

Onderwerp: GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

Good Manufacturing Practices: Goede Bereidings- of Productietechnieken.

Bij de uitvoering van GMP wordt middels het implementeren en handhaven van GMP een veilig en hoog kwaliteitsproduct geproduceerd.

HET HANTEREN VAN VERSE VIS AAN BOORD

Het belangrijkste doel bij de behandeling en bewaring van vis aan boord is om de versheid, de voedingswaarde en textuur te behouden. Verse vis moet na de vangst zo snel als mogelijk op een temperatuur van 0 °C worden gebracht.

Bederf begint direct na de vangst en dood van de vis. De snelheid waarmee de vis bederft hangt af van verschillende factoren, waaronder:

- De vangstmethode
- De behandeling na de vangst

Bij gebruik van ijs dient men op de volgende punten te letten:

- Het ijs moet van drink- of schoon zeewater worden gemaakt
- Gebruik een type ijs die een zo groot mogelijke contactoppervlak biedt en die zo min mogelijk beschadiging van de vis veroorzaakt
- De vis moet alleen in contact komen met ijs en niet met een andere vis of met de vloer, omdat hierdoor warme plekken kunnen ontstaan waar bacteriën bederf kunnen veroorzaken
- Het smeltwater moet vrij kunnen wegvloeien, aangezien accumulatie van vuil bevorderlijk is voor bederf
- Gebruik voldoende ijs; de verhouding ijs op vis moet 1:3 of hoger zijn

HET HANTEREN VAN VERSE VIS AAN WAL

Bij de receptie/ontvangst moet men er vooral op letten dat er slechts vis van goede kwaliteit geaccepteerd wordt, omdat grondstof die eenmaal van slechte kwaliteit is, geen goed eindproduct kan opleveren. Bij de be- en verwerking van vis moet men de juiste verwerkingstechnieken toepassen waarbij er bij elke processtap de drie factoren **tijd, temperatuur en hygiëne (TTH)** in acht moeten worden genomen.

TTH:

- Tijd: zo snel mogelijk
- Temperatuur: de temperatuur zo laag als mogelijk houden (0 °C < T < 5 °C)
- Hygiëne: werk steeds zo hygiënisch als mogelijk

Daarnaast is het van belang dat men gebruik maakt van een goede productiefLOW en dat de omgevingsfactoren (inrichting, equipment, personeel, water) acceptabel zijn.

Indien men het HACCP systeem wil toepassen zal men bij elke processtap de mogelijke gevaren (hazards) identificeren en de controle punten met limieten en correctie maatregelen aangeven.

Een goede productielijn is een productielijn, waarbij productiestappen logisch volgen, zodat er geen kruiscontaminatie plaatsvindt, terwijl de efficiëntie hoog blijft.

Het gebouw moet zodanig ingericht zijn dat een goede productielijn mogelijk is.

EISEN VOOR HET HANTEREN VAN VERSE PRODUCTEN

1. Wanneer gekoelde onverpakt verse producten niet onmiddellijk na aankomst in de bedrijven worden verdeeld, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij onder ijs worden opgeslagen.
2. Indien de bewerkingen zoals het ontkoppen en het strippen niet aan boord worden uitgevoerd, moet daarbij de nodige hygiëne in acht worden genomen; de producten moeten onmiddellijk daarna uitvoerig worden gewassen met drinkwater of schoon zeewater.
3. De ingewanden en delen die een gevaar voor de volksgezondheid kunnen vormen, moeten worden afgezonderd en uit de buurt worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten.
4. Bewerkingen zoals het fileren en in moten verdelen dienen met de nodige voorzorgen worden omgeven om besmetting of verontreiniging te voorkomen en elders te geschieden dan het ontkoppen en het strippen. Visserijproducten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking.
5. De voor de verdeling of opslag van verse visserijproducten gebruikte recipiënten bijvoorbeeld visbakken moeten zodanig zijn ontworpen, dat zowel de bescherming tegen besmetting als de bewaring van de producten in bevredigende hygiënische omstandigheden gegarandeerd zijn en dat het smeltwater gemakkelijk kan wegvloeien.
6. Afval moet worden opgeslagen in waterdichte, van een deksel voorziene recipiënten (containers), die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet.
Het moet ofwel continu, ofwel zodra de containers vol zijn, en op zijn minst aan het eind van elke werkdag afgevoerd of opgeslagen worden in de speciale ruimte voor opslag van afval.

EISEN VOOR HET INVRIEZEN VAN PRODUCTEN

1. Inrichtingen waar producten worden ingevroren of diepgevroren moeten beschikken over:
 - a. Een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot -18 °C of lager.
 - b. Een koelinstallatie die voldoende krachtig is om de producten in de opslagruimten te bewaren bij een temperatuur die, ongeacht de buitentemperatuur, niet hoger is dan -18 °C.
 - c. De ruimte waar ingevroren producten worden opgeslagen moet voorzien zijn van een thermograaf, waarvan de temperatuur gemakkelijk afgelezen kan worden.

BIJZONDERE EISEN VOOR HET VERWERKEN VAN PRODUCTEN

Roken

- Het roken moet geschieden in een afgescheiden ruimte of op een speciale plaats die, indien nodig, is voorzien van een ventilatiesysteem om te voorkomen dat rook en warmte terechtkomen in de andere ruimten en plaatsen waar visserijproducten worden bewerkt, verwerkt of opgeslagen.
- Behandeld hout (geverfd, gelakt, gelijmd of die enige chemische behandeling heeft ondergaan) bestemd voor het roken van vis is verboden.
- Materiaal dat gebruikt wordt voor het roken van vis mag niet samen worden opgeslagen op de plaats waar vis wordt gerookt.

Zouten

- Het zouten dient te geschieden in de daarvoor bestemde ruimten (pekelkamer).
- Het zout moet schoon zijn en moet zodanig worden opgeslagen, dat besmetting wordt voorkomen. Het mag niet opnieuw gebruikt worden.
- De zoutvaten moeten zodanig vervaardigd zijn dat mogelijke verontreiniging van visserijproducten tijdens het zouten wordt voorkomen.
- De zoutvaten en de plaatsen waar het zouten plaatsvinden, moeten vooraf gereinigd worden.