



STAATSBLAD
van de
REPUBLIEK SURINAME

**BESCHIKKING van de Minister van Landbouw, Veeteelt en Visserij
d.d. 21 februari 2002, houdende regels ter uitvoering van de interne
gezondheidscontroles (HACCP-beschikking).**

DE MINISTER VAN LANDBOUW, VEETEELT EN VISSERIJ,

- Gezien :
- de richtlijnen van de Europese Gemeenschap met betrekking tot de gestelde eisen aan landen en hun bedrijven die visserijproducten exporteren of willen exporteren naar de Europese Gemeenschap,
 - de min of meer soortgelijke eisen gesteld door landen als de Verenigde Staten en Canada voor wat betreft de import van visserijproducten,

Gehoord : de wnd. Directeur van het Ministerie van Landbouw, Veeteelt en Visserij

Gelet op : het hoofdstuk 4, artikelen 8 tot en met 15 van het Viskeuringsbesluit (S.B. 2002 no. 9)

OVERWEGENDE:

- dat een verdere geharmoniseerde regeling voor de goede uitvoering van de Viskeuringswet en het Viskeuringsbesluit (2002 no.9) wenselijk is,
- dat derhalve, in het belang van de visserijsector en in het bijzonder in het belang van de export van visserijproducten,

HEEFT BESLOTEN

- I. Vast te stellen het hieronderstaande:

HOOFDSTUK 1

Algemene Bepalingen

Artikel 1

Algemene Beginselen

- 1.a. Inrichtingen dienen ten behoeve van een totale kwaliteitsbeheersing interne gezondheidscontroles uit te voeren.
- b. De interne gezondheidscontroles zullen steunen op een systeem met een logische aanpak, waarbij ervoor gezorgd wordt dat de totale productieketen voortdurend onder controle staat zodat de gewenste kwaliteit verzekerd wordt.
2. Het te hanteren systeem is gebaseerd op de onderstaande beginselen :
 - identificatie van het gevaar, risico-analyse en bepaling van de maatregelen voor risicobeheersing;
 - identificatie van de kritieke punten;
 - vaststelling van de kritieke grenswaarde voor elk kritiek punt;
 - vaststelling van de methoden voor toezicht en controle;
 - vaststelling van de eventueel te nemen corrigerende maatregelen;
 - vaststelling van de methoden voor toetsing en herziening;
 - vaststelling van de vereiste documentatie inzake werkmethodes en registraties

3. Dit systeem en de beginselen waarop het is gebaseerd, zullen in elke situatie met de gepaste nauwgezetheid worden gehanteerd.

4. Als kritiek punt wordt beschouwd elk punt in het productieproces van visserijproducten, 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.

HOOFDSTUK 2

Installatie van een multidisciplinair equippe

Artikel 2

Een multidisciplinair equippe

- 1.a. De inrichtingen zullen een multidisciplinair equippe samenstellen.
 - b. Deze equippe, waar alle bij het product betrokken partijen binnen de inrichting, deel van moeten uitmaken, moet beschikken over de vereiste specifieke kennis en over de nodige expertise ten aanzien van het betrokken product, de productie ervan - fabricage, opslag en distributie -, de consumptie van dat product en de mogelijke daaraan verbonden gevaren.
 - c. Indien nodig moet deze equippe zich laten bijstaan door specialisten ter zake, ten einde problemen inzake evaluatie en beheersing van de kritieke punten te kunnen oplossen.
 - d. De omvang van de equippe o. a. bepaald worden door het aantal verschillende productielijnen, de types van eindproducten die worden geproduceerd en de omvang van het bedrijf.
2. De equippe zal bestaan uit :
- Een specialist inzake kwaliteitscontrole die een oordeel kan vellen over de biologische, chemische of materiële risico's die verbonden zijn aan een bepaalde groep producten ;
 - een specialist inzake productie die verantwoordelijk is voor of nauw betrokken is bij de fabricage van het product ;
 - een technicus die over de nodige praktische kennis beschikt inzake werking en hygiëne van de apparaten en het materieel die bij de vervaardiging van het product worden gebruikt ;
 - een persoon die beschikt over bijzondere kennis op het gebied van de microbiologie, de voedingshygiëne en de voedingsmiddelen technologie.

3. Een enkel persoon kan meer dan één rol vervullen, voor zover de equipe steeds over de nodige informatie en expertise beschikt en deze aanwent om ervoor te zorgen dat het systeem van interne controles betrouwbaar is.
4. Indien een dergelijke expertise niet aanwezig is binnen de inrichting, moet zij worden verworven door onder andere de aanschaf van een "gids voor goede praktijken" of door het aantrekken van consultants.
5. Het in lid 1 bedoelde multidisciplinaire equipe gaat de leiding van de inrichting bijstaan bij het implementeren van de in de hoofdstukken III, IV en V aangegeven eisen. De verantwoordelijkheid betreffende het implementeren van deze beschikking ligt evenwel bij de leiding van de inrichting.

HOOFDSTUK 3

Identificatie van de kritieke punten

Artikel 3

Productomschrijving

1. Van het eindproduct moet een volledige omschrijving worden opgesteld, waarbij de volgende punten aan bod moeten komen :
 - a. samenstelling : grondstoffen, ingrediënten, additieven, enz. ;
 - b. structuur en fysisch-chemische kenmerken, zoals vast of vloeibaar, gel, emulsie, wateractiviteit -Aw-waarde-, zuurtegraad (pH), enz. ;
 - c. ondergane behandelingen, zoals koken, diepvriezen, drogen, zouten, roken, e.a. en dienovereenkomstige voorschriften ;
 - d. bijzonderheden betreffende de verpakking, zoals hermetisch, luchtledig, gasverpakking, eerste wikkel, tweede wikkel, enz. ;
 - e. voorschriften inzake opslag en distributie ;
 - f. vereiste termijn waarin het product zijn kwaliteiten moet behouden ; datum van minimale houdbaarheid of uiterste verkoopdatum ;

- g. instructies voor het gebruik ;
- h. eventueel officiële microbiologische of chemisch toe te passen criteria.

Artikel 4

Identificatie van het verwachte gebruik

1. De multidisciplinaire equipe moet een omschrijving geven van het voorgenomen normale gebruik dat de consument maakt van het product, alsmede van de groepen consumenten waarvoor het product bestemd is.
2. Indien het product bestemd is voor gebruik door bepaalde groepen consumenten, bijvoorbeeld specifieke groepen of gemeenschappen, reizigers, hetzij door gevoelige groepen consumenten, dan moet het product daartoe aangepast worden.

Artikel 5

Opstelling van een fabricagediagram

1. Alle fabricagestadia, inclusief de wachttijden tijdens of tussen de diverse stadia, vanaf de aankomst van de grondstoffen in de inrichting tot het in de handel brengen van het eindproduct, bereiding, behandeling, verpakking, opslag en distributie, moeten achtereenvolgens worden bestudeerd en worden verwerkt in een gedetailleerd diagram, aangevuld met de nodige technische gegevens, waarbij de vorm waarin het diagram wordt gepresenteerd, geen belang heeft.
2. Deze in lid 1 bedoelde gegevens zullen met name bestaan uit :
 - a. een plattegrond van de werklokalen en de bijgebouwen ;
 - b. een overzicht van de aanwezige apparatuur en de kenmerken daarvan ;
 - c. een overzicht van de opeenvolging van de werkzaamheden ,inclusief de verwerking van grondstoffen, ingrediënten of additieven, de wachttijden tijdens of tussen de stadia ;

- d. de technische parameters inzake de werkzaamheden, met name de parameters tijd en temperatuur, inclusief de wachttijd ;
- e. de door de producten gevolgde weg ,inclusief de mogelijkheden inzake gekruiste verontreiniging ;
- f. de scheiding tussen de schone sectoren en de vuile sectoren of tussen zones met hoog risico en zones met gering risico ;
- g. de reinigings- en ontsmettingsmethoden ;
- h. de situatie in en rond de inrichting uit een oogpunt van hygiëne ;
- i. de hygiëne van het personeel en het verkeer van het personeel binnen de inrichting ;
- j. de omstandigheden inzake opslag en distributie van de producten.

Artikel 6

Toetsing ter plaatse van het fabricagediagram

1. Nadat het diagram is opgesteld zal de multidisciplinaire equipe ter plaatse het diagram op zijn deugdelijkheid toetsen tijdens de werkuren.
2. Bij elke geconstateerde afwijking moet het diagram worden bijgesteld en aan de realiteit worden aangepast.

Artikel 7

Opstellen van de lijst van gevaren

1. Uitgaande van het getoetste fabricagediagram zal de equipe:
 - a. de lijst moeten opstellen van alle mogelijke biologische, chemische of materiële gevaren die redelijkerwijze in elk stadium verwacht mogen worden (inclusief aankoop en opslag van grondstoffen en ingrediënten, de wachttijden in de loop van de fabricage).
 - b. een beschrijving moeten geven van de eventuele maatregelen inzake de risicobeheersing die in elk afzonderlijk geval kunnen worden toegepast.

- 2.a. Onder gevaar moet worden verstaan: alles wat de gezondheid kan schaden.
- b. Het betreft in deze, onder andere :
 - een onaanvaardbare verontreiniging van biologische -micro-organismen, parasieten-, chemische of materiële aard, van de grondstoffen, de tussenproducten of de eindproducten ;
 - een onaanvaardbare mate van overleving of vermeerdering van pathogene micro-organismen en het ontstaan van onaanvaardbaar hoge gehalten aan chemische stoffen in tussenproducten, in eindproducten, in de productielijn of in de omgeving daarvan ;
 - het ontstaan of voortbestaan in onaanvaardbare hoeveelheden van toxines of andere ongewenste producten van microbiële metabolisme.
3. Om in de lijst, als bedoeld in lid 1 onder a, te worden opgenomen moeten de gevaren van die aard zijn dat het elimineren ervan of het verminderen tot een aanvaardbaar niveau essentieel is voor de productie van veilige visserijproducten.
4. De maatregelen inzake risicobeheersing omvatten maatregelen en activiteiten om een gevaar te voorkomen, te elimineren of de consequenties ervan, dan wel de mogelijkheid dat het zich voordoet, op een aanvaardbaar niveau te houden.
5. Om één geïdentificeerd risico onder controle te krijgen kunnen verschillende maatregelen inzake risicobeheersing noodzakelijk zijn en één maatregel kan dienstig zijn voor verschillende risico's.
- 6.a. Ter ondersteuning van de maatregelen inzake risicobeperking moet worden voorzien in procedures en gedetailleerde specificaties om de doeltreffende toepassing der maatregelen te garanderen.
- b. Het betreft met name gedetailleerde reinigingsprogramma's, nauwkeurige voorschriften inzake sterilisatie, specificaties betreffende de concentratie van additieven en bewaarmiddelen, die worden gebruikt met inachtneming van de voorschriften inzake additieven zoals vervat in de Additievensbeschikking.

Vraag 4

Kan in een later stadium het risico worden geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau verminderd?

Ja Nee

Kritiek punt

STOP (*)

(*)Het stadium is geen kritiek punt. Doorgaan naar het volgende stadium.

3. a. Bij de toepassing van de beslissingsstructuur worden achtereenvolgens de verschillende fabricagestadia in aanmerking genomen die zijn opgenomen in het fabricagediagram.
- b. In elk stadium moet de beslissingsstructuur worden toegepast voor elk risico waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat het zich voordoet, en voor elke geïdentificeerde maatregel inzake risicobeheersing.
4. De beslissingsstructuur dient met enige soepelheid en gezond verstand te worden toegepast en daarbij moet een overzicht over het fabricageprocédé in zijn geheel worden behouden, ten einde onnodige dubluures van kritieke punten te vermijden.

Artikel 9

Gevolgen van de identificatie van een kritiek punt

1. De identificatie van de kritieke punten heeft twee gevolgen voor de multidisciplinaire equipe :
 - a. Het multidisciplinaire equipe moet erop toezien dat de maatregelen inzake risicobeheersing werkelijk zijn opgezet en ten uitvoer zijn gelegd. Met name wanneer een risico is geïdentificeerd in een stadium waar beheersing noodzakelijk is uit een oogpunt van volksgezondheid en wanneer in dit verband in geen stadium in enige maatregel inzake risicobeheersing is voorzien, zou het product of het procédé in het betrokken stadium, of in het daaraan voorafgaande of het daarop volgende stadium, moeten worden gewijzigd ten einde een maatregel inzake risicobeheersing in te voeren.

Artikel 8

Methoden voor identificatie van de kritieke punten

1. De identificatie van een kritiek punt met het oog op risicobeheersing vereist een logische aanpak welke kan worden vergemakkelijkt door gebruik te maken van de hieronder opgenomen beslissingsstructuur -andere methoden kunnen eveneens worden gebruikt, naargelang van de kennis en de ervaring van de equipe.

2. De beslissingsstructuur voor de identificatie van de kritieke punten met het oog op beheersing ervan zal er als volgt uit zien :

Achtereenvolgens antwoorden op elke vraag in de aangegeven volgorde, voor elk stadium en voor elk geïdentificeerd risico.

Vraag 1.

Geldt er beheersingsmaatregelen voor het betrokken risico?

ja nee
Het stadium, het procédé
of het product wijzigen

Is beheersing in dit stadium

noodzakelijk voor de veiligheid
van het product? Ja

nee

STOP (*)

Vraag 2.

Wordt in dit stadium het risico geëlimineerd
of tot een aanvaardbaar niveau verminderd?

Nee

Ja

Vraag 3

Kan zich verontreiniging voordoen in een mate die niet meer aanvaardbaar is, of kan het risico toenemen tot een onaanvaardbaar niveau?

Ja

Nee

STOP (*)

Artikel 11

Intern toezicht en controle

1. a. Voor de interne controle dient een programma gemaakt te worden betreffende de waarnemingen of metingen die op elk kritiek punt worden gedaan, om erop toe te zien dat de vastgestelde kritieke grenswaarden in acht worden genomen.
 - b. Dat programma dient een duidelijke omschrijving te bevatten van de te gebruiken methoden, van de frequentie van de waarnemingen en van de registratieprocedure.
 - c. Aan de hand van dergelijke waarnemingen of metingen moet het mogelijk zijn te constateren wanneer een kritiek punt niet meer wordt beheerst, en moet daardoor tijdig de nodige informatie beschikbaar komen om een corrigerende maatregel te treffen.
- 2a. De waarnemingen of metingen kunnen continu of periodiek worden verricht.
 - b. In geval van periodieke waarnemingen of metingen op een plaats in de productieketen moet voor de waarnemingen of metingen een programmering worden vastgesteld die betrouwbare informatie oplevert.
 3. In het programma voor meting en waarneming dient voor elk kritiek punt duidelijk te worden aangegeven:
 - wie het toezicht en de controle uitvoert,
 - wanneer en met welke frequentie deze worden verricht,
 - hoe dit toezicht en deze controles worden verricht.

Artikel 12

Corrigerende maatregelen

1. Er moet een plan inzake corrigerende maatregelen worden opgesteld.
2. De waarnemingen of metingen zullen aangegeven wanneer :

- b. Het multidisciplinaire equipe moet een systeem uitwerken en ten uitvoer leggen voor het toezicht en de controle op elk kritiek punt.

HOOFDSTUK 4

Methoden voor toezicht en controle.

Artikel 10

Kritieke grenswaarden

1. Voor elke beheersingsmaatregel die gekoppeld is aan een kritiek punt, zal het multidisciplinair equipe de kritieke grenswaarden bepalen.
2. a. De kritieke grenswaarden komen overeen met de aanvaardbare uiterste waarden uit een oogpunt van veiligheid van het product.
- b. Zij vormen de scheiding tussen aanvaardbaarheid en niet-aanvaardbaarheid.
- c. Ze worden uitgedrukt in waarneembare of meetbare parameters aan de hand waarvan op eenvoudige wijze kan worden aangetoond dat het kritieke punt onder controle is waarbij bewezen moet zijn dat er een verband bestaat met de procesbeheersing.
- d. De parameters kunnen bijvoorbeeld zijn : temperatuur, tijd, zuurtegraad (pH), watergehalte, gehalte aan additieven, bewaarmiddelen of aan zouten, zintuiglijke parameters, zoals uitzicht, textuur, reuk, enz.
3. In bepaalde gevallen kan het, om zoveel mogelijk te voorkomen dat de kritieke grenswaarden worden overschreden ten gevolge van variaties die verband houden met het procédé, noodzakelijk zijn richtniveau's vast te stellen om ervoor te zorgen dat de kritieke grenswaarden in elk geval in acht worden genomen.
4. a. Voor de bepaling van de kritieke grenswaarden kan van verschillende elementen worden uitgegaan.
- b. Wanneer ze niet zijn opgenomen in wetteksten, bijvoorbeeld de temperatuur voor diepvriezen of in bestaande en erkende gidsen voor goede praktijken, dient de equipe erop toe te zien dat de grenswaarden toereikend zijn om het geïdentificeerde risico en de kritieke punten te beheersen.

2. De methoden kunnen met name omvatten :
- bemonstering voor analyse ;
 - supplementaire analyses en tests met betrekking tot bepaalde kritieke punten ;
 - geïntensiveerde analyses van tussenproducten of eindproducten ;
 - onderzoek naar de geldende omstandigheden inzake opslag, distributie en verkoop ;
 - onderzoek naar het gebruik van het product.
3. De toetsingsprocedures zijn, onder andere :
- inspectie van de werkzaamheden ;
 - validering van de kritieke grenswaarden ;
 - onderzoek van afwijkingen, van de toegepaste corrigerende maatregelen en van bepalingen ten aanzien van de betrokken producten ;
 - audit van het systeem van interne controles ;
 - onderzoek van de geregistreerde gegevens.

4. Op basis van de toetsing moet kunnen worden bevestigd dat het toegepaste systeem waardevol is en moet vervolgens, zo vaak als nodig, worden nagegaan of de bepalingen correct worden toegepast.

5. a. In geval van wijzigingen in het productieproces moet het systeem van interne controle worden herzien op zijn geldigheid.

- b. De wijzigingen in het productieproces kunnen o.a. betreffen :
- de grondstoffen of het product, de productie-omstandigheden -lokalen en omgeving, uitrusting, reinigings- en ontsmettings programma ;
 - de omstandigheden inzake verpakking, opslag en distributie ;
 - het waarschijnlijke gebruik dat de consumenten ervan maken ;
 - elke informatie waaruit blijkt dat met betrekking tot het product een nieuw risico is ontstaan.
- c. Deze herziening kan eventueel aanleiding geven tot een wijziging van de bepalingen der kritieke grenswaarden.

- a. de voor de gecontroleerde parameter vastgestelde kritieke grenswaarden dreigen te worden overschreden, waardoor er geen beheersing meer zou zijn in welk geval adequate corrigerende maatregelen inzake procesbeheersing moeten worden getroffen voordat de situatie echt gevaarlijk wordt ;
- b. de voor de gecontroleerde parameter vastgestelde kritieke grenswaarden zijn overschreden, waardoor er geen beheersing meer is, in welk geval adequate corrigerende maatregelen moeten worden getroffen om de procesbeheersing te herstellen.
3. De corrigerende maatregelen moeten vooraf door de multidisciplinaire equipe voor elk kritiek punt zijn vastgesteld, zoals aangegeven in artikel 7 lid 1 onder b, zodat zij, zodra zich enige afwijking voordoet, onverwijld kunnen worden toegepast.
4. De corrigerende maatregelen moeten omvatten:
- aanduiding van de persoon of personen die verantwoordelijk is/zijn voor de tenuitvoerlegging van de corrigerende maatregelen ;
 - een beschrijving van de middelen en maatregelen om de geconstateerde afwijking bij te stellen ;
 - de maatregelen die moeten worden genomen ten aanzien van de producten die zijn geproduceerd in de periode waarin de situatie niet onder controle was ;
 - een schriftelijke registratie van de genomen maatregelen.

HOOFDSTUK 5

Onderzoek naar de waarde van de systemen van interne controles

Artikel 13

Toetsing van de systemen van interne controles

1. De multidisciplinaire equipe geeft aan welke methoden en procedures moeten worden gebruikt bij de toetsing van de systemen van interne controles met het oog op het garanderen van een doeltreffende werking van die systemen.

6. Elke wijziging die wordt aangebracht in het systeem van zelfcontrole moet in zijn geheel worden verwerkt in het documentatie- en registratiesysteem, ten einde te kunnen garanderen dat steeds bijgewerkte en betrouwbare gegevens beschikbaar zijn.
7. Eventueel wettelijk vastgestelde criteria gelden als referentiewaarden voor de toetsing.
- II. Te bepalen :
 - a. dat deze beschikking in het Staatsblad van de Republiek Suriname wordt bekend gemaakt;
 - b. dat deze beschikking in werking treedt met ingang van de dag volgende op die van zijn afkondiging ;
 - c. dat deze beschikking kan worden aangehaald als de "HACCP-beschikking" .

Paramaribo, de 21ste februari 2002.

G.GANGARAM PANDAY.

Uitgegeven te Paramaribo, de 27 ste februari 2002.
De Minister van Binnenlandse Zaken,

U. JOELLA SEWNUNDUN.