



ADVIES 13-2019

Betreft:

**Autocontrolelegids voor het slachten,
bewerken en verkopen van gekweekte
zalmachtigen op aquacultuurbedrijven**

(SciCom 2019/01)

Wetenschappelijk advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 02/07/2019.

Sleutelwoorden:

Aquacultuur, zalmachtigen, autocontrole, autocontrolelegids

Key terms:

Aquaculture, *Salmoniformes*, self-checking, self-checking guide

Inhoud

Samenvatting	3
Summary	4
Referentietermen	5
<i>Vraagstelling</i>	5
<i>Wettelijke bepalingen</i>	5
<i>Methode</i>	5
Definities & Afkortingen.....	5
Inleiding.....	6
Algemene opmerkingen	6
Specifieke opmerkingen.....	6
Opmerkingen op Bijlage 01: "HACCP-plan voor het slachten en bewerken van zalmachtigen onder versoepeling"	10
Conclusies.....	11
Referenties.....	12
Leden van het Wetenschappelijk Comité	13
Belangenconflict.....	13
Dankbetuiging	13
Samenstelling van de werkgroep	13
Wettelijk kader.....	14
Disclaimer.....	14

Samenvatting

Autocontrolegids voor het slachten, bewerken en verkopen van gekweekte zalmachtigen op aquacultuurbedrijven

Context & Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de “Autocontrolegids voor het slachten, bewerken en verkopen van zalmachtigen uit aquacultuur op bedrijven” te evalueren. Deze gids is van toepassing op zoetwataquacultuurbedrijven die, binnen de kwekerij, zalmachtigen van hun eigen kwekerij slachten, bewerken en verkopen.

De gids is bedoeld voor aquacultuurbedrijven die gekweekte vis rechtstreeks aan de eindverbruiker verkopen voor een maximum hoeveelheid van 7500kg per jaar of die voor maximaal 30% van hun jaarlijkse omzet bewerkte visserijproducten leveren aan andere operatoren binnen een straal van maximaal 80 km rond de kwekerij. De vis mag slechts één of meer van volgende handelingen hebben ondergaan : slachten, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijk verpakken.

Methode

De evaluatie van de autocontrolegids berust op de wetenschappelijke kennis van deskundigen alsook op de relevante wetgeving.

Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité heeft de voorgelegde autocontrolegids geëvalueerd en stelt een aantal verbeteringen en aanpassingen voor die vooral tot doel hebben om de gids leesbaarder te maken en om ervoor te zorgen dat de correcte terminologie wordt gebruikt. Hiervoor worden een aantal algemene opmerkingen en specifieke opmerkingen geformuleerd. Daarnaast doet het Wetenschappelijk Comité een aantal voorstellen ter verbetering van het HACCP-plan.

Summary

Advice 13-2019 of the Scientific Committee established at the FASFC on the self-checking guide on slaughter, processing and sale of farmed *Salmoniformes* on aquaculture farms

Background & Terms of reference

The Scientific Committee is asked to evaluate the self-checking guide “Slaughter, processing and sale of farmed *Salmoniformes* from aquaculture on farms”. This guide applies to freshwater aquaculture farms which slaughter, process and sell fishery products of their own production on the farm.

The self-checking guide is meant for aquaculture farms who apply direct sale of farmed fish to the end consumer for a maximal quantity of 7500 kg per year or which realize maximum 30% of their annual turnover from the sale of prepared products to other operators within a maximum radius of 80 km around the farm. The fish can only be subject to one or more of the following procedures: slaughter, exsanguination, gutting, removal of fins, refrigeration and/or immediate packing.

Method

The evaluation of the self-checking guide is based on scientific knowledge of experts as well as on relevant legislation.

Conclusions

The Scientific Committee has evaluated the self-checking guide and proposes a number of improvements and adaptations which are especially intended to improve readability of the guide and to make sure that the correct terminology is used. For that purpose, a number of general and specific remarks are formulated. Furthermore, the Scientific Committee makes a number of suggestions to improve the HACCP-plan.

Referentietermen

Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de “Autocontrolegids voor het slachten, bewerken en verkopen van zalmachtigen uit aquacultuur op bedrijven” te evalueren. Deze gids is van toepassing op zoetwateraquacultuurbedrijven die, binnen de kwekerij, zalmachtigen van hun eigen kwekerijen slachten, bewerken en verkopen.

Wettelijke bepalingen

De relevante basiswetgeving is de volgende:

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen.

Koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen.

Methode

De evaluatie van de autocontrolegids berust op de wetenschappelijke kennis van deskundigen alsook op de relevante wetgeving.

Definities & Afkortingen

KB	Koninklijk besluit
MRL	Maximale residulimiet

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergaderingen van 07 maart 2019 en 28 maart 2019 en de plenaire zitting van het Wetenschappelijk Comité van 21 juni 2019, en de definitieve elektronische goedkeuring door de leden van het Wetenschappelijk Comité op 2 juli 2019,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgend advies:

Inleiding

Deze gids is van toepassing op zoetwateraquacultuurbedrijven die, binnen de kwekerij, zalmachtigen van hun eigen kwekerijen slachten, bewerken en verkopen. Het gaat in hoofdzaak om kleinere forelkwekerijen die hun vissen in oppervlaktewater (vijver of bassin met gesloten watercircuit of bevoeid door rivieren) kweken.

De gids is bedoeld voor aquacultuurbedrijven die gekweekte vis rechtstreeks aan de eindverbruiker verkopen voor een maximum hoeveelheid van 7500kg per jaar of die voor maximaal 30% van hun jaarlijkse omzet bewerkte visserijproducten leveren aan andere operatoren binnen een straal van maximaal 80 km rond de kwekerij. De vis mag slechts één of meer van volgende handelingen hebben ondergaan : slachten, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijk verpakken.

Het Wetenschappelijk Comité heeft de voorgelegde autocontrolegids bestudeerd en stelt hieronder een aantal verbeteringen en aanpassingen voor die vooral tot doel hebben om de gids beter leesbaar te maken en om ervoor te zorgen dat de correcte terminologie wordt gebruikt. Er wordt onderscheid gemaakt tussen algemene opmerkingen en specifieke opmerkingen. Daarnaast doet het Wetenschappelijk Comité een aantal voorstellen ter verbetering van het beschreven HACCP-plan.

Algemene opmerkingen

- De Nederlandstalige tekst is voor verbetering vatbaar. Bovendien werden de figuren niet vertaald naar het Nederlands.
- Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat de scope van de gids beperkt is tot zalmachtigen. Mogelijks zijn ook andere vissoorten van belang binnen het toepassingsgebied van de gids.
- Het Comité raadt aan om de titel van de gids aan te passen van "Autocontrolegids voor het slachten, bewerken en verkopen van zalmachtigen uit aquacultuur op bedrijven" naar "Autocontrolegids voor het slachten, bewerken en verkopen van gekweekte zalmachtigen op aquacultuurbedrijven"
- Het is niet duidelijk of de viskwekerijen beschikken over een open watercircuit (vnl. zalmachtigen) of over een gesloten watercircuit (vnl. baarsachtigen). Dit onderscheid is belangrijk omdat dit grote consequenties kan hebben op het vlak van de waterkwaliteit.
- In de praktijk worden er soms vissen aangekocht die slechts een beperkte tijd op het verblijf verblijven (enkele uren of dagen) alvorens geslacht te worden. Er wordt aangeraden om een minimum termijn aan te geven alvorens de vissen als 'eigen productie' kunnen worden beschouwd.
- Er dient verduidelijkt te worden dat de door de eindverbruiker aangekochte verse vis in principe bedoeld is om snel geconsumeerd te worden. Er wordt aangeraden om dit duidelijk te communiceren naar de eindverbruiker.

Specifieke opmerkingen

- 1.1.1., pag. 6: “maximaal 30% van de omzet uit de verkoop van ~~bereide~~ producten wordt gerealiseerd door levering aan andere operatoren binnen een straal van maximaal 80 km rond de kwekerij “
- 1.2.2, pag. 9: “90% of meer van de problemen zijn het gevolg van slechte hygiëne en slecht productbeheer.”
Een dergelijk cijfer dient gestaafd te zijn door een referentie of de zin dient algemener geformuleerd te worden.
- 2.2.1., p. 20: “Aangezien dit **microbiologisch gezien zeer bederfbare producten zijn, wordt de uiterste consumptiedatum**~~datum van minimale houdbaarheid~~ aangegeven met de vermelding”
De term ‘minimale houdbaarheid’ geeft de indruk dat het product nog langer houdbaar is en dient daarom vervangen te worden door ‘uiterste consumptiedatum’ of ‘te gebruiken tot’. Dit is conform Verordening 1169/2011 – Artikel 24 die stelt: ‘levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en derhalve na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren, wordt de datum van minimale houdbaarheid vervangen door de uiterste consumptiedatum. Na de uiterste consumptiedatum wordt een levensmiddel onveilig geacht’
- 2.2.1.2. p. 20: ‘De enige manier om te bepalen of het product veilig is, is het uitvoeren van microbiologische analyses.’ Er dient gespecificeerd te worden welke analyses moeten worden uitgevoerd en de frequentie waarmee deze dienen te worden uitgevoerd. Gezien het hier meestal kleine bedrijven betreft kan het aantal analyses beperkt worden tot het aantal nodig voor de verificatie van het goed functioneren van het autocontroleplan. Deze analyses worden ook best uitgevoerd op het eindproduct.
- 2.2.1.2. p. 20: ‘Zolang alle analyses ~~negatief~~ **conform zijn**’...
- 3.1. Fysieke gevaren: Graten zijn een belangrijke fysiek gevaar inherent aan vis en afgeleide producten. De gids dient hiervan melding te maken.
- 3.2. Chemische gevaren: In dit hoofdstuk worden de milieucontaminanten niet vermeld (zware metalen, PCB’s, dioxines,...). Alhoewel de kweker hier vaak geen of weinig impact op heeft, dient hij zich toch bewust te zijn van de mogelijke aanwezigheid van deze contaminanten. Deze gevaren worden meestal beheerd op het niveau van de toelevering (bv. sectoraal controleprogramma diervoeders, regionaal monitoring programma voor chemische contaminanten in oppervlaktewateren,...).
- 3.2. Chemische gevaren: De passage over reiniging en desinfectie wordt hier best verwijderd en uitgebreider besproken in het desbetreffende hoofdstuk.
- 3.2. Chemische gevaren - Histamine vergiftiging: Dit fenomeen is van weinig belang voor zalmachtigen aangezien deze soorten relatief arm zijn aan histidine in vergelijking met andere vissoorten (FAO/WHO, 2018).
- 3.2. Chemische gevaren: de paragraaf maakt enkel melding van het eventuele gebruik van antibiotica. Er wordt aangeraden om dit uit te breiden tot alle therapeutische producten. Hierbij dient vermeld te worden dat de wachttijd steeds gerespecteerd dient te worden om ervoor te zorgen dat de MRL (maximale residulimiet) in het eindproduct niet overschreden wordt. Er dient ook vermeld te worden dat er momenteel geen enkel diergeneesmiddel is geregistreerd voor gebruik in aquacultuur in België. Diergeneesmiddelen die geregistreerd zijn voor gebruik bij andere diersoorten of bij vissen in andere EU landen kunnen wel gebruikt worden via het ‘cascadesysteem’. Hierbij geldt steeds een verplichte minimale wachttijd van 500 graaddagen (Koninklijk besluit van 29 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor het voorschrijven van geneesmiddelen door de dierenarts).
- 3.3. Microbiologische gevaren: ‘Microbiologische risico’s ontstaan vooral bij het bewerken van de zalmachtigen (strippen, fileren, verpakken) door de behandeling door het personeel en het ~~openen~~ **onzorgvuldig verwijderen van het spijsverteringskanaal van de vis.**’
- 3.3.1. Parasieten en 3.3.2. Schimmels: Deze zijn van weinig tot geen belang bij zalmachtigen.
- 3.3.3 Bacteriën: ‘Zalmachtigen zijn vissen van koud zoet water...’ Sommige Salmonidae leven in zout water (bv. zalm, zeeforel,...)

- 3.3.3. Bacteriën: Deze vertegenwoordigen het belangrijkste zoönotisch gevaar en dienen daarom als eerste vermeld te worden.
Er dient een onderscheid gemaakt te worden tussen een humane infectie via de consumptie van vis en afgeleide producten of een humane infectie door bewerking en manipulatie van vissen.
Bewerken en manipulatie: De belangrijkste species die binnen deze categorie dienen vermeld te worden zijn *Vibrio vulnificus* en *Mycobacterium spp.* (waaronder *marinum*). De andere vermelde species veroorzaken slechts (zeer) zelden een infectie bij de mens.
Consumptie: Het belangrijkste genus is *Salmonella*, gevolgd door *Listeria*. *Staphylococcus* is van minder belang omdat de bacterie in principe niet zal groeien bij een correcte bewaring van de verse vis.
- 3.3.3. Bacteriën, p. 29: '*Salmonella is ook hoofdzakelijk een hygiënische indicator.*' *Salmonella* is een pathogene bacterie en geen hygiëne indicator.
- 3.3.3.1. Bacteriën die aanwezig zijn tijdens de kweek: '*Over het algemeen zijn bacteriën micro-organismen die met het blote oog niet zichtbaar zijn (van 1 µm tot 0,001 mm)*'. 1 µm = 0,001 mm.
- 3.3.4. Groeifactoren: Deze paragraaf is te uitgebreid en dient beperkt te worden tot de essentie
 - aW: is bij verse vis steeds nagenoeg 1 - weglaten
 - voedingsstoffen: verse vis is steeds een goede voedingsbodem voor groei van bacteriën – weglaten
 - zuurstof vervangen door luchtsamenstelling
- 3.3.5. Bederf: deze paragraaf dient verwerkt te worden onder het hoofdstuk met de gevaren. Er dient in het algemeen gesteld te worden dat vis een goede voedingsbodem is voor bacteriën en bijgevolg zeer gevoelig is voor bederf.
- 4.1.1. Zalmachtigen: de termen 'koolwaterstof' en 'blauw water' dienen verduidelijkt te worden.
- 4.1.1. Zalmachtigen: '*Van die microbiologische gevaren zijn stafylokokken en salmonella de twee voedselpathogenen die u kunt tegenkomen en die in kleine hoeveelheden gevaarlijk kunnen zijn*'. Enkel *Salmonella* is gevaarlijk in kleine hoeveelheden. Stafylokokken zullen in de praktijk nooit een problemen vormen omdat enkel het toxine een gevaar vormt. Dit laatste wordt slechts geproduceerd na voldoende groei in/op de vis.
- 4.2.2.: Bewerking: Dit hoofdstuk is zeer gedetailleerd uitgewerkt. Mogelijks kan dit wat eenvoudiger en beperkt worden tot de essentiële punten die een gevaar voor de consument kunnen vormen. Belangrijkste hierbij is dat er dient opgelet te worden om de ingewanden niet te beschadigen tijdens het strippen van de vis.
Er wordt aangeraden om de beschrijving van het slachtproces op zich weg te laten, in afwachting van meer wetenschappelijk onderzoek betreffende dierenwelzijn tijdens dit proces. In de plaats van de effectieve beschrijving wordt er aangeraden om de volgende zin in te sluiten : "De vis mag slechts worden gedood door een persoon die daarvoor de nodige kennis en bekwaamheid heeft en volgens de minst pijnlijke methode."
- 4.2.3. Afvalverwijdering: Er dient duidelijk onderscheid gemaakt te worden tussen categorie 2 en categorie 3 dierlijke bijproducten. Beiden categorieën en de voorwaarden betreffende verzameling en afvoer dienen duidelijk beschreven te worden. Er wordt ook aangeraden om de juiste terminologie te gebruiken:
 - Afval : zeer brede term die niet enkel de bijproducten van de vis omvat maar ook alles wat tijdens of na het productieproces dient verwijderd te worden (bv. verpakkingsmateriaal,...)
 - Dierlijke bijproducten: delen van de vis die niet bestemd zijn voor humane consumptie
- 4.2.4.1. Positieve koude en 4.2.4.2. Gebruik van ijs en 4.2.4.3. negatieve koude: Er dient slechts onderscheid gemaakt te worden tussen gekoelde of diepgevroren bewaring. Gebruik van ijs = gekoeld.
- 4.2.4.3. negatieve koude: '*Ten slotte mag de leeftijd van het product in bevroren toestand niet meer dan 2/3 van de houdbaarheidstermijn bedragen*'. Het KB van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten stelt dat het levensmiddel 'zonder uitstel' dient ingevroren te worden.

- 4.3.1.4. Wastafels en wasbakken: *'Indien nodig moeten de systemen voor het wassen van levensmiddelen gescheiden zijn van de systemen voor het wassen van de handen'*. Systemen voor het wassen van de handen dienen steeds gescheiden te zijn van de systemen voor het wassen van de levensmiddelen.
- 4.3.2. Stroom van het voedsel en van het personeel: post- en kruiscontaminatie zijn twee termen met een licht verschillende betekenis. Kruiscontaminatie houdt de overdracht van een bepaald gevaar (microbieel, chemisch of fysisch) in van een voedingsmiddel of oppervlak naar een ander voedingsmiddel en dit door contact of manipulatie, terwijl postcontaminatie een (her)contaminatie inhoudt van het voedingsmiddel na een initiële decontaminatiestap. In het kader van deze paragraaf geeft het Wetenschappelijk Comité de voorkeur aan de term kruiscontaminatie.
- 4.3.3. Ongediertebestrijding: *'Bewaar schoonmaakmateriaal en schoonmaak- en ontsmettingsproducten zoveel mogelijk in een kast die op slot kan.'* Deze zin doet hier niet terzake.
- 4.3.3. Ongediertebestrijding: Er wordt aangeraden een verwijzing te maken naar de lijst met goedgekeurde producten voor gebruik in ruimten met levensmiddelen.
- 4.4. Materiaal: *'Doeltreffend schoongemaakt en ~~desnoeds~~ ontsmet worden. De schoonmaak en ontsmetting moeten vaak genoeg gebeuren, zodat elk risico op besmetting wordt voorkomen.'* Er moet steeds ontsmet worden na gebruik.
- 4.4.1. Machines: *'Ten slotte moeten bedrijven die een erkenning hebben een kopie hebben van de voedselveiligheidscertificaten voor oliën, smeermiddelen en materiaal dat in contact komt met levensmiddelen.'* Zin dient verwijderd te worden, het gaat om bedrijven die een toelating dienen te hebben.
- 4.5. Arbeidskrachten: *'Niezen en hoesten leidt tot veel kleine druppeltjes die elk ~~miljoenen~~ heel veel bacteriën bevatten die terug kunnen vallen in een straal van enkele meters.'*
- 4.5.1. handen wassen: *'Het gecombineerde product (zeep + ontsmettingsmiddel) wordt aangeraden aan bewerkers op het bedrijf.'* Er wordt niet aangeraden om met gecombineerde producten te werken, omdat is aangetoond dat deze minder efficiënt zijn dan het gebruik van zeep en vervolgens een ontsmettingsmiddel.
- 4.5.1. handen wassen: Er wordt aangeraden om te werken met kranen die niet met de hand bediend worden.
- 4.5.2.4. Wonden: *'Daarom is het dus noodzakelijk om in de productieruimte een EHBO-kit ter beschikking te stellen.'* Er wordt niet aangeraden om de EHBO-kit in de productieruimte te bewaren.
- 5.1.1.2. Temperatuur: *'Boven 40°C worden eiwitten gekookt en zijn ze moeilijker te verwijderen'*. Tijdens de reiniging zal de temperatuur in principe steeds hoger zijn de 40°C, deze zin kan dus verwijderd worden.
- 5.1.2.1. Alkalische producten: natriumhypochloriet is geen reinigingsmiddel!
- 5.1.2.2. zure producten: deze worden enkel gebruikt voor verwijderen van anorganisch materiaal
- 5.1.3.1. Schoonmaken met de hand: vochtige doekjes zijn niet toegelaten: de samenstelling is onvoldoende gekend en kan een contaminatie van levensmiddelen veroorzaken
- 5.1.4. Concentraties: *'De concentratie van een schoonmaakmiddel wordt meestal uitgedrukt in procenten, bijvoorbeeld 1%. Dat betekent: 10 centiliter per emmer van 10 liter.'* De eenheid centiliter wordt niet meer courant gebruik, er wordt de voorkeur gegeven aan 100ml/10l.
- 5.2.1. Basisprincipes van ontsmetting: *'gedurende 5 minuten onder te dompelen in een waterbad van 82°C.'* onderdompeling van 10 sec. bij 82°C volstaat voor afdoende desinfectie (European Commissions, 2001; Goulter et al., 2008).
- 5.2.2. Ontsmettingsmiddelen: *'Net als bij het handen wassen zijn er 2-in-1-producten die tegelijk schoonmaken en ontsmetten.'* Er wordt niet aangeraden om met gecombineerde producten te werken, omdat is aangetoond dat deze minder efficiënt zijn dan het gebruik van zeep en vervolgens een ontsmettingsmiddel.

- 5.4. Controle van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures: *'Als de testresultaten onbevredigend zijn, moet de schoonmaak- en ontsmettingsprocedure worden herzien.'* Testen waarvan sprake moeten gedefinieerd worden.
- 6.3.1. Bepaling van de KCP's: *'KCP: Score van 5 tot 9'* De bovenstaande tabel maakt echter geen melding van de score 5.
- 8.2.2. In het geval van visserijproducten: *'Zoals uitgelegd in punt 4.1.1.2. gaat de enige meldingslimiet voor zalmachtigen over Listeria monocytogenes en dit enkel voor producten die rauw geconsumeerd worden.'* De vermelde limieten hebben bovendien betrekking op kant en klare levensmiddelen. De vraag kan gesteld worden of verse vis hieronder valt.

Opmerkingen op Bijlage 01: "HACCP-plan voor het slachten en bewerken van zalmachtigen onder versoepeling"

Het Wetenschappelijk Comité heeft een aantal opmerkingen op het HACCP-plan. Deze opmerkingen hebben vooral te maken met de identificatie en beschrijving van het criterium of kritische grenswaarde van elke productiestap. Daarnaast worden er nog een aantal aanpassingen voorgesteld voor de wijze en frequentie van monitoring bij elke stap. Tot slot worden er nog enkele voorstellen ter verbetering van de voorgestelde corrigerende acties en maatregelen gedaan.

De belangrijkste opmerkingen zijn de volgende:

- Stap 'spoelen met koud water'; gevaar 'Besmetting door chemische stoffen in het spoelwater': als criterium of kritische grenswaarde dient vermeld te worden: Water van drinkbare kwaliteit:
 - o Onbehandeld leidingwater.
 - o Putwater, behandeld indien noodzakelijk.
- Stap 'ontvangst van levende vis uit de bassins vóór het doden'; gevaar 'aanwezigheid van residuen van antibiotica': ook andere diergeneesmiddelen dienen in beschouwing te worden genomen.
- Stap 'Manueel strippen van de zalmachtigen'; gevaar 'Besmetting met pathogene micro-organismen via het materiaal op de huid van de vis' en volgende: bij wijze en frequentie van monitoring wordt enkel 'GHP' vermeld. Dit dient verder uitgewerkt te worden tot duidelijk monitoring plan. Als alternatief kan er verwezen worden naar ander documenten, handleidingen of bovenstaande paragrafen in de gids.
- Stap 'verpakken en etiketteren voor verkoop'; gevaar 'Allergenen': bij 'Corrigerende acties en maatregelen' dient vermeld te worden: Vermelden op etiket ingeval gebruik van allergenen in het atelier

Omwille van het relatief groot aantal opmerkingen zijn niet alle opmerkingen opgenomen in dit advies maar zullen deze rechtstreeks aan de beheerders van de gids bezorgd worden.

Conclusies

Het Wetenschappelijk Comité heeft de voorgelegde autocontrolegids bestudeerd en stelt een aantal verbeteringen en aanpassingen voor die vooral tot doel hebben om de gids leesbaarder te maken en om ervoor te zorgen dat de correcte terminologie wordt gebruikt. Er wordt onderscheid gemaakt tussen algemene opmerkingen en specifieke opmerkingen. Daarnaast doet het Wetenschappelijk Comité een aantal voorstellen ter verbetering van het beschreven HACCP-plan.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. E. Thiry (Get.)

Brussel, 05/07/2019

Referenties

European Commission, 2001. Opinion of the Scientific Committee on veterinary measures relating to public health. The cleaning and disinfection of knives in the meat and poultry industry. Beschikbaar op: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scv_out43_en.pdf

FAO/WHO, 2018. Joint FAO/WHO literature review. Histamine in Salmonids. Beschikbaar op: <http://www.fao.org/3/CA1207EN/ca1207en.pdf>

Goulter RM, Dykes GA, Small A. Decontamination of knives used in the meat industry: effect of different water temperature and treatment time combinations on the reduction of bacterial numbers on knife surfaces. J Food Prot. 2008 Jul;71(7):1338-42.

Voorstelling van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV

Het Wetenschappelijk Comité is een adviesorgaan ingesteld bij het Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) dat **onafhankelijk wetenschappelijk advies** verschaft met betrekking tot risicobeoordeling en risicobeheer in de voedselketen en dit op vraag van de gedelegeerd bestuurder van het FAVV, de Minister die bevoegd is voor de voedselveiligheid of op eigen initiatief. Het Wetenschappelijk Comité wordt administratief en wetenschappelijk ondersteund door de Stafdirectie voor Risicobeoordeling van het Agentschap.

Het Wetenschappelijk Comité bestaat uit 22 leden die benoemd zijn bij koninklijk besluit op basis van hun wetenschappelijke expertise in domeinen die te maken hebben met de veiligheid van de voedselketen. Het Wetenschappelijk Comité kan bij de voorbereiding van een advies beroep doen op externe deskundigen die geen lid zijn van het Wetenschappelijk Comité. Net als de leden van het Wetenschappelijk Comité dienen zij in staat te zijn om onafhankelijk en onpartijdig te kunnen werken. Om de onafhankelijkheid van de adviezen te waarborgen worden potentiële belangenconflicten transparant beheerd.

De adviezen zijn gebaseerd op een wetenschappelijke beoordeling van de vraagstelling. Zij vertolken het standpunt van het Wetenschappelijk Comité dat in consensus is genomen op basis van risicobeoordeling en de bestaande kennis over het onderwerp.

De adviezen van het Wetenschappelijk Comité kunnen **aanbevelingen** bevatten voor het controlebeleid van de voedselketen of voor de belanghebbende partijen. De opvolging van de aanbevelingen voor het beleid behoort tot de verantwoordelijkheid van de risicomangers.

Vragen over een advies kunnen gericht worden aan het secretariaat van het Wetenschappelijk Comité: Secretariaat.SciCom@favv.be.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

S. Bertrand*, M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau**

*lid tot maart 2018

**lid tot juni 2018

Belangenconflict

Omwille van een belangenconflict nam B. Goddeeris deel aan de werkgroep als 'gehoord expert'.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor Risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies.

Samenstelling van de werkgroep

De werkgroep was samengesteld uit:

Leden van het Wetenschappelijk Comité: L. De Zutter (verslaggever), A. Clinquart

Externe experts:	A. Decostere (UGent), F. Lieffrig (CER)
Gehoord expert:	B. Goddeeris (UGent-KULeuven)
Dossierbeheerder:	P. Depoorter

De activiteiten van de werkgroep werden opgevolgd door volgende leden van de administratie (als waarnemers): J. Inghelram (FAVV) en N. De Zutter (FAVV).

Wettelijk kader

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 8 juni 2017.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.