



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

SANITAIRE WETGEVING IN DE SECTOR AQUACULTUUR

Dr. Ch. Rettigner

Dr. E. Hoc

Presentatie dr. J. Verhaeghe

14 december 2012

Vlaams aquacultuursymposium



Deel I : Aquacultuur (= levende vis)

- 1-in de handel brengen van vis die bestemd is om levend te worden gehouden
- 2- verplaatsen vanuit een kwekerij
- 3- reglementaire voorschriften : veterinaire rechtelijke bepalingen
- 4-andere nationale wetgeving
- 5-inspectie

Deel II : Consumptie (= vis als levensmiddel)

- 1- in de handel brengen van vis die bestemd is om te worden geslacht en geconsumeerd
- 2-reglementaire voorschriften hygiënepakket
- 3-in de handel brengen van vis vanuit een kwekerij
- 4-reglementaire voorschriften voor inrichtingen voor bereiding/verwerking
- 5-nationale wetgeving die wordt gewijzigd
- 6-inspecties



Deel I-Aquacultuur



- **1-In de handel brengen van vis die bestemd is om levend te worden gehouden**
- Productie, kweek
- In aquacultuurbedrijven gevangen vis
- Vervoer naar een inrichting
- (herbevolken van vijvers, levering van levende vis aan eindgebruiker of aan andere operatoren (collega's, restaurants, inrichtingen voor bereiding/verwerking))



2-verkeer vanuit een kwekerij





3-Reglementaire eisen : veterinairrechtelijke voorschriften

- *Koninklijk besluit van 9 november 2009 betreffende de veterinairechtelijke voorschriften voor aquacultuurdieren en de producten daarvan en betreffende de preventie en bestrijding van bepaalde ziekten bij waterdieren.*

Koi herpes virus, virale hemorrhagische septicemie, infectieuze hematopoïetische necrose, infectieuze zalmmonnie

- Toelating / erkenning van het aquacultuurproductiebedrijf
- Archivering en traceerbaarheid
- Programma voor bewaking van de diergezondheid
- GHP primaire productie



3a-Kwekerij

- Toelating / Erkenning
(erkenning nodig indien vis bestemd voor ziektevrije gebieden)
- Register
- Programma voor bewaking van de diergezondheid

- Goede hygiënepraktijken (GHP)



3b-Put-and-take visbedrijf

Registratie

(IN-) register

GHP (goede
hygiënepraktijken)



3c- Voorziening waar waterdieren worden gehouden

- Bijvoorbeeld : particulier met eigen vijver om samen met vrienden te vissen (er wordt niets in de handel gebracht)
- Registratie



3d-Plaats voor tijdelijk onderbrengen:

- Toelating
- Register
- Programma voor bewaking van de diergezondheid
- GHP



Register: IN–OUT

uitz.: put and take (IN)
voorziening

- identificatie van de voorziening van vertrek
- naam en gegevens of nr. VEN/CP
- identificatie van de voorziening van bestemming
- naam en gegevens of nr. VEN/CP.
- datum
- soort
- ontwikkelingsstadium
- de vermelding : eieren, jonge dieren, voor de handel geschikte maat, kweekdieren, ...
- hoeveelheid
- in kilogram of aantal stuks; een raming bij benadering is toegestaan.
- plaatsen waar transportwater wordt genomen en geloosd
- bij het vervoer vastgestelde sterfte

+ Vermeldingen door de eigen dierenarts bij zijn controle



GHP dierhouderij

- Verordening (EG) nr. 852/2004: Artikelen + Bijlage I (primaire productie), deel A, I en II
- **Bedrijfsruimten, uitrusting, gereedschap en voertuigen worden gereinigd en ontsmet indien nodig**
 - In aquacultuur minstens na:**
 - **contact met vis, visproducten of water die aanleiding geven tot verlaging van het gezondheidsstatuut van het bedrijf;**
 - **belevering van een put and take bedrijf**
- Elke epidemiologische eenheid beschikt over gereedschap en uitrusting die alleen daar worden gebruikt
- Kadavers en organisch afval worden opgeslagen in een gesloten en lekvrij recipiënt dat kan worden gereinigd en ontsmet
- Afval wordt verwijderd (= Gewestelijke regelingen)
- **Goede kwaliteit van het water waarin de dieren worden gehouden**
- **Chemische en biologische stoffen worden gebruikt in overeenstemming met de goede landbouwpraktijken**



Plan voor bewaking van de dierengezondheid

- **Opmaken en uitvoeren van een programma voor bewaking van de dierengezondheid: door bedrijfsdierenarts op vraag van exploitant**
- **Bedrijfsdierenarts: bezoekfrequentie, controle register, symptomen van ziekte opsporen, bij verdenking autopsie en zo nodig monsters voor analyse**
- Bij toelating/erkenning: PCE bepaalt risicocategorie waaraan een minimale bezoekfrequentie van de bedrijfsdierenarts is gekoppeld; minimumfrequentie is vastgelegd in het KB van 09/11/2009, bijlage 3, deel B.
-
- **Zie: <http://www.favv-afsca.be/aquacultuur>**



4- Andere nationale wetgeving

- KB autocontrole (14/11/2003)
- MB meldingsplicht (22/01/2004)
- ...

NB : geen HACCP



5- Inspecties door FAVV

- **Al naargelang van het risico en sanitair statuut : meestal 1x per jaar**



Deel II - Consumptie



In de handel brengen van vis die bestemd is om na verwerking te worden geconsumeerd



verkeer vanuit een kwekerij



2-Reglementaire eisen “Hygiënepakket”



Voorwaarden van Bijlage I bij VO 852/2004

Primaire productie

- Productie, kweek
- In aquacultuur-productiebedrijven gevangen vis
- transport naar een inrichting
- (herbevolken van vijvers, levering van levende vis aan de eindgebruiker, aan ander operatoren (collega's, restaurants, inrichtingen voor bereiding/verwerking)



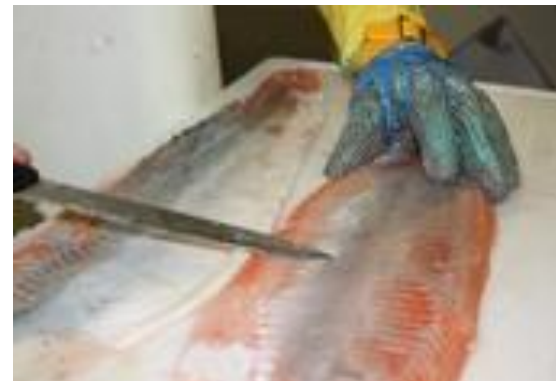
2-Reglementaire eisen “Hygiënepakket”



**Voorwaarden van Bijlage II
bij VO 852/2004
+ artikelen en Bijlage III,
Sectie VIII bij VO 853/2004**


Bewerking

- **Slachten**, verbloeden, koppen, gutten, verwijderen van de kieuwen, koelen/fileren, bevriezen, roken, drogen, voorzien van een (onmiddellijke) verpakking



Operatoren

FOOD LAW-Verordening (EG) nr. 178/2002

Verordening (EG) nr. 183/2005	Verordening (EG) nr. 852/2004	Verordening (EG) nr. 853/2004	
Specifieke voorschriften voor diervoeding	Specifieke hygiënevoorschriften voor alle levensmiddelen; inclusief detailhandel	Specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong; detailhandel indien expliciet vermeld	
Nationale wetgeving Mogelijke aanpassingen van de bijlagen			
KB 21 februari 2006 diervoeder	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne	KB van 10 november 2005 betreffende de detailhandel	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
			 <i>KB hoeveproducten + KB versoepelingen voor erkende inrichtingen</i>
KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht in de voedselketen			



2-In de handel brengen van voor consumptie bestemde vis vanuit de kwekerij



Bewerking/Verwerking



Eigen detailhandel ter plaatse



Detailhandel



3-Inrichting voor bereiding/verwerking

Reglementaire EG-eisen

- Verordening (EG) nr. 852/2004 (artikelen + bijlage II)
- Verordening (EG) nr. 853/2004 (artikelen + betreffende bepalingen van bijlage III, sectie VIII)



Reglementaire nationale eisen

- erkenning (KB 16/1/2006)
- KB autocontrole (14/11/2003)
! Versoepelingen via MB 24/10/2005 (\leq 5FTE, B to B)
- MB meldingsplicht (22/01/2004)
- KB 22/12/2005 (H1): **medisch attest**
- KB 22/12/2005 (H2): **wordt thans gewijzigd**



4-Nationale wetgeving die thans wordt gewijzigd:

Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

1-Ontwerp koninklijk besluit betreffende de hygiënevoorwaarden en andere voorschriften betreffende de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden van bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong door een houder van dieren, een visser of een jager. (KB « hoeveproducten ») : **toepassing van artikel 1, 3c van verordening (EG) nr. 853/2004 + analogie 3d (pluimvee, konijn)**

- Rechtstreekse levering door de producent aan de eindverbruiker van kleine hoeveelheden primaire producten –
- Rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden bewerkte en verwerkte visserijproducten

2-Ontwerp koninklijk besluit betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong-

- **Toepassing van artikel 10 van verordening (EG) nr. 853/2004**



Rechtstreekse levering door de producent aan de eindverbruiker van kleine hoeveelheden primaire producten – levende vis

- Rechtstreekse levering door de producent aan de eindverbruiker van kleine hoeveelheden primaire producten
- 20 000 kg per jaar
- Eindverbruiker op plaats van productie
- Lokale detailhandel
- Afwijking met betrekking tot officiële controle



Rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden bewerkte of verwerkte visserijproducten

- kleine hoeveelheden met een maximum van 7500 kg
- Slachten, verbloeden, koppen, gutten, verwijderen van de kieuwen, koelen, voorzien van onmiddellijke verpakking
- door de visteler op de plaats van productie
- aan de eindverbruiker op de plaats van productie of via de ambulante handel of aan een detailhandelszaak uitgebaat door de producent op de plaats van productie



Rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden bewerkte of verwerkte visserijproducten

- **Eisen :**
- Toelating
- Verordening nr. 852/2004 (bijlage I = bepalingen normaal voor de primaire productie)
- Enkele hygiënevoorschriften (lokaal en materiaal goed onderhouden, visserijproducten bewaren bij een t° die de t° van smeltend ijs benadert, ...)
- KB autocontrole (14/11/2003)
- MB meldingsplicht (22/01/2004)
- NB : geen HACCP



5-Inspecties door FAVV: KB 22/12/2005

= in erkende inrichtingen

Inrichting voor bewerking

- slachten, verbloeden, koppen, gutten, verwijderen van de kieuwen, koelen, voorzien van onmiddellijke verpakking
- **8 x / jaar : 2 globale**
(min. 4 u, max. 8u)
- **+ 6 vervolgininspecties**
(min. 2 u, max. 4 u)

Vermindering frequentie bij goede resultaten

Verlaging aantal uur in kleine inrichtingen

Inrichting voor verwerking

- fileren, bevriezen, roken, drogen, vacuüm verpakken, voorzien van onmiddellijke verpakking, verpakken, ...
- **4 x / jaar : 1 globale**
(min. 4 u, max. 8 u)
- **+ 3 vervolgininspecties**
(min. 2 u, max. 4 u)



Bedankt voor uw aandacht

