

KENNISKRING LANGOUSTINES: ISO 22.000

Verslag van nulmeting op SC 35 - UK 158 - Z 402
Concrete verbeterpunten en voorbeelden



Scienta Nova
Laurier 44
8101 HM Raalte
+31 (0)572 373488
www.scientanova.com
info@scientanova.com



www.kenniskringvisserij.nl

Inhoud

Inleiding	2
Procesomschrijving langoustineverwerking.....	3
ISO 22.000 kort uitgelegd.....	6
ISO 22.000: Wat betekent het voor een organisatie.....	7
ISO 22.000: Wat betekent het voor een kotter.....	7
ISO 22.000: Illustraties en voorbeelden	9
ISO 22.000: Wat betekent het voor de schipper en zijn bemanning?	26
ISO 22.000 Voorbeeld schoonmaakplan en controle.....	27
Stappenplan schoonmaak	27
Voorbeeld checklist monstername schoonmaak	28
ISO 22.000 Voorbeeld procedure messen.....	29
Checklist mes.....	30
Conclusie	31
Bijlage I – Factsheet ISO 22.000	32
Bijlage II – Stappenplan invoering voedselveiligheidssysteem	33

Inleiding

Dit ISO 22.000 project wordt gefinancierd vanuit de Kenniskring Langoustines en bestaat uit twee stappen.

Eerste stap een kennisvraag. Die bestond in eerste instantie uit een nulmeting op de SC 35 van de fa. Snoek. Tijdens deze nulmeting is gebleken dat er geen apparatuur aan boord was voor de behandeling en verwerking van langoustines omdat de SC 35 op dit moment niet op langoustines vist. Daarom is besloten de schepen UK158 van J. van Urk en de Z402 ook mee te nemen bij de nulmeting.

De nulmeting heeft geresulteerd in dit verslag, met hierin concrete voorbeelden voor een schipper en zijn bemanning met betrekking tot voedselveiligheid. Veel foto's zijn toegevoegd om de eisen van voedselveiligheid te verduidelijken. Ook zijn voorbeelden van een schoonmaakplan (incl. controle) en messenregistratie in dit rapport opgenomen. Daarnaast bestaat stap 1 uit een stappenplan voor de invoering van een voedselveiligheidssysteem en een factsheet met daarin de voordelen van een dergelijk systeem kort weergegeven. Deze bestanden zijn als bijlage bij dit rapport gevoegd.

Stap 2 van het ISO 22.000 project zal vanuit de sector gefinancierd moeten worden. Dit is het klaar maken voor certificatie van een groep schepen. Certificeren van een schip kost veel geld. Door een vereniging of organisatie te vormen is controle door een certificerende instantie op 1 schip voldoende. Dit scheelt enorm in de kosten. Voorwaarde is wel dat een groep schepen samen een organisatie vormt waarbij er ook een contractuele verplichting is naar de organisatie toe. De organisatie zal de schepen moeten controleren en ook onderling moeten de schepen elkaar controleren.

Samengevat heeft stap 1 geresulteerd in de volgende resultaten:

- Dit verslag met concrete voorbeelden van eisen van een voedselveiligheidssysteem; waar moet jouw schip, jijzelf en je bemanning aan voldoen wil je ISO 22.000 gecertificeerd worden?
- Ppt presentatie van de resultaten
- Stappenplan voor invoering voedselveiligheidssysteem
- Factsheet met voordelen van ISO 22.000

Ten slotte nog een kort woord van dank aan schipper en bemanning van de SC 35, de UK158 en de Z402. Zij hebben hun nek uitgestoken door hun schip beschikbaar te stellen voor nulmeting.

Raalte,

Henriette Fiechter

Procesomschrijving langoustineverwerking

Vissen

Vis wordt binnengehaald met netten. Hierin zit naast de vis ook bijvangst. Dit kunnen blikken, kluiten veen, schoenen of ander afval zijn. Nadat de borden en klomp op hun plek hangen, worden de netten tot aan het oppervlak van het water gehaald. Hier drijven de netten om zand en andere kleine verontreinigingen uit te spoelen. Na deze spoelbeurt worden de netten binnen gehaald en één voor één boven de opvangbakken gehangen, die aan weerskanten van het schip geplaatst zijn. De knoop wordt uit de zak getrokken en de vis valt in de opvangbak. Daar ondergaat de inhoud van het net een visuele inspectie om te kijken of er schadelijke spullen tussen liggen dat geen vis is. Dit wordt direct verwijderd. Ondermaatse vis en andere levende bijvangst wordt zo snel mogelijk weer overboord gezet.

De vis gaat via de opvangbak en een open RVS transportband naar de stripruimte. Eerst wordt de vis vanuit de bak die aan bakboord zijde staat verwerkt, daarna wordt de vis aan stuurboord zijde verwerkt. Deze volgorde staat niet vast. De transportband kan aan en uit gezet worden door een hendel die zich in de stripruimte bevindt. Tijdens dit proces komt de vis in contact met de RVS of houten opvangbak, RVS of houten wanden naast de transportband en de RVS transportband.

Na de RVS transportband komt de vis op een kunststof transportband waar deze gesorteerd wordt. Langoustines worden in manden gedaan, de rest van de vis wordt gestript. Bij het strippen van de vis wordt de benthos verwijderd. Hier wordt de vis op het oog ook op lengte gecontroleerd. Bij twijfel wordt er gemeten of de vis niet ondermaats is. Als de vis niet ondermaats is wordt met een stripmesje een inkeping gemaakt waarna de darmen en galblaas van de vis worden verwijderd. Wanneer het mesje bot is, wordt het mesje geslepen met een messenslijper. Na de striphandeling wordt de schol in een bak van RVS gedaan en komt de schol in de trommelwasser terecht. Overige vis wordt in oranje manden gedaan en handmatig via de trap naar het visruim gebracht. Langoustines worden niet gestript maar direct vanaf de band in manden gestopt.

Langoustines (algemeen)

Langoustines worden van de band gehaald en in kunststof oranje manden gestopt. Na het sorteren worden de kreeften gespoeld. Dit gebeurt in een spoelmachine, een soort bubbelbad waar lucht aangezogen wordt en waar de langoustines gespoeld worden met zeewater voor ongeveer 10 minuten. Hierna gaan de kreeften in een tub/tank waarin deze gedipt worden in koud zeewater met een conserveermiddel. Dit dippen (tijd en concentratie conserveermiddel) vindt plaats volgens de specificatie van het gebruikte conserveermiddel. Na het dippen worden de langoustines in kisten gedaan met of zonder ijs, gewogen en opgeslagen in een koude omgeving.

Langoustines UK158

Langoustines worden van de ronde band gehaald en in een kunststof oranje mand gestopt die in het midden van de band staat. Wanneer er twee manden vol zijn worden deze langoustines gespoeld. Dit gebeurt in een spoelmachine, een soort bubbelbad waar lucht aangezogen wordt en waar de langoustines gespoeld worden met zeewater voor ongeveer 10 minuten. Hierna worden de langoustines weer teruggedaan in de twee oranje manden en met een traplift naar beneden, naar het gekoelde visruim vervoerd. Daar worden de twee manden ieder in een RVS diptank gezet. Deze is aangesloten op het koelsysteem. De langoustines worden gedipt in zeewater met een

conserveermiddel. Dit dippen vindt plaats volgens de specificatie van het gebruikte conserveermiddel. Na het dippen worden de langoustines in kisten gedaan met een beetje ijs onder en boven, gewogen en opgeslagen in een koude omgeving. Bovenstaand proces verloopt continu. Wanneer er twee manden vol zijn worden deze verwerkt door een bemanningslid terwijl de rest van de bemanning blijft doorgaan met sorteren en strippen. Langoustines worden op deze manier snel verwerkt en snel gekoeld.

Langoustines SC 35

Langoustines worden van de band gehaald en in oranje manden gestopt. Wanneer er twee manden vol zijn worden de langoustines in een spoelmachine gedaan(?). De spoelmachine is een soort bubbelbad waar lucht aangezogen wordt en waar de langoustines gespoeld worden met zeewater voor ongeveer 10 minuten. Wanneer het spoelen klaar is worden de langoustines weer in oranje manden gestopt. Wanneer alles gesorteerd en gespoeld is worden de manden via de trap naar het visruim gebracht. Hier staat een plastic tub klaar waarin de langoustines worden gedipt in zeewater met een conserveermiddel. Dit dippen vindt plaats volgens de specificatie van het gebruikte conserveermiddel. Na het dippen worden de langoustines in kisten gedaan, gewogen en opgeslagen in een koude omgeving.

Langoustines Z402

Langoustines worden van de band gehaald en in oranje manden gestopt. Wanneer alles gesorteerd is worden de manden op het dek in de buitenlucht gezet. Hier worden de langoustines in een spoelmachine gedaan. Een soort bubbelbad waar lucht aangezogen wordt en waar de langoustines gespoeld worden met zeewater voor ongeveer 10 minuten. Dit spoelen gaat door tot alle langoustines gespoeld zijn. Na het spoelen gaan de langoustines in een plastic tub, deze staat op het dek naast de spoelmachine. Hierin worden de kreeften gedipt in zeewater met een conserveermiddel. Op warme dagen wordt er ook ijs aan de tub toegevoegd. Het dippen vindt plaats volgens de specificatie van het gebruikte conserveermiddel. Na het dippen worden de kreeften weer in manden gestopt en via een trap naar het visruim gebracht. Hier worden de langoustines in kisten gestopt, gewogen en opgeslagen in een koude omgeving.

Schol

Schol wordt gestript en in een RVS trechter gedaan. De schol komt zo terecht in een trommelwasser. Is de wasser gevuld met vis (ca. 200kg), dan wordt er zeewater ingelaten en wordt de wasser aangezet zodat de vissen worden gespoeld. Op deze manier worden de vissen schoongemaakt.

Na ongeveer 3-4 minuten is het wassen klaar. De schol gaat dan via een luik en een RVS stortkoker naar beneden naar het visruim. Deze stortkokers zijn aan de onderkant afgesloten met een klep van plastic of RVS. De hendel is van RVS. In het visruim zijn kunststof viskisten waar de vis in gaat. Naar gelang de grootte van de vis worden er naast de standaard 20kg kisten ook 40kg kisten gebruikt. Eerst wordt er een laag scherfijs op de bodem gelegd met behulp van een kunststof schep. Dit ijs is gemaakt van zoetwater dat uit een voorraadtank van RVS in het schip via een warmtewisselaar wordt geleid. Het scherfijs wordt opgevangen in een hoek van het gekoelde visruim met een RVS of kunststof schot als scheiding.

De vis wordt ingewogen. De viskist met de eerste hoeveelheid ijs op de bodem wordt getarreerd. Er wordt dan ongeveer 22 kilogram (20kg + 10%) vis in de bak gestort. De viskist met krijgt na gewichtscntrole nog een schep scherfijs er bovenop.

Rondvis

Rondvis wordt na het strippen in oranje manden per soort verzameld. Deze manden worden handmatig naar beneden gebracht. In het visruim worden deze vissen overgepakt vanuit de mand in een viskist. De viskisten voor de rondvis die voorzien zijn van een laag ijs worden eerst getarreerd. Dan wordt de vis in de bak gelegd. De kop wordt tegen de staart van een andere vis aangelegd en dat gebeurt net zo lang tot dat de bak gevuld is met vis.

De viskisten worden nog een keer gewogen en als deze 22 kilogram of 44 kilogram vis bevatten wordt hier nog een beetje scherfijs bij de kop en staart gedaan.

De gevangen hoeveelheden vis worden per soort doorgegeven aan de stuurhut waar deze gegevens worden genoteerd.

Na het wegen wordt er bij sommige schepen een sticker op de bak geplakt met de PLN van het schip, kistnummer, vissoortcode, maat, verpakdatum, gewicht en stickernummer.

De bakken worden opgestapeld en in het visruim opgeslagen bij een temperatuur van 0°C.

Mul en rode poon worden niet gestript en gaan onbewerkt op ijs.

Het lossen

Voordat het legen van het gekoelde visruim kan beginnen worden eerst de bestelde schone lege kratten uit de vrachtwagen gehaald en buiten neergezet. De onderste viskisten hebben een andere kleur ter aanduiding dat deze wel in contact mogen komen met de grond (straatkist), maar niet mogen worden gebruikt om vis in te vervoeren. Tevens wordt dan visueel beoordeeld of de vrachtwagen aan de binnenkant schoon is om vis te vervoeren.

Het legen van het visruim met de hijsinrichting gebeurt door twee beugels van RVS die aan de onderkant van twee naast elkaar staande stapels ingehaakt worden. De kabels die aan die beugels zitten zijn van staaldraad. Voordat de viskisten het visruim verlaten wordt er eerst keken of de vis nog in orde is. De viskisten worden via een luik in het visruim naar boven gehesen met behulp van een hijskraan die op afstand bestuurbaar is. De viskisten worden naar de lege voorgekoelde vrachtwagen gehesen. Daar worden de stapels gecontroleerd neergezet en de beugels van RVS onder de stapels verwijderd. De stapels van bakken worden eventueel verhoogd als dit noodzakelijk wordt geacht. De stapels worden in de trailer van de vrachtwagen geplaatst. Dit proces wordt herhaald tot dat het visruim van 0°C van het schip leeg is.

De schone lege viskisten die van de visveiling komen worden geladen door twee stapels in de hijsbeugels van RVS te plaatsen en worden dan via het luik in het visruim geladen. Het schip wordt grondig schoongemaakt volgens het schoonmaakplan zodat het gereed is om aan een volgende vistocht op zee te beginnen. Intussen rijdt ook de vrachtwagen met de vis naar een visveiling.

ISO 22.000 kort uitgelegd

ISO 22.000 is een systeem waar het werken aan boord en het werken op kantoor in is vastgelegd. Dus iedereen die op de schepen werkt, maar ook de mensen op kantoor zijn het systeem. Iedereen binnen de organisatie valt daaronder.

Dit systeem zorgt er voor dat het voor klanten duidelijk wordt hoe er wordt gewerkt en hoe goed het personeel en het bedrijf is. Ook zijn de punten waar er nog beter gewerkt kan worden omschreven, zodat hier gericht aan gewerkt kan worden.

Door deze methode te volgen wordt er voor gezorgd dat vis veilig is voor direct gebruik. Oftewel, dat de mensen die de vis eten er niet ziek van worden doordat de vis bedorven is of doordat er glas of hout in zit bijvoorbeeld. Dit wordt voedselveiligheid genoemd.

Door ISO 22.000 wordt er voor gezorgd dat alles goed gedocumenteerd is en dat de procedures, werkinstructies en registratieformulieren duidelijk zijn en werkbaar.

In het kwaliteitshandboek van ISO 22.000 staan allerlei voorwaarden waar het schip en de bemanning aan moet voldoen om voedselveilig vis te vangen en te verwerken aan boord. Dit betekent bijvoorbeeld dat de kans moet worden uitgesloten dat er verf of peuken bij de vis terechtkomen. Dit vereist wat inspanning van de bemanning en vaak wat kleine aanpassingen aan het schip om aan de regels te voldoen. Maar voldoe je hieraan, kun jij met je certificaat aantonen dat je kwaliteit van de vis belangrijk vindt en voedselveilig werkt. Mocht er een probleem ontstaan, bijvoorbeeld dat iemand ziek wordt na het eten van bedorven vis o.i.d. kun jij met je certificaat en registraties aantonen dat jij volgens de regels hebt gewerkt. Je vermindert zo je aansprakelijkheid bij problemen. Dat dit certificaat uiteindelijk een hogere prijs voor de vis op gaat leveren is lang niet zeker. Het is wel mogelijk dat dit soort regels op den duur verplicht gaan worden voor de visserij. Dit is namelijk al het geval in de rest van de voedingsmiddelenindustrie.

ISO 22.000: Wat betekent het voor een organisatie

Om echt ISO gecertificeerd te worden is het goedkoper en makkelijker om met een aantal schepen een organisatie of vereniging te vormen. Dan hoeft de controle door een instantie maar 1x plaats te vinden op een schip en dan is de rest van de schepen in die groep ook meteen gecertificeerd. En dan betaal je als groep maar 1x de kosten van certificatie. Deze kosten liggen zo rond de €3500. Een vereiste daarvoor is wel dat alle deelnemende schepen een verplichting aangaan naar de organisatie toe. Alle schepen hebben een verantwoordelijkheid naar de organisatie. De directie of voorzitter is dan degene die alle communicatie op orde houdt en het kwaliteitshandboek bijwerkt. Hier heeft men op de schepen geen tijd voor. Het enige wat verder moet gebeuren is dat er een document komt waar op staat welke verschillen en welke overeenkomsten er bestaan tussen de schepen. Wanneer de processen en de verwerking van vis op elk schip gelijk is, mogen alle schepen het certificaat gebruiken. De directie houdt management reviews en er worden interne audits op de schepen uitgevoerd volgens een rooster. Dit betekent dat de schepen elkaar onderling moeten controleren en ook dat het management controles uitvoert. Het management en de bemanning van de schepen kijken onderling op elkaars boten of het schip en de registraties voldoen aan de gestelde regels.

ISO 22.000: Wat betekent het voor een kotter

Papierwerk: Er komt een kwaliteitshandboek speciaal gemaakt voor schepen. Hierin is de papieren rompslomp geminimaliseerd. Alle regels en omschrijvingen liggen op het kantoor van de overkoepelende organisatie. Alleen de hoognodige procedures, werkinstructies en registratielijsten zijn aan boord aanwezig.

Procedures: hierin staat bijvoorbeeld wat er moet gebeuren als een dode zwartvis of een mijn wordt opgevisst.

Werkinstructies: hierin staan alle werkzaamheden aan boord die met de vangst en verwerking van de vis te maken hebben. Voor de werkzaamheden aan boord verandert er niks. Deze instructies worden zo verwoord dat er precies instaat wat aan boord normaal gesproken al gebeurt.

Checklisten: Bijvoorbeeld ter controle van de schoonmaak of om te kijken of alle messen nog heel een aanwezig zijn.

Werkzaamheden en inrichting schip

Enkele voorbeelden van algemene zaken waar op een kotter rekening mee gehouden moet worden:

- Voorkom dat productvreemde delen (glas, plastic, hout, bacteriën maar ook peuken) in de vis terecht komen
- Glas/lampen in de verwerkingsruimte en het visruim afschermen met kappen. Er mag geen naakt glas aanwezig zijn
- Geen houten plafonds/wanden
- Let op elke plek waar het product komt op mogelijk besmettingsgevaar. Denk aan open product buiten besmetting door uitwerpselen van vogels, besmetting van het product op een band door boven hangende hydraulische motor, besmetting van het product door condens, besmetting van het product door afbladderende verf, besmetting van het product door vieze plekken
- Registeren van eventuele verbeterpunten



- Messenregister bijhouden
- Bezoekersregistratie bijhouden
- Klachtenregistratie bijhouden
- Schoonmaken volgens een schoonmaakrooster, RFS voldoet
- Schoonmaken met middelen die geschikt zijn voor gebruik in de voedingsmiddelen industrie
- Het gescheiden opslaan van schoonmaakmiddelen
- Ongediertewering (o.a. door deuren in het weekend gesloten te houden)
- Temperatuurregistratie

ISO 22.000: Illustraties en voorbeelden

Hieronder volgen concrete voorbeelden waar een schip aan moet voldoen om ISO 22.000 gecertificeerd te worden. Dit is geïllustreerd met foto's van de SC 35, de UK158 en de Z402. Elk schip is anders, dus elk schip zal ook andere dingen aan moeten passen. Dit moet blijken uit een korte rondgang over het schip. Hieronder worden de meeste eisen weergegeven maar in individuele gevallen kan deze lijst veel langer of juist veel korter zijn.

OPVANGBAK EN BAND

Vis komt aan boord in deze bakken en gaat via de lopende band omhoog de stripruimte in. Zowel de bakken als de lopende band zijn niet afgedekt. De langoustines kunnen op deze manier besmet worden met uitwerpselen van vogels waar allerlei ziekteverwekkende bacteriën in kunnen zitten, zoals bijvoorbeeld de Salmonella bacterie. Hier zal of een afdekking boven moeten of er moet door te testen zekerheid zijn over de effectiviteit van het spoelen.



De bak op de SC 35 is van RVS. Dit is geschikt materiaal (goed materiaal is ondoordringbaar en gemakkelijk schoon te maken).



De bak op de UK 158 is deels van hout, deels van rvs. Hout is niet toegestaan in de voedingsmiddelenindustrie omdat dit kans geeft dat er splinters of stukjes hout in het product terecht komen.



De bak op de Z402 is van staal. Deze is behoorlijk roestig. Niet giftig maar deze bak zou voor invoering van ISO 22.000 ontroest moeten worden of er moet gecontroleerd worden of er geen roestdeeltjes in de langoustines achter kunnen blijven. Wanneer het spoelproces voldoende is, is een roestige bak in principe geen probleem. Dit moet wel uitgebreid getest en goed vastgelegd worden.

Bij de overgang van de bak naar de lopende band zijn kieren en gaten zichtbaar. Hier kunnen (delen van) langoustines blijven haken. Het bederfproces start meteen na de vangst. Wanneer de langoustines hier langere tijd in blijven zitten kan het de vangst van een volgende trek besmetten met bederfbacteriën. Voor een goed hygiënisch ontwerp moeten deze kieren afgedekt worden.

Op de UK 158 zijn minder kieren te zien naast de band.



STRIPRUIMTE/STRIPBAND

Boven de stripband op de SC 35 zit een hydraulische motor die de band aandrijft. Smeermiddelen kunnen zo op de langoustines vallen. Hier zal of een opvangbak onder geplaatst moeten worden die dat voorkomt of er moet regelmatige controle plaatsvinden waarbij moet blijken dat er niks op de band lekt.



In de stripruimte is het plafond van hout. Dit zal vervangen moeten worden door kunststof. Er zijn ook plekken aan het plafond boven de stripband waar schade te zien is. De kans is aanwezig dat houtstukjes/houtsplinters op en in de langoustines terecht zijn gekomen.



De lampen zijn goed geïnstalleerd met beschermkappen er omheen. Er is wel afbladderende verf te zien. Dit kan naar de vis zijn gemigreerd. Er zal een registratielijst moeten komen waarbij elke 3 maanden gecontroleerd zal moeten worden of de verf er nog goed op zit of dat dit bijgewerkt moet worden.



De stripband is niet helemaal hygiënisch ontworpen. Er zijn op meerdere plekken kleine kieren te zien. Hier hopen bacteriën zich makkelijk op en dit is lastig schoon te maken en te houden. Beter is het dit helemaal glad af te werken.



De stripband op de UK158 is rond. Deze kunststof band bevat veel krassen e.d. waar het schoonmaken erg moeilijk is en bacteriën zich kunnen ophopen. Dagelijks desinfecteren voorkomt dat bacteriën in de krassen zich sterk ophopen.



In de stripruimte op de SC 35 is nog een houten keeplank te vinden. Niet verboden maar het is beter deze te vervangen door een kunststof exemplaar. Let ook op het mesje in de hoek. Messenregistratie en een vaste opbergplek zijn nodig om te waarborgen dat er geen mes toevallig tussen de vis terecht komt.



MESSEN

Stripmessen worden op de SC 35 na gebruik tussen plafond en balk van plafond gestoken. Hier zal een vast opbergplek voor moeten komen en een messenregistratie. Een voorbeeld van een messenregistratie is in dit rapport bijgevoegd. Hierin staat dat wekelijks gecontroleerd moet worden of alle messen er nog zijn en of ze allemaal nog heel zijn. Wanneer er een stukje af is gebroken kan dit in de vis terecht zijn gekomen. Hier kunnen uiteindelijk mensen aan sterven.



De UK158 heeft een betere opbergplek voor de messen hoewel een magneetstrip de voorkeur heeft. In de balk op de foto hiernaast kunnen bacteriën ophopen. Dit is erg lastig schoon te maken.



Z402. Messen liggen op een klein randje naast de band.



In het visruim. Dit mes kan zonder dat iemand het doorheeft gemakkelijk in een viskist vallen en bij de klant terecht komen.



Messenregistratie en een vast opbergpunt voor messen kunnen voorkomen dat deze overal in het schip te vinden zijn. Eén persoon is verantwoordelijk voor de messen en weet hoeveel messen er aan boord zijn en waar deze te vinden zijn.



De messenslijpers aan het plafond zijn niet ideaal maar mogen in principe wel. Het ijzerslijpsel kan van de messenslijper op de vis vallen maar omdat dit zeer fijn slijpsel is en ijzer niet giftig is, kan dit geen kwaad voor de gezondheid van consumenten. Daarnaast is er nog een spoelstap na het strippen. Beter is het de messenslijper aan de band te hangen.



VERWERKING LANGOUSTINES

Vangst, anders dan schol, wordt in oranje manden naar het ruim vervoerd. Deze manden worden 1x per week schoongemaakt met een alkalisch middel en een hoge druk spuit met zoet water. Schoonmaak van de manden zou voor elke trek plaats moeten vinden. Bij controle is een 'schone' mand aangetroffen waar nog wel viezigheid in zat.



Langoustines worden gespoeld. Na elke trek wordt deze spoelmachine schoongemaakt. Er is dan een dikke koek vuil zichtbaar. Op de UK158 staat de spoelmachine naast de stripband. Wanneer er twee manden vol zijn worden deze meteen gespoeld en daarna naar beneden gebracht. Goede beheersing koelketen door de langoustines zo snel mogelijk na de vangst te koelen.



Op de Z402 wordt eerst alles gesorteerd en daarna worden de manden naar het dek gebracht waar de spoelmachine en diptub staan opgesteld. Niet de ideale situatie, zeker niet bij warm zomerweer. Hier zal een oplossing voor moeten komen. Salmonella besmetting is niet uit te sluiten.



Langoustines worden in oranje manden naar het visruim vervoerd waar ze in een tub (SC 35) of diptank (UK158) geplaatst worden en behandeld worden met conserveermiddel.



Het dippen gebeurt op de UK158 in twee diptanks die op het koelsysteem zijn aangesloten (?). Hier worden de manden langoustines ingezet.



Op de SC 35 en de Z402 gebeurt het dippen in een plastic tub in het visruim (SC 35) of op het dek (Z402).



Opslag vindt plaats zonder en met ijs. Bij de opslag zonder ijs zou onderzocht moeten worden hoe lang het duurt voor de langoustines de temperatuur van onder de 4°C bereiken. Dit moet zo snel mogelijk na de vangst bereikt worden. Hier zal controle op plaats moeten vinden. De situatie waarbij langoustines zonder ijs opgeslagen worden is niet ideaal omdat het op deze manier langer duurt voor de langoustines teruggekoeld zijn.



VERWERKING SCHOL EN ANDERE VIS

Stripafval verdwijnt achter de band in een soort afvoergoot. Dit wordt in zee geloosd. Er blijft wel eens wat stripafval aan de stripband hangen. Dit besmet de andere vis. Een oplossing hiervoor kan zijn een klein sproeiertje onder de stripband te installeren die de band af en toe schoonspuit tijdens het strippen.



Gestripte vis verdwijnt in de spoeltrommel. Voor het spoelen wordt zeewater gebruikt. Dit is prima. Er wordt gespoeld totdat zichtbaar is dat vuil en bloed niet meer uit de wasser komt zetten. De spoeltijd zou gestandaardiseerd moeten worden door middel van een tijd klok o.i.d.



Vis gaat uit de spoeltrommel door een luik naar beneden naar het visruim. In dit luik hangt een touw waar de gespoelde vis mee in aanraking komt. Dit touw zal waarschijnlijk vol bacteriën zitten. Ook bestaat de mogelijkheid dat draden of stukken touw uiteindelijk bij de vis terecht komen. Hier zal een andere oplossing voor gevonden moeten worden.



Wanneer de vis vanuit de spoeltrommel naar het visruim glijdt, kunnen er (vieze) druppels van de ongestripte vis en stripresten op de gespoelde vis vallen. Dit is een vorm van kruisbesmetting. Een opvangbak o.i.d. kan dit voorkomen.



VISRUIM

In het visruim op de SC 35 is de vloer van epoxyhars. Geschikt materiaal. Wanden zijn ook glad en van kunststof, dus geschikt materiaal.

Het luik dat aan de bovenkant van de foto te zien is lijkt smerig. Wordt dit ook meegenomen tijdens de schoonmaak?



Houten wanden in het visruim, zoals hier op de UK158 zijn niet toegestaan. Deze staan in de planning vervangen te worden.



In het visruim op de SC 35 hangen twee temperatuursensoren die de temperatuur monitoren. Die sensoren zullen elk jaar gekalibreerd moeten worden om te kijken of ze nog de juiste temperatuur weergeven.



Onder de koelinstallatie is een opvangbak geplaatst die druppels opvangt zodat deze niet op de vis terecht komen. Dit is perfect. Deze druppels lopen aan de zijkant naar beneden. Dan ook niet op de vis?



Kruisbesmetting in het visruim in de UK158. Druppels van het koelsysteem vallen in de lege viskisten. De koeling staat uit na een visweek, het aangeplakte ijs smelt, dit druppelt in de lege kisten.



Kruisbesmetting allergen. Langoustines met sulfiet in het visruim naast gewone vis. Allergenenbeheer wordt steeds belangrijker. Zo veel mogelijk gescheiden opslaan is gewenst.



SCHOONMAAK

Schoonmaakmiddelen moeten geschikt zijn voor gebruik in de voedingsmiddelen industrie. Moeten foodgrade zijn. Vertrouw hierbij niet alleen op het woord van je leverancier. Deze weten het soms ook niet. Specificaties van de schoonmaakmiddelen zijn nodig als bewijs van geschiktheid voor gebruik.



Schoonmaakmiddelen moeten op een afgesloten plek worden opgeslagen. Zoals hier achter de deur. Zo kunnen deze middelen niet in aanraking komen met de vis.



Na elke trek wordt de strip- en verwerkingsruimte schoongespoeld. Dit is zeer verstandig omdat gedurende de week de band en apparatuur steeds smeriger wordt. Vis gevangen op woensdag is vaak korter houdbaar dan vis gevangen op maandag. Dit komt doordat op maandag met schone apparatuur gewerkt wordt en op woensdag is alles al besmet met bacteriën.

Het is noodzakelijk regelmatig te wisselen van desinfectiemiddel. Dit omdat bacteriën resistent worden. Na langdurig gebruik van een bepaald middel kunnen bacteriën daar tegen en gaan ze niet meer dood. Door regelmatig te wisselen voorkom je dat bacteriën aan je desinfectiemiddel gaan wennen. Op de SC 35 wordt elke twee weken gewisseld van desinfectiemiddel

KRUISBESMETTING

Duidelijke vorm van kruisbesmetting. Vieze manden op een kist vol vis. De vis in de kratten en manden is voor eigen gebruik en zal niet naar de klant gaan. In principe worden de voedselveiligheidsregels dan minder streng gehanteerd. Toch is deze situatie niet ideaal.



Kruisbesmetting. Er wordt goed schoongemaakt maar kleine druppeltjes met viezigheid verspreiden zich door het visruim en komen zo ook op de vis terecht. Deze vis zal waarschijnlijk voor eigen consumptie zijn.



Een ander probleem. De viskisten die gebruikt worden moeten schoon zijn. De afslag is verplicht deze schoon aan te leveren. Dit is nu lang niet altijd het geval. Deze kist kwam van de visveiling van Oostende en werd geleverd aan de Z402.



Opslag langoustines naast gewone vis. Er vindt kruisbesmetting plaats. Allergenenbeheer (sulfiet, schaaldieren, vis).



De onderste kisten in een stapel moeten een afwijkende kleur hebben. Dit zijn de straatkisten. Hier mag geen vis in gedaan worden maar deze kisten mogen wel contact met de straat hebben. Dit om vervuiling van de vis te voorkomen. Ook de aangeleverde lege kisten moeten onderaan de stapel een straatkist hebben in een afwijkende kleur.



Besmetting van schone kisten. Let op de stalen plaat aan het plafond. Deze zou in een viskist kunnen vallen.



Het luik waardoor de viskisten naar buiten gaan moet ook worden meegenomen bij de schoonmaak.



ONGEDIERTE EN SABOTAGE

Schip moet in het weekend afgesloten kunnen worden om sabotage te voorkomen. Hoewel veel schepen op goed vertrouwen toegankelijk zijn wanneer ze aan de wal liggen, zal er toch een richtlijn moeten komen voor het afsluiten van het schip wanneer er niemand aanwezig is. Dit om kwaadwillende mensen niet de kans te geven iets uit te halen.

Er is ongediertewering nodig. Vliegen zijn er niet op zee en kunnen aan wal niet aan boord komen wanneer het schip afgesloten is in het weekend. Daar hoeft dus niks tegen gedaan te worden. Alleen ratten kunnen een probleem vormen. Dit is te verhelpen door rubberen ringen om de touwen te doen. Een rat ziet dit als obstakel en zal het schip op deze manier niet betreden.



Deze deur is in het weekend geopend. Maar wanneer deze dicht zou zijn is het voor ongedierte en vliegen goed mogelijk om binnen te komen door de open ruimte aan de onderkant van de deur. De Z402 heeft geen mogelijkheid tot het afsluiten van de stripruimte.

Drinkwater inlaatpunt. Dit bevindt zich op het dek waar iedereen bij kan komen. Dit biedt de mogelijkheid tot sabotage. Met name wanneer het schip aan de wal ligt kan iedereen hierbij en eventueel iets in het drinkwater doen. Er zijn aanpassingen nodig om dit te vergrendelen. Dit kan door hier een slot op te plaatsen.



Traceerbaarheid

Traceerbaarheid op de UK158. Op de kisten is terug te vinden wat er in zit, hoeveel en welke trek dit gevangen is. Ook het schip staat erop, zodat verderop in de keten dit terug te voeren is tot de UK158.



Drinkwaterkwaliteit

Een UV filter aan boord om het drinkwater te zuiveren is aan te raden. Er moeten regelmatig monsters worden genomen van het drinkwater om te monitoren of dit van goede kwaliteit is volgens de Nederlands Drinkwaterwet en het Nederlandse Drinkwaterbesluit. Een UV filter zorgt voor de afdoding van bacteriën. Wanneer dit filter geïnstalleerd is, zoals op de SC 35 het geval is, zou 1x per jaar controle op drinkwaterkwaliteit voldoende moeten zijn. Dit dient ook ter controle van het UV filter.

Drinkwaterpunt op de kade. Het putdeksel was verwijderd en de leiding lag open en bloot met een wc rol ernaast. Kans op kruisbesmetting is zeer groot. Grondvuil kan onder andere botulisme bevatten. Een zeer gevaarlijke bacterie. Ook wordt op de kade afval en vuil opgeslagen. Dit kan op deze manier gemakkelijk in het drinkwater terecht komen. Een zware overtreding. De beheerder zal aangesproken moeten worden op het feit dat er een gat zichtbaar is in het putdeksel.



ISO 22.000: Wat betekent het voor de schipper en zijn bemanning?

Naast kleine aanpassingen aan het schip zal ook de bemanning kleine aanpassingen moeten ondergaan in het gedrag. Zo zal het dragen van een hoofddekseel tijdens het verwerken van de vis verplicht worden. Ook roken waar de vis is, is niet meer toegestaan. Daarnaast moeten de handen altijd gewassen en gedesinfecteerd worden na toilet bezoek en voordat er met de vis gewerkt gaat worden. Dit is om de binnenkant van de handschoenen fris te houden.

Ook moet er een bezoekersregistratie komen. Elke opstapper of tijdelijke medewerker moet geregistreerd zijn en moet op de hoogte worden gebracht van de aan boord geldende regels. Hier tekent de bezoeker voor.

Onderstaande regels zijn algemene hygiënebeheersmaatregelen die gelden op het schip.

- 1. Doe de deuren dicht**
- 2. Vul de formulieren goed en volledig in**
- 3. Meld afwijkingen altijd**
- 4. Laat kleine reparaties en lekkages snel verhelpen**
- 5. Draag het haarpetje alleen in de bestemde zone, gehoorbescherming, veiligheidshelm waar nodig; draag geen sieraden, maar één gladde ring is toegestaan**
- 6. Hang spullen netjes en veilig weg. Gebruik de kledinghaken waarvoor ze bedoeld zijn**
- 7. Verwijder overbodige materialen en gooi afval direct weg.**
- 8. Was je handen ook na het eten en vul de benodigdheden tijdig bij.
(Gebruik zeep, desinfecteer vloeistof en handdoeken)**
- 9. Houd je aan het schoonmaakschema, vul de lijst in en teken er voor af.**
- 10. Er wordt niet gerookt in de stripruimte en het visruim.**

Naast bovenstaande regels komen er registratielijsten voor de messen, voor de temperatuur, voor bezoekers, voor klachten en allerlei checklisten die af en toe ingevuld moeten worden. Een voorbeeld is de afbladderende verf. Hier zou in dit geval een checklist voor komen waarop elke 3 maanden even ingevuld moet worden of de verf er nog goed op zit. Zo niet zal dit met een lijke verf bijgewerkt moeten worden.

ISO 22.000 Voorbeeld schoonmaakplan en controle

Schoonmaak op het schip kan plaatsvinden volgens de RFS methode. Deze methode wordt geaccepteerd door ISO. Wat wel nodig is, is een regelmatige controle van de schoonmaak. Een controle bestaat dan uit een visuele controle (Wekelijks/dagelijks) en een microbiologische controle waarbij gekeken wordt of het schoonmaakplan voldoet. Zie hiervoor de checklist schoonmaak in de volgende paragraaf.

Instructie schoonmaak

- Voor het beginnen met de schoonmaak eerst controleren of de schoonmaakmiddelen wel gebruikt mogen worden in de voedselverwerkende industrie.
- Ook altijd de gebruiksinstructies op het etiket opvolgen.
- Na iedere keer vistrippen moet de stripband en sorteerband worden schoon gemaakt met schoon drinkwater.
- Aan het einde van een week vissen wordt de stripruimte grondig schoon gemaakt, gedesinfecteerd. Daarna afspoelen met drinkwater.

Aan het einde van de wekelijkse schoonmaak de checklist gebruiken om te controleren of alles is gedaan en vermelden welke schoonmaakmiddelen zijn gebruikt en of de schoonmaak goed is uitgevoerd.

Gevaren van slechte schoonmaak:

Microbieel: Een stijging in het micro organismen naar ongewenste aantallen, waardoor als nog schone vis vervuild raakt.

Fysisch: Vervuiling met achtergebleven vislijm, schubben, galblazen en darmen en andere verontreinigingen.

Chemisch: Niet goed afspoelen kan er voor zorgen dat de vis wordt vervuild met schoonmaakmiddel of desinfecteermiddel

Stappenplan schoonmaak

Typische schoonmaak bestaat uit acht stappen:

(bron: Codex Alimentarius; Code of Practice for fish and fishery products)

1. Voorbereiding: vis verwijderen uit de schoon te maken ruimtes, bescherming van delen die niet nat mogen worden enz.
2. Voorspoelen: het met water verwijderen van los vuil.
3. Schoonmaak: schoonmaak van vastzittend zichtbaar vuil en visresten
4. Spoelen: met schoonwater om al het losgemaakte vuil te verwijderen



5. Desinfectie: toepassing van chemicaliën die geschikt zijn voor gebruik in de voedingsmiddelen industrie om de meeste micro-organismen te doden.
6. Naspoelen: laatste keer spoelen met schoon water om al het desinfectiemiddel te verwijderen.
7. Opslag: alle schoongemaakte apparatuur en hulpmiddelen moeten op een manier opgeslagen worden zodat besmetting voorkomen wordt. Oftewel, alles moet zo worden opgeslagen dat het schoongemaakte schoon blijft.
8. Controle: check de kwaliteit en de effectiviteit van de schoonmaak. Wanneer dit niet voldoende is moeten maatregelen genomen worden.

Wanneer bij controle blijkt dat de schoonmaak niet voldoende is zal een aanpassing in het schoonmaakplan nodig zijn.

Voorbeeld checklist monstername schoonmaak

Datum:	Controle door:	Schip:				
		Schoon	Redelijk schoon	Smerig	Zeer smerig	Paraaf
Object	Meetmethode: Rodac plaatje of ATP meting					
Zijwanden						
Plafond						
Opvoerband						
Toevoergoot						
Stripband BB						
Stripband SB						
Afvoerband						
Uitloop ijsmachine						
Stripmesje Nr.						
Wand visruim						
Wastrommel						
Schorten						
Viskist 1						
Viskist 1						
Verdamper						
Afvoergootje						

ISO 22.000 Voorbeeld procedure messen

Doel

Op de schepen wordt gewerkt met messen. Deze worden gebruikt om vis te ontdoen van ingewanden. Uit risicoanalyse blijkt dat delen afkomstig van mesblad of scherpe voorwerpen, die in de vis komen een risico kunnen vormen voor de volksgezondheid. De ruimte waarbij dit risico geldt is de stripruimte. Hier wordt gewerkt met open producten en waar dit een direct gevaar oplevert.

Toepassingsgebied

De procedure is van toepassing in de strip- en sorteerruimte van alle schepen.

Documenten

Procedure corrigerende maatregel

Checklist Mes

Werkinstructie Vis strippen

Werkinstructie Aanzetten stripmes

Beheersing messen

Om dit risico te elimineren tot een aanvaardbaar niveau hebben de schepen een messenprocedure. Om te kunnen beoordelen of alle messen nog gaaf zijn dient men alle messen in het begin van de week te controleren. Controlee op de volgende zaken:

- Mespunt (is deze nog gaaf?)
- Snijvlak (is deze nog gaaf?)
- Hygiëne (roest, vleesresten etc.)

Werkwijze messen

Om messen goed te kunnen identificeren moeten alle messen genummerd worden. Vervolgens dient bekend te zijn hoeveel messen er in omloop zijn. Messenuitgifte is alleen toegestaan door de schipper of door de machinist. Hij ziet er ook op toe dat alle messen geïdentificeerd worden en blijven en dat het totale aantal messen bekend blijft. Messen worden bewaard in een daarvoor bestemde messenhouder.

Registratie

Aan het begin van elke dienst worden messen verzameld die aanwezig zijn op de betreffende afdelingen. Op het controleformulier worden de volgende items geborgd:

- Zijn alle messen nog aanwezig?
- Controle op gaafheid
- Hygiëne messen

Corrigerende maatregel

Als blijkt dat er bij de beoordeling iets mis is met de messen of als het aantal messen niet meer blijkt te kloppen dienen er maatregelen te worden genomen. Deze corrigerende maatregelen dienen te worden doorgegeven aan kantoor d.m.v. een e-mail. Als blijkt dat bijvoorbeeld van een mes een mespunt is afgebroken dan treedt de procedure voor *Corrigerende maatregel* in werking. Natuurlijk wordt een nieuw mes in gebruik genomen.

Checklist mes

Naam:		Mesnummer:	
Datum:	Tijd	Controle	
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
		OK	Niet OK
Handtekening:			

Conclusie

Om ISO 22.000 te kunnen invoeren zal er het nodige aangepast moeten worden aan in dit geval de SC35, de UK158 en de Z 402. Niet elk punt omschreven in dit rapport vereist meteen actie. De genoemde punten zullen ook niet voor elk schip gelden omdat elk schip anders is. Toch is in hoofdlijnen in kaart gebracht waar rekening gehouden mee dient te worden bij invoering van een voedselveiligheidssysteem. Het gaat er om dat risico's dat de vis vervuild bij een klant komt, of dat nou door bederf, glas, afbladderende verf, hout of door een zieke medewerker komt, zoveel mogelijk moeten worden uitgesloten. Dit kan door registraties en procedures te volgen en door het schip zo aan te passen dat het geschikt is om voedselveilig te kunnen werken.

Bijlage I – Factsheet ISO 22.000



Voedselveiligheid in de visserij: ISO 22.000

Een goede borging op het gebied van voedselveiligheid is één van de middelen om afnemers van visserijproducten het vertrouwen te geven dat de producten niet alleen verantwoord maar vooral veilig geproduceerd zijn en een hogere opbrengst rechtvaardigen.

Het is belangrijk dat men zelf het initiatief neemt om een voedselveiligheidssysteem te introduceren. Hierdoor laat men zien dat de sector niet afwachtend is op initiatieven van de andere partijen verderop in het handelskanaal.

Hoe gaan we dat bereiken?

Er worden procedures en werkinstructies geschreven voor alle werkzaamheden aan boord
Kans op productvreemde delen (glas, hout, plastic) bij de vis moet uitgesloten worden. Dit kan resulteren in kleine aanpassingen aan boord

Er wordt een HACCP team samengesteld dat regelmatig overleg heeft
Er vindt een jaarlijkse controle plaats op procedures en werkinstructies

Waarom zou je eraan beginnen?

100% bewaakte voedselveiligheid
Hygiëne en voedselveiligheid aan boord wordt steeds belangrijker
Bij problemen kun je aantonen dat jij veilig en schoon werkt, jij hebt minder aansprakelijkheid
Je kunt bewijzen dat je goed bent

Wat voor voordelen kan het opleveren?

De afnemers zijn verzekerd van een goede kwaliteit vis
Verminderde (juridische) aansprakelijkheid voor de visserman
Alles is traceerbaar, van net tot detailhandel
Alle processen zijn gedocumenteerd

Wat moet er veranderen aan boord?

ONDER ANDERE:

Bezoekersregistraties bijhouden wanneer de boot 'in productie' is

Niet meer roken waar vis is

Haarnetjes dragen bij handling vis

Er komt een schoonmaakplan voor ruimtes en materialen

Er komen hygiëne regels voor personen

Registraties bijhouden, bijv. temperaturen visruim

Messen en materialen niet overal laten slingeren

Interne audits (1x per jaar elkaar controleren of procedures en werkinstructies worden nageleefd)



Bijlage II – Stappenplan invoering voedselveiligheidssysteem

Stap	Activiteit	doel
1	Publicatie in vakbladen	Uitleg voordelen en kosten, deelnemers werven
2	Deelnemers benaderen en voorlichten	Draagvlak creëren
3	Voorlichting over voedselveiligheid aan boord voor de deelnemers	Toegevoegde waarde uitleggen van voedselveiligheid
4	Vaststellen van de scope van de voedselveiligheidscertificaat	Reikwijdte bepalen is belangrijk voor de duidelijkheid van het systeem. Met andere woorden: bepalen waar het begint, voor welke processtappen en producten en waar de werkingssfeer van het systeem stopt.
5	Vormen van een clusters van deelnemers, zoals garnalenvissers, kreeftenvissers, zoetwatervissers of clusters per haven,	Onderlinge samenwerking zoeken. Coöperaties bijvoorbeeld
6	Start met een nulmeting	Vaststellen wat er gedaan moet worden om het doel te bereiken. Start maken met het samenstellen van een VPL (Verbeterpuntenlijst) Zie stap 15
7	Opleiding Deelnemers ontvangen een certificaat van deelname	Inhoudelijk alles duidelijk maken wat men te wachten staat en de voordelen nogmaals op een rijtje zetten. Speerpunten NVWA Reiniging en desinfectie Productaansprakelijkheid
8	Invoering van de stap 1. Schoonmaakplan	Met het belangrijkste beginnen voor onmiddellijk resultaat
9	Evaluatie van stap 1	Terugkoppeling met bekendmaking van de eerste meetresultaten (microbiologisch)
10	Invoering van stap 2. Traceerbaarheid	Traceerbaarheid opzetten. Electronisch logboek koppelen aan de nummering van de viskisten bijvoorbeeld
11	Evaluatie van stap 2	Terugkoppeling met bekendmaking van de eerste meetresultaten van de stap
12	Invoering stap 3. Beheersing productvreemde delen	Besmettingsgevaaren beheersen van hout, glas en andere productvreemde delen
13	Proef inspectie	Deelnemers gereedmaken voor het certificeringstraject
14	Terugkoppeling van de resultaten van de proefinspectie.	Puntjes op de i zetten
15	Opstellen van het verbeterpunten actielijst	Naar aanleiding van vorige stap een start met deze lijst maken die de kern vormt van het voedselveiligheidssysteem
16	Aanvraag voor certificering	Een certificerende instantie die geaccrediteerd is zal het officiële voedselveiligheidscertificaat kunnen verlenen nadat de deelnemers per cluster zijn beoordeeld. (ge audit)
17	Officiële certificering	Afronding en bekroning van de werkzaamheden en
18	Begeleiding van de gecertificeerde deelnemers gedurende een tijdvak van een jaar.	De deelnemers moeten zelfstandig het voedselveiligheidssysteem in stand houden tot aan de eerstvolgende audit van de certificerende instantie.
19	Publicatie van de behaalde resultaten	De activiteiten van de sector in positieve zin kenbaar maken aan de consumenten en publiek
20	Afronding	Afsluiting van het project met actiepunten