserijproducten worden opgenomen bij het eten van plankton dat deze toxinen bevat;
- q. **viskwekerij** : iedere geografisch begrensde installatie waar visserijproducten worden gekweekt of gehouden ten einde die in de handel te brengen;
- r. **sanitaire deugdelijkheid** : het aldan niet deugdelijk van visserijprodukten zijn voor de gezondheid;
- s. **visserstvaartuigen** :
 - vaartuigen, ongeacht van welke afmeting, waarvan de hoofd- of nevenactiviteit bestaat in het vangen van visserijproducten;
 - vaartuigen die, ook daarmee geen visserijactiviteiten worden beoefend, van andere vaartuigen overgeladen visserijproducten aanvoeren;
 - vaartuigen aan boord waarvan visserijproducten vóór de verpakking een of meer van de volgende bewerkingen ondergaan: fileren, versnijden tot moten, onthuiden, fijnmaken, invriezen of verwerken.
- t. **kleine producenten** : producenten die maximaal 75 (vijf en zeventig) kg visserijproducten per dag ten verkoop aanbieden.

Om aan het minimale kwaliteitsvereisten te kunnen voldoen, moeten de aangeboden visserijproducten bij transport en verkoop op ijs gehouden worden.

Artikelen 23 en 24

De kwaliteitsmanager controleert regelmatig de viskwekerijen en de inrichtingen. Bij deze gelegenheid gaat hij na of de vissen in goede gezondheid verkeren, of het schema voor de toediening van de geneesmiddelen gerespecteerd wordt en of de vissen vrij zijn van gevaarlijke residu's wanneer zij visvijvers verlaten.

De inspecties en de controles die door het Viskeuringsinstituut ingevoerd worden, hebben tot doel na te gaan of de inrichtingen wel degelijk ingericht zijn zoals voorgeschreven, en te verifiëren of het autocontrolesysteem degelijk geïnstalleerd is en degelijk functioneert.

Artikel 25

Bij het keuren van aangelande visserijproducten wordt vooral de versheidstoestand aan een nauwkeurig oordeel onderworpen. Bij het keuren van levende aquacultuurproducten wordt vooral de gezondheidstoestand van de visserijproducten beoordeeld; daarnaast worden geregeld monsters genomen om de besmettingsgraad met pathogene bacteriën na te gaan en om het gehalte aan residu's te bepalen.

Artikel 21

De keten is zo sterk als zijn zwakste schakel. Vanaf het ogenblik van de vangst tot op het ogenblik dat de vis door de consument aangekocht wordt, dient de grootst mogelijke zorg besteed te worden aan de bewaaromstandigheden van de visserijproducten. Om aan de productiesector de hoogst mogelijke garantie te bieden dat de visserijproducten, die de grondstof voor het productie systeem vormen, van voldoende kwaliteit zijn om een eindproduct te produceren dat geschikt is voor menselijke consumptie en daarenboven nog over voldoende bewaarcapaciteit beschikt, dient bij aanlanding van de visserijproducten een keuring uitgevoerd te worden volgens de eisen beschreven in dit artikel.

Artikel 22

Uit een enquête gehouden in September 2000 onderleiding van deskundigen van het onderdirectoraat Visserij van het Ministerie van Landbouw, Vee­teelt en Visserij, onder de visproducenten op de Centrale Markt te Paramaribo is komen vast te staan dat per producent minimaal 75 kg aan visserijproducten te koop aanbiedt. Hieruit kan geconcludeerd worden, dat producenten die minder dan 75 kg aan visserijproducten per dag te koop aanbieden, niet als zodanig bedrijfsmatig bezig zijn, waardoor zij gerekend kunnen worden tot de groep van kleine producenten.

Hoofdstuk 2**Voorwaarden voor het in de handel brengen van visserijproducten****Artikel 2****Het behandelen en in de handel brengen van visserijproducten**

1. Bij beschikking zullen de voorwaarden worden gesteld met betrekking tot het hanteren van visserijproducten voor eerste verkoop of transport:
 - a. aan boord van vissersvaartuigen,
 - b. en tijdens het lossen, het vervoeren, het opslaan en het koelen in de aanvoercentra.
2. In afwijking van het bepaalde in lid 1 van dit artikel, kan het Viskeuringsinstituut, onder door haar nader vast te stellen voorwaarden, toestaan dat verse visserijproducten op de kade worden overgeladen in recipiënten die bestemd zijn voor onmiddellijke verzending naar een erkende inrichting alwaar zij gecontroleerd en gekeurd worden.
3. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk en hygiënisch verantwoord is, moet zulks zo snel mogelijk na het vangen geschieden.
4. Visserijproducten moeten vanaf hun vangst zoveel mogelijk beschermd worden tegen stof, vuil of besmetting en worden opgeslagen bij een temperatuur, welke die van smeltend ijs nadert.

Artikel 3**In de handel brengen van aquacultuurproducten**

1. Voor het in de handel brengen van aquacultuurproducten dienen de kwekerijen te voldoen aan de bij beschikking vast te stellen kwaliteitseisen.
2. Bij beschikking worden de hygiënische eisen, waaronder het slachten van aquacultuurproducten moet plaatsvinden, vastgesteld.
3. Indien de aquacultuurproducten niet onmiddellijk na het slachten ter plaatse worden bewerkt of verwerkt of worden vervoerd, moeten zij beschermd worden tegen stof, vuil of besmetting en worden opgeslagen bij een temperatuur, welke die van smeltend ijs nadert.
4. Het strippen of het anders bewerken van aquacultuurproducten mag alleen in erkende inrichtingen worden uitgevoerd.

Artikel 4**In de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren**

Bij beschikking zullen eisen worden gesteld waaraan bij het produceren, het verhandelen, het importeren en het exporteren als bedoeld in artikel 1 lid 2 van de Viskeuringswet, van levende tweekleppige weekdieren moet worden voldaan.

gestelde kwaliteitsvereisten, is het nodig dat alleen visserijproducten worden geëxporteerd die voldoen aan de eisen als gesteld in lid 1 van dit artikel.

De landen waarnaar uitgevoerd wordt, kunnen bijkomende eisen stellen in verband met ziekten die kunnen voorkomen of overgedragen worden door de diersoorten die uitgevoerd worden. Het betreft hier meestal ziekten die specifiek zijn voor de uitgevoerde diersoorten en die hoewel ze niet noodzakelijkerwijs kunnen worden overgedragen op de mens, wel een gevaar kunnen vormen voor de dierenpopulatie van het land van invoer. De eis die meestal wordt gesteld is dat de regio van waaruit de dieren afkomstig zijn, vrij is van betreffende ziekten.

Er dient per bestemming een gezondheidscertificaat opgesteld te worden. Indien een zending visserijproducten - één container - bestaat uit deelzendingen die bestemd zijn voor verschillende afnemers, dient er per bestemming een origineel certificaat te worden opgemaakt. Een copie van elk certificaat dient in de inrichting te worden bewaard en de andere copie wordt door de ondertekenaar bewaard, het Viskeuringsinstituut.

Artikel 20

Het is de zorg van de bevoegde autoriteit dat alleen visserijproducten in de handel worden gebracht die geschikt zijn voor menselijke consumptie. De toegang tot het circuit, met name de aanlandingsplaatsen, de viskwekerijen en de inspectieposten dienen dan ook onder controle te worden gesteld.

bevoegde autoriteit van het land te allen tijde en op een adequate manier alle mogelijke maatregelen moet kunnen nemen om in onvoorziene omstandigheden, voor wat visserijproducten betreft, de veiligheid van het geproduceerde voedsel te garanderen.

Artikel 16

De eisen gesteld aan de Surinaamse visserijindustrie zullen ertoe bijdragen dat de kwaliteit van de Surinaamse visserijproducten in sterke mate verbeterd zal worden. Het is dan ook niet meer dan normaal dat op zijn minst dezelfde eisen worden gesteld aan die visserijproducten die vanuit andere landen in Suriname worden ingevoerd.

Artikelen 17 en 18

Aan de import van visserijproducten zijn voorwaarden verbonden met betrekking tot het land, gebied casu quo inrichting vanwaar deze visserijproducten komen. Import van visserijproducten is met name alleen toegestaan vanuit landen, gebieden dan wel inrichtingen die aan dezelfde kwaliteitsvoorwaarden als vereïst door Suriname, voldoen. Dienaangaande zal door de Minister worden vastgesteld vanuit welke landen, gebieden casu quo inrichtingen, visserijproducten mogen worden ingevoerd.

Bij de import dient ook rekening gehouden te worden met de in artikel 6 genoemde verboden visserijproducten.

Artikel 19

Ter voorkoming dat de export van Surinaamse visserijproducten geschaad zou worden ten gevolge van export van Surinaamse visserijproducten die niet voldoen aan de

Artikel 5

In de handel brengen van levende visserijproducten

1. Visserijproducten die levend in de handel worden gebracht, moeten voortdurend onder omstandigheden worden gehouden die optimaal zijn voor hun overleving.
2. Het water in de opslagreservoirs van de kwekers of de handelaars waar de visserijproducten in leven worden gehouden, moet aan zodanige fysische, chemische en biologische kwaliteitseisen voldoen, dat het geen negatieve invloed kan hebben op de consumptiegeschiktheid van de visserijproducten.
3. Levende visserijproducten afkomstig van viskwekerijen moeten bij opslag en transport vergezeld zijn van een begeleidingsdocument waaruit blijkt dat zij:
 - a. aan het gezondheidsonderzoek als bedoeld in artikel 25 zijn onderworpen;
 - b. in geval van invoer voldoen aan het bepaalde in artikel 16.
4. Bij beschikking van de Minister kunnen nadere regels worden vastgesteld aan het in de handel brengen van levende visserijproducten.

Artikel 6

Voor de handel verboden visserijproducten

1. De volgende visserijproducten mogen niet in de handel worden gebracht, te weten:

- a. giftige species van de volgende families : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae;
 - b. visserijproducten die een bepaalde concentratie marine biotoxinen bevatten, door de Minister nader bij beschikking vast te stellen;
 - c. bedreigde soorten, beschermd door de op 3 maart 1975 te Washington, U.S.A. tot stand gekomen overeenkomst, inzake de internationale handel in bedreigde en in het wild levende dier- en plantensoorten (T.R.B. 1975 no. 23);
 - d. visserijproducten die niet voldoen aan de bij beschikking te bepalen keuringsnormen voor de sanitaire deugdelijkheid, de versheid, de gaafheid en de temperatuur;
 - e. levende visserijproducten die niet voldoen aan de bij beschikking te bepalen normen voor het gezondheidsonderzoek.
2. De visserijproducten als bedoeld in lid 1 van dit artikel, moeten in beslag genomen worden, al naar gelang de aard en de toestand van deze producten, zal door het Viskeuringsinstituut een gepaste bestemming daaraan gegeven worden.

Artikel 7

Voorschriften voor het hanteren van visserijproducten in de inrichtingen

1. De in het natuurlijk milieu gevangen of geoogste visserijproducten zullen:

regels worden vastgesteld. De "Good Laboratory Practices" waaraan het laboratorium moet voldoen als garantiestelling voor de correctheid van de werkzaamheden (analyses en resultaten) betreffen een geheel van standaard kwaliteitseisen.

4. Het documenteren van de autocontroles.

Om een duidelijk overzicht te behouden van wat zich op ieder ogenblik voordoet dienen alle gegevens in een geordend documentatie- en registratiesysteem opgenomen te worden. Deze documentatie, over de periode van tenminste de laatste drie jaren, dient altijd en onmiddellijk voor de bevoegde autoriteit toegankelijk te zijn.

Artikel 14

Behalve de inrichtingen moeten ook vissersvaartuigen, aanvoercentra, aquacultuurbedrijven en bedrijven die zich toelagen op het transporteren en/of het opslaan van visserijproducten hun eigen specifieke autocontrolesysteem invoeren en toepassen. Hieromtrent zal de Minister verdere regelgeving invoeren voor onder andere de specifieke autocontroles met betrekking tot:

- ziekteverwekkende micro-organismen;
- het vervaardigen van visserijproducten in conserven;
- de productie van gekookte schaal- en weekdieren;
- parasieten.

Artikel 15

De uiteindelijke bedoeling van de Viskeuringswet, het Viskeuringsbesluit en de bijbehorende voorschriften is, de consument te beschermen en tegemoet te komen aan de eisen van de buitenlandse afnemers. Het is een noodzaak dat de

Artikelen 9 tot en met 13

De autocontrole is gebaseerd op vier principes.

1. Identificatie van kritieke punten.

Door de leiding van de inrichting zal het gehele productieproces van elk eindproduct aan een systematisch onderzoek onderworpen moeten worden met als doel die punten binnen het productieproces te identificeren waar een bedreiging van de kwaliteit geëlimineerd of minstens tot een aanvaardbaar niveau teruggebracht kan worden. Als zo een punt in het productieproces bovendien het laatste punt is waar de bedreiging geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau teruggebracht kan worden dan spreekt men van een kritiek controlepunt.

Een verantwoord, snel en hygiënische werkprocédé is altijd vereist. Het werkprocédé moet gecontroleerd worden op zijn controlepunten en in het bijzonder op de kritieke controlepunten. Zonder beheersing van de kritieke controlepunten kan geen kwaliteitsgarantie worden gegeven.

2. Controle en beheersing van kritieke punten.

Zodra de verschillende kritieke punten geïdentificeerd zijn zal men een controlesysteem installeren dat erover waakt dat de betreffende gevaren inderdaad uitgeschakeld of onder controle gehouden worden. Op geregelde tijdstippen dient nagegaan te worden of het geïnstalleerde controlesysteem nog voldoende functioneert.

3. Controle op reiniging en desinfectie.

Door middel van analyse van genomen monsters zal nagegaan worden of de gestelde eisen met betrekking tot reinigings- en desinfectiemethoden worden nageleefd. Zowel omtrent de toetsing, als de in te schakelen laboratorium zullen nadere

- a. op hygiënische wijze behandeld worden en in voorkomend geval op hygiënische wijze zijn verpakt, bewerkt, verwerkt, ingevroren, ontdooid of opgeslagen in erkende inrichtingen die voldoen aan de bepalingen als bedoeld in artikel 29;
 - b. uitsluitend behandeld worden met proceswater dat voldoet aan de bij beschikking vast te stellen normen;
 - c. bij keuring geschikt verklaard moeten zijn voor menselijke consumptie.
2. Het is verboden visserijproducten te bewerken of te verwerken:
- die door het Viskeuringsinstituut niet geschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie;
 - die bedorven zijn, of schadelijk zijn voor menselijke consumptie.
3. Bij beschikking kunnen nadere regels betreffende het bepaalde in de leden 1 en 2 van dit artikel worden vastgesteld.
4. Dit staatsbesluit is niet van toepassing op het vervoer van visserijproducten, als bedoeld in lid 2 van dit artikel, naar een destructiebedrijf.

Hoofdstuk 3

Autocontroles

Artikel 8

Uitvoering van en toezicht op de autocontroles

1. Het Viskeuringsinstituut ziet erop toe dat de leiding van de inrichtingen alle maatregelen treft om ervoor zorg te dragen dat de voorschriften in alle stadia van de productie van visserijproducten worden nageleefd.
2. De leiding van de inrichtingen dient er voor te zorgen dat er uitvoering wordt gegeven aan autocontroles zodat er op kan worden toegezien en aangetoond dat de visserijproducten aan de eisen gesteld in dit staatsbesluit en haar uitvoeringsregelingen voldoen.
3. Het initiatief voor de maatregelen moet uitgaan van de inrichting zelf en de maatregelen moeten worden uitgewerkt en uitgevoerd door of onder leiding van de personen die verantwoordelijk zijn voor elke productie eenheid, met inachtneming van de in artikel 9 gestelde algemene beginselen.
4. In het kader van de in de leden 2 en 3 van dit artikel bedoelde interne aanpak zullen de inrichtingen gebruik maken van de gidsen voor goede praktijken, die door de betrokken beroepsorganisaties zijn opgesteld en door het Viskeuringsinstituut zijn aanvaard.
5. De personen die verantwoordelijk zijn voor de inrichtingen, zien erop toe dat het bij de autocontroles betrokken personeel de vereiste scholing krijgt om actief aan de tenuitvoerlegging ervan te kunnen meewerken.

1. De evolutie van een inspectiesysteem naar een autocontrolesysteem.

De bevoegde autoriteit, in deze het Viskeuringsinstituut, dient er op toe te zien dat het autocontrolesysteem te weten het systeem van kwaliteitswaarborg van de inrichting voldoet aan de eisen gesteld in de Viskeuringswetgeving.

De bevoegde autoriteit diende er vroeger, via haar inspectiesysteem, borg voor te staan dat alle geproduceerde eetwaren geschikt waren voor menselijke consumptie. Door de vele tekortkomingen aan dit systeem werd er uitgekeken naar een systeem dat beter realiseerbaar is en meer garanties biedt op het gebied van veiligheid. Het inspectiesysteem van de bevoegde autoriteit als "bewaker" van het eindproduct wordt nu vervangen door een autocontrolesysteem, dat geïnstalleerd wordt door de bedrijfsleiders van de inrichtingen en uitgevoerd wordt onder de verantwoordelijkheid van deze bedrijfsleiders. De garantie dat een visserijproduct dat afgeleverd wordt door een inrichting, geschikt is voor menselijke consumptie, wordt niet meer gegeven door de inspectiediensten van de bevoegde autoriteit, maar door de verantwoordelijken van de inrichting zelf via hun autocontrolesysteem.

2. De evolutie van een eindproductcontrolesysteem naar een kwaliteitscontrolesysteem tijdens het volledige productieproces.

In plaats van een groot aantal eindproducten te controleren op hun conformiteit met de gestelde parameters, wordt een controle, een monitoring van het productieproces doorgevoerd, waardoor de kwaliteit van het eindproduct verzekerd wordt. De eerder genoemde autocontrole speelt bij deze monitoring een belangrijke rol. Dit is de evolutie van kwaliteitscontrole naar kwaliteitswaarborg.

doordat de visserijproducten reeds een hele tijd aan boord van de vissersvaartuigen bewaard werden. De verantwoordelijken van de inrichting kunnen niets meer ondernemen om de kwaliteit van de visserijproducten, die door de visser geleverd worden te verbeteren. Zij kunnen er wel voor zorgen dat de kwaliteit niet verslechtert.

Omdat visserijproducten zo gemakkelijk aan bederf onderhevig zijn, dienen inrichtingen te beschikken over voorzieningen en installaties die specifiek zijn voor deze sector. Met inachtneming van de technologische, hygiënische en organisatorische voorschriften die het productieproces regelen, moeten de verantwoordelijken ervoor zorgen dat de visserijproducten met een zo laag mogelijke temperatuur en met een zo hoog mogelijk tempo het productieproces doorlopen zodat het kwaliteitsniveau zo hoog mogelijk blijft.

Om deze redenen dienen visserijproducten vooraleer ze in de handel gebracht worden, gekeurd te zijn op hun geschiktheid voor menselijke consumptie.

Lid 2: Het is verboden visserijproducten die door het Viskeuringsinstituut ongeschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie, te bewerken of te verwerken.

Het is eveneens verboden bedorven visserijproducten te bewerken of te verwerken.

Artikel 8

In de loop van het laatste decennium is er een dubbele evolutie merkbaar in het controlesysteem op het niveau van de inrichtingen.

Artikel 9

Algemene beginselen van de autocontroles

De autocontroles zijn gebaseerd op de volgende beginselen:

- a. identificatie van de kritieke punten;
- b. controle en beheersing van de kritieke punten;
- c. controle op reiniging en desinfectie;
- d. schriftelijke vastlegging van alle controles, de resultaten ervan en alle met deze controles verband houdende te ondernemen acties;
- e. een adequate administratie van alle controles en resultaten.

Artikel 10

Identificatie van kritieke punten

1. De identificatie van de kritieke punten in de inrichting gebeurt aan de hand van de gebruikte fabricageprocédés.
2. Als kritiek punt wordt beschouwd elk punt in het productieproces, elk stadium of elk procédé waar, door middel van een adequate controle, een bedreiging van de veiligheid van het voedsel kan worden vermeden, opgeheven of beperkt tot een aanvaardbaar niveau.
3. Alle kritieke punten die dienstig kunnen zijn om de naleving van de bij of krachtens dit staatsbesluit gestelde voorschriften op het gebied van de hygiëne te garanderen, moeten worden geïdentificeerd.

4. Elke inrichting heeft eigen kritieke punten afhankelijk van de grondstoffen die worden bewerkt of verwerkt, de fabricageprocédés, de structuur en de uitrusting, de eindproducten en het afzetsysteem.
5. Voor de identificatie van de kritieke punten worden bij beschikking nadere regels vastgesteld.

Artikel 11

Controle en beheersing van kritieke punten

1. Bij de opstelling en tenuitvoerlegging van de methoden om toezicht en controle uit te oefenen op de kritieke punten moet men erop toezien dat dit toezicht en deze controle op de kritieke punten het geheel van vooraf vastgestelde waarnemingen of metingen, die nodig zijn voor een efficiënte risicobeheersing op elk kritiek punt, omvatten.
2. Het toezicht en de controle op de kritieke punten omvatten niet de toetsing die ten doel heeft na te gaan of de eindproducten in overeenstemming zijn met de bij of krachtens dit staatsbesluit gestelde normen.
3. Bij beschikking worden regels vastgesteld voor de opstelling en tenuitvoerlegging van de methoden voor het toezicht en de controle op de kritieke punten.

Artikel 12

Controle op reiniging en desinfectie

1. Teneinde na te gaan of de in dit staatsbesluit neergelegde normen betreffende de reinigings- en desinfectiemethoden worden nageleefd, worden de volgende handelingen gepleegd, te weten:

Artikel 6

Een viertal categorieën visserijproducten worden voor de handel verboden gesteld om onder andere de volgende redenen:

- a. bepaalde vissen hebben van nature giftige stoffen (tetraodotoxine) bijvoorbeeld de pufferfish;
- b. bepaalde vissoorten kunnen door opname van toxische organismen, deze toxinen (ciguatoxine) opstapelen en daardoor ongeschikt zijn voor consumptie;
- c. bepaalde visserijproducten kunnen door het Viskeuringsinstituut ongeschikt worden bevonden voor menselijke consumptie;
- d. de Conventie van Washington regelt de vangst en de handel in onder andere bedreigde diersoorten; vissen die op de beschermde lijst staan en die toevallig gevangen worden mogen in dit geval niet in de handel worden gebracht.

Bij controle van visserijproducten op sanitaire deugdelijkheid zal bijvoorbeeld gelet worden op de aanwezigheid van parasieten, toxinen, bacteriën, virussen en accidentele of intentionele contaminanten die gevaar kunnen opleveren voor de volksgezondheid.

Artikel 7

Lid 1: Rauw visvlees bederft sneller dan vlees van warmbloedige dieren. De bewaringstermijn van de visserijproducten die aan de inrichtingen geleverd worden, is soms reeds in ruime mate verminderd,

Artikel 3

Aquacultuurproducten verschillen onder andere van de in zee of rivieren levende soortgenoten door het feit dat ze veelal in vrij uniforme populaties met grote aantallen per oppervlakte-eenheid in begrensde vijvers opgroeien met gebruikmaking van aangepaste voedertechnieken.

Omdat de kweekomstandigheden nooit volledig onder controle zijn zullen speciale kwaliteitseisen gesteld worden.

Eenmaal gevangen en uit het water gehaald dienen aquacultuurproducten met dezelfde zorg en onder dezelfde omstandigheden te worden behandeld als de in de zee of in de binnenwateren gevangen visserijproducten.

Artikel 4

Tweekleppige weekdieren kunnen voor de mens ziekteverwekkende bacteriën en virussen herbergen. Daarnaast kunnen hittestabiele toxinen, deze zijn giften die tegen verwarming bestand zijn, die buikloop en zenuwsymptomen veroorzaken, een gevaar vormen voor de consument. Vooraleer tweekleppige weekdieren in de handel worden gebracht, dienen deze problemen eerst onderkend en onder controle gehouden te worden door het testen op de eventuele aanwezigheid van biotoxinen.

Artikel 5

Wanneer visserijproducten levend in de handel worden gebracht dienen de verantwoordelijken van de inrichtingen de consumptiegeschiktheid en de omstandigheden voor overleving van deze visserijproducten te verzekeren.

- a. er worden monsters van de kritieke punten genomen, teneinde deze in een laboratorium te laten analyseren en na te laten gaan of het ingevoerde systeem van autocontroles efficiënt is en de geïdentificeerde kritieke punten inderdaad beheerst worden;
- b. de leiding van een inrichting moet voorzien in een bemonsteringsprogramma op basis waarvan:
 - i. de deugdelijkheid van het systeem van autocontroles kan worden aangetoond bij de uitvoering ervan;
 - ii. indien nodig, de deugdelijkheid van dat systeem kan worden bevestigd bij een wijziging van de kenmerken van het product of van het fabricageprocédé;
 - iii. met een bepaalde regelmaat kan worden nagegaan of de vastgestelde bepalingen nog steeds geldig zijn en correct worden toegepast.
2. Voor de toetsing van het systeem van autocontroles worden bij beschikking nadere regels vastgesteld.
3. a. Het laboratorium bedoeld in lid 1, onder a van dit artikel moet voldoen aan de standard kwaliteitseisen van de "Good Laboratory Practices".
 - b. De Minister kan bij beschikking nadere eisen vaststellen voor dit laboratorium.

Artikel 13**Het documenteren van de autocontroles**

1. De stukken als bedoeld in artikel 9, onder d en e, worden zodanig geregistreerd, dat deze bij aanvraag onmiddellijk aan de bevoegde instantie kunnen worden voorgelegd.

2. De resultaten van de verschillende controles en analyses als bedoeld in artikel 12 lid 2, onder a, dienen gedurende ten minste drie jaar bewaard te worden en ter inzage te zijn van het Viskeuringsinstituut.
3. Met betrekking tot de bewaring van de in de leden 1 en 2 van dit artikel bedoelde stukken en resultaten leggen de personen die voor de inrichtingen verantwoordelijk zijn, een documentatie aan met alle gegevens over de tenuitvoerlegging van de autocontroles en de toetsing daarvan.
4. De in lid 3 van dit artikel bedoelde documentatie bestaat uit twee soorten gegevens, die aan de bevoegde instantie moeten worden overgelegd, te weten:
 - a. een gedetailleerd en volledig document met:
 - de beschrijving van het product;
 - de beschrijving van het fabricageprocédé met de belangrijkste kritieke punten;
 - voor elk kritiek punt: de identificatie van het gevaar, de evaluatie van de risico's en de maatregelen voor risico beheersing;
 - de voorschriften inzake toezicht en controle op de kritieke punten, met vermelding van de kritieke grenswaarden voor de te beheersen parameters en eventuele corrigerende maatregelen voor het geval er geen risicobeheersing meer is;
 - de voorschriften inzake toetsing en herziening.

Lid 2: Teneinde de tijd tussen aanlanding en opslag van de visserijproducten zo kort mogelijk te houden, kan het toegestaan worden dat deze visserijproducten via aanlegsteigers rechtstreeks aan de inrichtingen worden geleverd, op voorwaarde dat er bij aankomst bij de inrichting een keuring plaats vindt die minstens gelijkwaardig is aan de officiële keuring, zoals die in de Viskeuringswet en haar uitvoeringsbesluiten is bepaald.

Leden 3 en 4: Vis moet zo snel mogelijk na de vangst gestript dus van de ingewanden ontdaan worden en dit om de volgende redenen:

1. bij het strippen kan men de vis snel laten uitbloeden;
2. de inhoud van de maag en de ingewanden hebben een negatieve invloed op de bewaarbaarheid van het visvlees en des te meer naarmate:
 - het maagdarm kanaal meer gevuld is;
 - de omgevingstemperatuur en de temperatuur van het visvlees hoger is.

Het is dus in de meeste gevallen wenselijk zo snel mogelijk aan boord van de vissersvaartuigen over te gaan tot het strippen van de vis. Indien dit strippen niet onder voldoende hygiënische omstandigheden kan gebeuren waardoor besmetting kan optreden of indien het onvoldoende snel kan gebeuren waardoor de temperatuur van het visvlees aanzienlijk oploopt, kunnen de voordelen verbonden aan het snel strippen te niet worden gedaan door een beduidend kwaliteitsverlies. In dit geval moet de voorkeur gegeven worden aan het zo snel mogelijk koelen van de vis, in plaats van de temperatuur van het visvlees te laten oplopen als gevolg van een niet adequaat strippen.

Marine biotoxinen zijn toxinen die in het plankton aanwezig zijn. Door de voedselopname kunnen deze toxinen gecumuleerd worden in de eetbare gedeelten van de vissen - onder andere schaaldieren, weekdieren, cephalopoden of koppotigen - waarbij naarmate men hoger in de voedselketen opschuift de concentraties groter en gevaarlijker worden. Tweekleppige weekdieren verdienen speciale aandacht omdat zij voedsel opnemen door het filteren van grote hoeveelheden water en dus bij aanwezigheid van marine biotoxinen deze snel in grote hoeveelheden kunnen opnemen.

Artikel 2

Met de uitdrukking "het hanteren van visserijproducten" (in het Engels "the handling of fisheryproducts") wordt bedoeld het omgaan met visserijproducten, het behandelen van visserijproducten en de juiste behandeling geven aan visserijproducten.

Lid 1: Vis kan slechts als "verse vis" in de handel worden gebracht, wanneer deze vanaf het ogenblik van de vangst tot op het ogenblik dat hij op het bord van de consument komt, tijdens de verschillende productiefasen met de grootste zorg behandeld wordt. Er dient vooral zorg besteed te worden aan handhaving van de koude keten en hygiënische behandeling van de visserijproducten en dit zowel aan boord van de vissersvaartuigen, als tijdens het lossen, het vervoeren en het opslaan in de aanvoercentra. Voorwaarden hieromtrent zullen, vanwege hun gedetailleerdheid in specifieke ministeriële beschikkingen worden uitgewerkt.

- b. de registraties van de in artikel 11 lid 1 bedoelde waarnemingen of metingen, de resultaten van de in artikel 12 bedoelde bemonsteringen en analyses, de rapporten en de overzichten van schriftelijk medegedeelde beslissingen inzake de eventuele tenuitvoer gelegde corrigerende maatregelen.
5. Een adequaat systeem voor documentenbeheer moet ervoor zorgen dat de documenten die betrekking hebben op een geïdentificeerde partij, gemakkelijk en snel kunnen worden terug gevonden.

Artikel 14

Specifieke autocontroles

1. De Minister zal bij beschikking nadere regels vaststellen betreffende de volgende specifieke autocontroles:
 - a. de autocontroles die uitgevoerd dienen te worden bij het toepassen van behandelingen om de ontwikkeling van ziekteverwekkende micro-organismen tegen te gaan;
 - b. de autocontroles die uitgevoerd dienen te worden bij de vervaardiging van visserijproducten die in hermetisch gesloten recipiënten worden gesteriliseerd;
 - c. de uit te voeren autocontroles en de te hanteren microbiologische criteria bij de productie van gekookte schaal- en weekdieren.
2. De Minister zal nadere regels vaststellen betreffende de wijze waarop de autocontroles verricht dienen te worden, teneinde te voldoen aan de eisen met betrekking tot parasieten.
3. De verantwoordelijken van de vissersvaartuigen dienen er zorg voor te dragen dat de hygiënische eisen aan boord van deze vaartuigen, worden nageleefd in overeenstemming met de bij beschikking te bepalen regels.

4. De leiding van de inrichtingen en de aanvoercentra draagt er zorg voor, dat een autocontrolesysteem wordt uitgewerkt in overeenstemming met de bij beschikking te bepalen regels.
5. In alle viskwekerijen, inrichtingen en aanvoercentra wordt een register bijgehouden waarin de visserijproducten op de dag van aankomst worden ingeschreven met vermelding van aard, hoeveelheid en oorsprong.
6. Het register zoals bedoeld in lid 5 van dit artikel dient gedurende drie jaar ter beschikking van het Viskeuringsinstituut te worden gehouden.

Artikel 15

Maatregelen met betrekking tot de volksgezondheid

1. Indien op grond van de autocontroles of van andere gegevens gevaar voor de volksgezondheid wordt vastgesteld of vermoed, dient de inrichting terstond het Viskeuringsinstituut op de hoogte te stellen, zodat deze passende maatregelen kan treffen.
2. Wanneer er gegronde vermoeden bestaat dat niet aan de voorschriften wordt voldaan, verricht het Viskeuringsinstituut de nodige controles en indien dat vermoeden wordt bevestigd, treft het passende maatregelen, waaronder de intrekking van de erkenning.

Bewerkte en verwerkte producten

Het "bewerken" van visserijproducten houdt in dat de visserijproducten bepaalde behandelingen ondergaan, waarbij alleen hun anatomische toestand wordt veranderd te weten wassen, schoonmaken, ontkoppen, moten, fileren, etcetera. Het bewerken heeft dus geen chemische of fysische veranderingen in het product ten doel.

Bij het "verwerken" ondergaan deze visserijproducten processen waarbij juist wel ernaar gestreefd wordt middels bepaalde fysische of chemische veranderingen in het product onder andere: de bewaarbaarheid, de smaak en het uiterlijk te verbeteren.

Verse en ingevroren producten

Onder de definitie "verse producten" vallen zowel onbewerkte als bewerkte producten, al dan niet vacuüm verpakt of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten, voor zover men voor het bevorderen van het bewaarproces alleen "koeling" heeft gebruikt.

Bewerkte visserijproducten kunnen dus koel (op de temperatuur van smeltend ijs) of ingevroren (minimaal -18°C in de kern) bewaard worden.

Bij verwerkte visserijproducten spreekt men niet meer van vers, maar benoemt men het product met vermelding van het ondergane verwerkingsprocédé bijvoorbeeld gerookte koepila, gezouten haai, droge garnaal. Verwerkte visserijproducten kunnen naar gelang de ondergane verwerking gekoeld of ingevroren worden bewaard.

Geconserveerde visserijproducten, bijvoorbeeld in blikjes, zijn per definitie dusdanig behandeld – verhit - dat ze verder onder normale omstandigheden ongekoeld kunnen worden bewaard.

STAATSBESLUIT van 11 februari 2002, houdende regels ter uitvoering van de Viskeuringswet (S.B. 2000 no. 107) (Viskeuringsbesluit).

NOTA VAN TOELICHTING

Algemeen

De Viskeuringswet beoogt de samenleving te behoeden voor visserijproducten die een gevaar kunnen vormen voor de voedselveiligheid en voor visserijproducten van inferieure kwaliteit. Dienaangaande zijn er bepalingen inhoudende voorwaarden casu quo eisen opgenomen die het voorgaande moeten voorkomen dan wel tot een minimum beperken. Bij het vaststellen van deze voorwaarden en eisen is zoveel mogelijk rekening gehouden met milieuvriendelijk karakter van de voorgestelde procedures om zodoende het natuurlijk evenwicht van zowel de mens, de flora en de fauna niet te schaden. Vanwege de overzichtelijkheid is het niet wenselijk alle regels op te nemen in de Viskeuringswet.

Om een goede functionering van de Viskeuringswet mogelijk te maken is gebruik gemaakt van delegatie bepalingen. Deze delegatie bepalingen zijn in dit Viskeuringsbesluit en andere voorschriften nader uitgewerkt.

Artikel 1.

Dit artikel bevat definities van enkele begrippen die vaker terugkomen in het besluit waarvan enkele hieronder worden toegelicht.

Hoofdstuk 4

Invoer

Artikel 16

Eisen bij invoer

1. De kwaliteitseisen en -voorwaarden die gelden voor de invoer van visserijproducten zijn gelijkwaardig aan die welke gelden voor het produceren en het in de handel brengen van vergelijkbare visserijproducten, zoals bepaald bij of krachtens dit staatsbesluit.
2. De ingevoerde visserijproducten mogen pas vrijgegeven worden na overlegging van een gezondheidscertificaat van het Viskeuringsinstituut.
3. De Minister kan voorwaarden bij beschikking vaststellen aan de afgifte van gezondheidscertificaten.

Artikel 17

Afkomst van de ingevoerde visserijproducten

1. Op het grondgebied van de Republiek Suriname mogen slechts visserijproducten worden ingevoerd die:
 - a. afkomstig zijn van landen of gebieden:
 - die voorkomen op een jaarlijks door de Minister bij beschikking bepaalde lijst;
 - die niet onderworpen zijn aan beperkingen of verbodsmaatregelen in verband met de sanitaire deugdelijkheid van de visserijproducten, opgelegd door de Minister of door de Minister van Volksgezondheid;

- b. gehanteerd, bewerkt en verwerkt zijn in inrichtingen die gelegen zijn in landen of gebieden als bedoeld in lid 1, onder a van dit artikel;
- c. afkomstig zijn van verzendingscentra of zuiveringscentra - voor zover het tweekleppige weekdieren betreft, - aanvoercentra, afslagen of groothandelsmarkten of viskwekerijen uit landen of gebieden als bedoeld in lid 1, onder a van dit artikel en die voorkomen op een jaarlijks door de Minister bij beschikking bepaalde lijst van goed bevonden centra, afslagen of groothandelsmarkten of viskwekerijen;
- d. vergezeld zijn van een gezondheidscertificaat afgegeven door de bevoegde instantie van het land dat verzendt, waarbij erop gelet zal worden dat de certificaten aan de volgende voorwaarden voldoen:
- het certificaat moet opgesteld zijn in het Nederlands of het Engels;
 - het certificaat moet origineel zijn;
 - het certificaat bestaat uit één enkel blad;
 - het certificaat is opgemaakt voor één bestemming.
2. Het gezondheidscertificaat, bedoeld in lid 1, onder d van dit artikel, dient inhoudelijk in overeenstemming te zijn met het door de Minister bij beschikking bepaald model, en geeft aan, de afkomst van de betreffende visserijproducten alsmede, dat ze voldoen aan de voorwaarden voor het in de handel brengen van visserijproducten.

4. De Minister van Landbouw, Veeteelt en Visserij is belast met de uitvoering van dit staatsbesluit.

Gegeven te Paramaribo, de 11e februari 2002.

R.R.VENTIAAN.

Uitgegeven te Paramaribo, de 19e februari 2002
De Minister van Binnenlandse Zaken,

U.JOELLA – SEWNUNDUN.

2. De erkennings- en registratienummers toegekend door het Viskeuringsinstituut laten toe de aard van de inrichting of het controlepunt te identificeren.
3. Het Viskeuringsinstituut stelt lijsten op van de erkende inrichtingen en de geregistreerde controlepunten, welke de aard van de werkzaamheden, het erkennings- of registratienummer, de handelsnaam, de zetel, en in voorkomend geval, het identificatienummer van het vaartuig vermelden.
4. a. De in lid 3 van dit artikel vermelde lijsten worden bijgehouden en per trimester aangepast door het Viskeuringsinstituut.
- b. Afschriften van deze lijsten worden ter inzage gelegd bij het Viskeuringsinstituut, bij het Onderdirectoraat Visserij en bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken.

Hoofdstuk 8

Slotbepalingen

Artikel 32

1. Dit staatsbesluit kan worden aangehaald als: Viskeuringsbesluit.
2. Het wordt in het Staatsblad van de Republiek Suriname afgekondigd.
3. Het treedt in werking met ingang van de dag volgende op die van zijn afkondiging.

Artikel 18

Visserijproducten waarvan de invoer verboden is

De invoer van de in artikel 6 genoemde visserijproducten is verboden.

Hoofdstuk 5

Uitvoer

Artikel 19

Eisen bij uitvoer

1. Alleen de volgende visserijproducten mogen worden uitgevoerd, te weten:
 - a. die bewerkt of verwerkt zijn in een inrichting die beantwoordt aan de geldende voorschriften voor erkenning volgens de bepalingen van artikel 29 en gecontroleerd wordt overeenkomstig de bepalingen van artikel 24;
 - b. die door het Viskeuringsinstituut geschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie;
 - c. die op de verpakking en op de geleide documenten een identificatiemerk dragen in overeenstemming met de bepalingen betreffende identificatie en keuringscertificatie, zoals door de Minister gesteld;
 - d. die ingevoerd zijn overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk 4 van dit staatsbesluit.

2. De visserijproducten dienen in voorkomend geval, in overeenstemming te zijn met de bijkomende gezondheidsvoorwaarden en de voorwaarden met betrekking tot de dierziekten bestrijding waaraan moet worden voldaan teneinde tegemoet te komen aan specifieke eisen van het land van bestemming en dienen, na de controle door het Viskeuringsinstituut, vervoerd te worden in verzegelde vervoermiddelen.
3. Elke inrichting dient een register bij te houden waarin iedere uitvoer wordt genoteerd met vermelding van datum, aard en specificaties van de geëxporteerde visserijproducten, het gewicht, het land van bestemming en de nummers van de uitvoercertificaten.
4. De leiding van de inrichting dient er voor te zorgen dat het register als bedoeld in lid 3 van dit artikel bij elke uitvoer onmiddellijk wordt geactualiseerd, waarbij voor elke zending of deelzending het land van bestemming wordt aangegeven.
5. De leiding van de inrichting dient er voor te zorgen dat een kopie van ieder gezondheidscertificaat wordt bewaard en gedurende minimaal drie jaar ter beschikking van het Viskeuringsinstituut wordt gehouden.

Hoofdstuk 6

Inspecties en controles

Artikel 20

Visserijproducten die in de handel gebracht mogen worden

In de handel mogen slechts de volgende visserijproducten worden gebracht, te weten:

3.
 - a. De aanvraag tot registratie van aanvoercentra, inrichtingen, vissersvaartuigen en viskwekerijen, vindt plaats middels een aangetekende brief gericht aan het Viskeuringsinstituut.
 - b. De aanvraag wordt vergezeld van een omgevingsplan van het controlepunt en een plattegrond met aanduidingen van de functie der plaatsen en lokalen, van de uitrustingen en van de weg die de visserijproducten volgen binnen de inrichting van betreffende controlepunt.
 - c. Bij beschikking worden nadere regels vastgesteld ten aanzien van de registratie van de controlepunten.
 - d. Een nieuwe registratie is nodig wanneer binnen een controlepunt andere werkzaamheden of handelingen plaatsvinden, dan die waarvoor de registratie aanvankelijk gold.
4. Elke wijziging die optreedt in de identificatiegegevens van een in lid 1 van dit artikel genoemd controlepunt, die bij de registratie-aanvraag dienden te worden verstrekt, of elke wijziging in de identificatie van de exploitant of de leiding, dient uiterlijk twee weken nadat de wijziging plaats vond aan het Viskeuringsinstituut middels een aangetekende brief medegedeeld te worden.

Artikel 31

Lijsten van erkenningen en registraties

1. Het Viskeuringsinstituut stelt lijsten op van:
 - a. de inrichtingen die erkend zijn in overeenstemming met artikel 29 en kent hen een erkenningsnummer toe;
 - b. de controlepunten als bedoeld in artikel 30 en kent deze een registratienummer toe.

4. a. Indien het Viskeuringsinstituut van oordeel is dat er redenen bestaan om geen of slechts een gedeeltelijke erkenning te verlenen, deelt het die redenen, samen met de voorgenomen maatregelen mee aan de betrokkene middels een aangetekende brief.
 - b. Indien betrokkene zich niet kan verenigen met het onder a van dit lid gestelde, moet hij binnen één maand, middels een aangetekende brief gericht aan het Viskeuringsinstituut, zijn bezwaren kenbaar maken.
 - c. Het Viskeuringsinstituut geeft binnen een termijn van drie maanden, vanaf de datum van ontvangst van dit bezwaarschrift, zijn beslissing middels een aangetekende brief, gericht aan de betrokkene.
5. Elke wijziging die optreedt in de identificatiegegevens van een inrichting, die bij de erkenningsaanvraag dienden te worden verstrekt of elke wijziging in de identificatie van de exploitant of leiding dient uiterlijk twee weken nadat de wijziging plaats vond, aan het Viskeuringsinstituut middels een aangetekende brief medegedeeld te worden.

Artikel 30

Registratie van aanvoercentra, inrichtingen, vissersvaartuigen en viskwekerijen

1. Aanvoercentra, inrichtingen, vissersvaartuigen en viskwekerijen worden als controle punt geregistreerd overeenkomstig door de Minister bij beschikking vast te stellen bepalingen.
2. Het Viskeuringsinstituut gaat over tot registratie van de in lid 1 van dit artikel bedoelde controlepunten, nadat het zich ervan heeft overtuigd, dat deze controlepunten in overeenstemming zijn met de bepalingen van dit staatsbesluit en de daarop betrekking hebbende voorschriften.

- die in de aanvoercentra aan een viskeuring onderworpen zijn;
- die in de viskwekerijen aan een gezondheidsonderzoek onderworpen zijn;
- die in de inspectieposten voor ingevoerde producten aan controle en viskeuring onderworpen zijn.

Artikel 21

Keuring vóór eerste verkoop

1. a. Teneinde vast te stellen of de visserijproducten geschikt zijn voor menselijke consumptie moeten deze bij elke aanvoer of vóór het tijdstip van eerste verkoop aan de kwaliteitsmanager ter keuring worden aangeboden.
 - b. De visserijproducten moeten in gekoelde toestand afgedekt met ijs of ingevroren, worden aangevoerd om gekeurd te worden.
 - c. De aanvoer van visserijproducten geschiedt in de aanvoercentra, doch indien door omstandigheden het onmogelijk blijkt de keuring in de aanvoercentra te verrichten, wordt de keuring uitgevoerd op een andere door het Viskeuringsinstituut aangewezen plaats.
2. a. De keuring heeft betrekking op de sanitaire deugdelijkheid en de versheid, de gaafheid en de temperatuur van de visserijproducten.
 - b. Indien de kwaliteitsmanager het nuttig oordeelt kan hij bovendien chemische, parasitologische, microbiologische of andere door hem nodig geachte onderzoeken of metingen verrichten of doen verrichten.

3. De te gebruiken referentiemethoden en voorwaarden voor de keuring bij de aanvoer worden door of namens de Minister vastgesteld.

Artikel 22

Algemene ontheffing

Een algemene ontheffing als bedoeld in artikel 8 lid 2 van de Viskeuringswet wordt verleend aan:

- a. visserijproducten, bestemd voor consumptie door het eigen gezin, alsmede voor wetenschappelijke doeleinden;
- b. kleine producenten die hun visserijproducten bij het transporteren en verkopen op ijs houden.

Artikel 23

Inspectie van viskwekerijen

1. De viskwekerijen worden maandelijks gecontroleerd door de kwaliteitsmanager.
2. Alle visserijproducten van de kwekerijen worden, vanaf het ogenblik dat de eerste vissen reeds de voor de handel geschikte maat bereikt hebben, aan het gezondheidsonderzoek onderworpen.
3. De visserijproducten die gevangen zijn in hun natuurlijk milieu, worden bij elke vangst gekeurd op een plaats en volgens de condities en voorwaarden die door het Viskeuringsinstituut worden bepaald.
4. De kwaliteitsmanager is bevoegd, indien noodzakelijk, een chemisch, parasitologisch, microbiologisch of ander onderzoek te verrichten of te doen verrichten, van zowel de visserijproducten als het water waarin ze worden gekweekt.

2.
 - a. De aanvraag tot erkenning van een inrichting, verlenging van een erkenning of tot wijziging van een erkenning van een inrichting wordt per aangetekende brief gericht aan het Viskeuringsinstituut.
 - b. De aanvraag wordt vergezeld van de productbeschrijvingen, een omgevingsplan van de inrichting en een plattegrond van de inrichting met aanduidingen van de functie der lokalen, van de uitrusting en van de weg die de visserijproducten volgen in de inrichting.
 - c. Voor een erkenning van een inrichting of voor verlenging of wijziging van een erkenning wordt door het Viskeuringsinstituut een administratief en technisch onderzoek ingesteld dat resulteert in een verslag waarin bevestigd wordt dat de inrichting gebouwd werd volgens een eerder door het Viskeuringsinstituut goedgekeurde plattegrond, beschikt over lokalen, installaties en uitrustingen die beantwoorden aan de bij beschikking vast te stellen eisen en dat de inrichting in de mogelijkheid verkeert te voldoen aan de exploitatie voorwaarden gesteld bij of krachtens dit staatsbesluit.
 - d. De erkenning van een inrichting of de verlenging of wijziging van een erkenning zal in de tijd beperkt zijn tot een termijn van drie maanden, zes maanden of twaalf maanden en zal eveneens beperkt zijn tot een aantal welbepaalde grondstoffen en activiteiten.
 - e. Een nieuwe erkenning is nodig wanneer een inrichting andere werkzaamheden of handelingen wil verrichten dan die waarvoor de erkenning aanvankelijk gold.
3. Binnen een termijn van drie maanden, na de ontvangst van de aanvraag tot erkenning, verlenging of wijziging van een erkenning doet het Viskeuringsinstituut aan de aanvrager zijn beslissing toekomen.

- b. Als de resultaten of bevindingen van de herkeuring overéénstemmen met de eerste keuring, moeten de kosten van de herkeuring door de eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger worden betaald.
- c. Indien de bevindingen van de eerste en de tweede kwaliteitsmanager niet dezelfde zijn, brengt deze laatste schriftelijk zijn met redenen omkleed advies uit en vraagt dringend de tussenkomst van het Hoofd van het Viskeuringsinstituut, of diens vervanger, met het oog op diens beslissing welke in dit geval niet meer voor beroep vatbaar is.
- d. Na afloop van de herkeuring, inbegrepen het eventuele advies van de tweede kwaliteitsmanager aan het Hoofd van het Viskeuringsinstituut, of aan diens vervanger, wordt door het Hoofd van het Viskeuringsinstituut of diens vervanger bij de definitieve beslissing, een keurmerk aangebracht, overeenkomstig de beslissing.
- e. De visserijproducten die ongeschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie, met de beslissing waarvan de eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger zich kan verenigen, worden vernietigd.

Hoofdstuk 7

Erkenning en registratie

Artikel 29

Erkenning van inrichtingen

1. Slechts die inrichtingen die voldoen aan de in lid 2, onder c van dit artikel gestelde eisen, worden door het Viskeuringsinstituut erkend.

5. De praktische condities en voorwaarden voor de uitvoering van de inspectie van viskwekerijen worden door de Minister bij beschikking nader bepaald.

Artikel 24

Inspectie van inrichtingen

1.
 - a. De controlepunten als bedoeld in artikel 1 lid 1, onder g van de Viskeuringswet, worden regelmatig geïnspecteerd en gecontroleerd door de kwaliteitsmanagers, die vaststellen of aan de bepalingen bij of krachtens dit staatsbesluit wordt voldaan.
 - b. Het register als bedoeld in artikel 14 lid 5 wordt regelmatig gecontroleerd en ondertkend door de kwaliteitsmanager.
 - c. Wanneer bij inspecties en controles blijkt dat niet aan de bij of krachtens dit staatsbesluit gestelde eisen is voldaan, neemt het Viskeuringsinstituut de nodige maatregelen.
2. De controle op de productie eisen en de praktische condities en voorwaarden voor de uitvoering van de inspectie van inrichtingen worden door of namens de Minister nader bepaald.

Artikel 25

Het gezondheidsonderzoek

1. De kwaliteitsmanager die bij een gezondheidsonderzoek de visserijproducten geschikt verklaart voor menselijke consumptie, verstrekt een gezondheidscertificaat dat in overeenstemming is met het bij beschikking te bepalen model.

2. Levende visserijproducten uit kwekerijen bestemd voor menselijke consumptie mogen slechts in de handel worden gebracht of worden vervoerd wanneer zij op de dag van de aanlanding geen enkel klinisch symptoom van ziekte vertonen en mits voldaan wordt aan de bij beschikking te stellen eisen betreffende identificatie en certificatie.

Artikel 26

Aanbrengen van het keurmerk : "Geschikt"

Op de recipiënten of verpakkingen die de visserijproducten bevatten die bij de keuring door de kwaliteitsmanager geschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie, wordt door hem een keurmerk, dat in overeenstemming is met het door de Minister te bepalen model, aangebracht en wel zo, dat het keurmerk niet opnieuw kan worden gebruikt.

Artikel 27

Aanbrengen van het keurmerk : "In observatie"

1. Voor visserijproducten die in observatie gehouden moeten worden, in afwachting van de resultaten van aanvullende onderzoeken of metingen, wordt door de kwaliteitsmanager een genummerd keurmerk, dat in overeenstemming is met het door de Minister te bepalen model, aangebracht op de recipiënten of verpakkingen die de visserijproducten bevatten, en wel zo, dat het keurmerk niet opnieuw kan worden gebruikt.
2. De kwaliteitsmanager beslist of de partij visserijproducten, in afwachting van de resultaten van aanvullende onderzoeken of metingen, in de observatie koelruimte wordt ondergebracht.

Artikel 28

Aanbrengen van het keurmerk : "Ongeschikt"

1. Op de recipiënten of verpakkingen van visserijproducten die door de kwaliteitsmanager ongeschikt zijn verklaard of bevonden voor menselijke consumptie, wordt na afloop van de keuring, door hem een genummerd keurmerk, dat in overeenstemming is met een door de Minister te bepalen model, aangebracht en wel zo, dat het keurmerk niet opnieuw kan worden gebruikt.
2.
 - a. Visserijproducten, die ingevolge de artikelen 21, 24 en 25 van dit Besluit voor menselijke consumptie ongeschikt zijn verklaard, worden in beslag genomen door de kwaliteitsmanager.
 - b. De kwaliteitsmanager geeft een verklaring af aan de eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger, waarin vermeld wordt:
 - de soort en de aard van het visserijproduct;
 - de betreffende hoeveelheid;
 - het aantal en de nummers van afkeuringsmerken;
 - de redenen en het uur van de inbeslagname.
 - c. Een afschrift van de in lid 2, onder b van dit artikel van bedoelde verklaring wordt opgelegd bij het Viskeuringsinstituut.
3.
 - a. De eigenaar of diens wettige vertegenwoordiger kan tegen de in lid 2 van dit artikel bedoelde inbeslagname binnen drie uur, te beginnen vanaf het tijdstip vermeld in de in lid 2, onder b van dit artikel genoemde verklaring, in beroep gaan bij het Hoofd van het Viskeuringsinstituut, of bij diens vervanger, die onmiddellijk een andere kwaliteitsmanager aanwijst voor de herkeuring.