

Onderwerp: RUW MATERIAAL

DE KWALITEIT EN VEILIGHEID VAN DE GRONDSTOF

I. Algemene controle

Het Viskeuringsinstituut stelt een controle regeling in om na te gaan of aan het bepaalde in de richtlijn EG 91/493 wordt voldaan.

Deze controleregeling omvat voornamelijk:

1. Controle van de vissersvaartuigen;
2. Naleving van de voorschriften bij aanvoer en eerste verkoop;
3. Geregelde controle van de inrichtingen:
 - a. of nog steeds aan de erkenningsvoorwaarden wordt voldaan;
 - b. of de voorschriften tijdens de productie in acht worden genomen;
 - c. of de voorschriften van reinigen desinfectie van de ruimten, installaties en werktuigen, alsook hygiëne van het personeel in acht worden genomen;
 - d. of de etikettering van het product op de juiste wijze wordt aangebracht.

II. Speciale voorwaarden

1. Organoleptische controles

Elke partij visserijproducten moeten bij aanvoer of voor het tijdstip van eerste verkoop ter keuring aan het Viskeuringsinstituut worden aangeboden om vast te stellen of de partij voor menselijke consumptie geschikt is. Deze keuring bestaat uit een organoleptische beoordeling door middel van monsters.

2. Controle op parasieten

3. Chemische controles

- A. TVB-N en Histamine;
- B. In het aquatisch milieu aanwezige contaminanten: kwik, pesticiden, desinfectans;
- C. Analyse methoden, bemonsteringsschema's, criteria chemische waarde.

4. Microbiologische controles

HET BEDERF VAN VIS

Oorzaken van snelle bederfelijkheid:

- Hoog water gehalte;
- Laag gehalte aan bindweefsel;
- Hoog gehalte aan extraheerbare stikstofverbindingen;
- De relatieve hoge pH;
- Sterk onverzadigd karakter van lipiden.

Het bederf verloopt:

- Chemisch;
- Enzymatisch;
- Bacterieel.

HET BEPALEN VAN DE KWALITEIT VAN VIS

De voornaamste aspecten voor het bepalen van de kwaliteit van de vis zijn:

1. De hygiënische kwaliteit van de vis

Het voorkomen van parasieten, pathogenen, residuen van zware metalen, pesticiden enz. maken het produkt minderwaardig of zelfs ongeschikt voor menselijke consumptie.

2. De biologische kwaliteit van de vis

Diverse ecologische en biologische factoren beïnvloeden de samenstelling van de vis zoals: visgrond, temperatuur, voeding, geslachtscyclus.

3. De versheidsgraad van de vis

Dit heeft te maken met de kwaliteit van de vis na de vangst, dus hoe vers is de vis.

Om de kwaliteit van de vis te behouden moet men de volgende maatregelen strikt naleven:

- Aan boord:
 - de hygiëne van de boot
 - na de vangst de vissen zo snel mogelijk afijzen (0 °C) of invriezen (-18 °C)
- In de fabriek of thuis:
 - de vissen zo snel mogelijk wassen, ontkieuwen en gutten
 - hygiëne tijdens manipulatie
 - de vissen zo snel mogelijk koelen (0 °C) of invriezen (-18 °C)

Voordelen van afijzen of beijzen van vis: het creëren van een temperatuur waarbij de kiemen en pathogenen zich niet meer gaan vermenigvuldigen.

Het meest voor de hand liggende techniek om de kwaliteit of de versheid van vis te bepalen is de organoleptische keuring. Deze keuring wordt uitgevoerd door gebruik te maken van de volgende zintuigen nl. gezicht-, reuk- en tastzintuigen. Dit geschiedt met behulp van een bestaande sensorisch beoordelingsformulier (zie voorbeeld formulier).

De criteria die in aanmerking komen voor de organoleptische beoordeling zijn:

- uiterlijk
- consistentie
- geur

Er zijn vier versheidsklassen om de kwaliteit (versheidgraad) van vis te bepalen:

- **E** (Extra): extra verse vis
- **A**: vis die geschikt is voor be- en verwerking en voor menselijke consumptie
- **B**: vis die binnen 24 uur geschikt is voor menselijk consumptie en niet voor verder bewerking
- **C**: bedorven vis (deze moet gedumpt worden)

Voorbeeld sensorisch beoordelingsformulier

I. Uiterlijk:

- Huid: kleur, stevigheid
- Ogen: vorm (bol, hol), kleur van het hoornvlies
- Kieuwen: kleur van de kieuwen en slijm
- Spierweefsel: in de buikholte (doorzichtig, ondoorzichtig)
- Kleur van de wervelkolom
- Kleur van de organen
- Helder of verbleekt bloed

II. Consistentie

- Stevigheid van spierweefsel
- Stevigheid van wervelkolom

III. Geur

- Geur van de huid (bederfgeur of niet)
- Geur van de kieuwen (bederfgeur of niet)
- Geur van de buikholte (bederfgeur of niet)
- Gaafheid

De vis moet vrij zijn van:

- zware kneuzingen en schrammen
- vuil en sterke verkleuring

IV. Temperatuur

De controle van de temperatuur van de visserijproducten bij het lossen, te koop stellen, het verwerken, opslag en vervoer dient te geschieden om na te gaan of aan het bepaalde wat betreft temperatuur voldaan wordt.

V. Sanitaire deugdelijkheid

Bij controle op sanitaire deugdelijkheid van visserijproducten dient gelet te worden op de aanwezigheid van parasieten (bij aanwezigheid niet bestemd voor menselijke consumptie), toxines (histamine, mariene biotoxines: type DSP en PSP), bacteriën, virussen en accidentele of internationale contaminanten (kwik) die gevaar kunnen opleveren voor de volksgezondheid.