



Brochure Fytosanitaire eisen erkende importinspectielocatie

Inhoud

Fytosanitaire eisen aan een erkende importinspectielocatie	1
1 Inleiding	2
2 Onderscheid laag en hoog fytosanitair risico	2
3 Eisen aan de inrichting van een fytosanitaire inspectielocatie	3
3.1 Erkenning Douane.....	3
3.2 Naar behoren gekwalificeerd personeel	3
3.3 Plattegrond van locatie met voorzieningen	3
3.4 Gebouwen met los- en opslagruimten of -plaatsen	3
3.5 Beschikbaarheid quarantaineruimte	3
3.6 Uitzonderingen inspectielocaties voor gebruikte land- en bosbouwmachines.....	4
4 Vereiste voorzieningen op de inspectieplaats	4
4.1 Eisen aan de inspectieplaats:	4
4.2 Inspectie-uitrusting	4
4.3 Situaties waarin geen inspectietafel gebruikt kan worden	4
4.4 ARBO veiligheid	4
5 Waarborgen bij de behandeling van zendingen	5
5.1 Waarborgen bij transport naar de inspectielocatie	5
5.2 Waarborgen bij het lossen van de zending	5
5.3 Waarborgen bij de opslag van de zending	5
5.4 Toegestane handelingen snijbloemen vóór inspectie	6
5.5 Specifieke eisen aan locaties met warehouse management systeem (WMS):.....	6
5.6 Waarborgen bij uitvoering van inspecties.....	6
5.7 Waarborgen op het gebied van bioveiligheid	6
5.8 Noodmaatregelen bij calamiteiten.....	6
6 Aanvullende eisen voor producten met hoog fytosanitair risico.	7
6.1 Extra eisen aan inspectielocatie op productielocatie hoog fytosanitair risico	7
6.2 Extra eisen aan inspectieplaats producten hoog fytosanitair risico:	7
6.3 Extra eisen aan de opslag en inspectie van hoog risico producten.....	7
6.4 Specifieke extra eisen voor bonsai(achtige) producten:	7
7 Waarborgen bij (mogelijk) Q organisme of non-compliance.....	8
7.1 Verantwoord in bewaring en in quarantaine plaatsen van een zending	8
7.1.1 Specifieke voorwaarden ingeval quarantaineruimte niet beschikbaar is	8
7.1.2 Specifieke voorwaarden insecten, mijten en nematoden	8
7.2 Verantwoord vernietigen of buiten de Unie brengen	8
Bijlage: Wettelijk kader eisen aan import inspectielocatie.....	9
B.1 Inspectiecentra en controlepunten.....	9
B.2 Minimumeisen op basis van Officiële Controleverordening (OCR).....	10

1 Inleiding

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

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

2 Onderscheid laag en hoog fyto-sanitair risico

Bij de erkenning van een fyto-sanitaire import inspectielocatie wordt onderscheid gemaakt tussen producten met een laag of hoog fyto-sanitair risico. Dit onderscheid is afhankelijk van de vraag of:

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

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

Laag fyto-sanitair risico	Hoog fyto-sanitair risico
<ul style="list-style-type: none">• Bloembollen• Gekoelde snijbloemen.• Gekoelde groenten en fruit.• Gekoeld stekmateriaal incl. wortelstokken.• Voortkweekingsmateriaal gekoeld en vitro-materiaal gesloten verpakking• Vaste planten, wortelstokken e.d. in rust• Consumptieaardappelen, bataten (zoete aardappelen)• Consumptie uien• Verpakkingshout en stuw hout met ISPM 15 merkteken• Overig hout zoals hout met en zonder bast, houtsnippers, schors en hardhout• Gebruikte land- en bosbouw machines• Zaaizaden	<ul style="list-style-type: none">• Niet-gekoelde snijbloemen.• Niet gekoeld groenten en fruit.• Niet gekoeld stekmateriaal incl. wortelstokken• Boomkwekerij-producten.• Bonsais en bonsaiachtige producten, oftewel miniatuurbomen in pot. Potplanten

3 Eisen aan de inrichting van een fyto-sanitaire inspectielocatie

De inrichting (gebouwen en voorzieningen) van een erkende fyto-sanitaire inspectielocatie voor producten met een laag fyto-sanitair risico dient aantoonbaar aan onderstaande eisen te voldoen.

3.1 Erkenning Douane

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

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

3.2 Naar behoren gekwalificeerd personeel

De inspectielocatie dient er voor te zorgen dat:

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

3.3 Plattegrond van locatie met voorzieningen

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

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

Met los-/inspectie-/opslagruimte wordt een afzonderlijke ruimte (4 muren en een dak/ plafond) bedoeld die alleen als los-/inspectie-/opslagruimte wordt gebruikt. Een los-/inspectie-/opslagplaats is een gedeelte van een ruimte binnen de inspectielocatie die specifiek voor dat doel is ingericht.

3.4 Gebouwen met los- en opslagruimten of -plaatsen

- Los- en opslagruimten zijn voorzien van gemakkelijk te reinigen (bezemschoon) en te ontsmetten wanden en vloeren, met voldoende afwatering¹ en voldoende natuurlijk/kunstlicht².
- Los- en opslagplaatsen zijn makkelijk te reinigen (bezemschoon), hebben voldoende afwatering¹ en voldoende natuurlijk of kunstlicht².
- Losruimten/plaatsen en opslagruimten/plaatsen zijn voorzien van een dak m.u.v. locaties voor bulkgoederen en verpakkingshout.

3.5 Beschikbaarheid quarantaineruimte

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

- Geheel dicht afgesloten te worden, zodat schadelijke organismen niet kunnen verspreiden
- Aan de verwachte opslagbehoefte te kunnen voldoen.
- Indien nodig gekoeld te kunnen worden.

Een quarantaineruimte kan ook een (al dan niet gekoelde) container/dichte trailer zijn die op het terrein van de locatie blijft staan.

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

² De beschikbare lichthoeveelheid wordt bij het beoordelen met een lichtmeter vastgesteld op basis van het gemiddelde van 5 metingen (in elke hoek en het midden van de inspectieruimte) Hierbij geldt een minimum waarde van 500 Lux voor iedere meting en de gemiddelde waarde mag niet minder dan 600 Lux zijn.

3.6 Uitzonderingen inspectielocaties voor gebruikte land- en bosbouwmachines

Een inspectielokatie voor gebruikte machines/voertuigen hoeft niet te beschikken over een dak en een quarantaineruimte.

4 Vereiste voorzieningen op de inspectieplaats

Op een erkende inspectielocatie voor producten met een laag fytosanitair risico dient een fytosanitaire inspectieplaats te zijn ingericht die aan onderstaande eisen voldoet.

4.1 Eisen aan de inspectieplaats:

De inspectieplaats voldoet aan de volgende eisen:

- Makkelijk te reinigen
- Heeft een dak (m.u.v. locaties voor verpakkingshout en gebruikte land- en bosbouwmachines, voor deze categorieën mag inspectie ook buiten plaatsvinden)
- Voldoende afwateringsmogelijkheden
- Voldoende licht (minimaal 600 Lux en tussen 3000 en 5000 K)

4.2 Inspectie-uitrusting

De inspectieplaats beschikt over de volgende voorzieningen

- Een inspectietafel (glad oppervlak van tenminste 1 m²) met voldoende licht over de gehele tafel. Voldoende licht is minimaal 600 Lux en tussen 3000 en 5000 K. Dit komt overeen met 2x TL buis van ieder 36 Watt met kleur code 33 of 840 of 2 LED TL buizen T8 (4000 K) 18 Watt op circa 1 meter boven de tafel. Een mobiele inspectietafel is toegestaan.
- Een afvalbak.
- De mogelijkheid van ontsmetting met daartoe geëigend middel.

4.3 Situaties waarin geen inspectietafel gebruikt kan worden

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

- De zending moet goed bereikbaar zijn voor de inspecteur. Tot een hoogte van 2,50 meter kan de inspecteur gebruik maken van een (conform arbo eisen) trap; hoger dan 2,50 meter moet de zending bereikbaar zijn middels een hoogwerker of heftruck die aan arbo-eisen voldoet.
- Er moet voldoende licht beschikbaar zijn op het te inspecteren oppervlak evt. door middel van een mobiele lichtinstallatie. Voldoende licht is minimaal 600 Lux en tussen 3000 en 5000 K. Dit komt overeen met 2x TL buis van ieder 36 Watt met kleur code 33 of 840 of 2 LED TL buizen T8 (4000 K) 18 Watt op circa 1 meter boven het te inspecteren oppervlak.

4.4 ARBO veiligheid

De inspectie dient veilig te kunnen worden uitgevoerd conform ARBOwet:

- Assistentie tijdens de inspectie.
- Veiligheid (buiten bereik van heftrucks).
- Werkomstandigheden (tochtvrij, inspectie in koelcel slechts gedurende beperkte duur).
- Voorkomen blootstelling aan schadelijke gassen
- Indien inspectie in openlucht plaats vindt zoals bedoeld in de in 4.1 vermelde uitzonderingen, wordt de inspectie bij extreem weer gestaakt (voor rekening van de locatie).

5 Waarborgen bij de behandeling van zendingen

Een erkende inspectielocatie voor producten met een laag fyto-sanitair risico dient aan onderstaande voorwaarden te voldoen om te voorkomen dat eventuele schadelijke organismen tijdens transport en opslag kunnen ontsnappen en kruisbesmetting met andere zendingen zou kunnen ontstaan.

5.1 Waarborgen bij transport naar de inspectielocatie

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

- Het vervoer naar de inspectielocatie vindt plaats onder de regeling 'Douanevervoer'
- Het transport moet plaatsvinden met een gesloten transportmiddel. Gesloten betekent zodanig vervoert dat schadelijke organismen geen mogelijkheid hebben te ontsnappen.
- Producten moeten fyto-sanitair veilig verpakt zijn tijdens transport. Fyto-sanitair veilig betekent zodanig verpakt dat er geen mogelijkheid is op ontsnappen/verspreiden van ziekten en plaagorganismen doordat de verpakking onbeschadigd en dicht is óf dat de zending gekoeld is (<12 °C) en de verpakking van de zending onbeschadigd is.
- De zending moet begeleid worden door een fyto-sanitair certificaat (geldt niet voor verpakkingshout).
- Verpakkingshout moet aan de vereisten van ISPM 15 voldoen.
- Indien nodig moet het transport verzegeld zijn.

5.2 Waarborgen bij het lossen van de zending

Voor alle zendingen dient gewaarborgd te zijn dat deze fyto-sanitair veilig worden gelost, zodat eventuele schadelijke organismen niet kunnen ontsnappen. Hiervoor zijn meerdere mogelijkheden:

- Het transportmiddel wordt nadat de deuren van de locatie gesloten zijn, binnen de locatie geopend.
- De zending komt bij het lossen zo kort mogelijk met de buitenlucht in contact:
 - Indien er een dockshelter is, dan mogen de deuren van de vrachtwagen pas geopend worden vlak voor de dockshelter; de vrachtwagen moet direct aan de dockshelter aangesloten worden.
 - Indien er geen dockshelter is, dan mogen de deuren van de vrachtwagen pas geopend worden vlak voordat de vrachtwagen bij de opening van het gebouw staat, zodanig dat de deuren van de vrachtwagen als afdichting dienst kunnen doen. Eventuele openingen onder of boven de vrachtwagen moeten afgedicht worden.
- Bij vervoer in gesloten verpakkingen, gelden geen specifieke eisen aan het lossen.

5.3 Waarborgen bij de opslag van de zending

Voor alle zendingen dient gewaarborgd te zijn dat deze fyto-sanitair veilig worden opgeslagen. Dit betekent dat het risico op verspreiding van mogelijke quarantaine organismen en mogelijke kruisbesmetting dient te worden voorkomen. Dit betekent dat:

- De zending binnen één inspectielocatie als één geheel herkenbaar bij elkaar en ruimtelijk gescheiden wordt opgeslagen van andere zendingen. Ruimtelijk gescheiden betekent zodanig opgeslagen dat de inspecteur een indruk kan vormen van de omvang van de zending en deze minimaal vanaf drie kanten kan zien en de te inspecteren eenheden gepakt kunnen worden;
- De zending in een opslag dient te staan, waarvan de deuren zoveel mogelijk gesloten blijven.
- Ingeval van laag risico producten een niet-geïnspecteerde zending samen met geïnspecteerde en/of communautaire producten³ in één ruimte mag worden opgeslagen;
- Er geen bewerkingen aan de partij plaatsvinden vóór deze geïnspecteerd is. Een kwaliteitsbeoordeling groenten en fruit mag plaatsvinden mits de zending compleet blijft en het beoordeelde materiaal bij de zending aanwezig blijft;
- De zending identificeerbaar moet zijn. Dit betekent dat de zending als eenheid bij elkaar moet blijven totdat de fyto-sanitaire controle is afgerond en dat gewaarborgd moet zijn dat de producten die als "geïnspecteerd" uit het entrepot worden weggevoerd, ook daadwerkelijk geïnspecteerd zijn;
- De zending dient traceerbaar te zijn en het moet aantoonbaar zijn of een partij wel/niet geïnspecteerd is.

³ Producten die zich in het vrije verkeer van de EU bevinden

5.4 Toegestane handelingen snijbloemen vóór inspectie

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

- De zending met snijbloemen moet in een gekoelde ruimte (<12 °C) opgeslagen zijn.
- Het uitpakken van de snijbloemen moet gebeuren in een gekoelde ruimte (<12 °C).
- De stengeleinden mogen afgesneden worden, voordat de snijbloemen op water worden geplaatst. De afgesneden stengeleinden moeten vernietigd worden.

5.5 Specifieke eisen aan locaties met warehouse management systeem (WMS):

Om invulling te geven de vereiste waarborgen bij de opslag dienen locaties met een WMS (een geautomatiseerd distributie- en opslagsysteem) een beschreven werkwijze/procedure te hebben die borgt dat:

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

5.6 Waarborgen bij uitvoering van inspecties

Wat betreft de behandeling van de zending rond het uitvoeren van de inspecties geldt dat:

- Er geen bewerkingen aan de partij plaatsvinden vóór dat deze is geïnspecteerd. Uitgezonderd zijn de in 5.4.1 en 5.5.1 vermelde bewerkingen op voorwaarde dat deze in de erkenning zijn opgenomen.
- Inspecties zo spoedig mogelijk na aflevering in de inspectieruimte plaatsvinden.
- In geval van bulk in een gesloten transportmiddel, dan wordt voor inspectie een gedeelte van de zending in een kist gestort zodat de inspectie hierop op de inspectieplaats kan plaatsvinden.
- Bij gekoelde producten, mag inspectie buiten de koelcel plaatsvinden op de door de inspecteur aangewezen te inspecteren dozen.

5.7 Waarborgen op het gebied van bioveiligheid

Naast bovenstaande waarborgen in de behandeling van zendingen om het ontsnappen van eventuele schadelijke organismen en kruisbesmetting tijdens transport en opslag te voorkomen, dient een fytosanitair erkende inspectielocatie ook te voldoen aan normen op het gebied van bioveiligheid. Dit betekent dat er maatregelen worden genomen om de verspreiding van ziekteverwekkers en micro-organismen (zoals bacteriën en virussen) te voorkomen. Hiervoor dient een erkende inspectielocatie te beschikken over:

- hygiëneprotocol voor de bedrijfshygiëne van het personeel
- afvalbeheersplan
- ongediertebestrijdingsplan

5.8 Noodmaatregelen bij calamiteiten

Een erkende inspectielocatie dient een crisisbeheersplan te hebben voor het geval zich onvoorziene situaties/calamiteiten voor doen. Dit geeft aan wie actie onderneemt en wie welke rol heeft, om er voor te zorgen dat de importinspecties en eventuele maatregelen zoals bedoeld in hoofdstuk 6 doorgang kunnen vinden in geval van calamiteiten/onvoorziene omstandigheden, zoals bijvoorbeeld:

- gebrek aan personeel
- verlies van toegang tot bepaalde faciliteiten of apparatuur (bijvoorbeeld quarantaineruimte of koeling bij uitval elektriciteit)
- noodzakelijke sluiting van de inspectielocatie (bijvoorbeeld in geval van brand)
- reiniging en desinfectie in geval van noodgevallen.

6 Aanvullende eisen voor producten met hoog fyto­sanitair risico.

Voor inspectielocaties die worden erkend voor producten met een hoog fyto­sanitair risico zijn, in aanvulling op de in de vorige hoofdstukken beschreven voorwaarden, een aantal extra eisen van toepassing. Deze worden hieronder beschreven.

6.1 Extra eisen aan inspectielocatie op productielocatie hoog fyto­sanitair risico

Indien de inspectielocatie zich op een productielocatie bevindt waar producten met een hoog fyto­sanitair risico geteeld of geproduceerd worden, dan gelden onderstaande aanvullende voorwaarden aan de inrichting van de locatie:

- De inspectielocatie moet afgescheiden zijn van de productielocatie, zodat eventuele schadelijke organismen zich niet kunnen verspreiden. Dit betekent dat de inspectielocatie door dichte afscheidingen van de productieruimte gescheiden is.
- De dichte afscheiding mag gevormd worden door een beweegbare afsluiting met een deugdelijke constructie. Dit ter beoordeling van de erkenn­ner.
- Doorgangen in de afscheiding (bijv. deur) moeten afsluitbaar zijn en mogen alleen gebruikt worden voor het verplaatsen van een geïnspecteerde zending naar de productieplaats. Als de doorgang ook voor andere doeleinden gebruikt wordt, dan moet het een sluis zijn. Een sluis is een voorziening waarbij in een doorgang twee deuren na elkaar geplaatst zijn. Bij het passeren van de sluis moet de eerste deur gesloten zijn voor de tweede deur geopend wordt.

6.2 Extra eisen aan inspectieplaats producten hoog fyto­sanitair risico:

Voor inspectielocaties die zijn erkend voor producten met een hoog fyto­sanitair risico geldt als extra voorwaarde dat er een afgesloten inspectieruimte moet zijn waarin de inspectie kan plaatsvinden.

6.3 Extra eisen aan de opslag en inspectie van hoog risico producten

Voor producten met een hoog fyto­sanitair risico gelden in aanvulling op de in 5.4 vermelde waarborgen voor laag risico producten, ook onderstaande voorwaarden:

- De zending dient vóór inspectie in een andere ruimte te worden opgeslagen dan waar geïnspecteerde en/of producten in het vrije verkeer van de EU zich bevinden.
- De scheiding tussen de ruimten moet dicht zijn.
- Een geïnspecteerde zending moet zijn afgevoerd, vóór dat inspectie van de volgende zending begint
- Indien niet geïnspecteerde zendingen bij elkaar in één ruimte opgeslagen staan, betekent dit dat als één van de zendingen verdacht of besmet wordt bevonden, dit dan ook geldt voor de andere zendingen die in die dezelfde ruimte zijn opgeslagen .

6.4 Specifieke extra eisen voor bonsai(achtige) producten:

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

- Het lossen en uitpakken van de zending t.b.v. inspectie vindt plaats in een afgescheiden ruimte waarin zich slechts één uitgepakte zending tegelijk bevindt;
- Bij meer dan één zending in een container mogen deze zendingen tezamen in een afgescheiden ruimte worden uitgepakt;
- De zending mag alvast worden uitgepakt alvorens inspectie plaatsvindt;

Bij verzegelde partij (o.a. derogatieregeling) kan het zegel alleen verbroken worden in bijzijn van de inspecteur van de keuringsdienst.

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

Het personeel van een erkende inspectielocatie dat betrokken is bij de behandeling van zendingen dient op de hoogte te zijn van de procedures bij de uitvoering van maatregelen door de keuringsdienst in het geval een zending niet aan de EU eisen voldoet (aantreffen/verdenking Q-organisme of andere non-compliance). Dit betekent dat een zending zodanig in bewaring en/of quarantaine geplaatst moet worden, dat risico's op verspreiding van (mogelijke) Q organismen worden voorkomen, dan wel veilig wordt vernietigd of buiten de EU wordt gebracht.

7.1 Verantwoord in bewaring en in quarantaine plaatsen van een zending

Het moet bekend zijn dat de procedure bij het in bewaring nemen, isoleren of in quarantaine plaatsen van de zending waarborgt dat:

- Gedurende de periode van opslag van een verdachte of besmette partij in de quarantaine ruimte geen andere plantaardige producten opgeslagen mogen zijn.
- Toegang door onbevoegden in de quarantaineruimte niet mogelijk is.
- In het geval dat de ruimte in gebruik is voor een andere functie, is deze binnen vier uur ontruimd voor opslag van de verdachte of besmette partij.
- Ingeval van verpakkingshout dient een verdachte partij binnen 24 uur na de constatering in de quarantaine ruimte geplaatst te zijn. Na een quarantaine vondst moet het verpakkingshout op korte termijn worden vernietigd. Het scheiden van het verpakkingshout van de verpakte materialen/objecten moet in een afgesloten ruimte plaatsvinden.

7.1.1 Specifieke voorwaarden ingeval quarantaineruimte niet beschikbaar is

Indien er geen geschikte quarantaine ruimte beschikbaar is:

- Wordt de verdachte of besmette partij zodanig ingeseald dat schadelijke organismen niet kunnen ontsnappen
- Dit betekent dat ook de boven- en onderkant ingeseald worden.

7.1.2 Specifieke voorwaarden insecten, mijten en nematoden

Indien het een verdachte of besmette partij met insecten, mijten en nematoden betreft, mogen er meerdere besmette partijen in één quarantaine ruimte staan, mits:

- de partijen in een gekoelde opslag staan
- de partijen duidelijk gescheiden zijn van elkaar, waarbij duidelijk is aangegeven wat de verdachte of besmette partij is middels rode linten of stickers en de aard van de besmetting.

7.2 Verantwoord vernietigen of buiten de Unie brengen

Het personeel dat betrokken is bij de behandeling van zendingen dient er van op de hoogte te zijn welke procedures van toepassing zijn bij :

- Het binnen Nederland verantwoord afvoeren en vernietigen van besmet materiaal met het oog op eliminatie en voorkomen van ontsnapping van het quarantaine (waardige) organisme in een daarvoor erkende vernietigingslocatie en het toezicht daarop.
- Het verantwoord retourneren of doorsturen van de zending naar een plaats buiten de Unie, zodanig dat er geen fyto-sanitair risico's ontstaan.

Bijlage: Wettelijk kader eisen aan import inspectielocatie

Fytosanitair inspectieplichtige⁴ planten, plantaardige producten en ander materiaal afkomstig uit 3e landen, dienen op grond van artikel 47 van de Officiële Controleverordening (OCR, Verordening 2017/625) aan de buitengrens van de Europese Unie fytosanitaire controles te ondergaan. Deze controles mogen uitsluitend worden uitgevoerd in een fytosanitair erkend inspectiecentrum (IC) in de directe nabijheid van het punt van binnenkomst of op een fytosanitair erkend controlepunt (CP) op afstand van het punt van binnenkomst.

B.1 Inspectiecentra en controlepunten

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

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

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

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

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

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

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

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

B.3 Nadere uitwerking minimumvoorschriften in Verordening 2019/1014

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

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