



Onderwerp: Controle bij uitvoer en toelichting m.b.t. de afgifte van een gezondheidscertificaat

Toelichting autocontrole systeem (*controle systeem geïmplementeerd door het bedrijf*) **en officiële controle systeem** (*controle systeem geïmplementeerd door de bevoegde autoriteit, om te controleren of het bedrijf haar autocontrole m.b.t. de kwaliteitsborging conform de wettelijke vereisten geschiedt*).

Voorschriften voor het produceren van een kwalitatief verantwoord visserijproduct, dat die zowel voldoet aan de eisen van de lokale markt als aan de strenge kwaliteitseisen van de buitenlandse afzetmarkten, zijn noodzakelijk.

In het verleden werd de nadruk gelegd op controle op het aangeboden eindproduct. Deze manier van controleren bracht enige gevolgen met zich mee o.a.:

1. *De controles op het aangeboden eindproduct waren duur en uiteindelijk weinig efficiënt. Wanneer een eindproduct werd afgekeurd waren de onmiddellijke totale financiële verliezen groot en niet te overzien.*
2. *Het was niet gemakkelijk om na te gaan wat de precieze oorzaak, die in het productieproces aanleiding heeft gegeven tot het niet conform zijn van het eindproduct, was geweest.*
3. *Men kon ook niet exact aangeven hoeveel van de in gelijke omstandigheden geproduceerde eindproducten reeds op de markt waren gekomen, waardoor men ook niet precies wist hoe de 'Recall' van deze producten moest geschieden.*
4. *Men kon niet exact aangeven welke fout in het productieproces de aanleiding was geweest, waardoor men ook geen preventieve maatregelen voor herhaling van dezelfde fout kon treffen.*

Internationaal / Wereldwijd zijn de inzichten m.b.t. controle op de kwaliteit van voedingsmiddelen toen veranderd. Men is over gegaan naar een controlesysteem die het volledig verloop van het productieproces bewaakt.

Middels dit systeem wordt het volledige productieproces, stap voor stap, geverifieerd en waar nodig onmiddellijk bijgestuurd. De nadruk die vroeger werd gelegd op controles van een deel van het eindproduct (een representatief monster) op de plaats waar het product wordt aangeboden (de kleinhandel als het gaat om lokale consumptie of de douanepost als het gaat om export), wordt dus verschoven naar controles op de plaats van productie, opslag en omstandigheden van verzenden, waarbij dus de gehele productieketen wordt bewaakt.

Deze aanpak kan worden aangeduid als een totale kwaliteitsbeheersing. De hoeksteen van dit totale kwaliteitsbeheersingssysteem is het HACCP-concept. Dit concept verplicht de producent van bijproducten alle mogelijke gevaren ("hazards") te elimineren of terug te



brengen naar een aanvaardbaar niveau door middel van het voortdurend controleren en bijsturen (monitoren) van de “kritieke beheers punten”.

Wettelijke basis

De Viskeuringswet en haar uitvoeringsregelingen voorziet het hanteren van voornoemde eisen m.b.t. de kwaliteit van visserijproducten o.a. de hygiënische behandeling van verse en verwerkte visserijproducten in alle stadia van productie, opslag en vervoer.

Deze wet heeft ten doel om enerzijds de consument een visserijproduct van verzekerde kwaliteit aan te bieden en anderzijds de Surinaamse visserijproducten ook in de toekomst toegang te verzekeren tot de belangrijkste exportmarkten door het garanderen van de kwaliteit zoals geëist wordt door deze afzetmarkten.

De producenten van visserijproducten zijn verantwoordelijk voor de naleving van deze wetgeving en daarmee de implementatie van hun autocontrolesysteem conform de gestelde eisen.

Het Viskeuringsinstituut (VKI) moet erop toezien dat de inrichting de Viskeuringswet en haar uitvoeringsregelingen naleeft, middels het uitvoeren van inspecties en controles. Het VKI heeft een inspectie-, controle-, erkenning- en **certificeringssysteem** ontwikkeld die gebaseerd is op de wettelijke voorschriften opgenomen in de Viskeuringswet (S.B. 2000 no. 107) en haar uitvoeringsregelingen. Daarnaast worden de officiële controles ook uitgevoerd volgens internationale voorschriften z.a.:

- EU-richtlijnen
- ISO norm 17020: 2012 standaard
- Codex Alimentarius standaarden
- USA/ FDA richtlijnen.

Certificering van visserijproducten/ afgifte van een gezondheidscertificaat

Het proces voor het afgeven van gezondheidscertificaten t.b.v. de export voor visserijproducten geschiedt onafhankelijk en transparant.

Visserijproducten bestemd voor handelsdoeleinden (uitvoer), worden door het VKI gecontroleerd of deze voldoen aan de wettelijke eisen. Middels de afgifte van een gezondheidscertificaat wordt door het VKI de garantie gegeven, dat de gecertificeerde partij aan de wettelijke eisen voldoet (eveneens door de afzetmarkt gestelde eisen).



Voorafgaand aan de certificering wordt een controle verricht door bevoegde inspecteurs. De controle kan op twee manieren plaatsvinden:

a) Documenten controle en het geïmplementeerd HACCP-systeem

- **Documentencontrole:** *hierbij overtuigt de inspecteur zich er persoonlijk van, dat de aan hem getoonde/aangeboden documenten¹ en/ of de identificatie van de partij, onlosmakelijk met de partij zijn verbonden. De inspecteur beoordeelt of deze documenten en/ of in combinatie met de waarnemingen voldoende grondslag bieden voor de gevraagde certificering. Tevens beoordeelt hij de authenticiteit van deze documenten.*
- **Geïmplementeerd HACCP- systeem:** *Hierbij blijkt uit de inspectie resultaten dat de implementatie van het kwaliteitssysteem conform de wettelijke eisen is.*

Opmerking: De aard van het onderzoek, de geldigheid en de ernst van de uitslag van het analyse resultaat **kunnen** een bepalende factor zijn voor het al dan niet verstrekken van een gezondheidscertificaat. Echter zijn er ook een aantal bepalende factoren/ voorwaarden medebepalend voor het al dan niet verstrekken van een gezondheidscertificaat, zoals eerder vermeld.

b) Rechtstreekse controle van de partij (DOM-controle):

- *Documentencontrole*
- *Overeenstemmingscontrole*
- *Materiële controle*

• **Documentencontrole**

Bij documentencontrole overtuigt de inspecteur zich ervan, dat de aan hem getoonde/geboden documenten en/ of de identificatie van de partij, onlosmakelijk met de partij zijn verbonden. Tevens beoordeelt hij de authenticiteit van deze documenten.

• **Overeenstemmingscontrole**

Bij de overeenstemmingscontrole wordt de identificatie van de te certificeren partij steekproefsgewijs door de inspecteur gecontroleerd. Een bepaald aantal van de verpakkingseenheden van de partij visserijproducten wordt geopend en gecontroleerd op overeenstemming tussen inhoud en omschrijving van het product op de gezondheidscertificaten.

¹ Monsters worden genomen voor verificatie doeleinden en het resultaat zal o.a. bepalend zijn voor het verstrekken/ niet verstrekken van een gezondheidscertificaat.



- **Materiële controle**

Bij de materiële controle wordt de fysieke toestand van de te certificeren partij steekproefsgewijs door de inspecteur gecontroleerd en wordt nagegaan of deze voldoet aan de wettelijke eisen.

De werkwijze voor het certificeren van visserijproducten geschiedt conform een vastgelegde procedure 'Certificering van visserijproducten (VKI/INSP/PRO/A08_D08)'. In het kader van transparantie documenteert de inspecteur en of certificerende ambtenaar belast met certificering alle uitgevoerde controles en bevindingen. Deze wordt vastgelegd in een daarvoor bestemd dossier.