



Aanvullende eisen certificering van visserijproducten

Code: K-IK-VIS-PR01

Versie: 03

Ingangsdatum: 18-04-2024

Versiebeheer

Versie	Ingangsdatum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.1.3	19-09-2019	VL-50: Aanpassing onder punt 5: Temperatuurmeting bij materiële controle bij losse en verpakte visserijproducten
1.1.4	26-05-2020	VL-50: De instructie is aangepast met risico-gebaseerd certificeren voor rederijen.
01	09-11-2021	Dit werkvoorschrift vervangt de VL-50 en heeft een nieuwe code gekregen. RBC is uit de VL-50 gehaald en als apart werkvoorschrift gepubliceerd als K-IK-VIS-WV01. De volgorde van de tekst is gewijzigd, en er zijn aanvullingen gedaan.
02	12-12-2022	Aanpassing terminologie thermometer -> steekthermometer en verwijzing naar K-ALG10 B01 voor het gebruik van de combinatiethermometer.
03	18-04-2024	Verwijzing naar de werkzaamheden die onder accreditatie vallen. Aantal tekstuele en inhoudelijke aanpassingen.

Inhoudsopgave

1	Onderwerp	2
2	Wet- en regelgeving	2
3	Begrippen en definities	2
4	Benodigheden	2
5	Werkwijze	2
5.1	Algemeen	2
5.2	Documentencontrole	4
5.3	Overeenstemmingscontrole	5
5.4	Materiele controle	7
5.5	Overige	9
6	Registratie en archivering	9
6.1	Registratie	9
6.2	Archivering	9
7	Interventies	10
8	Arbo, milieu en veiligheid	10
9	Bijlagen	11
	Bijlage 1: foto's van verpakkingen	11

1 Onderwerp

Deze werkinstructie beschrijft de aanvullende eisen voor de uitvoering van de Exportcertificering van visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren op de instructie EXA-01 (Certificering Algemeen).

Inspectie instelling Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit afdeling Vis Certificering beoordeelt aanvragen en verzorgt afgifte van certificaten voor: Certificering, Nacertificering, Certificeren in transitio en Aanvullende eisen certificering van visserijproducten. Deze werkzaamheden zijn geaccrediteerd volgens ISO/IEC 17020:2012, INSPECTIE, registratie RvA I134.

Deze procedure beschrijft niet de beoordeling van certificaatteksten (zie hiervoor de instructie VCA-01, Verzoekcertificering Algemeen).

Deze werkinstructie is van toepassing op het certificeren van:

- Visserijproducten
- Levende tweekleppige weekdieren
- Slakken en kikkerbillen

2 Wet- en regelgeving

Zie instructie EXA-01, Certificering Algemeen.

3 Begrippen en definities

Zie instructie EXA-01, Certificering Algemeen.

4 Benodigdheden

Gekalibreerde steekthermometer, priem, mes, ontsmettingsdoekjes, hamer, sluitstickers en sluit-plakband.

5 Werkwijze

5.1 Algemeen

- 5.1.1 Voor het aanvragen van een exportcertificaat maakt de exploitant gebruik van het elektronische kanaal dat door de NVWA daarvoor ter beschikking wordt gesteld. De planners van de afdeling Team Technische Administratie maken o.b.v. de aanvragen door het bedrijfsleven een planning voor de betrokken inspecteurs.

- 5.1.2 Indien een dierenarts wordt ingeleend, dan vermeldt de planner de naam en het telefoonnummer van de desbetreffende dierenarts op de planningslijst.
- 5.1.3 Bij meer dan 25 containers wordt een extra medewerker ingezet; dus bij 26 containers 2 medewerkers; bij 51 containers 3 medewerkers; enzovoort.
- 5.1.4 Indien een export in zijn geheel niet doorgaat dan moet deze als activiteit in M-Spin worden verwijderd met als opmerking dat deze is geannuleerd. Het team Technische Administratie zal dan een te late afmelding toevoegen zodat dit in rekening wordt gebracht.
- 5.1.5 Als het tijdstip van certificeren door de planning is verschoven gaat dit altijd in overleg met het bedrijf. Indien bij aankomst bij het bedrijf de spullen nog niet op orde zijn en een inspecteur wordt daarna op een ander bedrijf verwacht, kan er geen certificaat worden afgegeven.
- 5.1.6 De NVWA-medewerker neemt tijdens de keuringswerkzaamheden de hygiënevoorschriften in acht. De bij de materiële keuring benodigde gereedschappen (zoals gekalibreerde steekthermometer, priem en mes) dienen tenminste bij de start en aan het einde van de werkzaamheden ontsmet te worden met ontsmettingsdoekjes.
- 5.1.7 Bedrijven komen regelmatig met vragen over certificering bij inspecteurs. Voor de afhandeling van die vragen kan worden verwezen naar het informatienummer en mailadres van de NVWA speciaal voor dit doel. 0900-03 88 (dit informatienummer kost €0,20 per gesprek, plus de gebruikelijke belkosten) of info@nvwa.nl.
- 5.1.8 Certificering door een dierenarts (met inspecteur)
Wanneer de certificering voor een export naar Douane Unie (Wit-Rusland, Belarus, Kazachstan), door een NVWA dierenarts wordt uitgevoerd, met een inspecteur als ondersteuning, tekent de NVWA dierenarts voor de afgifte van het certificaat. Dit doet de NVWA dierenarts op basis van de bevindingen tijdens de keuring van de zending, die de inspecteur heeft uitgevoerd.

De inspecteur vult de inspectielijst in M-spin in, en factureert (in samenspraak met de dierenarts) het totaal. Hierbij brengt de inspecteur dus ook het starttarief en de kwartieren van 1 persoon in rekening. Wanneer dit gelijktijdig plaatsvindt met export voor andere landen, wordt bij het bedrijf maar 1 keer een starttarief in rekening gebracht. De dierenarts schijft zijn/haar tijd onder een interne code.

Omdat er voor exportcertificering van vis voor Douane Unie veel verschillende dierenartsen worden ingezet is het belangrijk dat de inspecteur bij elke export de afspraken duidelijk bespreekt met de dierenarts.

In het geval dat de NVWA dierenarts is opgeleid voor de export van vis voor de Douane Unie en deze werkzaamheden daarom zelfstandig uitvoert zal hij/zij zelf de vragenlijst in M-Spin invullen met daaraan verbonden de facturering.

5.2 Documentencontrole

5.2.1 Uniformiteit op het invullen van het certificaat

- 1 Producent: De producent van het product (dat wil zeggen het bedrijf waar de laatste handeling aan het product is uitgevoerd) dient op het certificaat te worden vermeld. Bij schepen het EG-nummer van het schip invullen en niet van het koel- en vrieshuis.
- 2 Middel van vervoer: Containernummers dienen altijd op het certificaat vermeld te worden. Bij vervoermiddel vaartuig opnemen 'vessel'.
- 3 Zendingen met meerdere vissoorten in een doos. Twee mogelijkheden in e-CertNL:
 - a) Aangeven op het certificaat op een regel bij soort product de diverse vissoorten (Species) + totaal aantal colli + het daadwerkelijke gewicht.
 - b) Aangeven op het certificaat per regel: vissoort + aantal colli + daadwerkelijk gewicht.
- 4 Het EG-nummer op de Rusland-lijst komt niet overeen met de juist benaming in e-CertNL: Zolang de lijst niet is aangepast het EG-nummer van de Rusland-lijst invullen onder het kopje buitenlandse erkenningen.
- 5 Op een certificaat moet altijd de juiste productiedatum worden aangegeven ook al wil het bedrijf een andere datum.
- 6 Door de afdeling CoA is aangegeven dat achter de "name and address consignee" alleen de naam en het adres van de ontvanger mag worden opgenomen en dus niet het telefoon en het fax nummer.
- 7 Name and address of consignee: het adres op het certificaat mag een kantooradres zijn tenzij het bestemmingsadres van de goederen specifiek wordt gevraagd.

5.2.2 Opnieuw uitgeven van een certificaat van zending dat nog in Nederland staat.

Indien het bedrijf kan aantonen dat op een al gewaarmerkt en getekend certificaat feitelijke onjuistheden zijn vermeld en indien de gecertificeerde zending zich nog op Nederlands grondgebied bevindt, kan het al gewaarmerkt en getekend certificaat worden ingenomen en een nieuw certificaat worden verstrekt. Er is hier geen sprake van na-certificering, omdat de zending nog in Nederland staat.

Het bedrijf dient deze certificering dan op de gebruikelijke wijze via e-CertNL aan te vragen.

De inspecteur trekt in e-CertNL het foutief ingevulde certificaat in, voert de reden hiervan in het daarvoor bestemde tekst vak en vermeld hierin tevens het nummer van het nieuwe certificaat.

Bij afgifte van een nieuw certificaat, moet het bedrijf het originele certificaat teruggeven aan de inspecteur. De inspecteur maakt dat papieren certificaat ongeldig, en in e-CertNL wordt het digitale exemplaar ingetrokken. Op het 'oude' certificaat schrijft de inspecteur het nummer van het nieuwe certificaat. Het oude certificaat moet terug naar de afdeling Certificeren op Afstand (CoA). Omdat foutieve certificaten in bulk naar CoA worden verzonden, worden deze certificaten verzameld in de daartoe bestemde map op kantoor.

5.3 Overeenstemmingscontrole

5.3.1 Identificering (overeenstemming controle zending/certificaat)

Het gaat erom dat het nummer uniek is terug te vinden op iedere verpakking en bij voorkeur een combi is met een EG-nummer. Dat uniek nummer kan bijvoorbeeld een batchnummer, lotnummer of productiedatum zijn. De invulling hiervoor ligt bij het bedrijf. Dit nummer moet ook in het certificaat vermeld staan.

De inspecteur controleert of de gegevens (EG-nummer en uniek nummer) op het etiket overeenkomen met het certificaat.

Tevens stelt de inspecteur vast of het product wat in de verpakking zit, overeenkomt met het etiket.

5.3.2 Controle op aantal verpakkingseenheden

Bij certificering van een zending vis (in vrachtwagen, container of vaartuig) dient deze representatief gecontroleerd te worden. Representatief houdt in 1 ‰ van de verpakkingseenheden (met een minimum van 2). Dit aantal is onafhankelijk van de wijze van transport of aantal aangevraagde certificaten voor betreffende zending.

5.3.3 Datums op verpakkingseenheden

1. Indien op de verpakkingen van een te certificeren zending meerdere productiedatums worden vermeld, wordt de oudste datum op het certificaat aangegeven.

2. De productiedatum van een te certificeren partij kan op de verpakkingen terug te vinden zijn in de vorm van productiedatum, batchnummer of lotnummer. Deze informatie dient het bedrijf inzichtelijk te maken. Op eindverpakking (voor verkoop aan de eindverbruiker of aan een grote cateraar) is de vermelding van de T.H.T. verplicht.

5.3.4 Land van Oorsprong voor vis en visproducten

De landcode van het EG-nummer of 3^e land, op het etiket waar de goederen zijn geproduceerd, vervaardigd en verpakt (voorzien van het identificatiemerk), bepaalt de oorsprong. Dit land moet op het certificaat vermeld staan.

Als een zending een handeling, bewerking of verwerking ondergaat (zelfs ompakken van vis) in Nederland, dan moet op het etiket de EG-erkenning van dat Nederlandse bedrijf worden vermeld. En in dat geval dus ook op het certificaat.

Voorbeeld 1: Dus wanneer goederen alleen opgeslagen zijn in een EU erkende Nederlandse bedrijf, en de zending is op geen enkele wijze bewerkt, dan is dus het EG-nummer van andere lidstaat of 3^e land leidend voor de oorsprong van de vis.

Voorbeeld 2: Als in Nederland vissticks worden geproduceerd met Griekse visserijproduct, dan is Nederland het land van oorsprong van dat visserijproduct

5.3.5 Goederen uit 2 of meer landen

Goederen die geheel uit 1 land of gebied komen, hebben dat land of gebied als oorsprong. Bij goederen die uit 2 of meer landen of gebieden komen, is het land van oorsprong het land of gebied waar de laatste ingrijpende, economisch verantwoorde verwerking of bewerking heeft plaatsgevonden.

Stadia van de productie, verwerking en distributie: alle stadia, met inbegrip van invoer, vanaf de primaire productie van een levensmiddel tot en met opslag, vervoer, verkoop of levering daarvan aan de eindverbruiker en, voor zover van toepassing, invoer, productie, vervaardiging, opslag, vervoer, distributie, verkoop en levering. (Vo(EG) Nr. 178/2002; Art. 3 definities).

5.3.6 Taal van het etiket

Het etiket moet in een van de volgende talen zijn opgesteld: Nederlands, Engels, Duits of Frans. Daarnaast mogen gegevens in de taal van het ontvangende 3^e land vermeld worden.

5.3.7 Transportmiddel

De truck die gebruikt wordt voor het vervoer van de zending moet altijd aanwezig zijn bij controle van de zending en het kenteken moet op het certificaat worden vermeld.

Als dat niet mogelijk is, dan dient het bedrijf dit goed te onderbouwen. Het bedrijf kan door middel van het opstellen van een protocol garanderen dat het transport voldoet aan de door de NVWA gestelde eisen. Het protocol dient goedgekeurd te worden door de NVWA.

Daarnaast zal het bedrijf het kenteken en zegelnummer (indien verplicht) op het certificaat vermelden. Deze werkwijze wordt in eerste instantie als pilot gestart. Na positieve evaluatie kan deze werkwijze standaard toegepast worden.

De import eisen van desbetreffende 3^e land m.b.t. controle transportmiddel en verzegeling zijn bepalend in welke gevallen deze constructie toepast kan worden en in welke gevallen niet.

5.3.8 Verzegelen van containers

Indien bij exportcertificering het zegelnummer op het certificaat wordt vermeld, dient de certificerende inspecteur in de gelegenheid te worden gesteld, om indien de inspecteur dit nodig vindt, de verzegeling te controleren.

5.4 Materiele controle

5.4.1 Beschadigde verpakkingen

Indien de verpakking van de diepgevroren visserijproducten beschadigd is, maar de visserijproducten niet worden blootgesteld aan de buitenlucht, wordt geen actie ondernomen. Bij een beschadiging van de verpakking van diepgevroren visserijproducten waarbij de visserijproducten worden blootgesteld aan de buitenlucht, moeten de beschadigingen direct worden hersteld (zie bijlage 1, de foto's van verpakkingen diepgevroren visserijproducten die blootgesteld foto's van verpakkingen die niet blootgesteld worden aan de buitenlucht). Indien dit niet gebeurt, kunnen deze verpakkingen niet gecertificeerd worden.

5.4.2 Hergebruiken van verpakkingsmateriaal

Verpakkingsmateriaal dat het bedrijfsleven gebruikt voor verzending, controleert de inspecteur visueel of het voldoende schoon is. (Of een en ander bacteriologisch volstaat, valt onder het HACCP systeem). Hergebruik is toegestaan mits goed schoongemaakt en met gebruik van een nieuwe, schone, plastic zak. Dozen met een EG-sticker of een EG-bedrukking van een ander bedrijf dan het bedrijf dat de aanvraag voor certificeren doet, zijn niet toegestaan.

5.4.3 Temperatuur

Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte producten van schaal- en weekdieren moeten tijdens vervoer op een temperatuur, welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden (0-4 °C).

Ingevroren visserijproducten moeten tijdens het vervoer op een constante temperatuur van ten hoogste -18 °C in alle delen van het product worden gehouden met eventuele korte schommelingen naar boven tot maximaal -15 °C om te voldoen aan de aangegeven T.H.T.

Indien het superkoelingsproces wordt gebruikt voor het vervoer van verse visserijproducten, is het vervoer in bakken zonder ijs toegestaan op voorwaarde dat op die bakken duidelijk wordt aangegeven dat zij supergekoelde visserijproducten bevatten. Tijdens het vervoer moeten supergekoelde visserijproducten voldoen aan de temperatuurvereisten, en moet een temperatuur tussen -0,5 en -2 °C in de kern van het product worden gehandhaafd. Het vervoer en de opslag van supergekoelde visserijproducten mag niet langer duren dan vijf dagen.

Binnen de Directie Keuren wordt gebruik gemaakt van een combithermometer.
Deze bestaat uit een steekthermometer en een infraroodthermometer.

Instructie voor het gebruik van de combinatiethermometer zie [K-ALG10 B01 Combinatie thermometers](#). Deze bijlage hoort bij procedure K-ALG10: Beheer en gebruik van meetmiddelen in de Directie Keuren

5.4.4 Temperatuurmeting bij losse en verpakte visserijproducten

(Dit betreft losse visserijproducten waarbij het niet mogelijk is om er een steekthermometer in te steken en verpakte visserijproducten waarna bij opening de visserijproducten niet meer voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen)

Bij een temperatuurcontrole van kleine diepgevroren eenheden kan vanwege hun omvang of aard, zoals diepgevroren garnalen, kokkels, enz., het warmtegevoelige element van de steekthermometer niet in het product binnendringen. In dit geval kan men dus niet de temperatuur meten in alle delen van het product zoals is voorgeschreven in de Verordening 853/2004. Voor deze situatie biedt artikel 9 en de bijlage punt 6.3 onder c van de Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen een oplossing. Hierin staat: "in bepaalde voedingsmiddelen (bij voorbeeld groene erwten) kan vanwege hun omvang of aard geen holte worden gemaakt om op die manier hun inwendige temperatuur te bepalen. In dat geval wordt de inwendige temperatuur bepaald van de verpakking waarin deze producten zicht bevinden, door een geschikt en voor-gekoeld warmtegevoelig element tot in het midden van de verpakking te steken om de 'contact-temperatuur' van het diepvriesproduct te meten".

5.4.5 Temperatuurmeting tussen verpakkingseenheden

Bij een temperatuurcontrole waarbij de verpakking niet geopend kan worden zonder dat de THT of TGT wordt beïnvloed (bv gas- of vacuümverpakking) kan als volgt getemperatuur worden: plaats een voor-gekoelde warmtegevoelig element tussen meerdere verpakkingseenheden in. Je meet dan de omgevingstemperatuur tussen de verpakkingen. Wanneer deze omgevingstemperatuur voldoet aan de eis dan kan je deze waarden gebruiken en de temperatuur van het product als voldoende beschouwen. Meet je dat de temperatuur niet voldoet aan de eis en dit de keuringsbeslissing beïnvloed dan dien je het product zelf te tempereren. De verpakking zal dan worden verbroken wat inhoudt dat de THT/TGT niet meer gewaarborgd is. Dit dient kenbaar gemaakt te worden aan bedrijf.

5.4.6 Infraroodthermometer

Metingen verricht met een infraroodthermometer dienen uitsluitend ter screening.

De resultaten mogen niet als formeel gemeten waarden worden vastgelegd.

Beslissingen worden uitsluitend genomen op basis van de gekalibreerde steekthermometer.

5.5 Overige

5.5.1 Zending na aanlanding direct exporteren

Indien aangelande producten direct worden geëxporteerd (waarbij een certificaat nodig is) en verladen in dezelfde staat, volstaat één DOM-controle voor beide keuringen. Met direct wordt bedoeld, zonder opslag in een vrieshuis. Dit geldt als er geen aanvullende eisen door het derde land worden gesteld. De beoordelingsgegevens van aanlanding worden vastgelegd in de daartoe ingerichte vragenlijst van M-Spin genaamd 'VIS AANLND Vis Schaal Schelp'. Belangrijk aandachtspunt in de beoordeling is dat bij de overlading de temperatuur binnen de gestelde norm blijft.

Omdat de zending nog niet is vrijgegeven, kan de zending nog tijdens het lossing proces worden aangehouden, mocht er iets niet kloppen. Dit is en blijft het risico van de ondernemer.

Deze werkwijze is géén RBC (Risk Based Certification). Zie K-IK-VIS-WV01 voor de voorwaarden om RBC toe te passen.

6 Registratie en archivering

6.1 Registratie

Alle werkzaamheden en daaruit voortvloeiende documenten worden elektronisch vastgelegd in systemen als MSpin, Spin, e-CertNL en/of Formdesk.

Alle controleresultaten worden vastgelegd in MSpin in de daartoe ingerichte vragenlijst genaamd 'Export VIS CER Schaal Schelp'.

Bij een aanvraag van certificaten voor diepgevroren vis wordt per certificaat één vragenlijst in MSpin ingevuld. De DOM-controle wordt uitgevoerd zoals beschreven in instructie EXA-01.

Een aanvraag van meerdere certificaten luchtvaart voor visserijproducten inclusief schaal- en tweekleppige weekdieren wordt als één te certificeren partij gezien. De MSpin lijsten van de in de steekproef gecontroleerde partijen worden volledig ingevuld. MSpin lijsten die niet in de steekproef vallen worden als volgt ingevuld:

Bij vraag 1 ("vul je zelf de vragenlijst in?") "nee" invullen en

Bij opmerking e-CertNL aanvraagnummer en e-CertNL certificaatnummer invullen onder vermelding "geen steekproef".

6.2 Archivering

Geen bijzonderheden

7 Interventies

Het algemene en specifieke interventiebeleid (te vinden zijn op de NVWA – Werkwijzer) is er op gericht duidelijkheid te geven over hoe de NVWA intervenueert als zij overtredingen constateert. De NVWA verstaat onder een interventie: elk instrument dat de NVWA gebruikt om naleving van wettelijke voorschriften te bevorderen.

De inspecteur die een omissie vaststelt geeft dit door aan de (Senior) Inspecteur Auditor (SIA) van team HH food industrie. zie ook werkvoorschrift '[melden door NVWA inspecteurs'](#) [HH16 CC-WV-12](#)

De (Senior) Inspecteur Auditor legt dit vast.

De IA/SIA kan het volgende beslissen:

- Er wordt direct een inspectie uitgevoerd

- Deze gegevens worden meegenomen tijdens de aankomende inspectie of audit

- Er wordt geen actie ondernomen

Dit wordt teruggekoppeld aan de inspecteur die de melding heeft gedaan. Bij omissies die direct opgelost moeten worden, neemt de inspecteur telefonisch contact op met de bedrijf beheerder en bespreekt wat er moet gebeuren.

De teamleiders beoordelen steekproefsgewijs of er lopende zaken binnen hun team op het Journaal van Team Vis-Certificering staan.

8 Arbo, milieu en veiligheid

Zie [NVWA - Werkwijzerpagina over ARBO](#).

9 Bijlagen

Bijlage 1: foto's van verpakkingen

Beschadigd (niet blootgesteld aan de buitenlucht)



Aanvullende eisen certificering van visserijproducten

Code: K-IK-VIS-PR01
Versie:03

Ingangsdatum: 01-01-2024

Beschadigd (blootgesteld aan de buitenlucht)

