



AFKONDIGINGSBLAD VAN SINT MAARTEN

Jaargang 2017

No. 33

Landsbesluit, houdende algemene maatregelen, van de 4 augustus 2017 houdende vaststelling van nadere regels inzake de publieke gezondheid (Landsbesluit publieke gezondheid)

IN NAAM VAN DE KONING!

De Gouverneur van Sint Maarten,

In overweging genomen hebbende:

dat het noodzakelijk is nader uitwerking te geven aan diverse bepalingen van de Landsverordening publieke gezondheid, met name om nadere invulling te geven aan de infectieziektenbestrijding, en deze regels tegelijkertijd met de genoemde landsverordening in werking te laten treden;

Gelet op de artikelen 9, 23, derde lid, 37, vierde lid, 39, 40, vierde lid, 41, tweede lid, 47, vierde lid, en 53, derde lid, van de Landsverordening publieke gezondheid;

Heeft, de Raad van Advies gehoord, besloten:

Artikel 1

In dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen, wordt onder "landsverordening" verstaan: Landsverordening publieke gezondheid.

Artikel 2

De infectieziekten behorende tot groep C zijn: anthrax, bof, botulisme, brucellose, chikungunya, dengue, gele koorts, hantavirusinfectie, heamophilus influenza infectie, legionellose, leptospirose, listeriose, malaria, meningokokkenvirusziekte, MRSA-infectie, pneumokokkenziekte, psittacose, Q-koorts, tetanus, trichinose, West-Nijl-virusinfectie, de ziekte van Creutzfeldt-Jakob en zika.

Artikel 3

1. De opnemng ter isolatie in een zorginstelling, bedoeld in artikel 20, eerste lid, van de landsverordening, is voor het doel geschikt en afgestemd op de betrokken infectieziekte.
2. De inrichting van de opnemng ter isolatie wordt door de zorginstelling voorgelegd aan de Dienst ter instemming.

Artikel 4

1. Goederen waarvan het voornemen bestaat deze op het grondgebied te brengen, voldoen aan de volgende eisen:
 - a. de goederen zijn vrij van besmetting en brengen ook anderszins geen risico voor de volksgezondheid met zich; en,
 - b. op de goederen rust geen verbod tot vervaardigen, invoeren, voorhanden hebben, aan een ander ter beschikking stellen, toepassen of bewerken, geldend in de Europese Unie, de Verenigde Staten van Amerika of het land van oorsprong.
2. De volgende categorieën goederen, waarvan het voornemen bestaat deze op het grondgebied te brengen ten behoeve van commercieel gebruik, worden aangemeld met gebruikmaking van het formulier in bijlage I bij dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen, alvorens de goederen het land van herkomst verlaten:
 - a. goederen die bestemd zijn voor menselijke of dierlijke consumptie;
 - b. batterijen en accu's;
 - c. verf en verfverwijderaars;
 - d. koelgassen voor koelkasten en airconditioners;
 - e. plafond- en dakmaterialen die mogelijk asbest bevatten;
 - f. sterke niet-huishoudelijke schoonmaakmiddelen en andere reinigingsvloeistoffen;
 - g. alle soorten plastic zakken bestemd voor consumenten; en,
 - h. pesticiden.
3. De volgende categorieën goederen, indien bestemd voor commercieel gebruik, worden bij het op het grondgebied brengen vergezeld van een gezondheidscertificaat dat is afgegeven door de bevoegde gezondheidsautoriteit in het land van herkomst, waaruit blijkt dat er geen sprake is van besmetting van deze goederen:
 - a. zuivelproducten;
 - b. vis en visserijproducten;
 - c. pluimveevlees en pluimveevleesproducten;
 - d. vlees en vleesproducten; en,
 - e. babyvoeding.

Artikel 5

1. Als haven in de zin van artikel 39 van de landsverordening is aangewezen: de haven van Philipsburg.
2. Als luchtvaartterrein in de zin van artikel 39 van de landsverordening is aangewezen: de Princess Juliana International Airport.

3. Een haven of luchtvaartterrein beschikt over de volgende voorzieningen:
- a. een te allen tijde bereikbare crisisdienst die kan worden ingezet ter uitvoering van het plan voor noodsituaties, bedoeld in artikel 40, eerste lid, van de landsverordening; en,
 - b. een van sanitaire voorzieningen voorziene ruimte waar aankomende reizigers, afgezonderd van andere reizigers, aan quarantaine of medische controle kunnen worden onderworpen.

Artikel 6

Het sein, bedoeld in artikel 41, tweede lid, van de landsverordening bestaat uit:

- a. een gele vlag op het voorstevan of de achtermast of, bij gebrek aan die vlag, de natievlag van het schip, gedurende de tijd tussen zonsopkomst en zonsondergang; en,
- b. twee lichten, zichtbaar over de gehele horizon, naast elkaar geplaatst met een onderlinge afstand van 1,8 meter, gedurende de tijd tussen zonsondergang en zonsopkomst.

Artikel 7

Ter verkrijging van een certificaat van sanitaire controle van schepen of een certificaat tot vrijstelling daarvan, worden de inspecties uitgevoerd conform bijlage II bij dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen.

Artikel 8

1. Het tarief van het onderzoek ter verkrijging van een certificaat tot vrijstelling van sanitaire controle van schepen of een certificaat van sanitaire controle van schepen als bedoeld in artikel 53, derde lid, van de landsverordening, bedraagt:
 - a. NAF 200 per uur, indien het onderzoek plaatsvindt op maandag tot en met vrijdag tussen 06.00 uur en 20.00 uur;
 - b. NAF 300 per uur, indien het onderzoek plaatsvindt op maandag tot en met vrijdag tussen 20.00 uur en 06.00 uur, alsmede op zaterdag;
 - c. NAF 400 per uur, indien het onderzoek plaatsvindt op zondag.
2. De tijdsduur voor de berekening van het tarief van het onderzoek, bedoeld in het eerste lid, wordt op volle uren vastgesteld en naar boven afgerond. Het aantal uren dat in rekening wordt gebracht, bedraagt niet meer dan:
 - a. 4 uur bij schepen met minder dan 50 opvarenden, anders dan bemanningsleden;
 - b. 8 uur bij schepen met 50–500 opvarenden, anders dan bemanningsleden;
 - c. 12 uur bij schepen met 500 en meer opvarenden, anders dan bemanningsleden.
3. Het tarief voor het verlengen van het certificaat, bedoeld in artikel 47, derde lid, van de landsverordening bedraagt NAF 200.
4. De in het eerste lid genoemde bedragen worden vermeerderd met voorrijkosten van NAF 50.

Artikel 9

Dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen, wordt aangehaald als: Landsbesluit publieke gezondheid.

Artikel 10

Dit landsbesluit treedt in werking met ingang van een bij landsbesluit te bepalen tijdstip.

Dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen, wordt met de nota van toelichting in het Afkondigingsblad geplaatst.

Gegeven te Philipsburg, *vier* augustus 2017
De Gouverneur van Sint Maarten

De *achtste* augustus 2017
De Minister van Volksgezondheid, Sociale Ontwikkeling en Arbeid

Uitgegeven de *eenendertigste* augustus 2017
De Minister van Algemene Zaken
Namens deze,

Bijlage I ex artikel 4 van het Landsbesluit publieke gezondheid

SINT MAARTEN

NOTICE TO IMPORT

(To be submitted in triplicate)

In accordance with Article 4 of the Public Health Decree

**TO THE INSPECTOR GENERAL, MINISTRY OF PUBLIC
HEALTH, SOCIAL DEVELOPMENT and LABOR**

I/We

of

Business License # _____, Crib #

_____ hereby give notice to import goods specified in the List of Goods from

_____ (Country of consignment).

Name and address of Supplier

Name and address of Buying Agent (if any)

I/We desire to forward the order for these goods on or about
_____ (date).

I/We desire to receive the order for these goods on or about
_____ (date).

These goods are coming from [] the country of origin/production [] (a)
third party country/countries namely

All of the above sections and the List of Goods have to be completed.

I declare to have completed this form and the List of Goods truthfully,

Applicant signature

Applicant name

Date

FOR OFFICE USE

Applicant # _____ Date received

Action Taken

Bijlage II ex artikel 7 van het Landsbesluit publieke gezondheid

Programma van eisen sanitaire controle van schepen

1. Inleiding

In dit document staan de WHO-normen waaraan wordt getoetst opdat voor een schip een certificaat van sanitaire controle of een certificaat tot vrijstelling van sanitaire controle kan worden afgegeven.

Per WHO-norm worden controlepunten aangegeven waaruit kan blijken dat men aan deze norm voldoet. Deze controlepunten vormen de leidraad voor een inspectie ten behoeve van het verkrijgen van een certificaat.

In de WHO-normen zijn extra eisen opgenomen voor 'grote schepen'. Met 'grote schepen' wordt door de WHO bedoeld 'passagiersschepen'.

De definitie van een passagiersschip is 'een schip ingericht voor meer dan 12 opvarenden anders dan bemanningsleden'. In dit programma van eisen zijn de extra normen voor deze passagiersschepen aangegeven via een kader om de tekst.

2. Kombuis en voedselvoorziening

2.1. Kennis van hygiëne en voedselveiligheid

(WHO-norm deel 1, 1.2)

De keukenmedewerkers die zich bezig houden met het bereiden van voedsel, zijn op de hoogte van de reinigingsprocedures, de bewaarnormen van levensmiddelen en de bereidingswijzen. Als voorbeeld weten de betrokken keukenmedewerkers de minimum en maximum temperaturen voor het bewaren en bereiden van levensmiddelen en zijn ze in staat om zodanig te werken dat ze kruisbesmettingen voorkomen.

(WHO-norm deel 1, 1.3)

De keukenmedewerkers laten zien wanneer en op welke wijze de handen moeten worden gewassen en dat hun persoonlijke hygiëne aan de normen voldoet.

Controlepunten

- Toon aan dat de keukenmedewerkers op de hoogte zijn van de afspraken/werkinstructies met betrekking tot onder andere persoonlijke hygiëne, reiniging, hygiënische werkwijze, temperatuur- en bewaarnormen.
- Zorg dat de keukenmedewerkers de handen wassen met water en vloeibare zeep en tenminste op de volgende momenten:
 - bij aanvang van het werk en na iedere pauze;
 - bij wisselen van werkzaamheden;
 - na werken met rauwe producten;
 - na toiletbezoek, neus snuiten en niezen;
 - bij aanvang van het portioneren en de uitgifte.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 1.3.2)

De keukenmedewerkers zijn in het bezit van de benodigde opleidingscertificaten verkregen bij een relevante opleiding voor het behandelen en het bereiding van voedsel. Het kennisniveau wordt bijgehouden en indien bijscholing vereist is, zal deze worden gevolgd. Hiervan worden registraties bijgehouden.

Controlepunten

- Toon aan dat er een opleiding- en bijscholingsplan is voor de keukenmedewerkers.
- Registreer per medewerker de gevolgde training, opleiding en bijscholing op het gebied van voedselveiligheid.

2.2. Ontvangst van voedsel

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 1.1)

Voedsel zal worden verkregen van bronnen aan de wal die door de lokale overheid daarvoor als geschikt worden bevonden. De producten dienen schoon, onbeschadigd en vrij van bederf te zijn en mogen niet op andere manieren een gevaar voor de gezondheid van de bemanning en of passagiers vormen. Rauwe producten en ingrediënten worden niet geaccepteerd aan boord wanneer bekend is dat deze parasieten, ongewenste micro-organismen, pesticiden, veterinaire contaminanten bevatten of zijn bedorven. Ook worden producten niet geaccepteerd als deze vreemde substanties bevatten die niet tot een acceptabel niveau zijn terug te brengen door normaal te sorteren of te verwerken. Waar toepasbaar zullen specificaties voor ontvangst worden opgesteld en gebruikt. Er wordt gewerkt volgens het first in, first out (FIFO) principe zodat de voorraad rouleert door oude producten eerder te gebruiken dan de nieuwe voorraad.

Controlepunten

- Leg vast aan welke eisen een product tijdens de ontvangst moet voldoen.
- Controleer bij aflevering op het schip of de producten schoon zijn, onbeschadigd, vrij van bederf zijn en de temperatuur voldoet aan de norm zoals in WHO norm 2.3.3. Controleer ook op de houdbaarheidsdatum of de 'te gebruiken tot' termijn. Registreer de bevindingen in een logboek.
- Accepteer geen producten waarvan geconstateerd is dat zij niet voldoen aan de norm.
- Hanteer het first in, first out (FIFO) principe voor de opslag van producten.
- Controleer de binnenkomende leveringen van levensmiddelen op de aanwezigheid van plaagdieren. Registreer de bevindingen in een logboek.

2.3. Opslag en bereiding

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 1.3.3)

Er worden registraties bijgehouden van de bewaartemperaturen.

(WHO-norm deel 2, 1.3.5)

Levensmiddelen worden betrokken van veilige bronnen en worden op de juiste wijze opgeslagen, bereid en geserveerd.

Controlepunten

- Controleer één keer per week de temperatuur van de gekoelde en diepgevroren opslag. Registreer de bevindingen in een logboek.
- Dek voedsel af en voorzie producten van een houdbaarheidsdatum.
- Zorg dat de oppervlakten waar voedselbereiding plaatsvindt schoon zijn.
- Gebruik alleen materialen die glad en afwasbaar zijn.
- Houd koelverse en diepgevroren producten zo kort mogelijk (maximaal 30 minuten) buiten de koeling of vriezer.
- Verhit rauwe producten tot tenminste 75 °C in de kern of totdat deze gaar zijn. Uitzondering zijn hierbij de producten die geen interne besmetting hebben ondergaan zoals biefstuk. Deze producten moeten tot tenminste 45 °C worden verhit.
- Koel producten terug binnen vijf uur tot een temperatuur van ten hoogste 7 °C.

2.4. Serveren

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'.

(WHO-norm deel 2, 1.4.1)

Levensmiddelen, verpakt of onverpakt, die uitgeserveerd worden in een buffet, een service-line of in een saladebar, dienen op een zodanige geschikte wijze te worden gepresenteerd dat er geen kans op besmetting van de medewerkers of de passagiers kan ontstaan.

(WHO-norm deel 2, 1.4.2)

Zelfbedieningsbuffetten en salade bars waar niet verpakte producten ter consumptie worden aangeboden, zijn voorzien van serveergereedschap en uitgiftemethoden die de besmetting van levensmiddelen en dranken voorkomen.

(WHO-norm deel 2, 1.4.3)

Levensmiddelen moeten tijdens opslag en transport worden beschermd tegen vervuiling door zeewater, lenswater, afvalwater, hydraulische vloeistoffen en brandstof.

(WHO-norm deel 2, 1.4.4)

In een buffet of serveerruimte moeten warme levensmiddelen warm worden gehouden en koude producten gekoeld worden uitgegeven.

Controlepunten

- Zorg dat het buffet, een service-line en/of saladebar is voorzien van ademschotten.
- Dek producten waar mogelijk af.
- Leg tangen, vorken of andere materialen bij het gerecht zodat de producten hiermee kunnen worden gepakt of opgeschept.
- Sla producten op in afgesloten ruimten die beschermd zijn tegen verontreinigen van buitenaf.
- Bewaar en serveer warme producten op een producttemperatuur van minimaal 60 °C.
- Bewaar en serveer koude gerechten op een producttemperatuur van ten hoogste 7 °C.

2.5. Handenwasgelegenheid

(WHO-norm deel 1, 1.4)

Er is minimaal één plaats toegewezen als handenwasgelegenheid en deze plek is uitgerust met wegwerphanddoeken/handblowers, een zeepdispenser en een afvalbak.

Controlepunten

- Voorzie de kombuis/keuken van een handenwasgelegenheid. Dit houdt in een plaats waar de handen kunnen worden gewassen.
- Voorzie de handenwasgelegenheid van een zeepdispenser, handdoekjes voor eenmalig gebruik met een afvalbak of een handblower.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 1.3.6)

De kombuis/keuken en andere ruimten waar levensmiddelen worden voorbereid en verwerkt, zijn uitgerust met een gemakkelijk te bereiken wasbak die is aangewezen als handenwasgelegenheid. Deze handenwasgelegenheid is uitgerust met wegwerphanddoeken, zeep en een afvalbak.

(WHO-norm deel 2, 1.3.7)

De handenwasgelegenheid is alleen en te allen tijde voor dit doel te gebruiken.

Controlepunten

- Voorzie de kombuis/keuken en andere ruimten waar levensmiddelen worden bereid en bewerkt van een handenwasgelegenheid die altijd beschikbaar is.
- Zorg dat de handenwasgelegenheid is voorzien van een zeepdispenser, handdoekjes voor eenmalig gebruik met een afvalbak of een handblower.
- Geef bij de handenwasgelegenheid aan dat deze handenwasgelegenheid alleen bestemd voor het wassen van de handen.
- Plaats de handenwasgelegenheid op een makkelijk te bereiken plek.

2.6. Schoonmaak, onderhoud en afval

(WHO-norm deel 1, 1.1)

Er is een schoonmaakschema aanwezig en er wordt periodiek onderhoud gepleegd. Dit geldt voor de inrichting, de installatie, de apparatuur en het materiaal dat wordt gebruikt voor de voedselbereiding.

(WHO-norm deel 1, 1.5)

Alle gebruiksmiddelen zoals potten, pannen en materialen die in contact komen met voedsel, zijn voldoende schoon, gereinigd en zo nodig gedesinfecteerd.

(WHO-norm deel 1, 1.6)

Er blijven geen voedselresten achter die plaagdieren aantrekken.

Controlepunten

- Beschik over en werk volgens een schoonmaakprocedure met een bijbehorend schoonmaakschema.
- Reinig de kombuis/keuken na afloop van de werkzaamheden en zorg dat er geen voedselresten achterblijven.
- Beschik over een afvinklijst en vink hierop af wanneer de periodieke schoonmaak van het desbetreffende onderdeel is uitgevoerd.
- Beschik over en gebruik een onderhoudsplan voor de kombuis/keuken.
- Zorg dat de materialen schoon zijn.
- Dek producten af en verpak producten zodanig dat plaagdieren niet worden aangetrokken.
- Zorg voor en werk volgens een procedure voor de opslag en verwerking van afval.
- Leeg afvalbakken tijdig zodat deze niet overvol zijn.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 1.3.1)

Er zijn geschreven schoonmaakschema's en onderhoudsrichtlijnen voor elke kritieke ruimte in de kombuis/keuken die bij kan dragen aan de besmetting van levensmiddelen aan boord.

Controlepunten

- Noteer per ruimte welke onderdelen met welke frequentie gereinigd en gedesinfecteerd moeten worden en op welke wijze. Leg dit vast in een schoonmaakschema.
- Noteer per ruimten welke onderdelen met welke frequentie vervangen moeten worden en/of een onderhoudsbeurt moeten ondergaan. Leg dit vast in een onderhoudsschema.

2.7. Bouw en inrichting

(WHO-norm deel 1, 1.7)

De kombuis/keuken is zo ingericht dat plaagdieren zich niet kunnen verschuilen.

(WHO-normdeel 1, 1.13)

Alle ruimten waarin de bereiding van voedsel plaatsvindt, zijn gemaakt van ondoordringbaar materiaal met een glad oppervlak dat goed gereinigd kan worden en geen gelegenheid biedt voor plaagdieren om een schuilplek te vormen.

Controlepunten

- Zorg dat de inrichting van de kombuis/keuken en de opstelling van de apparatuur zodanig is, dat een goede reiniging mogelijk is en dat plaagdieren zich niet kunnen nestelen.
- Zorg dat de vloer van de kombuis/keuken van ondoordringbaar, makkelijk te reinigen en niet absorberend materiaal is.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 1.3.4)

Alle oppervlakken, materialen en inrichtingen zijn geschikt voor hun doel. Dit betekent dat ze niet vochtdoorlatend zijn, gemakkelijk kunnen worden gereinigd, goed af zijn te sluiten en beschermen tegen het binnendringen van plaagdieren.

Controlepunten

- Zorg dat de oppervlakken en materialen in goede staat, glad en afwasbaar zijn. Voedselcontactplaatsen zijn naadloos en niet-toxisch.
- Sluit en werk de kombuis/keuken zodanig af, dat de toegang voor plaagdieren is versperd.

2.8. Persoonlijke hygiëne

(WHO-norm deel 1, 1.8)

De voedselbereidingruimte is alleen bestemd voor voedselbereidingswerkzaamheden.

Controlepunten

- Voer in de kombuis/keuken alleen werkzaamheden uit die gerelateerd zijn aan voedselbereiding.
- Geef alleen geautoriseerd personeel toegang tot de voedselbereidingsruimte.

2.9. Drinkwater

(WHO-norm deel 1, 1.9)

Er is voldoende warm en koud water beschikbaar van drinkwaterkwaliteit. Dit is te allen tijde te gebruiken voor de bereiding van levensmiddelen.

Controlepunten

- Voorzie de kombuis/keuken van koud en warm stromend drinkwater.
- Gebruik bij de bereiding en bewerking van voedsel alleen drinkwater.

2.10. Ventilatie- en afzuigvoorzieningen

(WHO-norm deel 1, 1.11)

Er zijn ventilatie- en afzuigvoorzieningen aanwezig. Deze moeten voldoende capaciteit hebben voor de aanwezige apparatuur en het aantal keukenmedewerkers.

Controlepunten

- Zorg voor en gebruik een goedwerkende en onderhouden ventilatie- en afzuigvoorziening.
- Voorkom zichtbare condens.

2.11. Verlichting

(WHO-norm deel 1, 1.12)

Er is voldoende licht aanwezig.

Controlepunten

– Zorg dat er in de kombuis/keuken zoveel licht aanwezig is, dat zowel de producten als de omgeving visueel beoordeeld kunnen worden op de aanwezigheid van vuil op of verontreinigingen in het voedsel.

3. Pantry en opslag

3.1. Bouwtechnische staat

(WHO-norm deel 1, 2.1)

De opslagruimten voor voedsel zijn gemaakt van een ondoordringbaar materiaal met een glad oppervlak wat goed gereinigd kan worden en geen gelegenheid biedt om een schuilplaats voor plaagdieren te vormen.

Controlepunten

- Zorg dat de ruimte visueel schoon is en bouwtechnisch in een goede staat.
- Zorg dat de ruimten en materialen van glad en ondoordringbaar materiaal zijn.

3.2. Opslag van voedsel

(WHO-norm deel 1, 2.2)

Voedsel wordt bewaard op voldoende hoogte boven de vloer/dek (minimaal ongeveer 15 cm) en zodanig dat er geen water kan binnendringen en geen verontreiniging kan optreden.

(WHO-norm deel 1, 2.4)

Het aanwezige voedsel is veilig voor consumptie en zonder versnijding/bijmengingen (met chemische of andere stoffen) en is verkregen van bronnen die voldoen aan de geldende wet- en regelgeving van de regio of het land van herkomst.

(WHO-norm deel 1, 2.5)

Het systeem van opslag voorkomt verontreiniging van voedsel met vreemde voorwerpen, stof, schadelijke dampen, ongewenste chemicaliën en voorkomt kruisbesmetting tussen levensmiddelen.

Controlepunten

- Bewaar voedsel op een afstand van minimaal ongeveer 15 cm van de vloer.
- Zorg dat de houdbaarheidstermijn van de producten in de opslag (koelvers, diepvries en droge kruidenierswaren) niet overschreden wordt.
- Zorg dat de producten/verpakkingen niet beschadigd of verontreinigd zijn.
- Zorg dat de opslagruimte zodanig is dat er geen water kan binnendringen en geen verontreiniging kan optreden.
- Dek producten af en verpak producten zodanig dat er geen verontreiniging door vreemde voorwerpen, stof, schadelijke dampen of ongewenste chemicaliën kan optreden.
- Houd een duidelijke scheiding aan tussen de opslag van rauwe en bereide producten.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 1.2.1)

De koel- en vriesruimten zijn geschikt om de gekoelde en of bevroren producten op de voorgeschreven temperatuur te houden. Temperaturen worden gecontroleerd en hiervan worden registraties bijgehouden.

(WHO-norm deel 2, 1.2.2)

Chemische of giftige materialen worden gescheiden en veilig opgeslagen en zodanig dat deze niet in contact kunnen komen met levensmiddelen.

(WHO-norm deel 2, 1.2.3)

Levensmiddelen worden opgeslagen op een daarvoor bestemde veilige plaats en afgeschermd tegen mogelijke besmetting en verontreiniging.

(WHO-norm deel 2, 1.2.4)

Levensmiddelen worden opgeslagen in een schone, droge ruimte en worden niet blootgesteld aan water van buitenaf, stof of andere verontreinigingen op minimaal ongeveer 15 cm boven de vloer/dek.

Controlepunten

- Voorzie elke koude opslagruimte (koelingen, vriezers, e.d.) van een thermometer.
- Zorg dat er minimaal één voedselthermometer aanwezig is waarmee de temperatuur van producten kan worden gecontroleerd.
- Bewaar gekoelde producten bij ten hoogste 4 °C.
- Bewaar diepvriesproducten bij minimaal -12 °C.
- Controleer en registreer wekelijks de temperatuur van de opslagruimte.
- Registreer afwijkingen van de norm met de bijbehorende genomen actie in het logboek en controleer of de genomen maatregelen effectief zijn.
- Sla geen schoonmaakmaterialen of -middelen op in de opslagruimten voor voedsel.

- Sla producten op in een schone, droge ruimte.
- Voorzie producten van een houdbaarheidsdatum zodat de bewaartermijn kan worden bewaakt en wordt voorkomen dat producten bederven en andere producten besmetten.

3.3. Temperatuur

(WHO-norm deel 1, 2.3)

Voedsel wordt niet voor een langere periode blootgesteld aan de omgevingstemperatuur. Voorbeelden van aanbevolen bewaartemperaturen van bederfelijke producten zijn:

(WHO-norm deel 1, 2.3.1)

Voedsel wordt zonodig warm bewaard met behulp van warmhoudapparatuur bij een temperatuur van tenminste 60 °C (145 °F) en wordt zolang als nodig op die temperatuur gehouden.

(WHO-norm deel 1, 2.3.2)

Bederfelijke producten en dranken worden normaal koud bewaard op een temperatuur die lager is dan 4 °C (40 °F) behalve tijdens de bereiding of voor het opdienen onmiddellijk na de bereiding. Wanneer voedsel voor een langere periode wordt bewaard, dan wordt aanbevolen om dit te doen bij een temperatuur van 4 °C (40 °F). Groenten en fruit worden bewaard in een koele ruimte. De ideale bewaartermperaturen zijn voor vlees en vis tussen de 0 °C en de 3 °C (32–37 °F), voor zuivel en zuivelproducten 4 °C (40 °F) en voor fruit en groenten tussen de 7 °C en de 10 °C (45–50 °F). Om praktische redenen mogen vanwege beperkte koelcapaciteit, vlees en vleesproducten, vis en visproducten, eieren en eiproducten, zuivel en zuivelproducten opgeslagen worden bij < 5 °C (41 °F) en groente en fruit bij < 10 °C (50 °F).

(WHO-norm deel 1, 2.3.3)

Diepvriesproducten worden bewaard bij een temperatuur lager dan –12 °C (10 °F).

Controlepunten

- Bewaar warme gerechten op een producttemperatuur van minimaal 60 °C.
- Bewaar vlees en vleesproducten, vis en visproducten, eieren en eiproducten, zuivel en zuivelproducten op een producttemperatuur van ten hoogste 4 °C.
- Bewaar groenten en fruit (onbewerkt) in een koele ruimte op een producttemperatuur tussen de 7 en 10 °C.
- Bewaar diepvriesproducten op een producttemperatuur lager dan – 12 °C.
- Bewaar gekoelde producten niet langer dan 30 minuten bij een producttemperatuur van 7 °C of hoger.

4. Vrachtruim

4.1. Vrachtruim

(WHO-norm deel 1, 3.1)

Het vrachtruim, en zeker die bestemd is voor de opslag van consumptiegoederen, zijn afgeschermd tegen het binnendringen van water, plaagdieren, vectoren of andere verontreiniging of besmetting. In geval van een lading van consumptiegoederen wordt toezicht gehouden op de lading op sporen van plaagdieren of een tekenen van verontreiniging of bederf.

Controlepunten

- Scherm het vrachtruim af tegen weersomstandigheden, inslag van water en het binnendringen van vectoren en plaagdieren. Ook bij een open vrachtruim dient de lading tegen deze factoren beschermd te zijn.
- Controleer regelmatig en neem maatregelen indien er tekenen zijn van bederf, verontreiniging of de aanwezigheid van plaagdieren.

4.2. Ruim tijdens inspectie

(WHO-norm deel 1, 3.2)

Het ruim dient normaliter leeg te zijn bij een inspectie. Aanwezig ballastwater en materiaal in het ruim is van dien aard of zodanig opgeslagen, dat een grondige inspectie niet wordt verhinderd.

Controlepunten

- Zorg dat het ruim tijdens de inspectie zo veel mogelijk leeg is.
- Sla materiaal in het ruim zodanig op dat een grondige inspectie niet wordt verhinderd.
- Zorg dat het aanwezige ballastwater in een zodanige hoeveelheid is, dat een grondige inspectie niet wordt verhinderd.

5. Verblijven van bemanning en officieren

5.1. Inrichtingseisen bemanningsverblijven

(WHO-norm deel 1, 4.1)

De bemanningsverblijven moeten zijn ingericht overeenkomstig de geldende ILO-conventie. De bemanningsverblijven mogen geen schuilplaats bieden aan plaagdieren en de ruimten moeten schoon zijn en voldoende verlicht.

Controlepunten

- Richt de bemanningsverblijven in volgens de eisen van de geldende ILO-conventie voor bemanningsverblijven C133-1970.
- Zorg dat de ruimten schoon zijn en goed onderhouden.
- Controleer regelmatig op de aanwezigheid van plaagdieren en neem maatregelen indien er tekenen zijn van plaagdieren.
- Zorg dat er in de bemanningsverblijven zoveel licht aanwezig is, dat de omgeving visueel beoordeeld kan worden op de aanwezigheid van vuil of plaagdieren.

6. Drinkwater

6.1. Bouw en materialen

(WHO-norm deel 1, 5.1)

Alle tanks, slangen, kleppen en apparatuur bedoeld voor het gebruik van drinkwater worden niet voor andere doeleinden gebruikt en zijn duidelijk gemarkeerd met de tekst 'alleen bestemd voor drinkwater'. Het coderen van de leidingen met een kleur is toegestaan.

Controlepunten

- Gebruik drinkwatertanks, slangen, kleppen en apparatuur die voor drinkwater bedoeld zijn, niet voor andere doeleinden dan voor drinkwater.
- Voorzie drinkwaterleidingen van een markering die duidelijk herkenbaar is. Dit kan met een opschrift 'drinkwater' (in de werktal op het schip) en/of middels kleurcode.

6.2. Drinkwatertanks

(WHO-norm deel 1, 5.2)

De drinkwatertanks delen geen gemeenschappelijke wand met de romp van het schip of met tanks en leidingen die voor andere doeleinden dan drinkwater worden gebruikt.

(WHO-norm deel 1, 5.3)

Drinkwatertanks moeten geconstrueerd zijn met materialen die geen verontreiniging afgeven aan het water in de tank.

(WHO-norm deel 1, 5.4)

Drinkwatertanks zijn zo geplaatst in een ruimte in een schip dat er geen verontreiniging kan plaatsvinden door vuil, plaagdieren, excessieve opwarming of andere contaminanten.

(WHO-norm deel 1, 5.5)

De drinkwatertanks zijn toegankelijk voor inspectie, onderhoud en reiniging en moeten zijn uitgerust met een aparte aftapmogelijkheid.

Controlepunten

- Zorg dat de drinkwatertank geen gemeenschappelijke wand heeft met tanks en leidingen die voor andere doeleinden dan drinkwater worden gebruikt.
- Voorkom kruisbesmetting van het drinkwater door verontreiniging van de tank.
- Gebruik voor de tank materialen die verontreiniging van het drinkwater niet mogelijk maken, zoals bijvoorbeeld roestvrij staal.
- Zorg dat de omgeving van de drinkwatertank schoon is en vrij van plaagdieren.
- Situeer de tank zodanig dat vervuiling door werkzaamheden of andere omgevingsfactoren niet mogelijk is. Leidingen anders dan drinkwaterleidingen, mogen niet door de tank lopen.
- Plaats de tank op een zodanige manier in een ruimte opdat de temperatuur van het water niet boven de 20 °C komt.
- Zorg dat er een inspectieluik is dat gebruikt kan worden voor inspectie, onderhoud en reiniging.
- Controleer op aanwezigheid van roest, vuil of besmettelijke materialen en verwijder dit indien dit geconstateerd wordt.
- Voorzie de tank van een aftappunt ten behoeve van de bemonstering van het water.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 2.2.1)

Drinkwater wordt opgeslagen in tanks die zodanig zijn geconstrueerd en gelokaliseerd dat deze zijn beschermd tegen vervuiling van buitenaf.

(WHO-norm deel 2, 2.2.2)

De behandeling van water aan boord gebeurt zodanig dat het ingenomen water voldoet aan de eisen voor drinkwater overeenkomstig de Guidelines for drinking-water quality 2004 (WHO 2004) of enige relevante lokale wetgeving. Wanneer het water gechloreerd wordt, moet de contacttijd voldoende lang zijn en moet er een meetbare hoeveelheid vrij chloor overblijven in de te vullen tank.

(WHO-norm deel 2, 2.2.3)

Er wordt voorkomen dat drinkwater, dat via leidingen uit de tanks naar de technische installaties gaat, terug kan stromen. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van onder andere terugslagkleppen.

(WHO-norm deel 2, 2.2.4)

Drinkwatertanks delen geen gemeenschappelijke wand met de romp of met andere opslagtanks (anders dan drinkwatertanks).

(WHO-norm deel 2, 2.2.5)

Er lopen geen leidingen door de drinkwateropslag die bedoeld zijn voor andere producten dan drinkwater.

Controlepunten

- Toon aan dat het drinkwater zuiver is en niet vervuild.
- Toon aan dat de controles van het drinkwater wordt geregistreerd in een hiervoor bestemd logboek.
- Controleer en registreer na het innemen van water de hoeveelheid vrij chloor in het drinkwater. Neem corrigerende maatregelen indien er niet aan de norm wordt voldaan en controleer of de genomen maatregelen effectief zijn.
- Noteer datum, tijdstip en locatie van inname van het drinkwater in een logboek.
- Toon met behulp van de installatietekeningen aan dat er geen water terug kan stromen vanuit andere technische systemen naar het drinkwatersysteem. Dit kan middels het plaatsen van terugslagkleppen op relevante plaatsen of een ander dergelijk systeem dat de terugstroom van water voorkomt.
- Controleer minimaal één keer per zes maanden de aanwezige terugslagkleppen op een juiste werking. Leg deze controle schriftelijk vast.

6.3. Drinkwatersysteem

(WHO-norm deel 1, 5.6)

Drinkwatersystemen zijn uitgerust met een chloreer-/halogenatiesysteem of andere mogelijkheden om adequaat microbiële verontreiniging te verwijderen of af te doden en verontreiniging te verwijderen.

(WHO-norm deel 1, 5.7)

Bij de inname van drinkwater moeten testrapporten van de drinkwaterkwaliteit opgevraagd worden bij de havenautoriteit. De waterkwaliteit aan boord moet regelmatig bemonsterd worden. Wanneer de kwaliteit van het ingenomen water niet door de autoriteiten kan worden gegarandeerd, volstaat het gebruik van een eigen test-kit aan boord van het schip mits deze voldoet aan de Standaardmethodes voor het Onderzoek van Water.

(WHO-norm deel 1, 5.8)

Drinkwatersystemen zijn uitgerust met een systeem dat de terugstroom van water voorkomt.

Controlepunten

- Zorg dat er een systeem aanwezig is dat het drinkwater zuivert en microbiële verontreinigingen verwijdert.
- Toon middels een kwaliteitsrapport aan dat het drinkwater bij inname en tijdens opslag aan boord van voldoende kwaliteit is.
- Leg in een procedure vast dat de eigen watercontroles worden uitgevoerd volgens de Standaardmethodes voor het Onderzoek van Water.
- Leg de uitkomsten van de eigen watercontroles vast in een logboek.
- Controleer visueel of het water vervuild is en neem maatregelen indien er vervuiling aanwezig is. Controleer vervolgens of de genomen maatregelen effectief zijn geweest.
- Voorkom terugstroming vanuit andere technische systemen naar het drinkwatersysteem door het plaatsen van terugslagkleppen of andere dergelijke systemen die de terugstroom van water verhinderen.

6.4. Drinkwaterkwaliteit

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 2.1.1)

De drinkwaterkwaliteit van een bron aan land wordt beoordeeld voor het wordt ingenomen. Hierbij wordt minimaal de registraties van de kwaliteitscontrole gecontroleerd. De haven en de lokale autoriteiten onderzoeken of het drinkwater voldoet aan de minimale veiligheidseisen. Onderzoek van de drinkwaterkwaliteit maakt deel uit van de drinkwaterbehandeling routine aan boord van het schip.

(WHO-norm deel 2, 2.1.2)

Schepen die aan boord het water zuiveren met behulp van verdampers of een omgekeerde osmose installatie, gebruiken deze niet in vervuilde gebieden, in havens of als ze voor anker liggen.

(WHO-norm deel 2, 2.1.3)

Schepen nemen geen drinkwater aan uit voertuigen of schepen die voor meerdere doeleinden gebruikt worden dan als het vervoer van water alleen. Voor de inname van drinkwater wordt gebruik gemaakt van leveranciers die door de lokale autoriteiten daarvoor zijn aangewezen. De watermanagement procedures aan boord van een leverend schip verzekeren dat de ontvangst, verwerking, opslag en aflevering onder zulke sanitaire voorwaarden gebeuren, dat de veiligheid van het drinkwater kan worden gegarandeerd.

(WHO-norm deel 2, 2.1.4)

(Vul)slangen die gebruikt worden voor het transport van drinkwater zijn zodanig ontworpen dat deze niet voor andere doeleinden kunnen worden gebruikt.

Controlepunten

- Leg in een procedure vast op welke wijze de kwaliteit wordt gewaarborgd bij de ontvangst van het water aan boord.
- Leg controles van het water vast in een logboek. Toon aan dat er corrigerende maatregelen zijn genomen indien het water niet voldeed aan de norm.
- Toon aan dat het innemen van water ten behoeve van zuivering aan boord alleen in schone gebieden plaatsvindt en niet in havens of als het schip voor anker ligt.
- Toon aan op welke wijze de veiligheid van het drinkwater wordt gegarandeerd.
- Zorg dat de koppeling van de (vul)slang zodanig is dat de (vul)slangen alleen voor drinkwater kunnen worden gebruikt. Aansluiten van andere slangen mag niet mogelijk zijn.
- Codeer de (vul)slangen die bestemd zijn voor drinkwater.

7. Riolering

7.1. Rioleringsysteem

(WHO-norm deel 1, 6.1)

De riolering is solide, lekdicht en geïsoleerd van andere systemen om kruisbesmetting te voorkomen. De tanks dienen voldoende capaciteit te hebben om te voorkomen dat deze over kunnen lopen. Installaties voor de behandeling van het afvalwater, dienen regelmatig gecontroleerd te worden. Er mag niet geloosd worden in gebieden waar dit niet is toegestaan (havens) en er mag geen afvalwater als lenswater in het ruim terecht kunnen komen.

Controlepunten

- Zorg dat de riolering goed geconstrueerd en onderhouden, solide, lekdicht en geïsoleerd is van andere systemen.
- Zorg dat de capaciteit van de riolering toereikend is.
- Voorkom lekkages en het overlopen van de opslag.
- Leg vast in welke gebieden er geloosd mag worden.
- Voer de controle op de werking van de installatie voor de behandeling van het afvalwater uit volgens instructies van de fabrikant.

8. Ballasttanks

Schepen vervoeren per jaar miljoenen tonnen ballastwater over de wereld. Ballastwater is essentieel om bij onbeladen schepen de schroef onder water te houden en tevens voldoende stabiliteit en dus de veiligheid te waarborgen. Het innemen, transporteren en weer lozen van ballastwater leidt tot het (ongewenst) vermengen van water uit verschillende regio's van de wereld. Behalve een veilige vaart van het schip zorgt het lozen van ballastwater op een andere plaats dan waar het verkregen is voor milieu- en economische problemen:

Ballastwater bevat micro-organismen en pathogenen (kiemen) die, indien zij in een andere dan de eigen habitat worden geloosd, veel schade aanrichten in een ander ecosysteem dan waar zij thuishoren. Via pathogene micro-organismen in ballastwater kunnen infectieziekten verspreid worden.

8.1. Ballastwaterkleppen

(WHO-norm deel 1, 7.1)

De afsluiters van de ballastwatertanks in de haven zijn in de 'off' stand ter voorkoming van onbedoelde lozing. De verantwoordelijke havenautoriteit kan toestemming verlenen tot een lozing van ballastwater nadat er een risico inventarisatie is gemaakt en er gewerkt wordt overeenkomstig de eisen van de IHR en de International Convention on Control and Management of Ship Ballast Water and Sediments.

Controlepunten

- Plaats de ballastwaterkleppen in de 'off' stand.
- Voorkom een onbedoelde of onbevoegde lozing van ballastwater.
- Loos alleen ballastwater met toestemming van de havenautoriteit.
- Werk volgens de eisen van de IHR en de International Convention on Control and Management of Ship Ballast Water and Sediments (momenteel nog niet van kracht).
- Toon het formulier IMO 868-20 en de toepasselijke scheepsregistraties.

9. Afval

9.1. Afvalruimten

(WHO-norm deel 1, 8.1)

De opslagruimten voor vast afval en voedselafval zijn ontoegankelijk voor plaagdieren.

Controlepunten

- Zorg dat de afvalopslagruimten/afvalcontainers voldoende zijn afgesloten voor plaagdieren.

9.2. Medisch afval

(WHO-norm deel 1, 8.2)

Er is een beschermde opslagmogelijkheid voor infectieus medisch afval.

Controlepunten

- Sla medisch afval op in een aparte afgesloten afvalbak.
- Zorg dat er geen kruisbesmetting mogelijk is.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 3.1)

Het (medisch) afval wordt opgeslagen in ruimten die alleen voor dat doel zijn aangewezen, ingericht en duidelijk gemarkeerd.

Controlepunten

- Sla afval op in speciaal hiervoor aangewezen containers en in de ruimten die alleen voor dit doel zijn aangewezen.
- Zorg dat deze afvalruimten/voorzieningen afgesloten zijn en de toegang voor plaagdieren is verhinderd.
- Markeer de afvalruimte/voorziening middels tekst of kleur zodat voor iedereen duidelijk is dat dit de afvalruimte/voorziening betreft.
- Zorg dat er een scheiding is tussen de afvalruimte voor algemeen afval en medisch afval. Geef duidelijk aan welke ruimte voor welk afval is bestemd.

9.3. Verwijderen afval

(WHO-norm deel 1, 8.3)

Vast afval, voedselresten en medisch afval worden verwijderd overeenkomstig de geldende internationale en nationale regelgeving en verordeningen.

Controlepunten

- Verwijder medisch afval van boord volgens geldende nationale wet- en regelgeving.
- Toon door middel van registraties en contracten met afvalverwerkingsbedrijven dat het afval veilig en legaal is verwijderd.

9.4. Afvalplan

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 3.2)

De eisen betreffende het bewaren en het verwijderen van het afval van boord zijn schriftelijk vastgelegd in de bedrijfsregels en procedures welke zijn opgenomen in een afvalbeheersplan. Dit afvalbeheersplan is afgestemd op de lokale regelgeving en protocollen voor de verwerking van afval die van kracht zijn in de te bezoeken havens.

(WHO-norm deel 2, 3.3)

Voor de verwijdering van het afval worden contracten afgesloten met voor dit doel door de havenautoriteit goedgekeurde bedrijven of agenturen.

Controlepunten

- Toon aan dat er een afvalbeheersplan is.
- Leg in het afvalbeheersplan vast op welke wijze het afval wordt opgeslagen en verwijderd en werk volgens dit plan.
- Zorg dat dit afvalbeheersplan te allen tijde inzichtelijk is.

10. Stilstaand water

10.1. Plaatsen stilstaand water

(WHO-norm deel 1, 9.1)

In stilstaand water kunnen zich larven ophouden. Dergelijk stilstaand water mag niet aanwezig zijn aan boord. De ruimten in en rond de reddingsboten, de spuigaten, de goten, de gangboorden en de luchtzuiveringsinstallatie moeten geïnspecteerd worden op stilstaand water wanneer deze niet in gebruik zijn.

Controlepunten

- Controleer regelmatig de ruimten in en rond de reddingsboten, de spuigaten, de goten, de gangboorden en de luchtzuiveringsinstallatie op stilstaand water.
- Verwijder stilstaand water indien aanwezig.

11. Machinekamer

11.1. Ruimte machinekamer

(WHO-norm deel 1, 10.1)

De machinekamer, de motorafdekking en isolatiemateriaal zijn vrij van plaagdieren.

Controlepunten

- Controleer regelmatig de machinekamer, motorafdekking en zichtbaar isolatiemateriaal en neem maatregelen indien er tekenen zijn van de aanwezigheid van plaagdieren.

12. Medische voorzieningen

12.1. Medische ruimten en faciliteiten

(WHO-norm deel 1, 11.1)

Ruimten die bedoeld zijn voor het onderzoek en de behandeling van zieke bemanningsleden zijn gescheiden van andere bemanningsactiviteiten. De ruimten zijn goed verlicht, schoon en bieden privacy. De onderzoek/behandelruimte is goed onderhouden en uitgerust met een

drinkwatervoorziening en handenwasgelegenheid. Er worden registraties bijgehouden van medische handelingen. Medisch (scherp) afval wordt veilig ontdaan. Wanneer er geen gekwalificeerd medisch personeel (artsen en verpleegkundigen) aan boord is, zijn er gebruikshandleidingen van medische voorzieningen aanwezig en zijn er ook procedures aanwezig om extern medisch advies aan te vragen wanneer zich een medisch urgent probleem en/of een ziekte uitbraak voordoet aan boord.

Controlepunten

- Zorg dat er een aparte ruimte aanwezig is waar zieke bemanningsleden kunnen worden onderzocht en/of behandeld. Dit kan een tijdelijk aangewezen ruimte zijn.
- Voorzie de ruimte van voldoende verlichting.
- Zorg dat de ruimte schoon is.
- Bied voldoende privacy.
- Onderhoud de apparatuur en werkmaterialen zodanig dat deze glad en afwasbaar zijn. Hierdoor is een goede reiniging mogelijk.
- Onderhoud het instrumentarium periodiek en leg dit vast in een logboek. Reinig en indien nodig desinfecteer het instrumentarium na gebruik.
- Zorg dat er een handenwasgelegenheid met vloeibare zeep en handdoeken voor eenmalig gebruik en een drinkwatervoorziening aangewezen is.
- Registreer de medische handelingen die worden uitgevoerd.
- Zorg dat de handleidingen van de medische apparatuur aanwezig zijn.
- Zorg dat er een procedure is waarin staat vermeld op welke wijze extern medisch advies kan worden gevraagd.
- Sla scherpe voorwerpen op in een goedgekeurde (bijv. UN gekeurd) naaldcontainer.
- Sla medisch afval op in een aparte afgesloten afvalbak.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 5.1.2)

De medische voorzieningen en apparatuur aan boord dienen in een goede staat te verkeren en worden onder hygiënische omstandigheden bewaard. Het onderhoud vindt plaats zoals is voorgeschreven door de fabrikant.

(WHO-norm deel 2, 5.2.4)

In de behandelruimte zijn voldoende geschikte handenwasgelegenheden aanwezig.

Controlepunten

- Zorg dat de apparatuur schoon is, geen gebreken vertoont, niet roestig is of beschadigd is.
- Toon aan dat er een onderhoudsplan is voor de medische apparatuur en installaties.
- Reinig en desinfecteer de apparatuur volgens aanwijzingen van de fabrikant.

- Voorzie de medische ruimte van voldoende handenwasgelegenheden met een zeepdispenser, handdoekjes voor eenmalig gebruik met een afvalbak of een handblower.

12.2. Uitvoering medische handelingen

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 5.2.1)

Bevoegd en bekwaam medische personeel (artsen/verpleegkundigen) of andere bemanningsleden die aangewezen zijn voor deze werkzaamheden zijn getraind in het verlenen van eerste hulp.

Controlepunten

- Toon aan dat het medisch personeel getraind is in het verlenen van eerste hulp.

12.3. Medicijnen

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 5.3.1)

Medicatie wordt alleen aan passagiers of de bemanning verstrekt door getraind en bevoegd en bekwaam personeel. Er worden registraties bijgehouden van het gebruik van medicijnen.

Controlepunten

- Laat alleen medicatie verstrekken door bevoegd en bekwaam personeel.
- Registreer op een inventarisatielijst welke medicatie is verstrekt.
- Zorg dat de houdbaarheidstermijn van de medicijnen niet overschreden wordt.
- Sla medicatie op volgens voorschrift van de fabrikant.

12.4. Registratie ziekte

(WHO-norm deel 1, 4.2)

Ziekte onder de bemanningsleden wordt geregistreerd.

Controlepunten

- Registreer ziekte van bemanningsleden.

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 5.2.2)

Er wordt een gestructureerd, leesbaar en actueel logboek bijgehouden en dit is te raadplegen en te gebruiken in de behandelruimten. In het logboek

wordt bijgehouden welke ziekte bij wie (passagiers/bemanning) is geconstateerd en behandeld en welke medicatie is verstrekt. Registraties in het logboek bevatten minimaal:

- 1) datum eerste bezoek aan de medische dienst/afdeling, naam, leeftijd, geslacht van de patiënt;
- 2) of het een passagier of bemanningslid betreft;
- 3) de functie van het bemanningslid;
- 4) hut nummer;
- 5) datum en tijd aanvang ziekte;
- 6) symptomen van de ziekte;
- 7) notities van eventueel afgenomen monsters of andere eventueel ondernomen acties, wanneer dit van toepassing is.

(WHO-norm deel 2, 5.2.3)

Het medisch logboek is in te zien tijdens inspecties.

Controlepunten

- Zorg dat het medisch personeel op de hoogte is van en toegang heeft tot het medisch logboek.
- Noteer in een logboek welke ziekte er bij welke personen zijn behandeld en welke medicatie is gegeven.
- Zorg dat het logboek te allen tijde inzichtelijk is tijdens een inspectie.
- Hanteer in het logboek een taal die voor iedereen leesbaar is. Dit houdt in tenminste in een internationale taal.
- Houd het logboek up to date.
- Noteer in het logboek minimaal
 - 1) datum eerste bezoek aan de medische dienst/afdeling, naam, leeftijd, geslacht van de patiënt;
 - 2) of het een passagier of bemanningslid betreft;
 - 3) de functie van het bemanningslid;
 - 4) hutnummer;
 - 5) datum en tijd aanvang ziekte;
 - 6) symptomen van de ziekte;
 - 7) notities van eventueel afgenomen monsters of andere eventueel ondernomen acties wanneer van toepassing.

12.5 Infectieziekten

(WHO-norm deel 1, 1.10)

De keukenmedewerkers vertonen geen symptomen van besmettelijke ziekten zoals geelzucht, braken, diarree, misselijkheid, koorts, zichtbare infectieuze huidandoeningen of zweren of uitvloed uit neus, ogen of oren.

Controlepunten

- Leg vast hoe te handelen wanneer een keukenmedewerker symptomen heeft van besmettelijke ziekte of andere medisch urgent probleem.
- Toon aan dat de medewerkers op de hoogte zijn van de geldende afspraken.

- Zorg dat medewerkers die symptomen van geelzucht, braken, diarree, misselijkheid, koorts, zichtbare infectieuze huidaanandoeningen of zweren of uitvloed uit neus, ogen of oren hebben, niet werken in de kombuis/keuken.

12.6. Vertrouwelijke behandeling van persoonsgegevens

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 5.4.1)

De persoonlijke medische informatie betreffende de gezondheid van passagiers, bemanningsleden en anderen wordt vertrouwelijk behandeld overeenkomstig de toepasselijke wet- en regelgeving.

Controlepunten

- Behandel de persoonlijke medische informatie vertrouwelijk.
- Toon aan dat er afspraken zijn over het behandelen van vertrouwelijke persoonsgegevens.
- Zorg dat de medewerkers van de medische dienst/afdeling op de hoogte zijn van de afspraken over het behandelen van vertrouwelijke persoonsgegevens.

13. Zwembaden en spa's in passagiersschepen

13.1. Technische eisen

(WHO-norm deel 2, 4.1)

Zwembaden en sauna's voldoen aan de eisen die zijn omschreven in de WHO richtlijnen over *Safe Recreational Water Environments, Vol 2 Swimming pools, Spas and similar Recreational Water Environments* – WHO 2004.

Controlepunten

- Voldoe aan de eisen die zijn omschreven in de WHO richtlijnen over *Safe Recreational Water Environments, Vol 2 Swimming pools, Spas and similar Recreational Water Environments* – WHO 2004.
- Stel een risicoanalyse op waarin is omschreven:
 - Het type zwembad;
 - De omgeving;
 - Het gedrag van de gasten;
 - Personele verantwoordelijkheid;
 - Helderheid van het water;
 - Mogelijke (micro)biologische gevaren;
 - Mogelijke chemische gevaren;
 - Mogelijke fysieke en fysische gevaren.
- Stel aan de hand van de risicoanalyse een beheersplan op waarin staat omschreven hoe de risico's worden beheerst. Hierin moet tenminste zijn opgenomen:
 - Periodieke controle waterkwaliteit;
 - Reiniging en desinfectie;

- Onderhoudsplan;
- Veiligheidsplan.

13.2. Watervoorziening

(WHO-norm deel 2, 4.2)

Zwembaden en spa's worden gevuld met zeewater of drinkwater waarbij de aanvoerleiding een luchtslot of terugslagklep heeft of een vergelijkbaar systeem om terugstroom te voorkomen.

(WHO-norm deel 2, 4.3)

Het zwemwater in zwembaden en whirlpools dient voor gebruik eerst een desinfectieproces te ondergaan zodat microbiële verontreiniging wordt verwijderd of geïnactiveerd. Dit kan chemisch (chloor) of fysisch (U.V./filtratie) gebeuren. Desinfectie is niet nodig indien het zwembad of de whirlpool voorzien is van een zodanig goed functionerende doorstroomvoorziening met zeewater, dat er geen reëel risico op besmetting van gebruikers is.

(WHO-norm deel 2, 4.4)

Er worden geschreven of elektronische registraties bijgehouden van het onderhoud, het desinfectieproces en het gebruik van de zwembaden en spa's. Dit gebeurt volgens aanwijzing van de fabrikant.

Controlepunten

- Plaats een terugstroombeveiliging in de aanvoerleiding van het zwembad of spa. Dit kan door middel van een luchtslot, terugslagklep of een vergelijkbaar systeem.
- Desinfecteer het zeewater voordat dit wordt gebruikt als zwembadwater. Dit kan chemisch (chloor) of fysisch (U.V./filtratie) gebeuren. Desinfectie is niet nodig indien het zwembad of de whirlpool voorzien is van een zodanig goed functionerende doorstroomvoorziening met zeewater, dat bij de dagelijkse controles geen verontreiniging wordt aangetoond.
- Controleer het water dagelijks op verontreinigingen (microbiologisch, fysisch en chemisch). Registreer de gevonden waarden in een logboek. Neem corrigerende maatregelen indien niet wordt voldaan aan de norm en controleer of de genomen maatregelen effectief zijn.
- Voer onderhoud aan het zwembad uit volgens aanwijzing van de fabrikant. Registreer de onderhoudswerkzaamheden in het logboek.

14. Overige beheerspunten

14.1. Transport (huis)dieren

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 6.1)

Er moeten (hygiëne)regels gesteld zijn en hygiënemaatregelen genomen zijn met betrekking tot eventuele dieren aan boord en hun ontlasting en overig afval.

Controlepunten

- Stel duidelijke (hygiëne)regels op met betrekking tot de aanwezigheid van dieren aan boord. Informeer de eigenaren van de aanwezige dieren over de aan boord geldende (hygiëne)regels.
- Geef middels een schriftelijke instructie voor de medewerkers aan, welke gedeelten van het schip wel en niet toegankelijk zijn voor (huis)dieren.
- Zorg dat de dieren niet zonder toestemming van het land van aankomst van boord gaan. De eigenaar dient zorg te dragen dat alle lokaal vereiste bescheiden toonbaar zijn.

14.2. Incident fecesvervuiling

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 6.2)

Op passagiersschepen dient overwogen te worden om een procedure te hebben waarin de te nemen maatregelen beschreven staan in geval van een incident met fecesvervuiling.

Controlepunten

- Stel zonodig een procedure op waarin staat vermeld hoe te handelen bij een incident met fecesvervuiling.
- Zorg dat alle bemanningsleden op de hoogte zijn van deze procedure.

14.3. Dierplaagbeheersing

Aanvullende eisen voor 'grote schepen'

(WHO-norm deel 2, 6.3)

Er moeten maatregelen van kracht zijn (overeenkomstig de IHR 2005) om de passagiersverblijven op alle praktische uitvoerbare manieren permanent vrij te houden van bronnen van besmetting of verontreiniging. Dit gebeurt door vectoren en plaagdieren te weren en mogelijke broed- of schuilplaatsen voor vectoren en plaagdieren te voorkomen.

Controlepunten

– Zorg dat er een Integrated Pest Management (IPM) plan aanwezig is waarin staat omschreven op welke wijze de aanwezigheid van plaagdieren wordt verhinderd en/of voorkomen en welke locaties volgens welke frequentie worden gecontroleerd op de aanwezigheid (van mogelijke broed- of schuilplaatsen) van plaagdieren.

15. Begrippen

Ballastwater

Ballastwater is water wat wordt ingenomen om het schip de juiste stabiliteit en trim te geven voor een veilige vaart. Ballastwater is vaak troebel water en bevat meestal allerlei micro-organismen. Er dient van uit gegaan te worden dat ballastwater ook ziekmakende micro-organismen bevat.

Bemanningsleden

Persoon die deel uit maakt van de bemanning.

BRT

Brutotonnage. De inhoud van een schip in gewichtstonnen.

Geautoriseerd personeel

Medewerkers die toestemming hebben gekregen tot een bepaalde taak of ruimte. Bijvoorbeeld: keukenmedewerkers zijn geautoriseerd om de kombuis/keuken te betreden tijdens werkzaamheden met voeding.

HACCP

HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. Een HACCP-systeem is een voedselveiligheidssysteem waarin de risico's op besmetting van het voedsel middels normen en controles tot een minimum worden gebracht.

ILO

International Labour Organisation (internationale arbeidsorganisatie van de VN).

IPM

IPM is gebaseerd op de internationale principes van het Integrated Pest Management. Het heeft als doel het duurzaam voorkomen van plaagdieren in productieprocessen, (groot)keukens, horeca en overige ruimten waar voedsel verbruikt en/of genuttigd wordt. IPM is gericht op een grondige inspectie van de omgeving, het uitvoeren van een maximaal maatregelenpakket om plaagdieren te weren en eventueel toepassing van

alternatieve bestrijdingsmethodes. Chemische bestrijdingsmiddelen worden alleen als laatste hulpmiddel en zeer beperkt ingezet.

Kombuis

De kookplaats op een schip.

Lenswater

Water dat door lekkage of uit de ketels in het ruim is gelopen.

Luchtslot

Luchtsluis; dubbele luchtdichte sluis. Een luchtslot werkt hetzelfde als een schutsluis in een kanaal.

Medisch afval

Medisch afval kan worden verdeeld in twee categorieën: risicohoudend en niet-risicohoudend medisch afval. Voorbeelden van risicohoudend afval zijn al het afval met bloed, alle scherpe voorwerpen (naalden, mesjes, etc.) en anatomisch afval. Deze categorie dient verplicht te worden opgehaald door een gespecialiseerd en erkend bedrijf. Voorbeelden van niet-risicohoudend medisch afval: verbanden (ook in geval van geringe bevuilding met bloed e.d.), disposables, onderleggers, spuitjes zonder naald en sondes. Dit afval mag tezamen met gewoon huishoudelijk afval worden verpakt in de gewone huisvuilzak en verwijderd worden.

Onderhoudsplan

Een plan waarin is omschreven welke onderdelen van de kombuis/keuken op welk moment worden nagekeken en/of worden vervangen.

Opvarenden

Alle aanwezige personen op een schip.

Passagiersschip

Een schip ingericht voor meer dan 12 opvarenden anders dan bemanningsleden.

Plaagdieren

Dieren die voor overlast kunnen zorgen zoals insecten of knaagdieren. De meest voorkomende plaagdieren zijn ratten, muizen, kakkerlakken, duiven, bedwantsen, wespen, muggen/muskieten en andere stekende insecten.

Vectoren

Vectoren zijn dieren die op zichzelf geen plaagdier hoeven te zijn, maar wel (andere) plaagdieren of ziekmakende micro-organismen bij zich kunnen dragen en over kunnen brengen.

Voedselcontactplaatsen

Plaatsen in de keuken die in aanraking komen met voedsel. Voorbeelden van voedselcontactplaatsen zijn werkbanken en keukenapparatuur.

Vrachtschip

Een vrachtschip is een schip dat uitsluitend bedoeld is voor het vervoer van goederen. Vrachtschepen zijn te verdelen in schepen voor rivieren en binnenwateren en schepen voor de zeevaart.

WHO

De Wereldgezondheidsorganisatie (World Health Organization, WHO) is een gespecialiseerde organisatie van de Verenigde Naties gevestigd in Genève met als doel wereldwijde aspecten van de gezondheidszorg in kaart te brengen, activiteiten op het gebied van de gezondheidszorg te coördineren en de gezondheid van de wereldbevolking te bevorderen.

NOTA VAN TOELICHTING

Algemeen deel

Dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen, strekt tot nadere uitwerking van enkele bepalingen van de Landsverordening publieke gezondheid (hierna: de landsverordening). De landsverordening stelt regels omtrent de bestrijding van infectieziekten en de bestrijding en preventie van niet-overdraagbare ziekten. Hiertoe zijn in de landsverordening bepalingen opgenomen omtrent de regionale en internationale communicatie op dit gebied, omtrent het verkrijgen van inzicht in de gezondheidssituatie van de bevolking evenals voorschriften omtrent kwetsbare groepen. Tevens behandelt de landsverordening in dit verband onder meer meldingsplichten met betrekking tot infectieziekten en vereisten waaraan havens en luchtvaartterreinen moeten voldoen.

De landsverordening schrijft voor dat diverse bepalingen nader worden uitgewerkt bij landsbesluit, houdende algemene regelingen. Daarnaast biedt de landsverordening de mogelijkheid om bepaalde voorschriften op deze wijze nader uit te werken. Met dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen, wordt aan de genoemde noodzaak gevolg gegeven. Waar dat op dit moment wenselijk wordt geacht, wordt tevens gebruik gemaakt van de mogelijkheid tot nadere uitwerking bij landsbesluit, houdende algemene maatregelen.

De landsverordening is tot stand gebracht om de Internationale Gezondheidsregeling (Trb. 2007, 34; hierna: IGR) te implementeren. De IGR is op 23 mei 2005 door de Wereldgezondheidsvergadering van de Wereldgezondheidsorganisatie aangenomen. Deze nieuwe internationale afspraken op het terrein van de infectieziektebestrijding noodzaken tot aanpassing van de nationale infectieziekten regelgeving. Daarbij is het nodig om drie landsverordeningen samen te voegen, namelijk de Landsverordening van 9 juni 1921, houdende bepalingen ter bestrijding van besmettelijke ziekten (AB 2013, GT no. 748), de Quarantaineverordening en de Gezondheidslandsverordening. Deze landsverordeningen worden ingetrokken met de inwerkingtreding van de Landsverordening publieke gezondheid en daardoor vervangen. Ook de op die landsverordeningen gebaseerde gedelegeerde wettelijke regelingen vervallen daarmee, namelijk:

- Landsbesluit, houdende algemene maatregelen, van 11 december 1917, houdende aanwijzing van de plaatsen, waar het

- gezondheidsonderzoek wordt ingesteld en waar de quarantainemaatregelen worden toegepast (AB 2013, GT no. 201);
- Landsbesluit vogelgriep;
 - Landsbesluit, houdende algemene maatregelen, van 26 augustus 1936, ter uitvoering van artikel 15a van de Quarantainevoorschriften (AB 2013, GT no. 838);
 - Landsbesluit, houdende algemene maatregelen, van 11 december 1917, houdende voorschriften ten aanzien van de periodieke verdelging van ratten aan boord van schepen (AB 2013, GT no. 203);
 - Landsbesluit, houdende algemene maatregelen, van 11 december 1917, houdende omschrijving van het sein, bedoeld in artikel 8, eerste lid, van de Quarantainevoorschriften (AB 2013, GT no. 202);
 - Ministeriële regeling van 20 februari 1918, tot vaststelling van de vorm van de gezondheidspas en van de verklaringen, bedoeld in artikel 17, tweede lid, van de Quarantainevoorschriften (AB 2013, GT no. 253).
- Diverse bepalingen uit de regelgeving die wordt ingetrokken, worden in aangepaste vorm geïntegreerd in dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen.

Advies Raad voor de Volksgezondheid

Op 9 november 2015 is de Raad voor de Volksgezondheid door de Minister van Volksgezondheid, Sociale Ontwikkeling en Arbeid verzocht om advies uit te brengen over het ontwerp van landsbesluit, houdende algemene maatregelen. Bij advies van 21 maart 2016 heeft de Raad te kennen gegeven zich te kunnen vinden in het ontwerp en geen opmerkingen te hebben ten aanzien van de inhoud ervan.

Financiële paragraaf

Dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen heeft geen financiële gevolgen die niet reeds voortvloeien uit de landsverordening.

Artikelsgewijs deel

Artikel 1

De definitiebepalingen zoals die gelden in de landsverordening, gelden ook ten aanzien van dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen, zo volgt uit artikel 1, aanhef, van de landsverordening.

Artikel 2

De ziekten die behoren bij groep C worden op grond van artikel 9 van de landsverordening aangewezen bij of krachtens landsbesluit, houdende algemene maatregelen. Doordat deze groep ziekten niet is opgenomen in

de landsverordening zelf, wordt meer flexibiliteit verkregen bij de indeling van deze groep.

Ten aanzien van de personen die lijden aan een ziekte uit groep C kunnen geen dwingende maatregelen worden toegepast. Het is echter nodig om bij de melding van deze ziekten conform de landsverordening ook de persoonsgegevens te verstrekken om de inzet van vrijwillige, te adviseren maatregelen rond de patiënt of anderen in de gemeenschap mogelijk te maken.

Bij de keuze voor de opname van ziekten in groep C is een afweging gemaakt tussen het belang van de bescherming van de persoonlijke levenssfeer van de betrokken personen en het belang van de bescherming van de volksgezondheid. Met het oog op deze belangenafweging is er onder meer voor gekozen om een infectie met het humaan immunodeficiëntie virus (hiv) en seksueel overdraagbare aandoeningen (zoals chlamydia, syfillus en gonorrhoe) niet op te nemen in groep C. De meldingsplicht voor artsen, inclusief de verstrekking van persoonlijke gegevens, van deze ziekten zou een afschrikkende werking kunnen hebben en mogelijk geïnfecteerde personen kunnen weerhouden van het bezoeken van een arts. De rapportage van deze ziekten is echter wel degelijk van belang om inzicht te verkrijgen in de gezondheidssituatie van de bevolking en om te kunnen voldoen aan de rapportageverplichtingen van het Land die zijn opgelegd vanuit onder meer PAHO. Dit kan echter ook op anonieme wijze geschieden met als basis artikel 3, derde lid, van de landsverordening.

Artikel 3

Verplichte isolatie op grond van de landsverordening is enkel mogelijk indien vaststaat dat de betrokkene lijdt aan een infectieziekte behorend tot groep A of B1, dan wel indien er gegronde redenen zijn om aan te nemen dat de betrokkene lijdt aan een infectieziekte behorend tot groep A, dan wel indien een geneeskundige aan de Dienst Collectieve Preventie heeft gemeld dat hij gegronde redenen heeft om te vermoeden dat de betrokkene lijdt aan een infectieziekte behorend tot groep B1 of B2, terwijl de betrokkene weigert om een onderzoek te ondergaan dat noodzakelijk is om de ziekte vast te stellen, waardoor een ernstig gevaar voor de volksgezondheid kan ontstaan. Verplichte isolatie is in deze gevallen enkel toegestaan indien er ernstig gevaar voor de volksgezondheid bestaat door verspreiding van die infectieziekte, terwijl dit gevaar niet op andere wijze effectief kan worden afgewend en de betrokkene niet vrijwillig tot opneming ter isolatie bereid is.

De infectieziekten uit de groepen A, B1 en B2 zijn de volgende:

groep A: Middle East respiratory syndrome coronavirus (MERS-CoV), pokken, polio, severe acute respiratory syndrome (SARS), virale hemorrhagische koorts;

groep B1: een humane infectie veroorzaakt door een dierlijk influenzavirus, difterie, pest, rabies, tuberculose;

groep B2: buiktyfus (typhoid fever), cholera, hepatitis A, B en C, kinkhoest, mazelen, paratyfus, rubella, shigellose, shiga toxine producerende escherichia (STEC)/enterohemorragische escherichia coli-infectie, invasieve groep A streptokokkeninfectie, voedselinfectie, voor zover vastgesteld bij twee of meer patiënten met een onderlinge relatie wijzend op voedsel als een bron.

De isolatie zal moeten worden afgestemd op de infectieziekte waarmee de betrokkene besmet is. Zo zullen ten aanzien van infectieziekten die zich verspreiden via de lucht andere voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen dan ten aanzien van infectieziekten die zich op andere wijze verspreiden.

Vanwege het belang van de isolatie van personen die zijn besmet met een ziekte uit de vermelde groepen, is de eis opgenomen voor de betrokken zorginstelling om de opzet van de isolatie ter instemming voor te leggen aan de Dienst Collectieve Preventie. De Dienst zal daarbij beoordelen of de isolatie wordt ingericht overeenkomstig de richtlijnen van de onder meer de Wereldgezondheidsorganisatie. Hierbij is niet gekozen voor het opzetten van een afzonderlijke formele instemmingsprocedure, die tijdrovend zou zijn en extra administratieve lasten met zich mee zou brengen. De betrokkenheid van de Dienst bij de voorbereiding van de beslissing tot opnemning ter isolatie staat reeds vast op grond van de landsverordening. De Dienst zal in een dergelijk geval in overleg treden met de betrokken zorginstelling over de vereisten waaraan de inrichting van de isolatie moet voldoen en de zorginstelling moet daarbij instemming van de Dienst verkrijgen. Dit kan op verschillende manieren plaats vinden, zoals per e-mail, telefonisch of op locatie, afhankelijk van de betrokken infectieziekte en het belang van spoedig handelen.

De isolatie is voor het doel geschikt en afgestemd op de betrokken infectieziekte, indien deze voldoet aan waarborgen op het gebied van hygiëne, voorkoming van verspreiding van de infectieziekte en bescherming van zowel het verplegend personeel, overige patiënten, bezoekers als de ter isolatie opgenomen persoon.

Artikel 4

Met dit artikel wordt uitwerking gegeven aan artikel 37, vierde lid, van de landsverordening, door regels te stellen omtrent het op het grondgebied brengen van goederen. Indien niet wordt voldaan aan de in dit artikel gestelde regels, verbiedt de landsverordening het op het grondgebied

brengen van desbetreffende goederen, vanuit het belang van de bescherming van de volksgezondheid.

Ten eerste worden er voorschriften gegeven waaraan alle goederen moeten voldoen, waarvan het voornemen bestaat deze op het grondgebied te brengen.

Ten tweede bestaat er een aanmeldingsplicht voor bepaalde categorieën goederen met een commerciële bestemming. Deze categorieën goederen moeten worden aangemeld alvorens zij het land van herkomst verlaten. Het betreft hierbij goederen die bestemd zijn voor menselijke of dierlijke consumptie en goederen die mogelijk een bedreiging met zich mee kunnen brengen voor de volksgezondheid of het milieu.

Indien op grond van de wijze van aanbidding (zoals de verpakking) of de hoeveelheid waarin de goederen worden aangeboden het vermoeden bestaat dat de goederen niet bestemd zijn voor persoonlijk gebruik, worden de goederen aangemerkt als bestemd voor commercieel gebruik. In de praktijk zal de aanmelding gebeuren bij de Inspectie voor de Volksgezondheid. Dit past binnen de reeds bestaande taken van de Inspectiedienst op het gebied van voedselveiligheid en de toezichthoudende taak die aan de Inspectie is toebedeeld in de landsverordening.

Ten behoeve van deze aanmelding is een aanmeldingsformulier opgesteld. Op basis van deze aanmelding kan een risicoanalyse worden verricht door de Inspectie voor de Volksgezondheid, die daarbij zo nodig de expertise kan inschakelen van de Inspectiedienst van het Ministerie van Toerisme, Economische Zaken, Verkeer en Telecommunicatie op het terrein van landbouw, visserij en veeteelt.

In afwijking van hetgeen gebruikelijk is, is het aanmeldingsformulier opgesteld in het Engels. De reden hiervoor is dat het formulier geheel is ingericht op gebruik in de praktijk. Hiervoor is een Engelstalig formulier noodzakelijk. Indien als bijlage bij dit landsbesluit een Nederlandstalig formulier zou worden opgesteld, zou dit voor gebruik in de praktijk moeten worden vertaald naar het Engels. Dit zou in de praktijk voor verwarring kunnen leiden en tot gevolg kunnen hebben dat een onofficieel Engelstalig formulier een eigen leven gaat leiden. Om dergelijke ongewenste effecten te voorkomen, is ervoor gekozen het formulier Engelstalig op te stellen.

Ten derde is er de aanvullende verplichting ten aanzien van bepaalde categorieën goederen om vergezeld te worden van een gezondheidscertificaat. Dit betreft bepaalde categorieën van goederen die aan bederf onderhevig zijn en waarvan op grond van hun aard wordt aangenomen dat ze bestemd zijn voor menselijke of dierlijke consumptie.

Ook hier wordt deze verplichting beperkt tot goederen die bestemd zijn voor commercieel gebruik.

Het gezondheidscertificaat moet worden afgegeven door de bevoegde gezondheidsautoriteit in het land van herkomst. Uit dit certificaat moet blijken dat geen sprake is van besmetting van deze goederen. Onder besmetting wordt ingevolge de landsverordening verstaan: aanwezigheid van een vector, infectueus of giftig agens of infectueuze of giftige stof op of in een gebouw, goed of vervoermiddel, waardoor een volksgezondheidsrisico kan ontstaan. Indien desbetreffende goederen besmet zijn of geen gezondheidscertificaat kan worden overgelegd, mogen de goederen niet op het grondgebied worden gebracht.

De voorschriften ten aanzien van het op het grondgebied brengen van goederen gelden zowel ten aanzien van de invoer als de doorvoer van goederen.

Artikel 5

Ten aanzien van de aangewezen haven(s) en (het) luchtvaartterrein(en) gelden de eisen gesteld in hoofdstuk 3, paragraaf 6, van de landsverordening. De jachthavens zijn hier niet aangewezen, aangezien het volledige pakket van eisen van deze paragraaf van de landsverordening ten aanzien van de jachthavens niet haalbaar zou zijn. De in het derde lid voorgeschreven crisisdienst moet 24 uur per dag bereikbaar en paraat zijn. Deze dienst dient te beschikken over voldoende opgeleid en geoefend personeel om er te allen tijde zorg voor te kunnen dragen dat:

- direct noodzakelijke medische diensten worden verleend (diagnostiek, behandeling);
- situaties die meldingsplichtig zijn op basis van de landsverordening direct worden gemeld aan de bevoegde autoriteiten;
- vervoer van zieke reizigers plaatsvindt naar een passende medische faciliteit;
- het noodplan dat is voorgeschreven in artikel 40, eerste lid, van de landsverordening wordt uitgevoerd indien dit aan de orde is.

Hiernaast moeten de haven en het luchtvaartterrein beschikken over een ruimte waar verdachte of getroffen personen, afgezonderd van andere reizigers, kunnen worden ondervraagd en zonodig ook in quarantaine kunnen worden gehouden. Indien sprake is van het voortzetten van de quarantainemaatregel is het de bedoeling dat deze reizigers daarna zo spoedig mogelijk in een andere locatie worden ondergebracht, verwijderd van de haven of het luchtvaartterrein. Hiermee zal in het noodplan ook rekening moeten worden gehouden.

In de landsverordening is reeds bepaald dat de kosten die verband houden met het opgelegde voorzieningenniveau ten laste komen van de exploitant van de haven of het luchtvaartterrein.

Artikel 6

Dit voorschrift is gebaseerd op het Landsbesluit, houdende algemene maatregelen, van 11 december 1917, houdende omschrijving van het sein, bedoeld in artikel 8, eerste lid, van de Quarantaineverordening (P.B. 1917, no. 46, laatstelijk gewijzigd bij AB 2013, GT no. 202), hetgeen vervalt met de inwerkingtreding van de landsverordening. Deze seinvereisten en lichtsignalen zijn overeenkomstig de vereisten die gelden in de internationale maritieme praktijk.

Artikel 7

Artikel 7 geeft aan waarop moet worden gecontroleerd opdat een certificaat kan worden afgegeven en dus sprake is van een schip dat vrij is van besmetting. Hiertoe wordt verwezen naar het programma dat is opgenomen in de bijlage bij dit landsbesluit.

Dat programma van eisen sanitaire controle van schepen is gebaseerd op de internationale normen van de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO), omschreven in het 'WHO Interim technical advice for inspection and issuance of ship sanitation certificates' van augustus 2007.

Artikel 8

Het tarief voor het onderzoek ter verkrijging van een certificaat van sanitaire controle van schepen of een certificaat tot vrijstelling van sanitaire controle van schepen bestaat uit één tarief per lidstaat, zo schrijft de IGR voor. Het Koninkrijk der Nederlanden is als geheel lidstaat bij de Wereldgezondheidsvergadering en als zodanig aangesloten bij de IGR. Het tarief dat hier wordt vastgesteld, is dan ook gelijk aan het tarief dat wordt gehanteerd in Nederland, met het voorbehoud van een wisselende wisselkoers tussen de Euro en de Nederlands Antilliaanse gulden.

Artikel 10

De inwerkingtreding zal bij landsbesluit plaatsvinden, zodat deze gestroomlijnd kan worden met de inwerkingtreding van de landsverordening.

De Minister van Volksgezondheid,
Sociale Ontwikkeling en Arbeid