

Warenwetregeling visserijproducten en tweekleppige weekdieren

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,

handelende in overeenstemming met de Minister van Economische Zaken en de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Gelet op de Richtlijn nr. 91/493/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten (PbEG L 268);

op de Richtlijn nr. 91/492/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren (PbEG L 268);

op de Beschikking nr. M (85) 4 van het Comité van Ministers van 26 september 1985 tot invoering van een sanitaire regeling voor het intra-Benelux-verkeer voor ingevoerde garnalen of voedingswaren waarin garnalen zijn verwerkt;

op de Beschikking nr. 93/140/EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 19 januari 1993 tot vaststelling van de voorschriften met betrekking tot de visuele controle voor de opsporing van parasieten in visserijproducten (PbEG L 56);

op de Beschikking nr. 93/51/EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 15 december 1992 betreffende microbiologische normen voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren (PbEG L 13);

op de Beschikking nr. 93/185/EEG van 15 maart 1993 tot vaststelling van overgangsmaatregelen inzake de certificering van visserijproducten uit derde landen, om de overgang naar de bij Richtlijn 91/493/EEG ingestelde regeling te vergemakkelijken (PbEG L 79);

op de Beschikking nr. 93/387/EEG van de Commissie van 7 juni 1993 tot vaststelling van bijzondere voorwaarden voor de invoer van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en zeeslakken, levend, van oorsprong uit Marokko (PbEG L 166);

op de Beschikking nr. 93/25/EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 11 december 1992 houdende goedkeuring van behandelingen om de ontwikkeling van pathogene micro-organismen bij tweekleppige weekdieren en zeeslakken te verhinderen (PbEG L 16);

alsmede op de artikelen 3, 4, 5, 6 en 7 van het Warenwetbesluit visserijproducten;

Besluit:

§ 1. Algemene bepalingen

Artikel 1

In deze regeling wordt verstaan onder:

- a. produktiegebied: een gebied in zee, in een lagune of estuarium waarin zich hetzij natuurlijke gronden voor tweekleppige weekdieren, hetzij gebieden die gebruikt worden voor de kweek van tweekleppige weekdieren bevinden en waar levende tweekleppige weekdieren worden verzameld;
- b. heruitzettingsgebied: een gebied in zee, in een lagune of estuarium dat duidelijk is afgebakend en is aangegeven door boeien, palen of andere verankerde materialen en dat uitsluitend bestemd is voor de natuurlijke zuivering van levende tweekleppige weekdieren;
- c. verwatergebied: een gebied in zee, in een lagune of estuarium dat duidelijk is afgebakend en is aangegeven door boeien, palen of andere verankerde materialen en dat uitsluitend bestemd is voor het verwateren van levende tweekleppige weekdieren;
- d. verse producten: visserijproducten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten, die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling;
- e. bewerkte producten: visserijproducten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, ontkoppen, in moten verdelen, fileren of hakken;
- f. verwerkte producten: visserijproducten die als gekoeld of ingevroren produkt, al dan niet samen met andere levensmiddelen, een chemisch of fysisch procédé zoals verhitten, roken, zouten, drogen, marineren of een combinatie daarvan hebben ondergaan.
- g. conservering: procédé dat erin bestaat de visserijproducten in hermetisch gesloten recipiënten te verpakken en hen een warmtebehandeling te laten ondergaan die toereikend is om alle micro-organismen die zich zouden kunnen vermeerderen, te vernietigen of te inactiveren, ongeacht de temperatuur waarbij het produkt zal worden opgeslagen;

- h. koeling: procédé dat erin bestaat de temperatuur van de visserijproducten zodanig te doen dalen dat zij de temperatuur van smeltend ijs benadert;
- i. ingevroren produkten: visserijproducten die zo zijn ingevroren dat hun kerntemperatuur, na thermische stabilisatie, minimaal -18 °C bedraagt;
- j. beschikking 2002/226/EG: beschikking nr. 2002/226/EG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 15 maart 2002 (PbEG L 75) tot instelling van speciale gezondheidscontroles voor het verzamelen en verwerken van bepaalde tweekleppige weekdieren waarvan het gehalte aan "amnesic shellfish poison" (ASP) de bij richtlijn 91/492/EEG van de Raad vastgestelde grenswaarde overschrijdt.
- k. verwatering: de behandeling waarbij levende tweekleppige weekdieren, die gezien hun kwaliteit niet hoeven te worden heruitgezet of behandeld in een zuiveringscentrum, worden opgeslagen in bassins, in andere installaties met schoon zeewater of op natuurlijke gronden ten einde zand, slik of slijm te verwijderen;
- l. mariene biotoxines: giftige stoffen die door levende tweekleppige weekdieren worden opgenomen bij het eten van plankton dat deze toxines bevat;
- m. faecale coliformen: facultatief aerobe, gramnegatieve, niet-sporevormende, cytochrome oxydase-negatieve, staafvormige bacteriën die in staat zijn om lactose te fermenteren met produktie van gas in aanwezigheid van galzouten of andere oppervlakte-actieve agentia met soortgelijke groeiremmende eigenschappen, bij 44° + 0,2 °C na ten minste 24 uur;
- n. E. coli: faecale coliformen die indol vormen uit tryptofaan bij 44° + 0,2 °C na 24 uur.
- o. vervoermiddelen: de voor belading bestemde gedeelten van motorvoertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor vervoer te land, over water of door de lucht;
- p. bevoegde instantie: de Voedsel en Waren Autoriteit;
- q. drinkwater: water als bedoeld in artikel 5, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen;

§ 2. visserijproducten

2.1 Reikwijdte

Artikel 2

In deze paragraaf wordt verstaan onder:

- a. verpakken: het beschermen van visserijproducten door middel van het gebruik van een wikkel, een container of een ander daarvoor geschikt materiaal;
- b. partij: de hoeveelheid visserijproducten die is verkregen in praktisch identieke omstandigheden;
- c. zending: een hoeveelheid visserijproducten, bestemd voor een of meer afnemers in het land van bestemming, en vervoerd met één en hetzelfde vervoermiddel;
- d. schoon zeewater: zeewater of brak water dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke stoffen of toxisch marien plankton bevat in hoeveelheden die de kwaliteit van visserijproducten uit gezondheidsoogpunt kunnen aantasten.
- e. detailhandelsstadium: fase van verhandeling van de in deze paragraaf bedoelde waren door een detailhandelaar aan de eindverbruiker of een instelling, alsmede de rechtstreekse overdracht in kleine hoeveelheden door een visser aan een detailhandelaar, de eindverbruiker of een instelling;
- f. zichtbare parasiet: parasiet of groep parasieten die door grootte, kleur of textuur duidelijk van het visweefsel kan worden onderscheiden;
- g. visuele controle: niet-destructief onderzoek van visserijproducten, dat zonder optische vergroting, eventueel bij tegenlicht, wordt verricht bij een voor het menselijke oog goede verlichting;
- h. kritisch punt: elk punt, elk stadium of elk procédé waar, door middel van een adequate controle, een bedreiging van de veiligheid van het voedsel kan worden vermeden, opgeheven of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd;
- i. richtlijn 2004/9/EG: richtlijn nr. 2004/9/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 11 februari 2004 inzake de inspectie en de verificatie van de goede laboratoriumpraktijken (GLP) (Gecodificeerde versie) (PbEU L 50).

Artikel 3

1. Deze paragraaf is uitsluitend van toepassing op visserijproducten met uitzondering van voor rechtstreekse menselijke consumptie bestemde levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen.
2. Deze paragraaf is met uitzondering van artikel 8, onder a, en artikel 9 uitsluitend van toepassing op de verhandeling tot aan het detailhandelsstadium.

2.2 Inrichtingen

Artikel 4

Het behandelen, bewerken, bereiden, verwerken of bewaren van visserijproducten in inrichtingen geschiedt op hygiënische wijze, met inachtneming van de eisen van bijlagen I en II.

Artikel 5

1. Een inrichting moet door de bevoegde instantie zijn erkend.
2. De erkenning wordt verleend indien door de aanvrager is aangetoond dat de inrichting voldoet aan de in deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn visserijproducten terzake vastgestelde voorschriften.
3. Indien de inrichting niet meer voldoet aan de in het tweede lid bedoelde eisen wordt de erkenning ingetrokken.
4. De bevoegde instantie doet mededeling in de Staatscourant aan welke inrichtingen een erkenning is verleend, alsmede welk erkenningsnummer daarbij is toegekend.
5. Een ter uitvoering van artikel 7 van de richtlijn visserijproducten erkende inrichting wordt gelijkgesteld met een op de voet van dit artikel erkende inrichting.

Artikel 6

1. De voor een inrichting verantwoordelijke ondernemer draagt er zorg voor dat de bij deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn visserijproducten terzake vastgestelde eisen worden nageleefd. Daartoe ziet hij erop toe dat binnen de inrichting interne controles worden uitgeoefend, die gebaseerd zijn op de volgende beginselen:
 - a. identificatie van de kritische punten in de inrichting aan de hand van de gebruikte fabricage-procédés;
 - b. opstelling en tenuitvoerlegging van methoden om toezicht en controle uit te oefenen op deze kritische punten;
 - c. monsterneming voor analyse in een door de bevoegde instantie goedgekeurd laboratorium, met het oog op de controle van de reinigings- en desinfectiemethoden en om na te gaan of de bij deze regeling vastgestelde normen worden nageleefd;
 - d. bewaring van schriftelijke of op onuitwisbare wijze geregistreerde stukken met betrekking tot de voorgaande punten. De resultaten van de verschillende controles en tests worden ten minste gedurende twee jaar bewaard.
2. Indien uit de interne controles of uit andere gegevens waarover de ondernemer beschikt een gevaar voor de gezondheid wordt vastgesteld of kan worden vermoed, dient hij daarvan onverwijld mededeling te doen aan de bevoegde instantie.

Artikel 6a

1. Het initiatief voor de instelling van interne controles, bedoeld in artikel 6, gaat uit van de inrichting zelf en de uitwerking en uitvoering vindt plaats door of onder de leiding van de personen die verantwoordelijk zijn voor elke productie-eenheid, met inachtneming van de in bijlage XIV, hoofdstuk I, vastgestelde algemene beginselen.
2. In het kader van de interne aanpak, bedoeld in het eerste lid, kunnen de inrichtingen gebruik maken van de gidsen voor goede praktijken, die door de betrokken beroepsorganisaties zijn opgesteld en door de bevoegde instantie zijn aanvaard.
3. De voor een inrichting verantwoordelijke ondernemer ziet erop toe dat het bij de interne controles betrokken personeel de vereiste scholing krijgt om actief aan de tenuitvoerlegging ervan te kunnen meewerken.
4. Alle kritische punten die dienstig kunnen zijn om de naleving van de bij deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn visserijproducten terzake vastgestelde eisen op het gebied van de hygiëne te garanderen, worden geïdentificeerd. Voor de identificatie van de kritische punten is bijlage XIV, hoofdstuk II, van toepassing. Elke inrichting heeft eigen kritische punten

afhankelijk van de grondstoffen die worden verwerkt, de fabricageprocédés, de structuur en de uitrusting, de eindprodukten en het afzetsysteem.

5. Het toezicht en de controle op de kritische punten omvatten het geheel van vooraf vastgestelde waarnemingen of metingen die nodig zijn voor een efficiënte risicobeheersing op elk kritisch punt. Zij omvatten evenwel niet de toetsing die ten doel heeft na te gaan of de eindprodukten in overeenstemming zijn met de bij deze regeling vastgestelde normen. Voor de opstelling en tenuitvoerlegging van methoden voor toezicht en controle is bijlage XIV, hoofdstuk III, van toepassing.

Artikel 6b

1. De in artikel 6, eerste lid, onder c, bedoelde monsterneming met het oog op analyse in een laboratorium heeft ten doel te bevestigen dat het ingevoerde systeem van interne controles een efficiënte toepassing is van artikel 6a. Voor de toetsing van het systeem van interne controles geldt bijlage XIV, hoofdstuk IV.
2. De voor een inrichting verantwoordelijke ondernemer voorziet in een bemonsterings-programma op basis waarvan, zonder dat daartoe van elke geproduceerde partij systematisch monsters worden genomen:
 - a. de deugdelijkheid van het systeem van interne controles kan worden aangetoond bij de invoering ervan;
 - b. indien nodig, de deugdelijkheid van dat systeem kan worden bevestigd bij een wijziging van de kenmerken van het produkt of van het fabricageprocédé;
 - c. met een bepaalde regelmaat kan worden nagegaan of de vastgestelde bepalingen nog steeds geldig zijn en correct worden toegepast.
3. Voor de in artikel 6, eerste lid, onder c, bedoelde goedkeuring van de laboratoria kan de bevoegde instantie zich baseren op de eisen die zijn vervat in de norm EN 45.001 of op daarmee overeenkomende eisen. Voor de goedkeuring van de eigen laboratoria van de inrichtingen kan de bevoegde instantie zich evenwel baseren op minder strenge beginselen die gestoeld zijn op de desbetreffende bepalingen van bijlage I, deel B, van richtlijn 2004/9/EG.

Artikel 6c

1. In het kader van de bewaring van schriftelijke of geregistreerde stukken als bedoeld in artikel 6, eerste lid, onder d, legt de voor de inrichting verantwoordelijke ondernemer een documentatie aan met alle gegevens over de tenuitvoerlegging van de interne controles en de toetsing daarvan.
2. De in het eerste lid bedoelde documentatie bestaat uit de volgende gegevens die aan de bevoegde instantie moeten worden overgelegd:
 - a. een gedetailleerd en volledig document met:
 - de beschrijving van het produkt;
 - de beschrijving van het fabricageprocédé met de belangrijkste kritische punten;
 - voor elk kritisch punt: de identificatie van het gevaar, de evaluatie van de risico's en de maatregelen voor risicobeheersing;
 - de voorschriften inzake toezicht en controle op kritische punten, met vermelding van de kritische grenswaarden voor de te beheersen parameters en eventuele corrigerende maatregelen voor het geval er geen risicobeheersing meer is;
 - de voorschriften inzake toetsing en herziening.In het in artikel 6a, tweede lid, bedoelde geval, kan dit document bestaan uit de door de betrokken beroepsorganisaties opgestelde gids voor goede praktijken;
 - b. de registraties van de in artikel 6a, vijfde lid, bedoelde waarnemingen of metingen, de resultaten van de in artikel 6b, eerste en tweede lid, bedoelde toetsingen, de rapporten en de overzichten van schriftelijk medegedeelde beslissingen inzake de eventueel ten uitvoer gelegde corrigerende maatregelen. Een adequaat systeem voor documentbeheer moet er met name voor zorgen dat de documenten die betrekking hebben op een geïdentificeerde partij, gemakkelijk kunnen worden teruggevonden.

Artikel 2.3 Overige bepalingen

Artikel 7

Het slachten van aquacultuurproducten vindt plaats onder passende hygiënische omstandigheden. De producten mogen niet met aarde, slijk of uitwerpselen worden bevuild. Indien de producten niet onmiddellijk na het slachten worden verwerkt, worden zij gekoeld bewaard.

Artikel 8

De in artikel 3 bedoelde visserijproducten:

- a. voldoen aan de eisen van bijlage III;
- b. zijn verpakt overeenkomstig bijlage IV;
- c. zijn voorzien van vermeldingen overeenkomstig bijlage V;
- d. worden opgeslagen en vervoerd overeenkomstig bijlage VI;

Artikel 9

1. De onderstaande visserijproducten mogen niet worden verhandeld:
 - a. giftige vis van de volgende families: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
 - b. visserijproducten die biotoxines bevatten, zoals ciguatoxine of spierverlammende toxines.
2. visserijproducten die levend worden verhandeld, worden voortdurend gehouden in omstandigheden die optimaal zijn voor hun overleving.
3. In het detailhandelsstadium mag uitsluitend haring worden verhandeld welke in een voorafgaande fase van verhandeling overeenkomstig de voorschriften, opgenomen in bijlage II, hoofdstuk V, een behandeling heeft ondergaan die volstaat om de larven van nematoden te doden.

Artikel 10

1. Het binnen Nederlands grondgebied brengen van partijen visserijproducten is slechts toegestaan indien zij vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat volgens het in bijlage XIII opgenomen model.
2. Het eerste lid is niet van toepassing op:
 - a. visserijproducten die in hun natuurlijk milieu worden gevangen door een onder een vlag van een derde land varende vissersvaartuig en rechtstreeks worden aangevoerd in een Nederlandse haven;
 - b. visserijproducten uit derde landen waarvoor door de Europese Commissie op grond van artikel 11, eerste lid, van de richtlijn visserijproducten bijzondere voorwaarden terzake zijn vastgesteld.
3. Visserijproducten als bedoeld in het tweede lid, onder b, worden binnen Nederlands grondgebied gebracht met inachtneming van ter zake krachtens artikel 11, eerste lid, van de richtlijn visserijproducten vastgestelde beschikkingen.
4. Het in het eerste lid bedoelde gezondheidscertificaat bestaat uit één enkel blad en is opgesteld in de Nederlandse taal en, ingeval de visserijproducten zijn bestemd om als zodanig te worden doorgezonden naar een andere lidstaat van de Europese Gemeenschap, in één van de officiële talen van het land van bestemming.

Artikel 10a [Vervallen per 11-07-1998]

Artikel 10b [Vervallen per 11-07-1998]

Artikel 10c [Vervallen per 11-07-1998]

3. Tweekleppige weekdieren

3.1 Reikwijdte

Artikel 11

In deze paragraaf wordt verstaan onder:

- a. verpakking: de handeling waarbij levende tweekleppige weekdieren in geschikt verpakkingsmateriaal worden geplaatst;
- b. zending: een hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren die in een verzendingscentrum is gehanteerd of in een zuiveringscentrum is behandeld en voor een of meer afnemers zijn bestemd;
- c. partij: een hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren die in een productiegebied is verzameld om te worden verzonden naar een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een inrichting;
- d. schoon zeewater: zeewater of brak water dat geen microbiologische verontreinigingen en natuurlijke of door milieuverontreiniging aanwezige toxische of schadelijke bestanddelen, als bedoeld in het Besluit Kwaliteitsdoelstellingen en metingen oppervlaktewater, bevat in hoeveelheden die de kwaliteit uit gezondheidsoogpunt of de smaak van de tweekleppige weekdieren kunnen aantasten.
- e. detailhandelsstadium: fase van verhandeling van de in deze paragraaf bedoelde waren door een detailhandelaar aan de eindverbruiker of een instelling, met uitzondering van de rechtstreekse overdracht in kleine hoeveelheden door een visser aan een detailhandelaar, de eindverbruiker of een instelling.

Artikel 12

1. Deze paragraaf is uitsluitend van toepassing op:
 - a. levende tweekleppige weekdieren;
 - b. de verhandeling vanaf het zuiverings- onderscheidenlijk het verzendingscentrum tot en met het detailhandelsstadium, met dien verstande dat levende tweekleppige weekdieren die in kleine hoeveelheden door een visser rechtstreeks worden overgedragen aan een detailhandelaar, de eindverbruiker of een instelling moeten voldoen aan de in artikel 19, eerste lid, onder a, bedoelde eisen.
2. Deze paragraaf is met uitzondering van de artikelen 13, 14, 15 en 20, tweede lid, van overeenkomstige toepassing op levende manteldieren, stekelhuidigen en mariene buikpotigen.

3.2 Zuiveringscentra

Artikel 13

Het behandelen, bewerken of bewaren van levende tweekleppige weekdieren in zuiveringscentra geschiedt op hygiënische wijze, met inachtneming van de eisen van bijlage VII, hoofdstukken I en II.

Artikel 14

1. Een zuiveringscentrum moet door de bevoegde instantie zijn erkend.
2. De erkenning wordt verleend indien door de aanvrager is aangetoond dat het zuiveringscentrum voldoet aan de in deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde voorschriften.
3. Indien het zuiveringscentrum niet meer voldoet aan de in het tweede lid bedoelde voorschriften wordt de erkenning ingetrokken.
4. De bevoegde instantie maakt in de Staatscourant bekend aan welke zuiveringscentra een erkenning is verleend, alsmede welk erkenningsnummer daarbij is toegekend.
5. Een ter uitvoering van artikel 5 van de richtlijn tweekleppige weekdieren erkend zuiveringscentrum wordt gelijk gesteld met een op de voet van dit artikel erkend zuiveringscentrum.

Artikel 15

De voor een zuiveringscentrum verantwoordelijke ondernemer draagt er zorg voor dat de bij deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde voorschriften worden nageleefd. Daartoe ziet hij er met name op toe dat:

- geregeld representatieve monsters voor laboratoriumonderzoek worden genomen en geanalyseerd om, naar gelang van de plaatsen van herkomst van de partijen, een chronologisch overzicht te kunnen opstellen van de sanitaire kwaliteit van de levende tweekleppige weekdieren voor en na de behandeling in het zuiveringscentrum;
- er een register met de uitkomsten van de controles wordt bijgehouden.

3.3 Verzendingscentra

Artikel 16

Het behandelen, bewerken of bewaren van levende tweekleppige weekdieren in verzendingscentra geschiedt op hygiënische wijze, met inachtneming van de eisen van bijlage VII, hoofdstukken I en III.

Artikel 17

1. Een verzendingscentrum moet door de bevoegde instantie zijn erkend.
2. De erkenning wordt verleend indien door de aanvrager is aangetoond dat het verzendingscentrum voldoet aan de in deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde voorschriften.
3. Indien het verzendingscentrum niet meer voldoet aan de in het tweede lid bedoelde voorschriften wordt de erkenning ingetrokken.
4. De bevoegde instantie maakt in de Staatscourant bekend aan welke verzendingscentra een erkenning is verleend, alsmede welk erkenningsnummer daarbij is toegekend.
5. Een ter uitvoering van artikel 5 van de richtlijn tweekleppige weekdieren erkend verzendingscentrum wordt gelijkgesteld met een op de voet van dit artikel erkend verzendingscentrum.

Artikel 18

De voor een verzendingscentrum verantwoordelijke ondernemer draagt er zorg voor dat de bij deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde voorschriften worden nageleefd. Daartoe ziet hij er met name op toe dat:

- geregeld representatieve monsters voor laboratoriumonderzoek worden genomen en geanalyseerd om, naar gelang van de plaatsen van herkomst van de partijen, een chronologisch overzicht te kunnen opstellen van de sanitaire kwaliteit van de levende tweekleppige weekdieren voor en na de hantering in het verzendingscentrum;
- er een register met de uitkomsten van de controles wordt bijgehouden.

3.4 Overige bepalingen

Artikel 19

1. De in artikel 12 bedoelde levende tweekleppige weekdieren welke bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie:
 - a. voldoen aan de eisen van bijlage VIII;
 - b. zijn verpakt overeenkomstig bijlage IX;
 - c. worden bewaard en opgeslagen overeenkomstig bijlage X;
 - d. worden vanuit verzendingscentra vervoerd overeenkomstig bijlage XI;
 - e. zijn voorzien van een vermelding overeenkomstig bijlage XII.
2. Het eerste lid, onder a, is van overeenkomstige toepassing op de in het eerste lid bedoelde waren welke niet bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie.

Artikel 19a

1. Het gehalte van de volgende stoffen in stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen en, in afwijking van artikel 19, eerste lid, onder a, j° bijlage VIII, punt 5, in levende tweekleppige weekdieren, bestemd voor rechtstreekse consumptie door de mens of voor consumptie door de

mens na verwerking, bedraagt ten hoogste:

- a. 160 µg okadezuur-equivalent per kg;
 - b. 1 mg yessotoxine-equivalent/kg;
 - c. 160 µg azaspiracide-equivalent/kg; steeds per geheel dier of per elk afzonderlijk eetbaar deel.
2. Als methoden van onderzoek welke bij uitsluiting beslissend zijn voor de vaststelling of al dan niet voldaan is aan het eerste lid, worden aangewezen de analysemethoden, bedoeld in de bijlage van beschikking nr. 2002/225/EG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 15 maart 2002 (PbEG L 75) tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van richtlijn 91/492/EEG van de Raad wat betreft de maximumgehalten en analysemethoden voor bepaalde mariene biotoxinen in tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen.
 3. Indien de uitslagen van de analyses, uitgevoerd met in het tweede lid bedoelde methoden, uiteenlopen, geldt de bioassay in muizen als referentiemethode.

Artikel 19b

1. In afwijking van artikel 19, eerste lid, onder a, j° bijlage VIII, punt 6, mag in levende tweekleppige weekdieren van de soorten *Pecten maximus* en *Pecten jacobaeus* het gehalte aan ASP in de voor consumptie door de mens bestemde adductor of gonaden ten hoogste 20 mg DA per kg volgens de HPLC-analysemethode bedragen, voor zover:
 - a. deze weekdieren zijn verzameld en vervoerd met inachtneming van de ter zake bij of krachtens de Verordening gezondheidsvoorschriften levende tweekleppige weekdieren 2000 gestelde voorschriften;
 - b. in de erkende inrichting, bedoeld in artikel 5, eerste lid, die een door de bevoegde autoriteit verleende vergunning heeft voor de specifieke bereiding van deze weekdieren, de hepatopancreas, de weke delen, en alle weke delen die niet voldoen aan de ter zake bij of krachtens de Verordening gezondheidsvoorschriften levende tweekleppige weekdieren 2000 gestelde voorschriften, volledig zijn verwijderd.
2. Een in het eerste lid, onder b, bedoelde vergunning wordt verleend onder het voorschrift dat artikel 6 door de desbetreffende inrichting met betrekking tot dit artikel correct zal worden toegepast. De vergunning wordt ingetrokken indien dit voorschrift niet in acht wordt genomen.
3. De erkende inrichting die over een specifieke vergunning beschikt als bedoeld in het eerste lid, onder b, onderzoekt alle partijen voor consumptie gereede tweekleppige weekdieren. Een monster van het eindproduct voldoet aan artikel 5, tweede lid, onder b, 2°, van de Verordening gezondheidsvoorschriften levende tweekleppige weekdieren 2000. Indien uit dit onderzoek blijkt dat een monster meer dan 20 mg DA per kg bevat, dan wordt de desbetreffende partij onder toezicht van de bevoegde instantie vernietigd.
4. De hepatopancreas, de weke delen, en andere giftige delen die niet voldoen aan de grenswaarden, bedoeld in artikel 5, tweede lid, onder b, 2°, van de Verordening gezondheidsvoorschriften levende tweekleppige weekdieren 2000, worden onder toezicht van de bevoegde instantie vernietigd.
5. Een in dit artikel bedoelde inrichting informeert de bevoegde instantie zodra in de voor consumptie gereede tweekleppige weekdieren gehalten worden vastgesteld die niet voldoen aan bijlage VIII, punt 6.

Artikel 20

1. Het binnen Nederlands grondgebied brengen van partijen tweekleppige weekdieren is slechts toegestaan indien zij voldoen aan de door de Europese Commissie krachtens artikel 9, derde lid, van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde beschikkingen.
2. Bij gebreke van de in het eerste lid bedoelde voorwaarden is het binnen Nederlands grondgebied brengen van partijen levende tweekleppige weekdieren slechts toegestaan indien zij vergezeld gaan van een schriftelijke verklaring, afgegeven door de bevoegde autoriteit van het land van verzending, waaruit blijkt dat de waren voldoen aan de bij deze regeling gestelde voorwaarden en de overige op basis van de Warenwet ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde voorschriften.

Artikel 20a

Een wijziging van richtlijn 2004/9/EG treedt voor de toepassing van deze regeling in werking met ingang van de dag waarop aan de betrokken wijzigingsrichtlijn uiterlijk uitvoering moet zijn gegeven.

§ 3a. Slakken

Artikel 20b

1. De bevoegde instantie erkent op verzoek een inrichting voor de bereiding van slakken indien de ter zake relevante eisen van bijlage I en II, in acht zijn genomen.
2. Slakken zijn afkomstig van:
 - a. een op de voet van het eerste lid erkende inrichting voor de bereiding van slakken; of
 - b. een inrichting voor de bereiding van slakken die erkend is krachtens bijlage II, hoofdstuk 3, punt B.1, tweede streepje, van richtlijn 92/118/EEG, voor zover de waar afkomstig is uit een andere lidstaat van de Europese Unie of uit een staat die partij is bij de Overeenkomst inzake de Europese Economische Ruimte.

Artikel 20c

1. Een in artikel 20b, onder a, bedoelde erkende inrichting voor de bereiding van slakken:
 - a. voert interne controles uit overeenkomstig bijlage XIV;
 - b. verricht steekproefsgewijs organoleptische controles; en
 - c. licht de bevoegde instantie in indien uit laboratoriumonderzoek of uit enige andere informatie waarover de inrichting beschikt, blijkt dat sprake is van een ernstig veterinair risico of risico voor de volksgezondheid.
2. Slakken die blijkens de in het eerste lid, onder b, bedoelde controles niet geschikt zijn voor consumptie door de mens, worden uit de handel genomen en gedenatureerd, zodat zij niet opnieuw voor consumptie door de mens gebruikt kunnen worden.

Artikel 20d

1. Dit artikel geldt voor de bewerking van vlees van van de schelp ontdane slakken.
2. Een inrichting voor de bereiding van slakken beschikt, al naar gelang van de omvang van de activiteiten, over aparte lokalen of ruimten:
 - a. voor het opslaan van het materiaal voor verpakking en onmiddellijke verpakking;
 - b. voor het inslaan en opslaan van levende slakken;
 - c. voor het wassen, het broeien, het verwijderen van de schelpen, en het opmaken;
 - d. voor het opslaan en, eventueel, het reinigen en behandelen van de schelpen;
 - e. om het vlees eventueel een warmtebehandeling te laten ondergaan;
 - f. om het vlees van een onmiddellijke verpakking of een verpakking te voorzien; en
 - g. voor het opslaan van de eindproducten in koelinstallaties.
3. Slakken worden vóór het broeien gecontroleerd; dode slakken worden niet bereid voor consumptie door de mens.
4. Nadat de slakken van hun schelp zijn ontdaan, wordt ervoor gezorgd dat de bij de opmaak verwijderde hepatopancreas niet voor consumptie door de mens kan worden gebruikt.

Artikel 20e

Een inrichting waar conserven van slakken worden bereid, voldoet aan de ter zake relevante eisen in bijlage II, hoofdstuk IV, punt 4.

Artikel 20f

1. Dit artikel geldt voor bereide slakken.

2. Inrichtingen waar bereide slakken worden verwerkt beschikken, al naar gelang hun activiteiten, over aparte lokalen of ruimten voor:
 - a. het opslaan van van de schelp ontdaan slakkenvlees in koelinstallaties;
 - b. het opslaan van schone schelpen;
 - c. het opslaan van broodbereidingsproducten;
 - d. het bereiden van het vulsel;
 - e. het koken en het afkoelen;
 - f. het inbrengen van het vlees en het vulsel in de schelp en het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking in een lokaal met gecontroleerde temperatuur;
 - g. eventueel, het bevriezen; en
 - h. het opslaan van eindproducten in koelinstallaties.
3. Een inrichting waar bereide slakken worden verwerkt voldoet aan de ter zake relevante voorwaarden van hoofdstuk IX van bijlage B bij richtlijn nr. 77/99/EEG van de Raad van de Europese Unie van 21 december 1976 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesproducten (PbEG 1977, L 26).
4. Het gebruikte slakkenvlees voldoet vóór het koken aan de voor geblancheerd slakkenvlees vastgestelde voorwaarden.

Artikel 20g

1. De slakken worden van een onmiddellijke verpakking en een verpakking voorzien, opgeslagen en vervoerd overeenkomstig de ter zake relevante hygiënevoorschriften van de bijlagen IV en VI.
2. Op de verpakking en de onmiddellijke verpakking van slakken wordt een identificatiemerk aangebracht dat de volgende vermeldingen bevat: in hoofdletters de naam of de beginletters van het land van verzending, gevolgd door het erkenningsnummer van de inrichting, en een van de volgende afkortingen: CE, EC, EF, EG, EK of FY.

Artikel 20h

Van de schelp ontdane, bereide of verduurzaamde slakken, afkomstig uit een derde land:

- a. bevatten op de verpakkingen en de onmiddellijke verpakkingen op onuitwisbare wijze de naam of de ISO-code van het land van herkomst en het erkenningsnummer van de producerende inrichting; en
- b. gaan per partij vergezeld van het keuringscertificaat, bedoeld in bijlage II, hoofdstuk 3, punt I.C.2, bij richtlijn 92/118/EEG.

§ 3b. Kikkerbillen

Artikel 20i

1. De bevoegde instantie erkent op verzoek een inrichting voor de bereiding van kikkerbillen indien de ter zake relevante eisen van bijlage I en II, in acht zijn genomen.
2. Kikkerbillen zijn geslacht, uitgebloed, bereid en eventueel gekoeld, bevroren, verwerkt, verpakt en opgeslagen in:
 - a. een op de voet van het eerste lid erkende inrichting voor de bereiding van kikkerbillen; of
 - b. een inrichting voor de bereiding van kikkerbillen die erkend is krachtens bijlage II, hoofdstuk 3, punt B.1, tweede streepje, van richtlijn 92/118/EEG, voor zover de waar afkomstig is uit een andere lidstaat van de Europese Unie of uit een staat die partij is bij de Overeenkomst inzake de Europese Economische Ruimte.

Artikel 20j

1. Een in artikel 20i, tweede lid, onder a, bedoelde erkende inrichting voor de bereiding van kikkerbillen:
 - a. voert interne controles uit overeenkomstig bijlage XIV;

- b. verricht steekproefsgewijs organoleptische controles; en
 - c. licht de bevoegde instantie in indien uit laboratoriumonderzoek of uit enige andere informatie waarover de inrichting beschikt, blijkt dat sprake is van een ernstig veterinair risico of risico voor de volksgezondheid.
2. Kikkerbilden die blijkens de in het eerste lid, onder b, bedoelde controles niet geschikt zijn voor consumptie door de mens, worden uit de handel genomen en gedenatureerd, zodat zij niet opnieuw voor consumptie door de mens gebruikt kunnen worden.

Artikel 20k

Een inrichting waar kikkerbilden worden bereid, beschikt over een afzonderlijk lokaal voor het opslaan en het wassen van de levende kikkers, en voor het slachten en uitbloeden ervan, dat materieel gescheiden is van de ruimte waar de kikkerbilden worden bereid.

Artikel 20l

1. Vóór de slachting gestorven kikkers worden niet bereid voor consumptie door de mens.
2. Kikkerbilden worden onmiddellijk na de bereiding overvloedig met stromend drinkwater water gewassen en direct:
 - a. gekoeld tot de temperatuur van smeltend ijs;
 - b. bevroren tot een temperatuur van ten hoogste -18°C; of
 - c. verwerkt met inachtneming van bijlage II.

Artikel 20m

1. De kikkerbilden worden van een onmiddellijke verpakking en een verpakking voorzien, opgeslagen en vervoerd overeenkomstig de ter zake relevante hygiënevoorschriften van de bijlagen IV en VI.
2. Op de verpakking en de onmiddellijke verpakking van kikkerbilden wordt een identificatiemerk aangebracht dat de volgende vermeldingen bevat: in hoofdletters de naam of de beginletters van het land van verzending, gevolgd door het erkenningsnummer van de inrichting, en een van de volgende afkortingen: CE, EC, EF, EG, EK of FY.

Artikel 20n

Kikkerbilden, afkomstig uit een derde land:

- a. bevatten op de verpakkingen en de onmiddellijke verpakkingen op onuitwisbare wijze de naam of de ISO-code van het land van herkomst en het erkenningsnummer van de producerende inrichting; en
- b. gaan per partij vergezeld van het keuringscertificaat, bedoeld in bijlage II, hoofdstuk 3, punt I.C.2, bij richtlijn 92/118/EEG.

§ 3c. Handelsbenamingen

Artikel 20o

De lijst met handelsbenamingen, bedoeld in artikel 4, tweede lid, van verordening (EG) 104/2000, is opgenomen in bijlage XVI.

§ 4. Slotbepalingen

Artikel 21

Deze regeling treedt in werking op het tijdstip waarop het Warenwetbesluit visserijproducten in werking treedt.

Artikel 22

Deze regeling wordt aangehaald als: Warenwetregeling Visserijproducten, tweekleppige weekdieren,

slakken en kikkerbillen.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. Borst-Eilers

Bijlage I. Hygiëne-eisen voor inrichtingen **Alemene hygiëne-eisen**

A. Algemene hygiëne-eisen voor ruimten en materieel

1. Vloeren, wanden, plafonds en scheidswanden, materieel en werktuigen die bij de be- en verwerking van visserijproducten worden gebruikt, worden goed schoon gehouden en worden goed onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van de produkten.
2. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte worden systematisch verdelgd. Rattenverdelgingsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen worden opgeslagen in ruimten of kasten die kunnen worden afgesloten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de produkten.
3. Werkplaatsen, gereedschap en materieel mogen uitsluitend voor de be- en verwerking van visserijproducten worden gebruikt. Zij mogen evenwel, na toestemming van de bevoegde instantie, gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de bereiding van andere levensmiddelen.
4. Er mag uitsluitend drinkwater of schoon zeewater worden gebruikt. Bij wijze van uitzondering mag evenwel niet-drinkbaar water worden gebruikt voor het koelen van de machines, het opwekken van stoom en het bestrijden van brand, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van het water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar opleveren voor besmetting van de produkten.
5. Alleen op basis van de Bestrijdingsmiddelenwet toegelaten ontsmettingsmiddelen, alsmede reinigings- en soortgelijke middelen welke niet schadelijk zijn voor de volksgezondheid, mogen worden gebruikt. Deze middelen worden zodanig gebruikt dat de uitrusting, het materieel en de produkten er niet door worden aangetast.

B. Algemene hygiëne-eisen voor het personeel

1. De grootst mogelijke zindelijkheid is vereist voor het personeel, en met name:
 - a. dient het personeel, en in het bijzonder de personen die betrokken zijn bij het hanteren van visserijproducten die besmet kunnen raken, geschikte en schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen dat de haren volledig bedekt;
 - b. dient het bij het hanteren en de bewerking van visserijproducten betrokken personeel ten minste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat, de handen te wassen; wonden aan de handen moeten worden afgedekt met waterdicht wondverband;
 - c. mag in de werk- en opslagruimten niet worden gerookt, gespuwd, gedronken of gegeten.
2. De werkgever dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij de be- en verwerking en het hanteren van visserijproducten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting. Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van visserijproducten door middel van een doktersattest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat.

Bijlage II [Treedt in werking per 14-02-5601]

Bijlage III. Analytische en organoleptische eisen

Hoofdstuk I. Organoleptische controles

visserijproducten voldoen ten minste aan de organoleptische eisen van de laagste versheidsklasse van de gemeenschappelijke handelsnormen die zijn vastgesteld op basis van artikel 2 van verordening (EEG) nr. 3759/92 van de Raad van de Europese Unie van 17 december 1992 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur (PbEG L 388).

Als op grond van de organoleptische beoordeling enige twijfel bestaat over de versheid van de visserijproducten, kunnen chemische of microbiologische controles worden uitgevoerd.

Hoofdstuk II. Chemische controles

A. Histamine

Er worden monsters genomen die in een laboratorium worden onderzocht, ten einde de volgende parameters te controleren:

Histamine:

Per partij worden negen monsters genomen:

- de gemiddelde concentratie mag niet hoger zijn dan 100 mg/kg,
- bij ten hoogste twee monsters mag de concentratie meer dan 100 mg/kg, doch niet meer dan 200 mg/kg bedragen,
- bij geen enkel monster mag de concentratie meer dan 200 mg/kg bedragen.

Deze maximumconcentraties gelden alleen voor vissoorten die behoren tot de families Scombridae en Clupeidae. De vissen van deze families die een enzymatische rijping in pekel hebben ondergaan, mogen echter hogere histamineconcentraties bevatten, die evenwel het dubbele van bovengenoemde waarden niet mogen overschrijden.

B. TVB-N

1. Soorten waarvoor een grenswaarde voor TVB-N wordt vastgesteld:

- a. *Sebastes* spp.;
Helicolenus dactylopterus;
Sebastichys capensis;
- b. Soorten die behoren tot de familie PLEURONECTIDAE (met uitzondering van heilbot: *Hippoglossus* sp.);
- c. *Salmo salar*;
Soorten die behoren tot de familie MERLUCCIIDAE;
Soorten die behoren tot de familie GADIDAE.

2. Verse, bewerkte of ingevroren visserijproducten die behoren tot de onder 1 bedoelde soorten, worden als niet geschikt voor menselijke consumptie beschouwd wanneer op grond van de organoleptische beoordeling twijfel bestaat over de versheid en bij chemische controle blijkt dat de volgende grenswaarden voor TVB-N (totale vluchtige base-stikstof) worden overschreden:

- a. 25 milligram stikstof/100 gram vlees voor de onder 1, sub a, bedoelde soorten;
- b. 30 milligram stikstof/100 gram vlees voor de onder 1, sub b, bedoelde soorten;
- c. 35 milligram stikstof/100 gram vlees voor de onder 1, sub c, bedoelde soorten.

3. De voor de controle op de grenswaarde voor TVB-N te gebruiken referentiemethode is de in bijlage XV beschreven methode voor de destillatie van een met perchloorzuur eiwitvrij gemaakt extract. Deze destillatie wordt uitgevoerd met behulp van een apparaat dat in hoofdlijnen overeenkomt met het in bijlage XV opgenomen model.

4. Bij routinebepalingen voor de controle op de grenswaarde voor TVB-N kunnen de volgende methoden worden gebruikt:

- a. de microdiffusiemethode, beschreven door Conway en Byrne (1933);
- b. de directe destillatiemethode, beschreven door Antonacopoulos (1968);
- c. de methode voor de destillatie van een met trichloorazijnzuur eiwitvrij gemaakt extract van het Comité van de Codex Alimentarius voor vis en visserijproducten (1968).

5. Bij twijfel of geschillen over de resultaten van de volgens één van de onder 4 bedoelde methoden uitgevoerde analyse mag uitsluitend de onder 3 bedoelde referentie-methode worden gebruikt om de resultaten te controleren.
6. Voor de bepaling van de concentratie van TVB-N wordt ongeveer 100 gram vlees genomen, dat op minimaal drie verschillende plaatsen van het monster wordt weggenomen en vervolgens wordt fijngemalen en vermengd.

Hoofdstuk III. Microbiologische controles

Gekookte gepelde garnalen dienen de volgende microbiologische normen niet te overschrijden:

- Staphylococcus aureus niet meer dan 5000 per gram;
- Salmonella afwezig in 25 gram;

andere pathogene kiemen dienen afwezig te zijn.

Bijlage IV. Verpakken

1. Het verpakken vindt plaats onder bevredigende hygiënische omstandigheden, zodat elke besmetting van de visserijproducten wordt voorkomen.
2. Het verpakkingsmateriaal en de producten die met de visserijproducten in contact kunnen komen, voldoen aan alle hygiënische voorschriften, en met name:
 - mogen zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische kenmerken van de visserijproducten;
 - mogen zij geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op de visserijproducten kunnen overbrengen;
 - dienen zij voldoende stevig te zijn om de visserijproducten een doeltreffende bescherming te bieden.
3. Het verpakkingsmateriaal mag geen tweede maal worden gebruikt tenzij het gaat om speciale ondoordringbare, gladde recipiënten van corrosiebestendig materiaal die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn, die na reiniging en ontsmetting opnieuw kunnen worden gebruikt. Verpakkingsmateriaal voor verse producten onder ijs moet zo zijn ontworpen dat het smeltwater kan wegvloeien.
4. Nog niet gebruikt verpakkingsmateriaal wordt opgeslagen in een aparte ruimte, die gescheiden is van de productieplaats en wordt beschermd tegen stof en besmetting.

Bijlage V. Vermeldingen

Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, dient het voor inspectiedoeleinden mogelijk te zijn de herkomst van de in de handel gebrachte visserijproduct en vast te stellen aan de hand van de merking of van de begeleidende documenten.

De volgende gegevens zijn daartoe op de verpakking en voorverpakking of, in geval van onverpakte producten, op de begeleidende documenten vermeld:

- de naam van het land van verzending, hetzij voluit geschreven, hetzij afgekort in hoofdletters, voor zover het een lid-staat van de Europese Unie betreft: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - UK
- de identificatie van de inrichting aan de hand van het officiële erkenningsnummer of, wanneer de producten in de handel worden gebracht via een afslag of een groothandelsmarkt, aan de hand van het registratienummer.

- voor zover van toepassing, een van de volgende afkortingen: CE - EC - EG - EK - EF - EY.

Deze gegevens staan op de verpakking bij elkaar, op een zodanige plaats dat er kennis van kan worden genomen zonder dat de verpakking behoeft te worden opengemaakt.

Bijlage VI. Opslag en vervoer

1. Bij het lossen en de aanvoer wordt besmetting van de visserijproducten vermeden; met name wordt ervoor gezorgd dat:
 - het lossen en de aanvoer snel geschieden,
 - de visserijproducten onverwijld worden ondergebracht in een beschermde omgeving in de vervoers-, opslag- of verkoopinstallaties of in een inrichting op de, gezien de aard van het produkt, juiste temperatuur en in voorkomend geval met ijs worden bedekt,
 - geen apparatuur wordt gebruikt en geen behandelingen worden uitgevoerd die de eetbare delen van de visserijproducten kunnen aantasten.
2. De bevoegde instantie kan in afwijking van punt 1 toestaan dat verse visserijproducten op de kade worden overgeladen in recipiënten die bestemd zijn om onmiddellijk te worden verzonden naar een inrichting, afslag of groothandelsmarkt.
3. visserijproducten worden tijdens opslag en vervoer op de bij deze regeling voorgeschreven temperaturen gehouden:
 - voor verse of ontdooide visserijproducten en voor produkten van gekookte en gekoelde schaal- en weekdieren: op de temperatuur van smeltend ijs;
 - voor ingevroren visserijproducten, met uitzondering van ingevroren vis in pekels bestemd voor de fabricage van conserven: op een constante temperatuur van -18°C of lager in alle delen van het produkt, met eventueel korte schommelingen naar boven van maximaal 3°C tijdens het vervoer;
 - voor verwerkte produkten: op de door de producent aangegeven temperatuur.
4. Wanneer ingevroren visserijproducten van een koelhuis naar een inrichting worden vervoerd om er bij aankomst te worden ontdooid met het oog op bewerking of verwerking en wanneer de af te leggen afstand niet meer bedraagt dan 50 km of niet meer dan 1 uur in beslag neemt, kan de bevoegde instantie een afwijking van de eisen van punt 3, tweede streepje, toekennen.
5. De produkten mogen niet worden opgeslagen of vervoerd met andere produkten die hun hygiënische kwaliteit nadelig kunnen beïnvloeden of die deze produkten kunnen besmetten, tenzij ze zo zijn verpakt dat voldoende bescherming wordt geboden.
6. Voertuigen die voor het vervoer van visserijproducten worden gebruikt, zijn op zodanige wijze gebouwd en ingericht, dat de bij deze regeling voorgeschreven temperaturen tijdens de hele duur van het vervoer kunnen worden gehandhaafd. Indien de produkten worden gekoeld met ijs wordt ervoor gezorgd dat het smeltwater kan wegvloeien, zodat het niet in contact blijft met de produkten. De binnenwanden van de vervoermiddelen zijn op zodanige wijze afgewerkt, dat de hygiënische kwaliteit van de visserijproducten niet nadelig wordt beïnvloed. Zij zijn glad en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten.
7. Vervoermiddelen voor visserijproducten mogen niet worden gebruikt voor het vervoer van andere produkten die de visserijproducten zouden kunnen aantasten of besmetten, tenzij door grondige reiniging en vervolgens ontsmetting kan worden gegarandeerd dat de visserijproducten niet zullen worden besmet.
8. visserijproducten mogen niet worden vervoerd in voertuigen of containers die niet schoon zijn en die ontsmet hadden moeten zijn.
9. De omstandigheden waarin visserijproducten die levend in de handel worden gebracht, worden vervoerd, mogen deze produkten niet nadelig beïnvloeden.

Bijlage VII. Hygiëne-eisen voor verzendings- en zuiveringscentra

Hoofdstuk I. Algemene hygiëne-eisen

Een zeer hoge mate van zindelijkheid en hygiëne is vereist ten aanzien van het personeel, de gebouwen, het materieel en de arbeidsomstandigheden:

1. personeel dat betrokken is bij de behandeling of de hantering van de levende tweekleppige weekdieren draagt met name schone werkkledij en indien nodig handschoenen die geschikt zijn voor het werk dat wordt verricht;
2. het personeel onthoudt zich van gedragingen waardoor de levende tweekleppige weekdieren kunnen worden verontreinigd, met name van spuwen; een ieder die lijdt aan een ziekte die door levende tweekleppige weekdieren kan worden overgedragen, wordt, totdat hij genezen is, geweerd bij de behandeling en hantering van deze producten;
3. knaagdieren, insecten en ander ongedierte worden verdelgd en vervolgens wordt ervoor gezorgd dat de installaties daarvan vrij blijven; huisdieren worden buiten de installaties gehouden;
4. ruimten, materieel en instrumenten die worden gebruikt bij het hanteren van levende tweekleppige weekdieren worden schoon gehouden en goed onderhouden; materieel en instrumenten worden aan het einde van elke werkdag en zo vaak als nodig is grondig gereinigd;
5. ruimten, instrumenten en materieel mogen niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan het hanteren van levende tweekleppige weekdieren, tenzij de bevoegde instantie daartoe machtiging heeft verleend;
6. afval wordt op hygiënische wijze opgeslagen op een afzonderlijke plaats, en desnoods in gesloten containers die speciaal daarvoor worden gebruikt. Afval wordt geregeld uit de nabijheid van de inrichting verwijderd;
7. de eindproducten worden afgedekt opgeslagen en mogen niet op plaatsen komen die bestemd zijn voor het hanteren van andere dieren dan levende tweekleppige weekdieren, zoals bijvoorbeeld schaaldieren.

Hoofdstuk II Bijzondere eisen voor zuiveringscentra

Benevens aan de in de hoofdstuk I vastgestelde eisen wordt aan de volgende eisen voldaan:

1. vóór de zuivering wordt het slijk van de levende tweekleppige weekdieren verwijderd met schoon zeewater onder druk of met drinkwater. Deze eerste wasbeurt mag ook plaatsvinden in de zuiveringsbassins vóórdat met de zuivering wordt begonnen; daarbij blijven de waterafvoerkanalen tijdens de gehele eerste wasbeurt open en dient vóórdat met de eigenlijke zuivering wordt begonnen voldoende tijd te verlopen om de bassins volledig te laten leeglopen;
2. het debiet van de aanvoer van zeewater in de zuiveringsbassins staat in verhouding tot het aantal ton levende tweekleppige weekdieren dat per uur wordt behandeld;
3. voor de zuivering van levende tweekleppige weekdieren wordt schoon of via een behandeling schoongemaakt zeewater gebruikt; de afstand tussen de watervang en de plaats waar het afvalwater wordt geloosd, dient groot genoeg te zijn om verontreinigingen te voorkomen; behandeling van het zeewater, indien zulks nodig is, is toegestaan op voorwaarde dat de bevoegde instantie de doeltreffendheid van de behandelingsmethode heeft gecontroleerd; eventueel kan ook drinkwater worden gebruikt voor de bereiding van zeewater, op basis van de belangrijkste chemische bestanddelen daarvan;
4. de hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren die wordt gezuiverd, staat in verhouding tot de capaciteit van het zuiveringscentrum. Levende tweekleppige weekdieren worden continu gezuiverd gedurende een periode die lang genoeg is om te garanderen dat aan de in bijlage VIII neergelegde microbiologische eisen wordt voldaan. Deze begint op het ogenblik waarop de in het zuiveringsbassin aanwezige levende tweekleppige weekdieren onder water komen te staan, en loopt tot het ogenblik waarop deze uit het bassin worden verwijderd. Het zuiveringscentrum houdt rekening met de gegevens betreffende de grondstof (zoals de soort tweekleppige weekdieren, het gebied van oorsprong of het gehalte aan micro-organismen) ten einde de zuiveringsperiode eventueel te verlengen om ervoor te zorgen dat de levende tweekleppige weekdieren voldoen aan de in bijlage VIII neergelegde bacteriologische eisen;
5. indien een zuiveringsbassin verscheidene partijen weekdieren bevat, zijn deze van dezelfde soort en afkomstig van eenzelfde produktiegebied of van verschillende gebieden met dezelfde gezondheidsstatus. De duur van de behandeling is gebaseerd op de tijd die nodig is voor de partij die het langste zuiveringsproces behoeft;
6. levende tweekleppige weekdieren mogen niet in te dikke lagen worden gestapeld, zodat de

- schelpen zich tijdens het zuiveringsproces ongehinderd kunnen openen;
7. in de zuiveringsbassins mogen op het moment waarop levende tweekleppige weekdieren er een zuiveringsproces ondergaan, geen visserijproducten of andere mariene diersoorten aanwezig zijn;
 8. na zuivering worden de schelpen van de levende tweekleppige weekdieren met zorg gewassen met veel drinkwater of schoon zeewater; dat kan eventueel gebeuren in het zuiveringsbassin zelf; het gebruikte water mag niet opnieuw in circulatie worden gebracht;
 9. zuiveringscentra hebben een eigen laboratorium of werken met een laboratorium dat beschikt over de nodige voorzieningen om de doeltreffendheid van het zuiveringssysteem aan de hand van microbiologische criteria te controleren. Laboratoria buiten het centrum moeten door de bevoegde instantie zijn goedgekeurd;
 10. de zuiveringscentra registreren regelmatig de volgende gegevens:
 - de uitkomsten van het microbiologische onderzoek van het in de zuiveringsinstallatie gebruikte water bij aanvoer in de zuiveringsbassins;
 - de uitkomsten van het microbiologische onderzoek van ongezuiverde levende tweekleppige weekdieren;
 - de uitkomsten van het microbiologische onderzoek van gezuiverde levende tweekleppige weekdieren;
 - de datum van levering en de hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren die aan het zuiveringscentrum zijn geleverd en het aantal desbetreffende registratiedocumenten;
 - het tijdstip waarop de zuiveringsinstallatie wordt gevuld en leeggemaakt (zuiveringsduur);
 - gegevens inzake verzending na zuivering.Deze gegevens zijn volledig en nauwkeurig, en worden leesbaar opgetekend in een register dat permanent voor controle ter beschikking van de bevoegde instantie wordt gehouden;
 11. de Zuiveringscentra die partijen levende tweekleppige weekdieren naar verzendingscentra zenden geven een registratiedocument af dat door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake is voorgeschreven;
 12. elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren wordt voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.

Hoofdstuk III. Bijzondere eisen voor verzendingscriteria

1. Benevens aan de in de hoofdstuk I vastgestelde eisen wordt aan de volgende eisen voldaan:
 - a. de verwatering mag geen verontreiniging van het produkt veroorzaken; de verwaterinstallaties moeten worden gebruikt volgens de instructies van de bevoegde instantie, met name wat betreft de bacteriologische en chemische kwaliteit van het aldaar gebruikte zeewater;
 - b. materieel en containers in verwaterinstallaties mogen geen bron zijn van verontreiniging;
 - c. de procédés voor de groottesortering van levende tweekleppige weekdieren mogen niet resulteren in bijkomende verontreiniging van het produkt of in wijzigingen waardoor het produkt minder geschikt wordt voor vervoer en opslag na verpakking;
 - d. voor het wassen of reinigen van levende tweekleppige weekdieren mag alleen schoon zeewater of drinkwater onder druk worden gebruikt; het gebruikte water mag niet opnieuw in circulatie worden gebracht.
2. Verzendingscentra mogen uitsluitend partijen levende tweekleppige weekdieren aanvaarden die:
 - afkomstig zijn van een productie-, heruitzettings- of verwatergebied dat voldoet aan de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde voorschriften; of
 - afkomstig zijn van een zuiveringscentrum dat voldoet aan de bij deze regeling en de door het Produktschap Vis ter uitvoering van de richtlijn tweekleppige weekdieren terzake vastgestelde voorschriften; en
 - vergezeld gaan van een registratie-document als bedoeld in hoofdstuk II, onder 11, van deze bijlage.
3. Verzendingscentra hebben een eigen laboratorium of werken met een laboratorium dat beschikt over de nodige voorzieningen om onder meer te controleren of de weekdieren voldoen aan de bij deze regeling vastgestelde microbiologische normen. Laboratoria buiten de centra moeten door de bevoegde instantie zijn goedgekeurd. Deze eisen gelden echter niet voor verzendingscentra die uitsluitend weekdieren rechtstreeks betrekken uit een zuiveringscentrum waar zij reeds na zuivering zijn onderzocht.

4. Verzendingcentra houden de volgende gegevens ter beschikking van de bevoegde instantie:
- de uitkomsten van het microbiologische onderzoek van levende tweekleppige weekdieren die uit een zuiveringscentrum, productiegebied, heruitzettings- of verwatergebied afkomstig zijn;
 - de data van ontvangst en de hoeveelheden levende tweekleppige weekdieren die in het verzendingcentrum zijn ontvangen, alsmede de desbetreffende registratiedocumenten;
 - gegevens inzake de verzending waarbij in ieder geval de volgende gegevens zijn vermeld:
 - naam en adres van de geadresseerden,
 - de datum en de hoeveelheden levende tweekleppige weekdieren welke zijn verzonden,
 - het nummer (danwel de nummers) van het bij de partijen verzonden weekdieren behorende registratiedocument (danwel -documenten) van binnenkomst.

Deze gegevens worden in chronologische volgorde geïndexed en gedurende een door de bevoegde instantie vast te stellen periode van ten minste twaalf maanden bewaard.

- 5.
- a. Verzendingcentra die zich op vaartuigen bevinden, zijn onderworpen aan de in punt 1, onder b, c en d en de punten 3 en 4 vastgestelde eisen;
 - b. De in de hoofdstuk I van deze bijlage neergelegde eisen gelden mutatis mutandis voor deze verzendingcentra.

Bijlage VIII. Analytische en organoleptische eisen

Levende tweekleppige weekdieren, bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, voldoen aan de volgende eisen:

1. Zij zien er vers en levend uit; de schelpen zijn vrij van vuil, de dieren reageren adequaat op klopping en bevatten een normale hoeveelheid lichaamsvocht.
2. Bij een MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen (proef uitgevoerd volgens de techniek van het meest waarschijnlijke aantal) of bij een andere bacteriologische test waarvan is aangetoond dat hij dezelfde nauwkeurigheidsgraad heeft, moeten minder dan 300 faecale coliformen of 230 E. coli per 100 g vlees en lichaamsvocht worden gevonden.
3. In 25 g vlees van weekdieren mag geen salmonella worden aangetroffen.
4. Het totale gehalte aan PSP ('Paralytic Shellfish Poison') in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer bedragen dan 80 microgram per 100 g volgens de biologische analysemethode eventueel in combinatie met een chemische methode voor het opsporen van saxitoxine.
5. De gewone biologische analysemethoden mogen geen positief resultaat te zien geven voor wat betreft de aanwezigheid van DSP ('Diarrhetic Shellfish Poison') in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel).
6. Het gehalte aan ASP ('Amnesic Shellfish Poisoning') in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) is niet meer dan 20 microgram 'domoic acid' per gram volgens gevalideerde HPLC-analysemethoden.
7. Bij ontstentenis van routineprocedures voor de opsporing van virussen en van virologische normen, wordt de gezondheidscontrole gebaseerd op tellingen van faecale bacteriën.

Bijlage IX. Verpakking

1. De verpakking van levende tweekleppige weekdieren geschiedt onder bevredigende hygiënische omstandigheden.

De recipiënten of containers:

- mogen de organoleptische eigenschappen van de levende tweekleppige weekdieren niet kunnen aantasten;
- mogen geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op de levende tweekleppige

- weekdieren kunnen overbrengen;
- dienen voldoende stevig te zijn om de levende tweekleppige weekdieren op doeltreffende wijze te beschermen.
2. Oesters worden met de holle kant naar beneden verpakt.
 3. Alle verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren zijn gesloten op het moment dat ze het verzendingscentrum verlaten en blijven verzegeld tot zij aan de eindverbruiker, een instelling of een detailhandelaar worden geleverd.

Bijlage X. Bewaring en opslag

1. In de opslagruimten worden de levende tweekleppige weekdieren steeds bewaard bij een temperatuur die geen nadelig effect heeft op de kwaliteit en de overleving; de verpakkingen mogen niet rechtstreeks in contact komen met de vloer van de opslagruimte, maar worden steeds op een schoon, verhoogd oppervlak geplaatst.
2. Na verpakking en na het verlaten van het verzendingscentrum mogen levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw in water worden ondergedompeld, behalve bij verhandeling in het detailhandelsstadium door de verzender zelf.

Bijlage XI. Vervoer vanuit het verzendingscentrum

1. Zendingen levende tweekleppige weekdieren, bestemd voor menselijke consumptie, worden in de vorm van gesloten pakketten vanuit het verzendingscentrum verzonden en blijven daarin totdat zij te koop worden aangeboden aan de eindverbruiker, een instelling of een detailhandelaar.
2. De voor het vervoer van zendingen levende tweekleppige weekdieren gebruikte vervoermiddelen voldoen aan de volgende eisen:
 - a. de binnenwanden en alle andere delen die in contact kunnen komen met de levende tweekleppige weekdieren zijn vervaardigd van corrosiebestendig materiaal; de wanden zijn glad en dienen gemakkelijk te kunnen worden gereinigd;
 - b. zij zijn op zodanige wijze uitgerust dat de levende tweekleppige weekdieren doeltreffend worden beschermd tegen extreem hoge of extreem lage temperaturen, stof of vuil, en beschadiging van de schelpen door trillingen en door schuring;
 - c. levende tweekleppige weekdieren mogen niet samen met andere producten waardoor zij zouden kunnen worden besmet, worden vervoerd.
3. Bij het vervoer en de distributie van levende tweekleppige weekdieren wordt gebruik gemaakt van gesloten voertuigen of containers waarin het produkt wordt bewaard bij een temperatuur die geen nadelig effect heeft op de kwaliteit en de overleving.

De pakketten levende tweekleppige weekdieren mogen tijdens het vervoer niet rechtstreeks in contact komen met de vloer van het voertuig of de container, maar moeten op een verhoogd oppervlak worden geplaatst of op een andere wijze tegen contact worden beschermd.

Het eventueel bij het vervoer van zendingen levende tweekleppige weekdieren gebruikte ijs moet zijn vervaardigd uit drinkwater of schoon zeewater.

Deze bijlage behoort bij de Warenwetregeling visserijproducten en tweekleppige weekdieren
De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. Borst-Eilers.

Bijlage XII. Vermeldingen

1. Alle pakketten van een zending levende tweekleppige weekdieren zijn voorzien van een gezondheidsmerk, zodat tot in het stadium van de detailhandel kan worden bepaald van welk verzendingscentrum zij afkomstig zijn. Onverminderd het bepaalde in het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen bevat het merk de volgende gegevens:
 - het land van verzending;
 - de soort tweekleppige weekdieren (gangbare naam en wetenschappelijke naam);
 - het toegekend erkenningsnummer met het oog op de identificatie van het verzendingscentrum;
 - de datum van verpakking met in ieder geval de dag en de maand.

In afwijking van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen mag de houdbaarheidsdatum worden vervangen door de vermelding 'deze dieren moeten bij aankoop levend zijn'.

2. Het gezondheidsmerk mag op de recipiënt worden gedrukt of op een apart etiket worden aangebracht dat vervolgens op de recipiënt wordt bevestigd of in de recipiënt wordt geplaatst. De merktekens mogen ook de vorm hebben van een bindsluiting of worden aangebracht met een nietjes-systeem; zelfklevende gezondheidsmerken mogen alleen worden gebruikt indien ze niet verwijderbaar zijn. Alle soorten gezondheidsmerken moeten zo zijn ontworpen dat ze slechts eenmaal kunnen worden gebruikt en dat ze niet van de ene op de andere verpakking kunnen worden overgebracht.
3. Het gezondheidsmerk is duurzaam en waterbestendig en de gegevens zijn leesbaar, onuitwisbaar en in gemakkelijk te ontcijferen letters aangebracht.
4. Het gezondheidsmerk dat is bevestigd op zendingen levende tweekleppige weekdieren die niet zijn verpakt in consumentenverpakkingen, wordt door de detailhandelaar bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.

Bijlage XIII

MODEL GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor visserijproducten bestemd voor de Europese Economische Gemeenschap

Land van verzending: _____

Bevoegde autoriteit (1): _____

inspectiedienst (1): _____

Referentienummer van het gezondheidscertificaat: _____

I. Identificatie van de visserijproducten

Omschrijving van het produkt:

- soort (wetenschappelijke naam): _____

- staat (2) of aard van de behandeling: _____

Aard van de verpakking: _____

Aantal verpakkingseenheden: _____

Nettogewicht: _____

Vereiste temperatuur bij opslag en vervoer: _____

II. Herkomst van de visserijproducten

Adres(sen) en nummer(s) van de inrichting(en) waar de producten zijn bewerkt of verwerkt en die door de bevoegde autoriteit voor uitvoer is (zijn) erkend:

(1) Naam en adres.

(2) Levend rechtstreeks bestemd voor menselijke consumptie, bewerkt, verwerkt, enz.

III. Bestemming van de visserijproducten

De visserijproducten worden verzonden

van _____
(plaats van verzending)

naar _____
(land en plaats van bestemming)

per (vervoermiddel) _____

Naam en adres van afzender: _____

Naam van de geadresseerde en adres van de plaats van bestemming: _____

IV. Gezondheidsverklaring

Ondergetekende, officieel inspecteur, verklaart dat:

1. de hierboven omschreven visserijproducten zijn behandeld, bewerkt of verwerkt, opgeslagen en vervoerd onder voorwaarden die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn vastgesteld bij Richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 33 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten.
2. bovendien, wanneer het gaat om diepgevroren of verwerkte tweekleppige weekdieren, deze weekdieren zijn verkregen in produktiegebieden waarvoor eisen gelden die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn vastgesteld bij Richtlijn 91/492/EEG van de Raad van 15 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren.

Gedaan te _____, op _____
(plaats) (datum)

(handtekening van de officieel inspecteur)

(Naam in hoofdletters, titel en functiegebied van de ondertekenaar)

Bijlage XIV. Interne controles

Hoofdstuk I. Algemene beginselen

Aanbevolen wordt uit te gaan van een model voor een logische aanpak, dat in hoofdzaak gebaseerd is op de onderstaande beginselen:

- identificatie van het gevaar, risico-analyse en bepaling van de maatregelen voor risicobeheersing;
- identificatie van de kritische punten;
- vaststelling van de kritische grenswaarden voor elk kritisch punt;
- vaststelling van de methoden voor toezicht en controle;
- vaststelling van de eventueel te nemen corrigerende maatregelen;
- vaststelling van de methoden voor toetsing en herziening;
- vaststelling van de vereiste documentatie inzake procédés en registraties.

Dit model, of de beginselen waarop het is gebaseerd, moet in elke situatie met de nodige soepelheid worden gehanteerd.

Hoofdstuk II. Identificatie van de kritische punten

Aanbevolen wordt om achtereenvolgens de hieronder aangegeven maatregelen te treffen.

1. Vorming van een multidisciplinaire equipe

Deze equipe, waarvan alle bij het produkt betrokken partijen binnen het bedrijf deel moeten uitmaken, moet beschikken over de vereiste specifieke kennis en over de nodige expertise ten aanzien van het betrokken produkt, de produktie ervan (fabricage, opslag en distributie), de consumptie van dat produkt en de mogelijke daaraan verbonden gevaren. Indien nodig moet deze equipe zich laten bijstaan door specialisten ter zake, ten einde problemen inzake evaluatie en beheersing van de kritische punten te kunnen oplossen.

De equipe kan bestaan uit:

- een specialist inzake kwaliteitscontrole die een oordeel kan vellen over de biologische, chemische of fysische risico's die verbonden zijn aan een bepaalde groep produkten;
- een specialist inzake produktie die verantwoordelijk is voor of nauw betrokken is bij de fabricage van het produkt;
- een technicus die over de nodige praktische kennis beschikt inzake werking en hygiëne van de apparaten en het materieel die bij de vervaardiging van het produkt worden gebruikt;
- een ieder die beschikt over bijzondere kennis op het gebied van de microbiologie, de voedingshygiëne en de voedingsmiddelentechnologie.

Een enkel persoon kan meer dan één rol vervullen, voor zover de equipe steeds over de nodige informatie beschikt en die informatie wordt aangewend om ervoor te zorgen dat het systeem van interne controles betrouwbaar is.

Indien een dergelijke expertise niet aanwezig is binnen de inrichting, moet zij elders gezocht worden (consultants, gids voor goede praktijken etc.).

2. Omschrijving van het produkt

Een volledige omschrijving van het eindprodukt moet worden opgesteld, waarbij de volgende punten aan bod moeten komen:

- samenstelling (zoals grondstoffen, ingrediënten, additieven);
- structuur en fysisch-chemische kenmerken (zoals vast, vloeibaar, gel, emulsie, Aw, pH);
- behandelingen (koken, diepvriezen, drogen, zouten, roken en overeenkomstige voorschriften);
- onmiddellijke verpakking en verpakking (zoals hermetisch, luchtledig, gasverpakking);
- voorschriften inzake opslag en distributie;
- vereiste termijn waarin het produkt zijn kwaliteiten behoudt (datum van minimale houdbaarheid, uiterste verkoopdatum);

- instructies voor het gebruik;
- microbiologische of chemische criteria, voor zover deze zijn vastgesteld.

3. Identificatie van het verwachte gebruik

De multidisciplinaire equipe moet ook een omschrijving geven van het normale of voorgenomen gebruik dat de consument maakt van het produkt, alsmede van de groepen consumenten waarvoor het produkt bestemd is.

Eventueel wordt overwogen het produkt aan te passen aan het gebruik door bepaalde groepen consumenten, zoals groepen of gemeenschappen, reizigers of door gevoelige groepen consumenten.

4. Opstelling van een fabricagediagram (omschrijving van de fabricagevoorschriften)

Alle fabricagestadia, inclusief de wachttijden tijdens of tussen de diverse stadia, vanaf de aankomst van de grondstoffen in de inrichting tot het in het verkeer brengen van het eindprodukt, via de bereiding, de behandeling, de verpakking, de opslag en de distributie, moeten achtereenvolgens worden bestudeerd en worden verwerkt in een gedetailleerd diagram, aangevuld met de nodige technische gegevens; de vorm waarin het diagram wordt gepresenteerd is niet van belang.

Deze gegevens kunnen met name bestaan uit:

- een plan van de werklokalen en de bijgebouwen;
- de aanwezige apparatuur en de kenmerken daarvan;
- de opeenvolging van de werkzaamheden (inclusief de verwerking van grondstoffen, ingrediënten of additieven, de wachttijden tijdens of tussen de stadia);
- de technische parameters inzake de werkzaamheden (met name de parameters tijd en temperatuur, inclusief de wachttijd);
- de door de produkten gevolgde weg (inclusief de mogelijkheden inzake kruisbesmetting);
- de scheiding tussen de schone sectoren en de vuile sectoren (of tussen zones met hoog risico en zones met laag risico);
- gegevens inzake de reinigings- en ontsmettingsmethoden;
- de situatie in en rond de inrichting uit een oogpunt van hygiëne;
- de hygiëne van het personeel en het verkeer van het personeel binnen de inrichting;
- de omstandigheden inzake opslag en distributie van de produkten.

5. Toetsing ter plaatse van het fabricagediagram

Nadat het diagram is opgesteld zou de multidisciplinaire equipe ter plaatse het diagram op zijn deugdelijkheid moeten toetsen tijdens de werkuren. Bij elke geconstateerde afwijking moet het diagram worden bijgesteld en aan de realiteit worden aangepast.

6. Vaststelling van de lijst van de gevaren en van de maatregelen voor risicobeheersing

Uitgaande van het getoetste fabricagediagram zou de equipe:

- a. een lijst moeten opstellen van alle mogelijke biologische, chemische, of fysische gevaren die redelijkerwijze in elk stadium mogen worden verwacht (inclusief aankoop en opslag van grondstoffen en ingrediënten, de wachttijden in de loop van de fabricage).
Onder gevaar moet worden verstaan: alles wat de gezondheid kan schaden en valt onder de bij deze regeling vastgestelde doelstellingen op hygiënisch gebied. Het kan meer bepaald gaan om:

- * onaanvaardbaar hoge verontreiniging (of nieuwe verontreiniging) van biologische (micro-organismen, parasieten), chemische of fysische aard, van de grondstoffen, de tussenprodukten of de eindprodukten;
- * onaanvaardbaar hoge mate van overleving of vermeerdering van pathogene micro-organismen en het ontstaan van onaanvaardbaar hoge gehalten aan chemische stoffen in tussenprodukten, in eindprodukten, in de produktielijn of in de omgeving daarvan;
- * het ontstaan of voortbestaan in onaanvaardbaar hoge hoeveelheden van toxines of andere ongewenste produkten van het microbiële metabolisme.

Om in deze lijst te worden opgenomen moeten de gevaren van dien aard zijn dat het elimineren ervan of het reduceren tot een aanvaardbaar niveau essentieel is voor de productie van veilige levensmiddelen.

- b. een omschrijving moeten geven van de eventuele maatregelen inzake risicobeheersing die in elk afzonderlijk geval kunnen worden toegepast.
De maatregelen inzake risicobeheersing omvatten maatregelen en activiteiten om een gevaar te

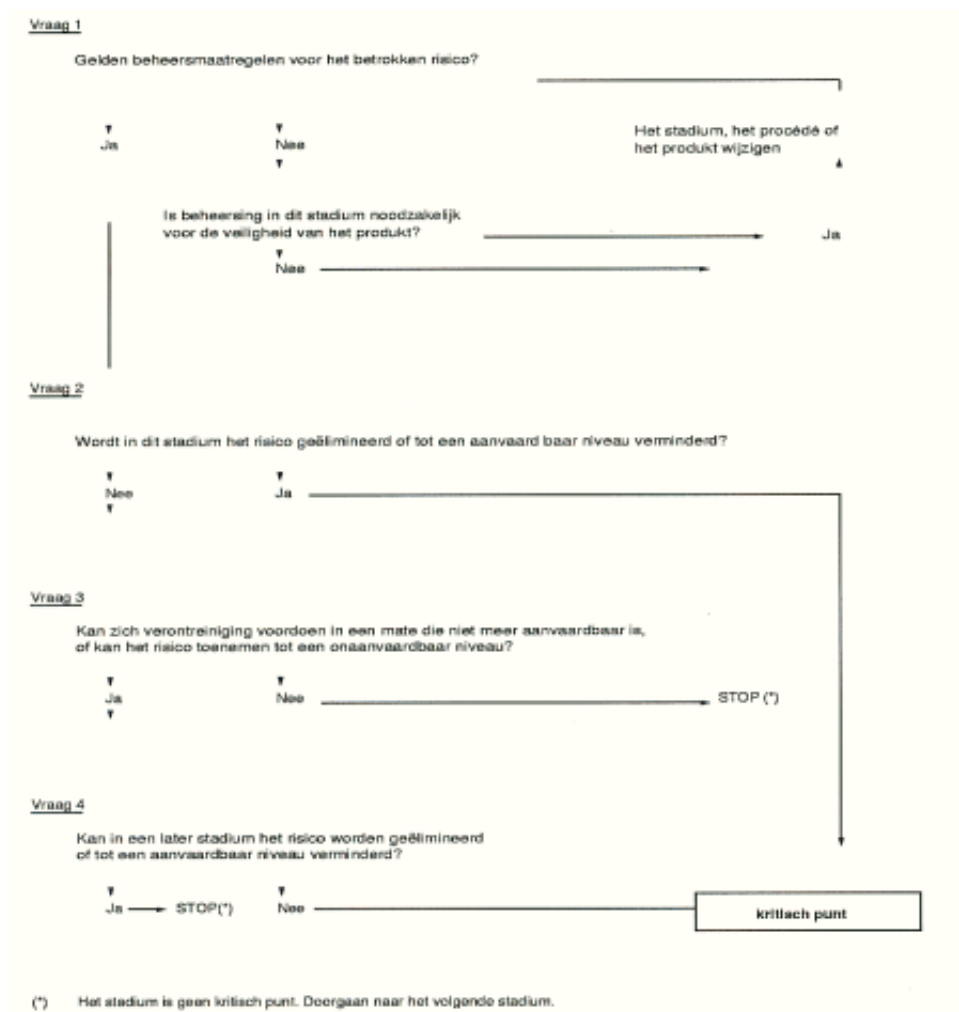
voorkomen, te elimineren of de consequenties ervan, dan wel de mogelijkheid dat het zich voordoet, tot een aanvaardbaar niveau te reduceren.

Om één geïdentificeerd risico onder controle te krijgen kunnen verschillende maatregelen inzake risicobeheersing noodzakelijk zijn en één maatregel kan dienstig zijn voor verschillende risico's. Bijvoorbeeld kan pasteurisatie of gecontroleerd koken de garantie bieden dat zowel Salmonellae als Listeria op afdoende wijze worden vernietigd.

Ter ondersteuning van de maatregelen inzake risicobeperking moet worden voorzien in procedures en gedetailleerde specificaties om de doeltreffende toepassing ervan te garanderen. Het betreft met name gedetailleerde reinigingsprogramma's, nauwkeurige voorschriften inzake sterilisatie, specificaties betreffende de concentratie van toegelaten additieven

7. Methodes voor identificatie van de kritische punten

De identificatie van een kritisch punt met het oog op risicobeheersing vereist een logische aanpak. Een dergelijke aanpak kan worden vergemakkelijkt door gebruik te maken van de hieronder opgenomen beslissingsstructuur (andere methodes kunnen eveneens worden gebruikt, afhankelijk van de kennis en de ervaring van de equipe).



Bij de toepassing van de beslissingsstructuur worden achtereenvolgens de verschillende fabricagestadia in aanmerking genomen die zijn opgenomen in het fabricagediagram. In elk stadium moet de beslissingsstructuur worden toegepast voor elk risico waarvan redelijkerwijze mag worden aangenomen dat het zich voordoet, en voor elke geïdentificeerde maatregel inzake risicobeheersing. De beslissingsstructuur dient met enige soepelheid en gezond verstand te worden toegepast en daarbij moet een overzicht over het fabricageprocédé in zijn geheel worden behouden, ten einde onnodige dubblures van kritische punten te vermijden.

8. Gevolgen van de identificatie van een kritisch punt

De identificatie van de punten heeft twee gevolgen voor de multidisciplinaire equipe:

- Zij moet erop toezien dat de maatregelen inzake risicobeheersing werkelijk zijn opgezet en ten

uitvoer zijn gelegd. Met name wanneer een risico is geïdentificeerd in een stadium waar beheersing noodzakelijk is uit een oogpunt van volksgezondheid, en wanneer in dit verband in geen enkel stadium in enige maatregel inzake risicobeheersing is voorzien, zou het produkt of het procédé in het betrokken stadium, of in het daaraan voorafgaande of het daarop volgende stadium, moeten worden gewijzigd ten einde een maatregel inzake risicobeheersing in te voeren.

- Zij moet een systeem voor toezicht en controle op elk kritisch punt uitwerken en ten uitvoer leggen.

Hoofdstuk III. Opstelling en tenuitvoerlegging van methoden van toezicht en controle op de kritische punten

Een adequaat systeem inzake toezicht en controle is onontbeerlijk voor een efficiënte beheersing van elk kritisch punt.

Daartoe worden de volgende aanbevelingen gedaan:

1. Bepaling van de kritische grenswaarden voor elke maatregel inzake risicobeheersing die gekoppeld is aan een kritisch punt.

Voor elke beheersingsmaatregel die gekoppeld is aan een kritisch punt, moeten kritische grenswaarden worden bepaald.

De kritische grenswaarden komen overeen met de aanvaardbare uiterste waarden uit een oogpunt van veiligheid van het produkt. Zij vormen de scheiding tussen aanvaardbaarheid en onaanvaardbaarheid. Ze worden uitgedrukt voor waarneembare of meetbare parameters aan de hand waarvan op eenvoudige wijze kan worden aangetoond dat het kritische punt onder controle is; daarbij moet bewezen zijn dat er een verband bestaat met de procesbeheersing.

De parameters kunnen bijvoorbeeld zijn: temperatuur, tijd, pH, watergehalte, gehalte aan additieven of aan zouten en sensorische parameters zoals uiterlijk, textuur, enz..

In bepaalde gevallen kan het, om zoveel mogelijk te voorkomen dat de kritische grenswaarden worden overschreden ten gevolge van variaties die verband houden met het procédé, noodzakelijk zijn strengere niveaus vast te stellen (richtniveaus) om ervoor te zorgen dat de kritische grenswaarden in elk geval in acht worden genomen.

Voor de bepaling van de kritische grenswaarden kan van verschillende elementen worden uitgegaan. Wanneer ze niet zijn opgenomen in wetgeving (bijvoorbeeld de temperatuur voor diepvriezen) of in bestaande en erkende gidsen voor goede praktijken, dient de equipe erop toe te zien dat zij toereikend zijn om het geïdentificeerde risico en de kritische punten te beheersen.

2. Vaststelling van een regeling inzake toezicht en controle op elk kritisch punt

Een essentieel onderdeel van de interne controle is een programma inzake de waarnemingen of metingen die op elk kritisch punt moeten worden gedaan om erop toe te zien dat de vastgestelde kritische grenswaarden in acht worden genomen.

Dat programma dient een duidelijke omschrijving te bevatten van de te gebruiken methoden, van de frequentie van de waarnemingen en van de registratieprocedure.

Aan de hand van dergelijke waarnemingen of metingen moet het mogelijk zijn te constateren wanneer een kritisch punt niet meer wordt beheerst, en moet tijdig de nodige informatie beschikbaar komen om een corrigerende maatregel te treffen.

De waarneming of metingen kunnen continu of periodiek worden verricht. In geval van periodieke waarneming of metingen op deze plaats in de produktieketen, moet voor de waarnemingen of metingen een programmering worden vastgesteld die betrouwbare informatie oplevert.

In dit programma voor meting en waarneming dient voor elk kritisch punt duidelijk te worden aangegeven:

- wie het toezicht en de controle uitvoert;
- wanneer het toezicht en de controle worden verricht;
- hoe het toezicht en de controle worden verricht.

3. Opstelling van een plan inzake corrigerende maatregelen

Uit de waarnemingen of metingen kan blijken:

- dat voor de gecontroleerde parameter de vastgestelde kritische grenswaarden dreigen te worden overschreden, waardoor er geen beheersing meer zou zijn; adequate corrigerende maatregelen inzake procesbeheersing moeten worden getroffen voordat de situatie echt gevaarlijk wordt;

- dat voor de gecontroleerde parameter de vastgestelde kritische grenswaarden zijn overschreden, waardoor er geen beheersing meer is; in dat geval moeten corrigerende maatregelen worden getroffen om de procesbeheersing te herstellen.

De corrigerende maatregelen moeten vooraf door de multidisciplinaire equipe zijn vastgesteld voor elk kritisch punt, zodat zij, zodra zich enige afwijking voordoet, onverwijld kunnen worden toegepast. De corrigerende maatregelen zouden moeten omvatten:

- identificatie van de persoon of personen die verantwoordelijk is/zijn voor de tenuitvoerlegging van de corrigerende maatregelen;
- een beschrijving van de middelen en de maatregelen om de geconstateerde afwijking bij te stellen;
- de maatregelen die moeten worden genomen ten aanzien van de produkten die zijn geproduceerd in de periode waarin de situatie niet onder controle was;
- een schriftelijke registratie van de genomen maatregelen.

Hoofdstuk IV. Toetsing van de systemen van interne controles

De toetsing van de systemen van interne controles is nodig om een doeltreffende werking van die systemen te garanderen. De multidisciplinaire equipe dient aan te geven welke methoden en procedures daarbij moeten worden gebruikt.

De methoden kunnen met name omvatten: bemonstering voor analyse, meer analyses en tests met betrekking tot bepaalde kritische punten, geïntensiveerde analyses van tussenprodukten of eindprodukten, onderzoek naar de huidige omstandigheden inzake opslag, distributie en verkoop en naar het gebruik van het produkt.

De toetsingsprocedures kunnen zijn: inspectie van de werkzaamheden, validering van de kritische grenswaarden, onderzoek van afwijkingen, van de toegepaste corrigerende maatregelen en van bepalingen ten aanzien van de betrokken produkten, audit van het systeem van interne controles en onderzoek van de geregistreerde gegevens.

Op basis van de toetsing moet kunnen worden bevestigd dat het toegepaste systeem waardevol is en moet vervolgens, zo vaak als nodig, worden nagegaan of de bepalingen correct worden toegepast. Bovendien moet worden bepaald dat het systeem steeds kan worden herzien, zodat het ook in geval van wijzigingen nog geldig blijkt. De wijzigingen kunnen met name betreffen:

- de grondstoffen of het produkt, de productie-omstandigheden (lokale en omgeving, uitrusting, reinigings- en ontsmettingsprogramma);
- de omstandigheden inzake verpakking, opslag en distributie;
- het waarschijnlijk gebruik dat de consumenten ervan maken;
- elke informatie waaruit blijkt dat met betrekking tot het produkt een nieuw risico is ontstaan.

Deze herziening kan eventueel aanleiding geven tot een wijziging van de bepalingen.

Elke wijziging die wordt aangebracht in het systeem van zelfcontrole zou in zijn geheel moeten worden verwerkt in het documentatie- en registratiesysteem, ten einde te kunnen garanderen dat steeds bijgewerkte en betrouwbare gegevens beschikbaar zijn.

Eventueel wettelijk vastgestelde criteria gelden als referentiewaarden voor de toetsing.

Bijlage XV. Referentiemethode voor de bepaling van de concentratie van TVB-N in visserijproducten

1. Doel en toepassingsgebied

De hier beschreven methode is een referentieprocedure voor de bepaling van de concentratie van stikstof in de vorm van vluchtige stikstofbasen (totale vluchtige base-N: TVB-N) in visserijproducten. Deze procedure is bruikbaar voor een TVB-N van 5 mg/100 g tot minimaal 100 mg/100 g.

2. Definitie

Onder TVB-N wordt hier verstaan het volgens de beschreven procedure bepaalde gehalte aan stikstof in de vorm van vluchtige stikstofbasen. De concentratie wordt uitgedrukt in mg/100 g.

3. Korte beschrijving

De vluchtige stikstofbasen worden uit het monster geëxtraheerd met een 0,6 M perchloorzuur-oplossing. Na alkaliseren wordt op het extract stoomdestillatie uitgevoerd en worden de vluchtige basen in een opvangvat met zuur geabsorbeerd. De TVB-N wordt door titratie van de geabsorbeerde basen bepaald.

4. Reagentia

Tenzij anders vermeld dienen de gebruikte reagentia p.a. te zijn. Het gebruikte water moet worden gedestilleerd of gedemineraliseerd en minimaal dezelfde zuiverheid. Tenzij anders vermeld wordt met 'oplossing' een oplossing in water bedoeld.

4.1. Perchloorzuur-oplossing: 6 g/100 ml.

4.2. Natriumhydroxide-oplossing: 20 g/100 ml.

4.3. Gestelde zoutzuuroplossing: 0,05 mol/l (0,05 N).

N.B.: Wanneer een automatisch destillatie-apparaat wordt gebruikt, moet worden getitreerd met een gestelde zoutzuuroplossing van 0,01 mol/l (0,01 N).

4.4. Boorzuur-oplossing: 3 g/100 ml.

4.5. Silicone-antischuimmiddel

4.6. Fenolftaleïne-oplossing: 1 g/100 ml 95% ethanol

4.7. Indicatoroplossing (Tashiro-indicatormengsel) 2 g methylrood en 1 g methyleenblauw wordt opgelost in 1000 ml 95% ethanol.

5. Apparatuur

5.1. Een vleesmolen waarmee een voldoende homogeen visgehakt kan worden gemaakt.

5.2. Snelle mixer met 8.000 - 45.000 toeren per minuut.

5.3. Vouwfilter, diameter 150 mm. snel filterend.

5.4. Buret, 5 ml, schaalverdeling 0,01 ml.

5.5. Stoomdestillatie-apparaat.

Het apparaat moet op verschillende hoeveelheden stoom kunnen worden ingesteld en gedurende een bepaalde tijd een constante hoeveelheid stoom produceren. Het moet zodanig zijn geconstrueerd dat bij de toevoeging van base om te alkaliseren de ontstane vrije basen niet kunnen ontsnappen.

6. Uitvoering

Waarschuwing: Bij het werken met perchloorzuur, dat zeer agressief is, moeten de nodige preventieve maatregelen worden genomen en moet de nodige voorzichtigheid worden betracht.

De monsters moeten indien enigszins mogelijk zo spoedig mogelijk na binnenkomst volgens punt 6.1 worden voorbereid.

6.1 Monstervoorbereiding

Het te analyseren monster moet in een vleesmolen (5.1) grondig worden fijn gemalen. In een geschikte houder wordt 10 - 0,1 g van het gemalen monster nauwkeurig afgewogen, gemengd met 90,0 ml perchloorzuur-oplossing (4.1), gedurende 2 minuten gehomogeniseerd in een mixer (5.2) en vervolgens gefiltreerd.

Het op deze wijze verkregen extract kan gedurende minimaal 7 dagen bij een temperatuur van ongeveer 2 - 6 °C worden bewaard.

6.2 Stoomdestillatie

Van het volgens punt 6.1 verkregen extract wordt 50,0 ml in een apparaat voor stoomdestillatie (5.5) gebracht. Om later te kunnen controleren of het extract voldoende gealkaliseerd is, worden enkele druppels fenolftaleïne-oplossing (4.6) toegevoegd. Nadat enkele druppels silicone-antischuimmiddel zijn toegevoegd, wordt 6,5 ml natriumhydroxide-oplossing (4.2) aan het extract toegevoegd en wordt onmiddellijk begonnen met de stoomdestillatie.

De stoomdestillator wordt zodanig ingesteld dat binnen 10 minuten ongeveer 100 ml destillaat wordt opgevangen. De uitlaatbuis wordt ondergedompeld in een opvangvat met 100 ml boorzuur-oplossing (4.4.), waaraan 3 - 5 druppels indicatoroplossing (4.7.) zijn toegevoegd. Na precies 10 minuten wordt de destillatie gestopt. De uitlaatbuis wordt uit het opvangvat gehaald en met water afgespoeld. De vluchtige basen in de oplossing in het opvangvat worden bepaald door titratie met een gestelde zoutzuuroplossing (4.3.).

Het eindpunt van de titratie moet liggen bij pH 5,0 - 0,1.

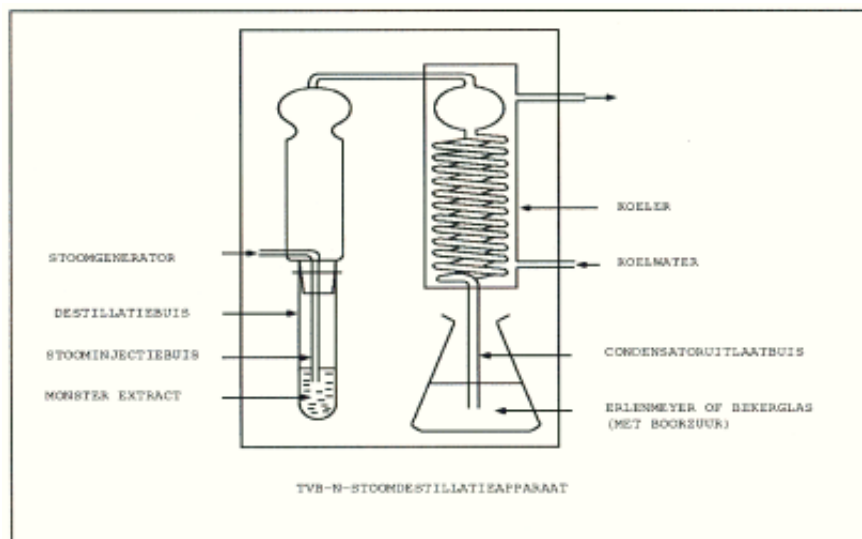
6.3 Titratie

De bepaling moet in duplo worden uitgevoerd. De methode is correct toegepast als het verschil tussen de duplo's niet groter is dan 2 mg/100 g.

6.4 Blanco

Een blinde bepaling, uitgevoerd zoals beschreven bij punt 6.2.

In plaats van het extract wordt 50,0 ml perchloorzuur-oplossing (4.4.) gebruikt.



7. Berekening van de TVB-N

Na titratie van de oplossing in het opvangvat met de zoutzuuroplossing (4.3.) wordt de concentratie TVB-N als volgt berekend:

$$(V_1 - V_0) \cdot 0,14 \cdot 2 \cdot 100 / M$$

Hierbij is:

V_1 = volume 0,01 M zoutzuuroplossing in ml voor het monster

V_0 = volume 0,01 M zoutzuuroplossing in ml voor de blanco

M = gewicht van het monster in g.

Opmerkingen

1. De analyse moet in duplo worden uitgevoerd. De methode is correct toegepast als het verschil tussen de duplo's niet groter is dan 2 mg/100 g.
2. Controleer de opstelling door NH
3. Standaardafwijking (reproduceerbaarheid): $S_r = 1,20$ mg/100 g
Standaardafwijking (vergelijkbaar): $S_R = 2,50$ mg/100 g

Bijlage XVI. Deze bijlage behoort bij artikel 20o

De lijst met handelsbenamingen, bedoeld in artikel 20o, is de navolgende:

	Wetenschappelijke naam	Handelsbenaming
	Vissen	
1	Chondrichthyes (Kraakbeenvissen)	
1.1	Lamna nasus	Haringhaai, Neushaai
1.2	Isurus oxyrinchus	Makreelhaai

1.3	<i>Isurus paucus</i>	Langvin Mako
1.4	<i>Cetorhinus Maximus</i>	Reuzehaai
1.5	<i>Alopias spp.</i>	Voshaai
1.6.1	<i>Scyliorhinus canicula</i>	Hondshaai
1.6.2	<i>Scyliorhinus stellaris</i>	Kathaaai
1.7	<i>Galeorhinus galeus</i>	Ruwe haai, Steenhaai
1.8	<i>Mustelus mustelus</i>	Gladde haai
1.9	<i>Squatina spp.</i>	Zeeengel
1.10	<i>Squalus acanthias</i>	Doornhaai
1.11.1	<i>Somniosus microcephalus</i>	Groenlandse haai
1.11.2	<i>Hexanchus griseus</i>	Zeskieuwhaai
1.13	<i>Sphyrna spp.</i>	Hamerhaai
1.14	<i>Prionace glauca</i>	Blauwe haai
1.15.1	<i>Carcharhinus melanopterus</i>	Zwartvin rifhaai
1.15.2	<i>Carcharhinus longimanus</i>	Witpunthaai
1.15.3	<i>Carcharhinus plumbeus</i>	Grijze haai
1.16	<i>Raja spp.</i>	Rog
1.16.1	<i>Raja miraletus</i>	Spiegelrog
1.16.2	<i>Raja asterias</i>	Keilrog
1.16.3	<i>Raja clavata</i>	Stekelrog
1.16.4	<i>Raja montagui</i>	Gevlekte rog
1.16.5	<i>Raja batis</i>	Vleet
1.16.6	<i>Raja oxyrinchus</i>	Scherpsnuitrog
1.17	<i>Rhinobatidus spp.</i>	Vioolrog
1.18	<i>Callorhynchus spp.</i>	Zeerat
1.19	<i>Manta birostris</i>	Grote duivelsrog
1.20	<i>Manta mobular</i>	Kleine duivelsrog

2 Salmoniformes (Zalmachtigen)

2.1	<i>Salmo salar</i>	(Atlantische) Zalm
2.2	<i>Salmo trutta trutta</i>	Zeeforel, Schotzalm
2.3	<i>Salmo trutta lacustris</i>	Beekforel
2.4	<i>Salmo trutta fario</i>	Beekforel
2.5.1	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Regenboogforel
2.5.2	<i>Oncorhynchus nerka</i>	Pacifische zalm, Sockeye zalm
2.5.3	<i>Oncorhynchus tsawytscha</i>	Pacifische zalm, Chinook zalm
2.5.4	<i>Oncorhynchus keta</i>	Keta zalm, Pacifische zalm
2.5.5	<i>Oncorhynchus gorboscha</i>	Roze Zalm, Pacifische zalm
2.5.6	<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Cohozalm
2.5.7	<i>Oncorhynchus masou</i>	Japanse zalm, Masu zalm
2.6	<i>Hucho hucho</i>	Donau zalm
2.7.1	<i>Salvelinus fontinalis</i>	Bronforel
2.7.2	<i>Salvelinus alpinus</i>	Beekridder, Riddervis
2.8	<i>Coregonus spp.</i>	Marene
2.8.1	<i>Coregonus albula</i>	Kleine marene

2.8.2	<i>Coregonus lavaretus</i>	Grote marene, Oostzeehouting
2.8.3	<i>Coregonus peled</i>	Peled marene
2.8.4	<i>Coregonus oxyrinchus</i>	Houting
2.9	<i>Thymallus</i> spp.	Vlagzalm
2.10	<i>Argentina</i> spp.	Zilver-smelt
2.11	<i>Osmerus eperlanus</i>	Spiering
2.12	<i>Hypomesus pretiosus</i>	Amerikaanse spiering
2.13	<i>Mallotus villosus</i>	Lodde

3 Clupeiformes (Haringachtigen)

3.1	<i>Clupea harengus</i>	Haring
3.2	<i>Clupea pallasii</i>	Pacifische Haring
3.3	<i>Sardina pilchardus</i>	Sardien, Sardine, Pelser
3.4	<i>Sardinops</i> spp.	Sardinops
3.5	<i>Sprattus sprattus</i>	Sprot
3.6	<i>Clupeonella</i> spp.	Kilka
3.7	<i>Sardinella</i> spp.	Sardinelle
3.8.1	<i>Alosa fallax</i>	Fint
3.8.2	<i>Alosa alosa</i>	Elft
3.9	<i>Dorosoma cepedianum</i>	Draadvinnige elft
3.10	<i>Etrumeus teres</i>	Ronde haring
3.11	<i>Opisthonema oglinum</i>	Atlantische draadvinnige haring
3.12	<i>Brevoortia</i> spp.	Menhaden
3.13	<i>Chirocentrus dorab</i>	Wolfharing
3.14	<i>Engraulis</i> spp.	Ansjovis

4 Scombridae (Makreelachtigen)

4.1	<i>Scomber scombrus</i>	Makreel
4.2	<i>Scomber japonicus</i>	Spaanse makreel
4.3	<i>Rastrelliger</i> spp.	Indische makreel
4.4	<i>Scomberomorus</i> spp.	Koningsmakreel
4.5	<i>Acanthocybium solanderi</i>	Wahoo
4.5.1	<i>Thunnus alalunga</i>	Witte tonijn
4.5.2	<i>Thunnus albacares</i>	Geelvin tonijn
4.5.3	<i>Thunnus thynnus</i>	Blauwvin tonijn
4.5.4	<i>Thunnus atlanticus</i>	Atlantische tonijn
4.5.5	<i>Thunnus obesus</i>	Grootoog tonijn
4.5.6	<i>Thunnus tonggol</i>	Langstaart tonijn
4.6	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Skipjack, Gestreepte tonijn
4.7	<i>Euthynnus</i> spp.	Kleine tonijn
4.8	<i>Orcynopsis unicolor</i>	Bonito
4.9	<i>Sarda</i> spp.	Atlantische bonito
4.10	<i>Gymnosarda</i> spp.	Bonito
4.11.1	<i>Auxis rochi</i>	Kogeltonijn
4.11.2	<i>Auxis thazard</i>	Fregatmakreel

4.12	<i>Gempylus</i> spp.	Slangmakreel
4.13	<i>Lepidocybium</i> (<i>flavobrunneum</i>)	Botermakreel
4.14	<i>Ruvettus</i> spp.	Olievis
4.15	<i>Thyrsites serola dumeriti</i>	Grote geelstaart
4.16	<i>Seriola quinqueradiata</i>	Geelvinmakreel
4.17	<i>Lichia amia</i>	Leervis
4.18	<i>Trachinotus</i> spp.	Pompano
4.19	<i>Trachinotus ovatus</i>	Vorkpompano

5 Gadiformes (Kabeljauwachtigen)

5.1	<i>Gadus morhua</i>	Kabeljauw
5.1.1	<i>Gadus macrocephalus</i>	Pacifische kabeljauw
5.1.2	<i>Gadus ogac</i>	Groenlandse kabeljauw
5.1.3	<i>Boreogadus saida</i>	Poolkabeljauw
5.2	<i>Eleginus navaga</i>	Namaga kabeljauw
5.3	<i>Eleginus gracilis</i>	Oostelijke nawaga
5.4	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	Schelvis
5.5	<i>Merlangius merlangus</i>	Wijting
5.6	<i>Micromesistius poutassou</i>	Blauwe wijting
5.7	<i>Micromesistius australis</i>	Australische wijting
5.8.1	<i>Trisopterus luscus</i>	Steenbolk
5.8.2	<i>Trisopterus minutus</i>	Dwergbolk
5.9.1	<i>Pollachius virens</i>	Zwarte koolvis
5.9.2	<i>Pollachius pollachius</i>	Pollak, Witte koolvis
5.10	<i>Theragra chalcogramma</i>	Alaska koolvis
5.11.1	<i>Molva Molva</i>	Leng
5.11.2	<i>Molva dipterygia</i>	Blauwe leng
5.11.3	<i>Molva macrophthalma</i>	Middellandse zee leng
5.12	<i>Brosme brosme</i>	Lom
5.13	<i>Mora moro</i>	Diepzeekabeljauw
5.14	<i>Lota lota</i>	Kwabaal
5.15	<i>Phycis</i> spp.	Gaffelkabeljauw
5.16	<i>Urophycis chuss</i>	Rode heek
5.17.1	<i>Merluccius merluccius</i>	(Europese) heek
5.17.2	<i>Merluccius bilinearis</i>	Zilverhoek
5.17.3	<i>Merluccius capensis</i>	Atlantische heek
5.17.4	<i>Merluccius hubbsi</i>	Atlantische heek
5.17.5	<i>Merluccius gayi</i>	Chileense heek
5.17.6	<i>Merluccius productus</i>	Pacifische heek
5.18.1	<i>Macruronus argentinae</i>	Langstaart heek
5.18.2	<i>Macruronus novaezealandiae</i>	Hoki
5.19	<i>Pseudophycis bachus</i>	Rode kabeljauw

6 Sparidae (Zeebrasemachtigen)

6.1.1	<i>Sparus auratus</i>	Goudbrasem, Dorade royale
-------	-----------------------	---------------------------

6.1.2	<i>Sparus pagrus</i>	Gewone zeebrasem
6.2	<i>Oblada melanura</i>	Zadelzeebrasem
6.3	<i>Diplodus puntazzo</i>	Spitssnuitzeebrasem
6.4	<i>Archosargus probatocephalus</i>	Zuid Afrikaanse gestreepte zeebrasem
6.5	<i>Lithognathus mormyrus</i>	Gestreepte zeebrasem
6.6	<i>Rhabdosargus globiceps</i>	Witte stompneus
6.7	<i>Chrysoblephus gibbiceps</i>	Kaapse dageraad
6.8	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	Zeekarper
6.9.1	<i>Diplodus vulgaris</i>	Zwartkopzeebrasem
6.9.2	<i>Diplodus cervinus</i>	Zebrabrasem
6.9.3	<i>Diplodus sargus</i>	Witte zeebrasem
6.10.1	<i>Pagellus acarne</i>	Spaanse zeebrasem
6.10.2	<i>Pagellus erythrinus</i>	Pandora
6.10.3	<i>Pagellus bogaraveo</i>	Rode zeebrasem
6.11.1	<i>Dentex dentex</i>	Tandbrasem
6.11.2	<i>Dentex gibbosus</i>	Bultige tandbrasem
6.11.3	<i>Dentex macrophthalmus</i>	Grootoogtandbrasem
6.11.4	<i>Dentex maroccanus</i>	Marokkaanse tandbrasem
6.12	<i>Pterogymnus lanarius</i>	Panga zeebrasem
6.13	<i>Boops boops</i>	Bokvis
6.14	<i>Sarpa salpa</i>	Goudgestreepte zeebrasem
6.15	<i>Lethrinus</i> spp.	Lethrinus
6.16	<i>Gymnocranius grandoculis</i>	Grootoogbrasem
6.17.1	<i>Nemipterus</i> spp.	Valse snapper
6.17.2	<i>Nemipterus virgatus</i>	Gouden valse snapper
6.18	<i>Calamus calamus</i>	Schotelooz zeebrasem
7	Pleuronectiformes (Platvissen)	
7.1.1	<i>Scophthalmus maximus</i>	Tarbot
7.1.2	<i>Scophthalmus rhombus</i>	Griet
7.2	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	Scharretong
7.3	<i>Paralichthys olivceus</i>	Hirame
7.4	<i>Platichthys flesus</i>	Bot
7.5.1	<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>	Hondstong, Witje
7.5.2	<i>Glyptocephalus zachirus</i>	Amerikaanse schol
7.6	<i>Microstomus kitt</i>	Tongschar
7.7.1	<i>Limanda limanda</i>	Schar
7.7.2	<i>Limanda aspera</i>	Japanse schar
7.8	<i>Pleuronectes platessa</i>	Schol, Pladijs
7.9	<i>Lepidopsetta bilineata</i>	Pacifische schol
7.10.1	<i>Hippoglossoides platessoides</i>	Lange schar
7.10.2	<i>Hippoglossoides elassodon</i>	Japanse lange schar
7.10.3	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	Heilbot
7.10.4	<i>Hippoglossus stenolepis</i>	Pacifische heilbot
7.11	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Zwarte heilbot, Groenlandse heilbot

7.12	<i>Cynoglossus</i> spp.	Hondstong
7.13	<i>Solea solea</i>	Tong
7.14	<i>Solea lascaris</i>	Franse tong
7.15	<i>Colistium nudipinnis</i>	Nieuw Zeelandse tarbot
7.16	<i>Rhombosolea</i>	Zandtong
7.17	<i>Arnoglossus laterna</i>	Schurftvis

8 Acipenseriformes (Steuren)

8.1.1	<i>Acipenser baerii</i>	Steur
8.1.2	<i>Acipenser sturio</i>	Steur
8.1.3	<i>Acipenser gueldenstaedti</i>	Donausteur
8.1.4	<i>Acipenser nudiventris</i>	Slatdicksteur
8.1.5	<i>Acipenser stellatus</i>	Stersteur
8.1.6	<i>Acipenser ruthenus</i>	Sterlet
8.1.7	<i>Acipenser naccarii</i>	Adriatische steur
8.1.8	<i>Acipenser transmontanus</i>	Witte steur
8.2	<i>Huso huso</i>	Beluga
8.3	<i>Polyodon spathula</i>	Lepelsteur

9 Serranidae (Zeebaarzen)

9.1.1	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Zeebaars
9.1.2	<i>Dicentrarchus punctatus</i>	Gevlekte zeebaars
9.3	<i>Ephinephelus</i> spp.	Grouper
9.4	<i>Mycteroperca</i> spp.	Koraalbaars
9.5	<i>Variola louti</i>	Maanstaart zeebaars
9.6	<i>Serranus scriba</i>	Tandbaars
9.7	<i>Pomatomus salatrix</i>	Blauwbaars
9.8	<i>Morone</i> spp.	Gestreepte zeebaars
9.9	<i>Lateolabrax japonicus</i>	Japanse zeebaars
9.10	<i>Stereolepis gigas</i>	Reuzenzeebaars
9.11	<i>Diplectrum formosum</i>	Zandbaars

10 Andere zeevissoorten

10.1	<i>Petromyzon marinus</i>	Zeeprik
10.2	<i>Elops saurus</i>	Tarpoen
10.3	<i>Albula vulpes</i>	Gratervis
10.4	<i>Tarpon atlanticus</i>	Atlantische tarpoen
10.5	<i>Chanos chanos</i>	Melkvis, Bandeng
10.6.1	<i>Muraena</i> spp.	Murene
10.6.2	<i>Muraena helena</i>	Europese murene
10.7	<i>Centracanthus</i> spp.	Zeeschijter
10.8	<i>Conger conger</i>	Zeepaling, Congeraal
10.9	<i>Belone belone</i>	Geep
10.10	<i>Scomberesox saurus</i>	Makreelgeep
10.11	<i>Exocoetus</i> spp.	Vliegende vis

10.12	<i>Cheilopogon</i> spp.	Japanse vliegende vis
10.13	<i>Macrourus berglax</i>	Noordelijke grenadiervis
10.14	<i>Lampris guttatus</i>	Koningsvis
10.15.1	<i>Mullus barbatus</i>	Rode mul
10.15.2	<i>Mullus surmuletus</i>	Mul, Zeebarbeel
10.16	<i>Beryx splendens</i>	Rode beryx
10.17	<i>Upeneus moluccensis</i>	Goudbandmul
10.18	<i>Sciaena umbra</i>	Zeeraaf
10.19.1	<i>Argyrosomus regius</i>	Ombervis
10.19.2	<i>Atractoscion nobilis</i>	Witte ombervis
10.19.3	<i>Nebis microps</i>	Kleinoog ombervis
10.19.4	<i>Menticirrhus americanus</i>	Konings ombervis
10.19.5	<i>Cynoscion virescens</i>	Adelaarsvis
10.19.6	<i>Cynoscion similis</i>	Tonkin ombervis
10.19.7	<i>Cynoscion acoupa</i>	Acoupa ombervis
10.20.1	<i>Umbrina canariensis</i>	Baardman
10.20.2	<i>Umbrina cirrosa</i>	Kustbaardman
10.20.3	<i>Umbrina ronchus</i>	Fuscabaardman
10.21	<i>Priacanthus arenatus</i>	Grootoog
10.22	<i>Hemiramphus</i> spp.	Bastaardgeep
10.23	<i>Haemulon plumieri</i>	Knorvis
10.24	<i>Labridus</i> spp.	Lipvis
10.25	<i>Sparisoma</i> spp.	Papegaaivis
10.26	<i>Bolbometopon muricatum</i>	Papegaaivis
10.27	<i>Scarus</i> spp.	Papegaaivis
10.28.1	<i>Lutjanus</i> spp.	Snapper
10.28.2	<i>Lutjanus sebae</i>	Rode snapper
10.28.3	<i>Rhomboplites aureorubens</i>	Vermillioen snapper
10.29	<i>Mola mola</i>	Maanvis
10.30	<i>Selene setapinnis</i>	Atlantische maanvis
10.31	<i>Trachinus draco</i>	Grote pieterman
10.32	<i>Trichiurus lepturus</i>	Haarstaartdegenvis
10.33.1	<i>Lepidopus caudatus</i>	Zilveren degenvis
10.33.2	<i>Aphanopus carbo</i>	Zwarte degenvis
10.34	<i>Siganus</i> spp.	Konijnvis
10.35	<i>Acanthurus</i> spp.	Doktersvis
10.36.1	<i>Genypterus capensis</i>	Koningsklip
10.36.2	<i>Genypterus blacodes</i>	Gouden koningsklip
10.36.3	<i>Genypterus maculatus</i>	Zwarte koningsklip
10.36.4	<i>Genypterus chilensis</i>	Rode koningsklip
10.37	<i>Arripis trutta</i>	Australische zalm
10.38	<i>Anoplopoma fimbria</i>	Zandvis
10.39	<i>Myoxocephalus</i> spp.	Zeedonderpad
10.40	<i>Psenopsis</i> spp.	Drijfvis
10.41	<i>Sphyræna sphyraena</i>	Barracuda

10.42	Mugil spp.	Harder
10.43.1	Liza ramada	Dunlipharder
10.43.2	Liza aurata	Goudharder
10.44	Chelon labrosus	Diklipharder
10.45	Atherinida spp.	Koornaarvis
10.46	Zoarces viviparus	Puitaal
10.47	Brotula spp.	Brotula
10.48.1	Anarhichas lupus	Zeewolf
10.48.2	Anarhichas denticulatus	Blauwe zeewolf
10.48.3	Anarhichas minor	Gevlekte zeewolf
10.49	Sebastes marinus	Roodbaars
10.50	Helicolenus dactylopterus	Blauwkeeltje
10.51.1	Scorpaena porcus	Zwarte schorpioenvis
10.51.2	Scorpaena scrofa	Rode schorpioenvis
10.52.1	Eurtrigla gurnardus	Grauwe poon
10.52.2	Trigla lucerna	Rode poon
10.52.3	Aspitrigla cuculus	Engelse poon
10.52.4	Cheilidonichthys kumu	Kumupoon
10.53	Cyclopterus lumpus	Snotdolf
10.54	Lophius piscatorius	Zeeduivel
10.55	Coryphaena hippurus	Goudmakreel (Mahi Mahi)
10.56	Balistes carolinensis	Trekkervis
10.57	Zeus faber	Zonnevis
10.58	Trachurus trachurus	Horsmakreel
10.59	Decapterus spp.	Russels horsmakreel
10.60	Pseudocaranx dentex	Nieuwzeelandse horsmakreel
10.61	Brama brama	Braam
10.62	Sillago japonica	Zilverwijting
10.63	Dissostichus	(Zwarte) Patagonische ijsvis
10.64	Eleginops maclovinus	Rotskabeljauw
10.65	Psettodes spp.	Adalah
10.66	Polyprion americanum	Wrakbaars
10.67	Plectorhynchus spp.	Zoetlip
10.68	Uranoscopus spp.	Sterrekijker
10.69	Peprilius triacanthus	Grootbek
10.70	Gaidropsarus vulgaris	Meun
10.71	Lopholatilus chamaeleonticeps	Blauwe tegelvis
10.72	Sphoeroides maculatus	Kogelvis; verboden te verhandelen
10.73	Aluterus spp.	Puffervis; verboden te verhandelen
10.74	Xiphias gladius	Zwaardvis
10.75	Istiophorus albicans	Atlantische zeilvis
10.76	Istiophorus americanus	Atlantische zeilvis
10.77	Istiophorus platypterus	Pacifische zeilvis
10.78	Makaira mazara	Blauwe marlijn
10.79	Tetrapturus audax	Gestreepte marlijn

10.80	<i>Pampus</i> spp.	Pomfret
10.81	<i>Gobius niger</i>	Zwarte grondel
11	Andere zoetwatervissen	
11.1	<i>Lampreta fluviatilis</i>	Rivierprik, negenoog
11.1	<i>Anabas testudineus</i>	Klimbaars
11.2	<i>Esox lucius</i>	Snoek
11.3	<i>Cyprinus carpio</i>	Karper, Spiegelkarper
11.4.1	<i>Hypophthalmichthys nobilis</i>	Grootkopkarper
11.4.2	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	Zilverkarper
11.5	<i>Ctenopharyngodon idella</i>	Graskarper
11.6	<i>Tinca tinca</i>	Zeelt
11.7.1	<i>Carassius carassius</i>	Kroeskarper
11.7.2	<i>Carassius auratus gibelio</i>	Giebel
11.8.1	<i>Abramis brama</i>	Brasem
11.8.2	<i>Abramis ballerus</i>	Brasemblei
11.8.3	<i>Abramis sapa</i>	Donaubrasem
11.9	<i>Blicca bjoerkna</i>	Kolblei
11.10	<i>Vimba vimba</i>	Blauwneus
11.11	<i>Barbus barbus</i>	Barbeel
11.12	<i>Aspius aspius</i>	Roofblei
11.13	<i>Chondrostoma nasus</i>	Sneep
11.14	<i>Rutilus erythrophthalmus</i>	Rietvoorn
11.15	<i>Rutilus rutilus</i>	Blankvoorn
11.16.1	<i>Leuciscus leuciscus</i>	Serpeling
11.16.2	<i>Leuciscus cephalus</i>	Kopvoorn
11.16.3	<i>Leuciscus idus</i>	Winde
11.17	<i>Gobio gobio</i>	Riviergrondel
11.18	<i>Alburnus alburnus</i>	Alver
11.19	<i>Alburnoides bipunctatus</i>	Dubbelgestippelde alver
11.20	<i>Phoxinus phoxinus</i>	Elrits
11.21	<i>Silurus glanis</i>	Europese meerval
11.22	<i>Ictalurus</i> spp.	Dwergmeerval
11.23	<i>Clarias gariepinus</i>	Afrikaanse meerval
11.24	<i>Pangasius</i> spp.	Pangasius meerval
11.25.1	<i>Arius</i> spp.	Zeemeerval
11.25.2	<i>Bagre bagre</i>	Barbaman
11.26.1	<i>Hoplosternum thoracatum</i>	Kwie kwie, Pantsermeerval
11.26.2	<i>Hoplosternum littorale</i>	Kwie kwie, Pantsermeerval
11.27.1	<i>Anguilla anguilla</i>	Paling, Aal
11.27.2	<i>Anguilla australis</i>	Australische paling
11.27.3	<i>Anguilla dieffenbachii</i>	Nieuw zeelandse paling
11.27.4	<i>Anguilla rostrata</i>	Amerikaanse paling
11.27.5	<i>Anguilla japonica</i>	Japanse paling
11.38	<i>Perca fluviatilis</i>	Baars

11.29.1	Stizostedion spp.	Snoekbaars
11.29.2	Stizostedion vitreum	Amerikaanse snoekbaars
11.30	Gymnocephalus cernua	Pos
11.31	Micropterus salmoides	Forellenbaars
11.32.1	Lates niloticus	Nijlbaars, Victoriabaars
11.32.2	Lates calcarifer	Barramundi
11.33	Tilapia spp.	Tilapia
11.34	Oreochromis spp.	Tilapia
12.1	Crangonidae (Zandgarnalen)	
12.1.1	Crangon crangon	Noordzeegarnaal, Hollandse garnaal
12.2	Pandalidae (Pandalidegarnalen)	
12.2.1	Pandalus borealis	Noordse garnaal
12.2.2	Heterocarpus ensifer	Nylongarnaal
12.3	Penaeidae (Peneide garnalen)	Tropische garnalen
12.3.1	Penaeus monodon	Tijgergarnaal
12.3.2	Penaeus japonicus	Kuruma garnaal
12.3.3	Metapenaeus monoceros	Gevlekte garnaal
12.3.4	Parapenaeus longirostris	Roze diepzeegarnaal
12.3.5	Litopenaeus vannamei	Witpootgarnaal
12.3.6	Xiphopenaeus kroyeri	Seabob garnaal
12.3.7	Penaeus duorarum	Duorarum garnaal
12.3.8	Penaeus notialis	Notialis garnaal
12.3.9	Penaeus brasiliensis	Rood gevlekte garnaal
12.3.10	Penaeus kerathurus	Caramote garnaal
12.3.11	Parapenaeopsis atlantica	Guinee garnaal
12.4	Aristeidae	Diepzeegarnalen
12.4.1	Aristaeomorpha foliacea	Rode diepzeegarnaal
12.5	Solenoceridae	Slibgarnalen
12.5.1	Solenoceras membranacea	Atlantische slibgarnaal
12.5.2	Pleoticus muelleri	Rode Argentijnse garnaal
12.6	Palaemonidae (Palaemonidegarnalen)	
12.6.1	Palaemon adspersus	Oostzeegarnaal
12.6.2	Macrobrachium rosenbergii	Zoetwaterreuzegarnaal
12.6.3	Nematopalaemon schmitti	Witbuikgarnaal
12.6.4	Palaemon serratus	Steurgarnaal
12.7	Sicyonidae (Pantsergarnalen)	
12.7.1	Sicyonia carinata	Mediterrane pantsergarnaal

18	Mytilidae (Mosselachtigen)	
18.1	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Middellandsezeemossel
18.1.1	<i>Mytilus edulis</i>	(Gewone) mossel
18.2	<i>Perna canalicus</i>	Nieuwzeelandse mossel
19	Ostreidae (Oesterachtigen)	
19.1	<i>Ostrea edulis</i>	(Europese) platte oester
19.2	<i>Ostrea lurida</i>	Olympia oester
19.3	<i>Crassostrea angulata</i>	Portugese oester
19.4	<i>Crassostrea virginica</i>	Amerikaanse oester
19.5	<i>Crassostrea gigas</i>	Grote oester
20	Pectinidae (Kamschelpachtigen)	
20.1	<i>Pecten maximus</i>	Sint-Jacobsschelp
20.4.1	<i>Chlamys islandica</i>	Noordelijke kamschelp
20.4.2	<i>Chlamys varia</i>	Bonte mantel
20.4.3	<i>Chlamys opercularis</i>	Wijde mantel
21	Cardiidae (Kokkelachtigen)	
21.1	<i>Cardium costatum</i>	Geribde hartschelp
21.3	<i>Acanthocardia aculeata</i>	Gedoornde hartschelp
21.4	<i>Acanthocardia echinata</i>	Gestekelde hartschelp
21.5	<i>Cerastoderma edule</i>	Kokkel, Kokhaan
22	Veneraceae (Venusschelpachtigen, Tapijtschelpachtigen)	
22.1	<i>Venus gallina</i>	Gestreepte venusschelp
22.2	<i>Venus verrucosa</i>	Wrattige venusschelp
22.6	<i>Callista chione</i>	Bruine venusschelp
22.7	<i>Mercenaria mercenaria</i>	Amerikaanse venusschelp
22.8	<i>Venerupis aurea</i>	Goudkleurige venusschelp
22.9	<i>Venerupis decussata</i>	Tapijtschelp
22.10	<i>Venerupis pullastra</i>	Tapijtschelp
22.11	<i>Tapes rhomboides</i>	Roze venusschelp
23	Myidae (Gaperachtigen)	
23.1	<i>Mya arenaria</i>	Strandgaper
23.1	<i>Mya truncata</i>	Afgeknotte gaper
24	Arcticidae (Noordkrompachtigen)	
24.1	<i>Arctica islandica</i>	Noordkromp
25	Glycymeridae (Glycymerisachtigen)	
25.1	<i>Glycymeris glycymeris</i>	Glycymeris
26	Mactridae (Strandschelpachtigen)	

26.2	<i>Mactra corallina</i>	Grote strandschelp
26.2	<i>Spisula elliptica</i>	Ovale strandschelp
26.3	<i>Spisula subtruncata</i>	Afgeknotte strandschelp
26.4	<i>Spisula solida</i>	Stevige strandschelp
26.5	<i>Spisula solidissima</i>	Reuze strandschelp
26.6	<i>Macoma baltica</i>	Nonnetje
27	Tellinidea (Platschelpachtigen)	
27.1	<i>Tellina crassa</i>	Dikke platschelp
27.2	<i>Donax trunculus</i>	Zaagje
28	Solenidea (Mesheftachtigen)	
28.1	<i>Solen marginatus</i>	Messchede
28.2	<i>Ensis directus</i>	Amerikaanse zwaardschede
28.3	<i>Ensis ensis</i>	Kleine zwaardschede
28.4	<i>Ensis siliqua</i>	(Tafel)mesheft
	Gastropoda (Buikpotigen)	
29	Haliotidae (Zeeoorachtigen)	
29.1	<i>Haliotis (tuberculata)</i>	Zeeoor
30	Fissurellidae (Sleutelgathoornachtigen)	
30.1	<i>Fissurella nubecula</i>	Sleutelgathoorn
31	Patellidea (Schaalhoornachtigen)	
31.1	<i>Patella (vulgata)</i>	Schaalhoorn
32	Littorinidae (Alikruikachtigen)	
32.1	<i>Littorina littorea</i>	Gewone alikruik, Kreukel
32.2	<i>Littorina (obtusata)</i>	Alikruik
33	Buccinidae (Wulkachtigen)	
33.1	<i>Buccinum undatum</i>	Wulk, Kinkhoorn
33.2	<i>Neptunea antiqua</i>	Noordhoorn
33.3	<i>Busycon spp.</i>	Amerikaanse wulk
	Inktvissen (Koppotigen)	
34	Sepioidea (Zeekatachtigen)	
34.1	<i>Sepia spp.</i>	Zeekat, Sepia
34.2	<i>Rossia spp.</i>	Ross-dwerginktvis
34.3	<i>Sepiola spp.</i>	Dwerginktvis
35	Teuthoidea spp. (Pijlinktisachtigen)	
35.1	<i>Loligo spp.</i>	Pijlinktis
35.2	<i>Loligo vulgaris</i>	Gewone Pijlinktis
35.3	<i>Loligo pealei</i>	Pijlinktis

35.4	Loligo opalescens	Pijlinktvis
35.5	Ommastrephes spp.	Pijlinktvis
35.6	Todarodes sagittatus	Pijlinktvis
35.7	Nototodarus sloani	Pijlinktvis
35.8	Nototodarus gouldi	Pijlinktvis
35.9	Illex spp.	Pijlinktvis
35.10	Dosidicus gigas	Pijlinktvis
36	Octopoda (Achtarmigen)	
36.1	Octopus vulgaris	Oktopus, Octopus, achtarmige inktvis
	Stekelhuidigen	
37	Echinoidea (Zee-egels en Zee-appels)	
37.1	Echinus esculentus	Zee-egel
37.2	Paracentrotus	Zee-egel
37.3	Arbacia spp.	(Zwarte) zee-egel
37.4	Arbacia punctulata	(Zwarte) zee-egel
37.5	Strongylocentrotus spp.	Zee-egel
37.6	Strongylocentrotus purpuratus	Zee-egel
38	Holothurioidea (Zeekomkommers)	
38.1	Holothuria tubulosa	Bruine zeekomkommer
38.2	Stichopus regalis	Witgekleurde zeekomkommer
39	Zakpijpen	
39.1	Microcosmus sulcatus	Zakpijp
