

Onderwerp: Voorwaarden behorend bij de verlenging van een winkeliersvergunning t.b.v. lokale verkoop van visserijproducten

Ter verzekering van de voedselveiligheid m.b.t. visserijproducten, dienen verkopers van visserijproducten te voldoen aan de eisen gesteld in de Viskeuringswet S.B. 2000 no.107 en haar uitvoeringsregelingen.

Algemene voorwaarden

1 Voorzieningen t.b.v. opslag en verkoop

De opslag van visserijproducten moet van dien aard zijn dat de visserijproducten onder hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard.

De visserijproducten mogen niet samen opgeslagen worden met andere vleesproducten die:

- de hygiënische kwaliteit nadelig kunnen beïnvloeden;
- de visserijproducten kunnen besmetten;
- kunnen bijdragen tot kwaliteitsachteruitgang, tenzij ze zo zijn verpakt dat voldoende bescherming wordt geboden.

Specifieke voorwaarden

Bevroren visserijproducten:

- Opslag in een goed functionerende vriezer, welke **alleen** bestemd is voor visserijproducten;
- De visserijproducten mogen **niet** ontdooien.

Gedroogde visserijproducten:

- Opslag in een goed functionerende koelkast, welke **alleen** bestemd is voor visserijproducten;
- Opslag in goed en volledig afgesloten containers (betreft visserijproducten die niet gekoeld opgeslagen hoeven te worden).

2 Algehele hygiëne

- De ruimten en voorzieningen voor de verkoop van visserijproducten moeten in goede onderhouds- en hygiënische staat zijn.
- De ruimten en voorzieningen moeten dagelijks en/of voor en na de verkoop worden gereinigd en gedesinfecteerd.

3 Product

- Voor de handel verboden visserijproducten zoals die zijn vastgesteld in artikel 6 van het Viskeuringsbesluit (S.B. 2002 no.9) mogen niet worden verkocht (zie ommezijde voor nadere toelichting).
- Er mogen geen bewerkings- en verwerkingsactiviteiten op de verkooplocatie worden uitgevoerd m.n. ontdooien, ontschubben, ontguten, steaken, ontkoppen, fileren en drogen/ roken.
- Voor de traceerbaarheid zal de leverancier van het verpakte product te allen tijde bekend moeten zijn.

4 Verpakking

- De verpakkingen moeten voorzien zijn van een etiket/label met de vereiste informatie w.o. soort product, productie- en vervaldatum, naam en adres van de verwerker etc.

Artikel 6 ‘Voor de handel verboden visserijproducten’ van het staatsbesluit van 11 februari 2002 (Viskeuringsbesluit S.B. 2002 no. 9) houdende regels ter uitvoering van de Viskeuringswet (S.B. 2000 no. 107).

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 zoals vastgesteld in de Algemene Kwaliteitsbeschikking (S.B. 2002 no. 10);
- 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 keuringsnormen voor de sanitaire deugdelijkheid, de versheid, de gaafheid en de temperatuur, vastgesteld in de Algemene Kwaliteitsbeschikking (S.B. 2002 no. 10);
- e. levende visserijproducten die niet voldoen aan de normen voor het gezondheidsonderzoek vastgesteld in de Algemene Kwaliteitsbeschikking (S.B. 2002 no. 10).

Toelichting 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 (tetraodotoxinen) 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 beschermende 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.

Begripsomschrijving:

- a. **marine biotoxinen:** giftige stoffen die door visserijproducten worden opgenomen bij het eten van plankton dat deze toxinen bevat;
- b. **sanitaire deugdelijkheid:** het al dan niet deugdelijk van visserijproducten zijn voor de gezondheid;