Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur

Brochure Fytosanitaire eisen erkende importinspectielocatie

Inhoud

1 Inleiding 2
2 Onderscheid laag en hoog fytosanitair risico 2
3 Eisen aan een fytosanitaire inspectielocatie 3
3.1 Erkenning Douane 3
3.2 Naar behoren gekwalificeerd personeel 3
3.3 Plattegrond van locatie met voorzieningen 3
3.4 Eisen aan los- en opslagruimten of -plaatsen 3
3.5 Beschikbaarheid quarantaineruimte 3
3.6 Inspectielocatie die zich bevindt op een productielocatie 3
4 Eisen aan de voorzieningen op de inspectieplaats 4
4.1 Inspectieplaats: 4
4.2 Inspectie-uitrusting 4
4.3 Situaties waarin geen inspectietafel gebruikt kan worden 4
4.4 ARBO veiligheid 4
5 Eisen aan de behandeling van zendingen 4
5.1 Transport naar de inspectielocatie 5
5.2 Lossen van de zending 5
5.3 Opslag van de zending 5
5.4 Toegestane handelingen snijbloemen vóór inspectie 5
5.5 Warehouse management systeem (WMS) 5
5.6 Uitvoering van inspecties 6
5.7 Bioveiligheid 6
5.8 Noodmaatregelen bij calamiteiten 6
6 Aanvullende eisen voor producten met hoog fytosanitair risico. 6
6.1 Inspectieplaats 6
6.2 Opslag en inspectie 6
6.3 Bonsai(achtige) producten: 7
7 Eisen bij (mogelijk) Q organisme of non-compliance 7
7.1 Verantwoord in bewaring en in quarantaine plaatsen van een zending 7
7.2 Verantwoord vernietigen of buiten de Europese Unie brengen 7
Bijlage: Wettelijk kader eisen aan import inspectielocatie 8
B.1 Inspectiecentra en controlepunten 8
B.2 Minimumeisen op basis van Officiële Controleverordening (OCR) 2017/625 9

1 Inleiding

In dit document worden de eisen een erkende fytosanitaire inspectielocatie toegelicht. Het document is als volgt opgebouwd:

- In hoofdstuk 2 wordt toegelicht dat er onderscheid wordt gemaakt tussen locaties voor producten met een laag fytosanitair risico en locaties voor producten met een hoog fytosanitair risico.
- Hoofdstuk 3 beschrijft aan welke eisen de inrichting (gebouwen/voorzieningen) van een fytosanitaire inspectielocatie moet voldoen;
- Hoofdstuk 4 beschrijft welke voorzieningen vereist zijn op de inspectiepost op de locatie.
- Hoofdstuk 5 beschrijft aan welke eisen het transport en de opslag moet voldoen, om het verspreiden te voorkomen van eventuele Q-organismen en mogelijke kruisbesmetting tijdens transport en opslag van producten.
- Hoofdstuk 6 beschrijft welke aanvullende eisen van toepassing zijn voor een erkenning van een locatie voor producten met een hoog fytosanitair risico.
- In hoofdstuk 7 worden de maatregelen beschreven indien een zending niet aan de EU eisen voldoet (aantreffen/verdenking Q-organisme of andere non-compliance).
- In de bijlage is een overzicht opgenomen van de wettelijke eisen die van toepassing zijn.

2 Onderscheid laag en hoog fytosanitair risico

Bij de erkenning van een fytosanitaire import inspectielocatie wordt onderscheid gemaakt tussen producten met een laag of hoog fytosanitair risico. Dit onderscheid is afhankelijk van de vraag of:

- de aard van het product een laag dan wel verhoogd risico met zich meebrengt op de aanwezigheid en mogelijke verspreiding van eventueel schadelijke organismen; en
- of er wel/niet sprake is van een gekoelde opslag en/of gebruik van gesloten verpakkingen hetgeen risico's op verspreiding van schadelijk organismen wegneemt.

In onderstaande tabel is een overzicht opgenomen van producten met een laag c.q. hoog fytosanitair risico:

Laag fytosanitair risico		**Hoog fytosanitair risico**	
SB	Snijbloemen gekoeld	SB	Snijbloemen, niet gekoeld
GF	Groenten en fruit gekoeld of in gesloten verpakking	GF	Groenten en fruit niet gekoeld én in open verpakking
SW	Stekmateriaal incl. wortelstokken gekoeld of in gesloten verpakking	SW	Stekmateriaal inclusief wortelstokken niet gekoeld én in open verpakking
BB	Bloembollen	BK	Boomkwekerijproducten
VIA	Voortkwekingsmateriaal gekoeld, in vitro materiaal en ex-agar materiaal in gesloten verpakking	BA	Bonsais en bonsaiachtige producten (miniatuurbomen in pot)
VP	Vaste planten, wortelstokken e.d. in rust	PP	Potplanten
CA	Consumptieaardappelen, bataten (zoete aardappelen)		
CU	Consumptie-uien		
VH	Verpakkingshout en stuwhout met ISPM 15 merkteken		
H	Overig hout, zoals hout met en zonder bast, houtsnippers, schors en haardhout		
LBM	Gebruikte land- en bosbouwmachines		
ZZ	Zaaizaden		

Gekoeld: de temperatuur van de ruimte waarin de producten verblijven is maximaal 12° C.

3 Eisen aan een fytosanitaire inspectielocatie

Een erkende fytosanitaire inspectielocatie moet aantoonbaar aan onderstaande eisen voldoen. Voor producten met een hoog fytosanitair risico gelden aanvullende eisen die in hoofdstuk 6 staan.

3.1 Erkenning Douane

De locatie moet bij de Douane erkend zijn als plaats waar nog niet ingeklaarde goederen tijdelijk mogen worden opgeslagen. Dit is met één van onderstaande mogelijkheden aantoonbaar:

- een PDF-export van de Douane-vergunning van uw douane-agent of expediteur waarop het adres van de locatie staat vermeld als een van hun locaties.
- Een Douanevergunning "Toestemming kortdurende tijdelijke opslag op goedgekeurde locatie'
- Een Douanevergunning 'Ruimte voor Tijdelijke Opslag (RTO)'
- Een Vergunning douane-entrepot/Toegelaten geadresseerde (TG)

3.2 Naar behoren gekwalificeerd personeel

De inspectielocatie moet er voor zorgen dat:

- Er een fytosanitair contactpersoon is aangesteld met kennis van de voorwaarden die gelden voor een erkenning als fytosanitaire inspectielocatie. Deze persoon moet uitleg kunnen geven over de wijze waarop mogelijke fytosanitaire risico's worden beheerst, bij het ontvangen en opslaan van geïmporteerde planten, plantaardige producten of andere materialen.
- Het personeel, dat betrokken is bij behandeling van zendingen, bekend is met de procedures en werkwijzen om het ontsnappen van eventuele schadelijke organismen en kruisbesmetting tijdens transport en opslag te voorkomen. Hierbij kan gedacht worden aan schriftelijke procedures en instructies, voorlichtingsmateriaal, opleiding en werkoverleg.

3.3 Plattegrond van locatie met voorzieningen

Onderdeel van de erkenning is een plattegrond van de gebouwen en faciliteiten met daarop:

- losruimte of -plaats
- inspectieruimte of - plaats
- opslagruimten of -plaatsen en eventuele koelruimten
- goederenstroom met locaties van deuren en doorgangen
- toiletten met mogelijkheid om handen te wassen en te drogen
- quarantaineruimte

Een **ruimte** heeft 4 muren en een dak of plafond en wordt in zijn **geheel** uitsluitend gebruikt voor een bepaald doel.
Een **plaats** is een **gedeelte** van een ruimte, die voor lossen, opslag of inspectie is ingericht.

3.4 Eisen aan los- en opslagruimten of -plaatsen

- zijn voorzien van een dak m.u.v. locaties voor bulkgoederen, gebruikte land- en bosbouwmachines. bomen, hout en verpakkingshout;
- zijn voorzien van voldoende afwatering[1] en voldoende natuurlijk of kunstlicht;
- zijn gemakkelijk te reinigen (bezemschoon);
- voor los- en opslagruimten geldt dat de wanden en vloeren te ontsmetten moeten zijn.

3.5 Beschikbaarheid quarantaineruimte

De inspectielocatie moet beschikken over een ruimte die als quarantaineruimte gebruikt kan worden om verdachte of besmette partijen op te slaan. Deze ruimte:

- Kan geheel dicht afgesloten worden, zodat schadelijke organismen niet kunnen verspreiden.
- Voldoet aan de verwachte opslagbehoefte.
- Kan, indien nodig, gekoeld worden.

Een (al dan niet gekoelde) container/dichte trailer, die op het terrein van de locatie blijft staan, mag als quarantaineruimte gebruikt worden.
Een inspectielocatie voor gebruikte land- en bosbouwmachines hoeft niet te beschikken over een quarantaineruimte.

3.6 Inspectielocatie die zich bevindt op een productielocatie

Indien de inspectielocatie zich op een productielocatie bevindt, dan gelden onderstaande aanvullende voorwaarden aan de inrichting van de locatie:

[1] Voldoende afwatering betekent dat eventuele afvalvloeistoffen verzamelt en afgevoerd kunnen worden om de faciliteiten schoon te houden en mogelijke kruisbesmetting te voorkomen.

- De inspectielocatie moet afgescheiden zijn door dichte afscheidingen van de productielocatie, zodat eventuele schadelijke organismen zich niet kunnen verspreiden.
- De dichte afscheiding mag gevormd worden door een beweegbare afsluiting met een deugdelijke constructie. Dit ter beoordeling van de inspecteur.
- Doorgangen in de afscheiding (bijv. deur) moeten afsluitbaar zijn en mogen alleen gebruikt worden voor het verplaatsen van een geïnspecteerde zending naar de productieplaats. Als de doorgang ook voor andere doeleinden gebruikt wordt, dan moet het een sluis zijn.

Een **sluis** is een voorziening waarbij in een doorgang twee deuren na elkaar geplaatst zijn. Bij het passeren van de sluis moet de eerste deur gesloten zijn voor de tweede deur geopend wordt.

4 Eisen aan de voorzieningen op de inspectieplaats

Op een erkende inspectielocatie moet een fytosanitaire inspectieplaats zijn ingericht die aan onderstaande eisen voldoet. Voor producten met een hoog fytosanitair risico gelden aanvullende eisen; deze staan in hoofdstuk 6.

4.1 Inspectieplaats:

- Moet voorzien zijn van gemakkelijk te reinigen wanden en vloeren;
- heeft een dak (m.u.v. locaties voor gebruikte land- en bosbouwmachines, hout en verpakkingshout; voor deze categorieën mag inspectie buiten plaatsvinden);
- is voorzien van voldoende afwateringsmogelijkheden1;
- is voorzien van voldoende licht[2].

4.2 Inspectie-uitrusting

De inspectieplaats beschikt over de volgende voorzieningen

- Een inspectietafel (glad oppervlak van tenminste 1 m2) met voldoende licht[2] over de gehele tafel. Een mobiele inspectietafel is toegestaan;
- een afsluitbare afvalbak;
- de mogelijkheid van ontsmetting met daartoe geëigend middel.

4.3 Situaties waarin geen inspectietafel gebruikt kan worden

Indien het volume van de te inspecteren eenheden (bijvoorbeeld hout of verpakkingshout, bomen, gebruikte land- en bosbouwmachines) niet toelaat dat een inspectietafel gebruikt wordt, dan gelden de volgende voorwaarden:

- De zending moet goed bereikbaar zijn voor de inspecteur. Tot een hoogte van 2,50 meter kan de inspecteur gebruik maken van een trap; hoger dan 2,50 meter moet de zending bereikbaar zijn middels een hoogwerker of heftruck (conform arbo eisen).
- Er moet voldoende1 licht beschikbaar zijn op het te inspecteren oppervlak evt. door middel van een mobiele lichtinstallatie.

4.4 ARBO veiligheid

De inspectie dient veilig te kunnen worden uitgevoerd conform ARBOwet:

- Assistentie tijdens de inspectie.
- Veiligheid (buiten bereik van heftrucks).
- Werkomstandigheden (tochtvrij, inspectie in koelcel slechts gedurende beperkte duur).
- Voorkomen blootstelling aan schadelijke gassen
- Indien inspectie in openlucht plaats vindt, wordt de inspectie bij extreem weer of bij extreme regen gestaakt (voor rekening van de locatie). Dit is ter beoordeling aan de inspecteur.

5 Eisen aan de behandeling van zendingen

Een erkende inspectielocatie moet aan onderstaande eisen voor transport, lossen en opslag voldoen. Voor producten met een hoog fytosanitair risico gelden aanvullende eisen die in hoofdstuk 6 staan.

[2] Minimaal 600 Lux en tussen 3000 tot 5000 K. Dit komt overeen met 2 TL buizen van ieder 36 Watt met kleur 33 of 840 of 2 LED TL buizen T8 (4000K) 18 Watt op ca. 1 meter boven de inspectie tafel of het te inspecterende oppervlakte.

5.1 Transport naar de inspectielocatie

Het transport vanaf de binnenkomst in de EU naar de erkende import inspectielocatie moet aan de volgende eisen voldoen:

- Het vervoer naar de inspectielocatie vindt plaats onder de regeling 'Douanevervoer'.
- Het transport moet plaatsvinden met een gesloten transportmiddel, waarbij 'gesloten' betekent dat schadelijke organismen geen mogelijkheid hebben om te ontsnappen.
  Uitzondering hierop zijn gebruikte land- en bosbouwmachines die vanwege hun omvang niet in een gesloten transportmiddel zijn te plaatsen. Gebruikte land- en bosbouwmachines die wel in een gesloten transportmiddel (een zeecontainer) de EU binnen komen, moeten in dat zelfde gesloten transportmiddel naar de importinspectie plaats getransporteerd worden.
- Producten moeten fytosanitair veilig verpakt[3] zijn tijdens transport.
- De zending moet begeleid worden door een fytosanitair certificaat (geldt niet voor verpakkingshout).
- Verpakkingshout moet aan de vereisten van ISPM 15 voldoen.

5.2 Lossen van de zending

Zendingen moeten zodanig gelost worden, dat eventuele schadelijke organismen niet kunnen ontsnappen. Hiervoor zijn meerdere mogelijkheden:

1. De vrachtwagen wordt binnen de locatie geopend, nadat de deuren van de locatie gesloten zijn.
2. Indien er een dockshelter is, dan mogen de deuren van de vrachtwagen geopend worden vlak voordat de vrachtwagen aan de dockshelter wordt aangesloten.
3. Indien er geen dockshelter is, dan mogen de deuren van de vrachtwagen pas geopend worden vlak voordat de vrachtwagen bij de opening van het gebouw staat, zodanig dat de deuren van de vrachtwagen als afdichting dienst kunnen doen. Eventuele openingen onder of boven de vrachtwagen moeten afgedicht worden.

Bij vervoer in gesloten verpakkingen, gelden geen specifieke eisen aan het lossen.

5.3 Opslag van de zending

Zendingen moeten zodanig worden opgeslagen, dat het risico op verspreiding van mogelijke quarantaine organismen en mogelijke kruisbesmetting wordt voorkomen. Dit betekent:

- De zending moet binnen één inspectielocatie als één geheel herkenbaar bij elkaar en ruimtelijk gescheiden van andere zendingen worden opgeslagen.
  Ruimtelijk gescheiden betekent zodanig opgeslagen dat de inspecteur een indruk kan vormen van de omvang van de zending en deze minimaal vanaf drie kanten kan zien en de te inspecteren eenheden gepakt kunnen worden;
- De zending moet in een opslag staan, waarvan de deuren zoveel mogelijk gesloten blijven.
- De zending moet identificeerbaar zijn, zodat het duidelijk is of een zending wel of niet geïnspecteerd is.
- De zending moet traceerbaar zijn.
- Ingeval van laag risico producten mag een niet-geïnspecteerde zending samen met geïnspecteerde en/of producten in het vrije verkeer van de EU in één ruimte worden opgeslagen;

5.4 Toegestane handelingen snijbloemen vóór inspectie

Een zending met snijbloemen mag worden uitgepakt en in karren en op water worden gezet, vóórdat de inspectie plaatsvindt, als in de erkenning is opgenomen dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- De zending met snijbloemen moet in een gekoelde ruimte (<12 ºC) opgeslagen zijn.
- Het uitpakken van de snijbloemen moet plaatsvinden in een gekoelde ruimte (<12 ºC).
- De stengeleinden mogen afgesneden worden, voordat de snijbloemen op water worden geplaatst. De afgesneden stengeleinden moeten bij het bedrijfsafval; niet bij het groenafval.
- Er mogen geen andere behandelingen worden uitgevoerd, zoals samenvoegen tot een boeket.

5.5 Warehouse management systeem (WMS)

Locaties met een WMS (een geautomatiseerd distributie- en opslagsysteem) moeten een beschreven werkwijze/procedure hebben die borgt dat:

[3] Fytosanitair veilig verpakt betekent zodanig verpakt dat er geen mogelijkheid is op ontsnappen/verspreiden van ziekten en plaagorganismen doordat de verpakking onbeschadigd

- het fytosanitair certificaat gekoppeld is aan de gegevens van de zending in het WMS en dat de unieke partij identificatiecodes van één zending aan elkaar gekoppeld worden;
- de inspecteur per zending een overzicht uit het WMS ontvangt met alle gegevens van de zending, waarmee hij de identiteit van de zending en juistheid van de registratie in het WMS kan controleren;
- op verzoek en aanwijzing van de inspecteur de zending wordt klaar gezet op de inspectieplaats voor de identiteitscontrole en de fysieke inspectie;
- indien de zending al opgeslagen ligt in het warehouse, de pallets bestemd voor inspectie op verzoek van de inspecteur naar de plaats van inspectie worden gebracht. Standaard worden vier pallets klaar gezet voor de inspectie. De inspecteur kan verzoeken om meer pallets te inspecteren. De inspecteur kan met behulp van een overzicht uit het WMS op basis van het fytosanitair certificaat de pallets voor inspectie aanwijzen.

5.6 Uitvoering van inspecties
Voor het uitvoeren van de inspecties geldt het volgende:
- Er mogen geen bewerkingen aan de partij plaatsvinden vóór dat deze is geïnspecteerd. Uitgezonderd is de in 5.4. vermelde bewerkingen, als deze in de erkenning is opgenomen.
- Een kwaliteitsbeoordeling groenten en fruit mag plaatsvinden mits de zending compleet blijft en het beoordeelde materiaal bij de zending aanwezig blijft.
- Inspecties moeten zo spoedig mogelijk na aflevering in de inspectieruimte plaatsvinden.
- In geval van bulk in een gesloten transportmiddel, dan wordt voor de uitvoering van de inspectie een gedeelte van de zending in een kist gestort zodat de inspectie hierop op de inspectieplaats kan plaatsvinden.
- Bij gekoelde producten, mag inspectie buiten de koelcel plaatsvinden op de door de inspecteur aangewezen te inspecteren eenheden.

5.7 Bioveiligheid
Naast eerder genoemde eisen om het ontsnappen van eventuele schadelijke organismen en kruisbesmetting tijdens transport en opslag te voorkomen, moet een fytosanitair erkende inspectielocatie ook voldoen aan normen op het gebied van bioveiligheid. Dit betekent dat er maatregelen worden genomen om de verspreiding van ziekteverwekkers en micro-organismen (zoals bacteriën en virussen) te voorkomen. Hiervoor moet een inspectielocatie beschikken over:
- hygiëneprotocol voor de bedrijfshygiëne van het personeel
- afvalbeheersplan
- ongediertebestrijdingsplan

5.8 Noodmaatregelen bij calamiteiten
Een inspectielocatie moet een crisisbeheerplan hebben voor het geval zich onvoorziene situaties/calamiteiten voor doen. Dit geeft aan wie actie onderneemt en wie welke rol heeft, om er voor te zorgen dat de importinspecties en eventuele maatregelen zoals bedoeld in hoofdstuk 7 doorgang kunnen vinden in geval van calamiteiten/onvoorziene omstandigheden, zoals:
- gebrek aan personeel
- verlies van toegang tot bepaalde faciliteiten of apparatuur (bijvoorbeeld quarantaineruimte of koeling bij uitval elektriciteit)
- noodzakelijke sluiting van de inspectielocatie (bijvoorbeeld in geval van brand)
- reiniging en desinfectie in geval van noodgevallen.

6 Aanvullende eisen voor producten met hoog fytosanitair risico.

Voor inspectielocaties die worden erkend voor producten met een hoog fytosanitair risico zijn de onderstaande extra eisen van toepassing in aanvulling op de algemene eisen, die in de vorige hoofdstukken staan .

6.1 Inspectieplaats
Voor inspectielocaties bedoeld voor producten met een hoog fytosanitair risico geldt dat er een afgesloten inspectieruimte binnen de inspectielocatie moet zijn waarin de inspectie kan plaatsvinden.

6.2 Opslag en inspectie
Voor producten met een hoog fytosanitair risico geldt aanvullend:
- De zending moet vóór inspectie in een andere ruimte te worden opgeslagen dan waar geïnspecteerde en/of producten in het vrije verkeer van de EU zich bevinden.

- De scheiding tussen de ruimten moet dicht zijn.
- Een geïnspecteerde zending moet afgevoerd zijn, vóórdat inspectie van de volgende zending begint.
- Indien niet-geïnspecteerde zendingen bij elkaar in één ruimte opgeslagen staan, betekent dit dat als één van de zendingen verdacht of besmet wordt bevonden, dit dan ook geldt voor de andere zendingen die in die dezelfde ruimte zijn opgeslagen.

6.3 Bonsai(achtige) producten:

Voor inspectielocaties voor bonsai(achtige) producten gelden onderstaande extra eisen:

- Het lossen en uitpakken van de zending t.b.v. inspectie vindt plaats in een afgescheiden ruimte waarin zich slechts één uitgepakte zending tegelijk bevindt;
- Bij meer dan één zending in een container mogen deze zendingen tezamen in een afgescheiden ruimte worden uitgepakt;
- De zending mag alvast worden uitgepakt alvorens inspectie plaatsvindt;
- Bij verzegelde partij (o.a. derogatieregeling) mag het zegel alleen verbroken worden in bijzijn van de inspecteur van de keuringsdienst.

7 Eisen bij (mogelijk) Q organisme of non-compliance

Het personeel, dat betrokken is bij de behandeling van zendingen, moet op de hoogte zijn van de procedures van de keuringsdienst, die de uitvoering van maatregelen beschrijven in het geval een zending niet aan de EU eisen voldoet (aantreffen/verdenking Q-organisme of andere non-compliance).
Dit hoofdstuk beschrijft de voorwaarden voor het in bewaring en/of quarantaine plaatsen van een zending, het veilig vernietigen danwel buiten de EU brengen van een zending, waarbij verspreiding van (mogelijke) Q-organismen wordt voorkomen.

7.1 Verantwoord in bewaring en in quarantaine plaatsen van een zending

De procedure van het bedrijf, die gaat over het in bewaring nemen, isoleren of in quarantaine plaatsen van de zending moet waarborgen dat:

- Gedurende de periode van opslag van een verdachte of besmette partij in de quarantaineruimte mogen er alleen verdachte partijen opgeslagen zijn.
- Toegang tot de quarantaineruimte niet is toegestaan voor onbevoegden.
- In het geval, de ruimte in gebruik is voor een andere functie, moet deze binnen vier uur ontruimd worden voor opslag van de verdachte of besmette partij.
- Indien er geen quarantaine ruimte beschikbaar is of de ruimte niet aan de eisen voldoet, dan moet een verdachte of besmette partij rondom ingeseald worden, zodat schadelijke organismen niet kunnen ontsnappen.
- Voor verpakkingshout met vermoeden van een Q-organisme geldt dat deze partij binnen 24 uur na de constatering in de quarantaine ruimte geplaatst moet zijn.
- Het scheiden van het verpakkingshout met vermoeden van een Q-organisme van de verpakte materialen/objecten moet in een afgesloten ruimte plaatsvinden.

Deze procedure moet bij het personeel bekend zijn.

Er geldt een uitzondering bij verdenking of aanwezigheid van insecten, mijten en nematoden: toegestaan is opslag in een ruimte waar ook andere plantaardige producten staan, mits:

1. de temperatuur <10°C,
2. de verdachte of besmette partij duidelijk is gescheiden van de andere producten en
3. de verdachte of besmette partij duidelijk herkenbaar is, bijvoorbeeld middels een rood-wit lint en een etiket/ bordje waarop de aard van de besmetting is aangegeven.

7.2 Verantwoord vernietigen of buiten de Europese Unie brengen

De procedure van het bedrijf, die gaat over de behandeling van zendingen met besmet materiaal moet waarborgen dat

- besmet materiaal binnen Nederland verantwoord afgevoerd en vernietigd wordt, zodat verspreiding van het Q organisme wordt voorkomen. Vernietiging van besmet materiaal vindt plaats in een daarvoor erkende vernietigingslocatie;
  of dat
- besmet materiaal verantwoord teruggestuurd of doorgestuurd wordt naar een plaats buiten de Europese Unie, zodanig dat er geen fytosanitair risico's ontstaan.

Deze procedure moet bij het personeel bekend zijn.

Bijlage: Wettelijk kader eisen aan import inspectielocatie

Fytosanitair inspectieplichtige[4] planten, plantaardige producten en ander materiaal afkomstig uit 3e landen, moeten op grond van artikel 47 van de Officiële Controleverordening (OCR, Verordening 2017/625) aan de buitengrens van de Europese Unie fytosanitaire controles ondergaan. Deze controles mogen uitsluitend worden uitgevoerd in een fytosanitair erkend inspectiecentrum (IC) in de directe nabijheid van het punt van binnenkomst of op een fytosanitair erkend controlepunt (CP) op afstand van het punt van binnenkomst.

B.1 Inspectiecentra en controlepunten

In Nederland zijn onderstaande punten van binnenkomst in de Unie benoemd en is aangegeven welke gebied wordt gerekend tot de directe nabijheid van die punten van binnenkomst.

Punt van binnenkomst	**Afbakening van gebied dat tot 'directe nabijheid van het punt van binnenkomst' wordt gerekend**
Amsterdam Airport Schiphol	Binnen de hekken van vliegveld Schiphol
Amsterdam Port	Gebied vanaf Velsen-Noord begrensd door A22, A9, A200, N200, A10 en Noordzeekanaal
Port Rotterdam Reeweg	Gebied rond Rotterdam haven begrensd door A15, A16, A20 en vanaf knooppunt Westerlee via Galgeweg, N467, Woutersweg naar N220 tot aan de kust
Vlissingen	Vlissingen haven begrensd door Fort Ramekens, Schorerpolderweg, Ritthemsestraat, Europaweg (West, Noord, Oost and Zuid) tot strand.
Rotterdam The Hague Airport	Terrein Rotterdam The Hague Airport/Zestienhoven
Moerdijk	Havengebied Moerdijk begrensd door Hollands Diep, A59, A17 en A16
Eemshaven	Terminal Eemshaven
Maastricht Aachen Airport	Terrein Aachen Maastricht Airport begrensd door A2, Bamfordweg en Europalaan
Eindhoven Airport	Bedrijventerrein begrens door A2, Anthony Fokkerweg en spoorlijn

Indien een inspectielocatie zich in de directe nabijheid van het punt van binnenkomst bevindt, is het een fytosanitair inspectiecentrum dat wordt beschouwd als onderdeel van een grenscontrolepost. Een inspectielocatie buiten de directe nabijheid van het punt van binnenkomst wordt erkend als een controlepunt en is geen onderdeel van een grenscontrolepost. In gedelegeerde Verordening 2019/2123 zijn o.a. in artikel 2(e) en 5(1) onderstaande voorwaarden opgenomen voor het transport naar een controlepunt.

Artikel	**Eisen gedelegeerde Verordening 2019/2123 aan transport naar een controlepunt**
2 (e)	De exploitant heeft de zending onder douanetoezicht van de grenscontrolepost naar het controlepunt vervoerd, zonder dat de goederen tijdens het vervoer zijn gelost;
5 (1)	De overeenstemmingscontroles en de materiële controles kunnen worden uitgevoerd op een controlepunt, op voorwaarde dat de exploitant ervoor heeft gezorgd dat de verpakkingen of de vervoermiddelen van de zendingen zodanig zijn afgesloten of verzegeld dat zij tijdens de overbrenging naar het controlepunt andere planten, plantaardige producten of ander materiaal niet kunnen aantasten of besmetten.

[4] *als bedoeld in de krachtens artikel 72, lid 1 en artikel 74, lid 1 van Verordening (EU) 2016/2031 opgestelde lijsten*

B.2 Minimumeisen op basis van Officiële Controleverordening (OCR) 2017/625

Onderstaande tabel bevat de voorwaarden waar fytosanitaire erkende inspectielocaties aan moeten voldoen, zoals die zijn vastgelegd in artikel 64.3 (a) – (i) van de OCR.

Minimumeisen artikel 64 OCR	**Grenscontroleposten/controlepunten beschikken over**
64.3(a)	een voldoende aantal naar behoren gekwalificeerde personeelsleden
64.3(b)	Gebouwen of andere faciliteiten die geschikt zijn voor de aard en hoeveelheid van de behandelde categorieën dieren en goederen
64.3(c)	Uitrusting en gebouwen of andere faciliteiten voor de uitvoering van officiële controles voor elk van de categorieën dieren en goederen waarvoor de grenscontrolepost is aangewezen
64.3(d)	Regelingen om, zo nodig, toegang te hebben tot andere uitrusting, gebouwen en diensten die noodzakelijk zijn voor de toepassing van maatregelen die overeenkomstig de artikelen 65, 66 en 67 worden genomen bij vermoeden van niet-naleving en in geval van niet-conforme zendingen of zendingen die een risico vormen;
64.3(e)	Noodregelingen om in geval van onvoorzienbare en onverwachte omstandigheden of gebeurtenissen de officiële controles soepel te doen verlopen en maatregelen die overeenkomstig de artikelen 65, 66 en 67 worden genomen, doeltreffend toe te passen;
64.3(f)	De technologie en uitrusting die noodzakelijk zijn voor de efficiënte werking van het IMSOC en eventuele andere geautomatiseerde informatiemanagementsystemen die voor de verwerking en uitwisseling van gegevens en informatie zijn vereist;
64.3(g)	Toegang tot de diensten van officiële laboratoria die binnen een redelijke termijn analyse-, test- en diagnoseresultaten kunnen verstrekken en beschikken over de IT-tools die noodzakelijk zijn om de resultaten van de verrichte analyses, tests of diagnoses zo nodig in het IMSOC op te nemen
64.3(h)	Geschikte regelingen voor een juiste behandeling van verschillende categorieën dieren en goederen en ter voorkoming van risico's die het gevolg kunnen zijn van kruisbesmetting,
64.3(i)	Regelingen om aan de toepasselijke normen inzake bioveiligheid te voldoen, teneinde de verspreiding van ziekten in de Unie te voorkomen

B.3 Nadere uitwerking minimumvoorschriften in Verordening 2019/1014

In uitvoeringsverordening 2019/1014 tot vaststelling van nadere regels betreffende de minimumvoorschriften voor grenscontroleposten, heeft de CIE nader uitgewerkt welke voorzieningen vereist zijn. Voor fytosanitaire inspectielocaties zijn artikel 3 en 4 van deze verordening van toepassing en in onderstaande tabel zijn de op grond daarvan vereiste voorzieningen opgenomen.

Artikel	Vereiste voorzieningen
3.1(a) 3.4(c)	Losplaatsen of -ruimten waar goederen worden gelost. M.u.v. losplaatsen van zendingen met grote hoeveelheden fytosanitair inspectieplichtige producten in bulk, moeten deze voorzien zijn van een dak.
3.1(b) 3.6	Inspectieruimten of -plaatsen met warm en koud stromend water en voorzieningen om de handen te wassen en te drogen. Dit is facultatief voor fytosanitair inspectieplichtige producten.
3.1(c)	Opslagplaatsen of -ruimten, waaronder koelruimten indien dit noodzakelijk is
3.1(d)	Toegang tot toiletten met voorzieningen om de handen te kunnen wassen en drogen
3.2 3.6	Los-, inspectie- en opslagruimten zijn voorzien van wanden en vloeren die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn, met voldoende afwatering en voldoende natuurlijk of kunstlicht.
3.3	Los-, opslag- en inspectieplaatsen zijn makkelijk te reinigen, hebben voldoende afwatering en voldoende natuurlijk of kunstlicht.
3.7	De losplaatsen en -ruimten, inspectieplaatsen en -ruimten en opslagplaatsen en -ruimten, mogen niet worden gedeeld met goederen van dierlijke oorsprong en samengestelde producten.
3.9	Uitgezonderd hierop zijn: - grenscontroleposten die uitsluitend voor verpakte goederen zijn aangewezen; - grenscontroleposten die voor verpakte en onverpakte goederen zijn aangewezen, mits aantoonbaar is gewaarborgd dat kruisbesmetting wordt voorkomen en dat verschillende zendingen niet gelijktijdig maar na elkaar worden afgehandeld en in de tussenliggende tijd de benodigde voorzieningen (3.1a, b en c) worden gereinigd en ontsmet.
3.13	Indien de grenscontrolepost aan een weg, spoorweg of haven gelegen is, mag opslag in het vervoermiddel waarin de goederen naar de grenscontrolepost zijn gebracht, onder toezicht van de bevoegde autoriteiten worden toegestaan.
4.1	Grenscontroleposten beschikken over: a) uitrusting voor het lossen, openen en onderzoeken van zendingen; c) uitrusting voor het reinigen en ontsmetten en instructies voor het gebruik daarvan of een gedocumenteerd systeem voor reiniging en ontsmetting door extern personeel; en d) passende outillage voor de tijdelijke opslag van monsters onder geregelde temperatuur in afwachting van verzending naar het laboratorium en geschikte houders voor het vervoer van monsters.
4.2	Inspectieruimten of inspectieplaatsen zijn uitgerust met: a) een tafel met glad, afwasbaar oppervlak dat makkelijk te reinigen en te ontsmetten is; b) een thermometer om de oppervlakte- en kerntemperatuur van de goederen te meten; d) bemonsteringsuitrusting; en e) plakband en genummerde zegels of duidelijk gemerkte etiketten om de traceerbaarheid te waarborgen.