

Project 505.0044

Sensorische keuring van vis (dr ir A.B. Cramwinckel)

RAPPORT 87.76

December 1987

De panelkeuring van vis bij de RVV.

Inventarisatie van huidige activiteiten
en enkele voorstellen voor een viskeuring
"nieuwe stijl".

dr ir A.B. Cramwinckel

Afdeling: Sensoriek

Goedgekeurd door: dr H. Herstel

Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwprodukten (RIKILT)

Bornsesteeg 45, 6709 PD Wageningen

Postbus 230, 6700 AE Wageningen

Telefoon 08370-19110

telex 75180 RIKIL

Telefax 17717

8776

VERZENDLIJST

642000 72000

in de plaats van de zending en voor de zending die nu verzonden werd (19

INTERN: de zending die nu verzonden werd (19

directeur, de zending die nu verzonden werd (19

Den Hartog, de zending die nu verzonden werd (19

Herstel de zending die nu verzonden werd (19

afdeling Sensoriek de zending die nu verzonden werd (19

de zending die nu verzonden werd (19

EXTERN: de zending die nu verzonden werd (19

RVV (directeur, adj. directeur, Taal, mw Huybers, mw Dekker)

Kringdirecteuren RVV, Kring 2, 9, 11 en 15

Rayonleiders RVV, Kring 2, 9, 11 (2 rayonleiders), 15

Ing. H. Houwing, Instituut voor Visserijprodukten IVP/TNO, IJmuiden

Produktschap voor Visprodukten, mr van Hoogendorp, Rijswijk

Directie VKA (directeur, ir van Roijen, drs De Jong)

Directie Visserijen (directeur, ir M. de Haas)

WOORD VOORAF

1891

Bij het bezoeken van vijf rayons waar in principe een viskeuring kan plaatsvinden ben ik op zeer plezierige wijze ontvangen. De openhartigheid waarmee men bereid was in de eigen keuken te laten kijken was zeer groot. Hierbij wil ik allen hartelijk danken die mij zo vriendelijk te woord hebben gestaan en die mij met bijzonder geduld hebben wegwijs gemaakt in het boeiende gebied van vis.

Met name wil ik de heren Den Dulk, Groen, Klink, Rolloos, Rijpma en Taal hiervoor hartelijk dank zeggen.

A.B. Cramwinckel

INHOUD

8776.01A2

Wet van 1963 betreffende de controle van de kwaliteit van de vis

WOORD VOORAF De wet van 1963 betreffende de controle van de kwaliteit van de vis is bedoeld om de kwaliteit van de vis te verbeteren en de consument te beschermen.

SAMENVATTING De wet van 1963 betreffende de controle van de kwaliteit van de vis is bedoeld om de kwaliteit van de vis te verbeteren en de consument te beschermen.

1 INLEIDING De wet van 1963 betreffende de controle van de kwaliteit van de vis is bedoeld om de kwaliteit van de vis te verbeteren en de consument te beschermen.

2 INVENTARISATIE VAN DE, PANELKEURING, TE SCHEVENINGEN, YERSEKE, URK, ROERMOND EN IJMUIDEN.

3 DISCUSSIE De wet van 1963 betreffende de controle van de kwaliteit van de vis is bedoeld om de kwaliteit van de vis te verbeteren en de consument te beschermen.

3.1 De betrouwbaarheid van de sensorische keuring

3.2 Gezondheidskeuring en kwaliteitskeuring

3.3 Landbouwkwaliteitswet

3.4 Belangrijk onderscheid: analytische kwaliteit en hedonische kwaliteit

3.5 De kwaliteitskeuring van vis behoort een analytische keuring te zijn

4 AANBEVELINGEN De wet van 1963 betreffende de controle van de kwaliteit van de vis is bedoeld om de kwaliteit van de vis te verbeteren en de consument te beschermen.

BIJLAGEN

A Keuringsformulier bij organoleptisch onderzoek op de rayonkantoren

B Overzicht van de produkten die tijdens de bezoeken getest zijn

SAMENVATTING

Bij de RVV wordt voor de kwaliteitskeuring van vis en visprodukten regelmatig gebruik gemaakt van een sensorisch panel. Deze kwaliteitskeuring staat ter discussie. Discussiepunten betreffen de betrouwbaarheid van de meting en de wijze van kwaliteitsaanduidingen.

Teneinde een bijdrage aan de discussie te kunnen leveren zijn de activiteiten van deze keuring geïnventariseerd. De vijf rayons waar in principe deze keuringen kunnen plaatsvinden zijn bezocht.

Bij de viskeuringen worden hoofdzakelijk geïmporteerde vis en visprodukten gekeurd. Er wordt steekproefsgewijs gewerkt. Het doel van deze keuring is het indelen van het produkt in één van de volgende categorieën: extra, standaard en afgekeurd. De keuring vindt plaats op basis van uiterlijk, geur, smaak, consistentie, verwerking, een indeling in graatloos respectievelijk graatarm. Er vinden zelden afkeuringen plaats. Voor een keuring worden gewoonlijk vier keurmeesters ingezet. Alleen in Scheveningen en Yerseke zijn daartoe panelhokjes beschikbaar. Na de keuring worden de resultaten gezamenlijk doorgesproken.

Tijdens de bezoeken zijn nog een aantal punten besproken die bij een nieuwe opzet meegenomen kunnen worden.

In het hoofdstuk discussie wordt ingegaan op de betrouwbaarheid van de metingen. Sensorische keuringen zijn te beschouwen als weinig reproduceerbaar, doch de reproduceerbaarheid van gemiddelden is voldoende.

Een belangrijke eigenschap van sensorische keuringen is de afwezigheid van systematische afwijkingen.

Er wordt een vergelijking gemaakt van kwaliteitskeuringen met gezondheidskeuringen. Een overeenstemming betreft het vaststellen van relevante parameters, die in de praktijk goed meetbaar zijn. Een verschil tussen beide keuringen bestaat hierin dat er voor een gezondheidskeuring algemeen geldende normen zijn, die, hoewel arbitrair vastgelegd, de grens tussen wel en niet geschikt voor menselijke consumptie aangeven.

Om te verduidelijken wat de inhoud van een kwaliteitskeuring zou moeten zijn worden twee begrippen geïntroduceerd: analytische en hedonische kwaliteit.

Analytische kwaliteit is object gericht en kan zodanig worden vastgesteld dat de resultaten voor iedereen interpreteerbaar zijn. Deze kwaliteit legt dus de eigenschappen van het produkt vast.

Hedonische kwaliteit is de interpretatie van de analytische kwaliteit.
 Voor de kwaliteitskeuring van vis wordt een analytische kwaliteitskeuring voorgesteld, waarbij de kwaliteitsparameters door belanghebbenden regelmatig worden vastgesteld.
 In het laatste hoofdstuk worden aanbevelingen gedaan om tot een relevante en betrouwbare viskeuring te kunnen komen.

INLEIDING

Bij de RVV wordt voor de kwaliteitskeuring van vis en visprodukten regelmatig gebruik gemaakt van een sensorisch paneel. Bij deze keuring wordt nagegaan of een bepaald produkt geschikt is voor menselijke consumptie en in het geval van een exportkeuring of er een certificaat afgegeven kan worden. Deze panelkeuringen staan op een aantal punten ter discussie.

In deze discussie komen de volgende vragen aan de orde:

- hoe kan het niveau en de uniformiteit van de keuring gehandhaafd blijven?
- hoe kan, bijvoorbeeld ten behoeve van de export, een kwaliteitsaanduiding gegeven worden die verder reikt dan "geschikt voor menselijke consumptie";
- hoe kan de betrouwbaarheid van de keuring gewaarborgd worden?

Deze discussiepunten zijn tot twee hoofdproblemen te reduceren, namelijk:

- het probleem van de betrouwbaarheid van de meting. Hieronder valt de bewaking van niveau en uniformiteit van de keuring en ook de kwetsbaarheid van een individuele keuring;
- het probleem van de kwaliteitsaanduiding bij een keuring.

Beide problemen zijn met elkaar verbonden. Dit kan als volgt toegelicht worden. De kwaliteit van vis en visprodukten wordt geheel en al bepaald door de prijs die de handel er voor wil geven. Op het zelfde moment levert goede kwaliteit per definitie meer op dan een mindere kwaliteit. Uiteindelijk is het de eindgebruiker die de prijs bepaald. Dus simpel gezegd: tijdens de consumptie van het produkt wordt de kwaliteit beoordeeld en bepaald. Dus, dit is het moment waarop de "value for money" tot stand komt.

Het is dus niet verwonderlijk dat in een poging om de kwaliteit van een produkt aan te duiden, er voor een sensorische keuring wordt gekozen. Daarmee worden dan echter tegelijkertijd de twee genoemde problemen geïntroduceerd namelijk hoe betrouwbaar is een sensorische keuring en hoe kan de kwaliteit bepaald worden?

Omdat het RIKILT een taak heeft als referentie-instituut o.v.v. de RVV werd besloten een inventarisatie te maken van de huidige werkwijze van de panelkeuring van vis en visprodukten bij de RVV teneinde nagaan in hoeverre een oplossing gevonden kan worden voor genoemde discussiepunten. Het deelveld van de inventarisatie is opgesteld op de volgende wijze:

Daartoe zijn in 1987 bezoeken gebracht aan de lokaties waar panelkeuringen plaatsvinden, volgens onderstaand schema: alsoo besloten op 2 november Scheveningen (gesproken is met de heren Den Dulk, "Rijpsma" en Van der Plas); op 12 november Yerseke (gesproken is met de heren Groen, Klink, de Munck en Taal); op 18 november Urk (gesproken is met de heren Rijpmá, Dallinga en Kaptijn); op 26 november Roermond (gesproken is met de heren Klink en Roeda); op 9 december IJmuiden (gesproken is met de heren Rolloos, Van der Plas e.a.).

De inventarisatie wordt in hoofdstuk 2 beschreven. In hoofdstuk 3 "Discussie" komen de discussiepunten aan de orde en in het laatste hoofdstuk "Aanbevelingen" worden enkele suggesties gegeven om te komen tot een viskeuring "nieuwe stijl".

2. INVENTARISATIE VAN DE PANELKEURINGEN TE SCHEVENINGEN, YERSEKE, URK, ROERMOND EN IJMUIDEN

Viskeuringen vinden regelmatig plaats in Scheveningen, Yerseke en Urk. In de rayonkantoren te Scheveningen en Yerseke zijn hiertoe vier testhokjes aanwezig. In Urk wordt in de kantoorruimte gekeurd. Monsters, afkomstig uit Roermond en IJmuiden worden hoofdzakelijk in Yerseke resp. Scheveningen getest. In Roermond worden voor urgente gevallen produkten ter plekke door twee keurmeesters beoordeeld. In IJmuiden wordt begonnen met keuren, echter zonder dat er testhokjes beschikbaar zijn. Alle rayonkantoren beschikken over een ruimte om produkten te bereiden. In Urk is dit een eenvoudige keuken. Het te testen materiaal betreft hoofdzakelijk (ca 90%) geïmporteerde vis en visprodukten. Voor het resterende deel worden exportpartijen gekeurd. Hierbij worden certificaten afgegeven. Er wordt steekproefsgewijs gewerkt, dat wil zeggen slechts een zeer klein gedeelte van

Voor alle geïmporteerde en geëxporteerde vis wordt gekeurd. Bij een
revisie wordt uitsluitend in de buitendienst getest. Bij een
panelkeuring is circa de helft van de te testen producten
diepgevroren, de andere helft betreft half-ten volconserven.
Het doel van de keuring is het produkt op basis van uiterlijk, geur,
smaak, consistentie, verwerking, een indeling in graatloos resp.
graatarm en het vaststellen van de vissoort in te delen in één van de
volgende categorieën: extra standaard en afgekeurd. Ook worden "tussen-
scores" gegeven. Het formulier dat hiervoor gebruikt wordt, is
als bijlage A opgenomen in dit verslag. Bij afkeuring, hetgeen overi-
gens zelden voorkomt, volgt automatisch een herkeuring bij een ander
monster. Wordt het produkt opnieuw afgekeurd, dan volgt er een cer-
tificaatsweigering en indien het een geïmporteerd produkt betref,
wordt de koper op de hoogte gesteld. De ervaring leert, dat grote
importeurs zoals bijvoorbeeld Iglo op basis van zo'n afkeuring de par-
tij direct uit de handel nemen. Indien het produkt goedgekeurd wordt,
volgt er verder geen melding naar buiten, dus de onderverdeling extra
kwaliteit, resp. standaard heeft verder geen consequenties.

Voor een keuring worden gewoonlijk vier keurmeesters ingezet. De
panelkeuring verloopt individueel, dat wil zeggen in principe is er
geen overleg tussen de keurmeesters tijdens de keuring. Alleen in Yer-
seke worden alle voorbereidende werkzaamheden door iemand anders dan
een keurmeester gedaan.

Na de keuring worden de uitslagen gezamenlijk doorgesproken. Eventueel
wordt er nog wat monstermateriaal opnieuw bekeken, teneinde bepaalde
uitspraken te kunnen verifiëren. Producten worden onafhankelijk in
rauwe toestand, dan wel in gekookte of gebakken toestand getest. Een
test duurt gemiddeld 5 minuten. De tijdsduur van het nabespreken is
afhankelijk van het feit of de panelleden van elkaar afwijkende beoor-
delingen hebben gegeven.

Het nabespreken heeft eveneens tot doel om zo veel mogelijk eenzelfde
manier van observeren resp. waarderen tussen de panelleden te
bereiken. Daartoe worden de keuringen bij voorkeur uitgevoerd met ten-
minste één keurmeester uit een ander rayon.

In bijlage B worden de produkten genoemd die tijdens het bezoek
afgekeurd zijn.

In de gesprekken met de verschillende keurmeesters kwamen een aantal opmerkingen naar voren. Hiervan zijn de volgende genoteerd:

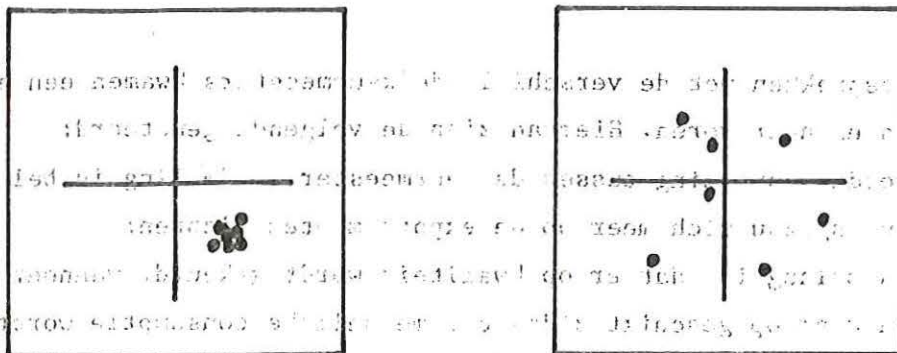
- een goede afstemming tussen de keurmeesters onderling is belangrijk;
- de keuring zou zich meer op de export moeten richten;
- het is belangrijk dat er op kwaliteit wordt gekeurd. Wanneer er alleen maar op geschikt zijn voor menselijke consumptie wordt gekeurd, wordt de waarde van de certificaten omlaag gehaald;
- de eerste prioriteit is het afgeven van certificaten, de panelkeuring komt later;
- ook in gefileerde toestand zou je alle vis moeten kunnen identificeren;
- de testomstandigheden zouden beter moeten zijn (Urk);
- het is discutabel of panelhokjes echt nodig zijn (IJmuiden).

3 DISCUSSIE

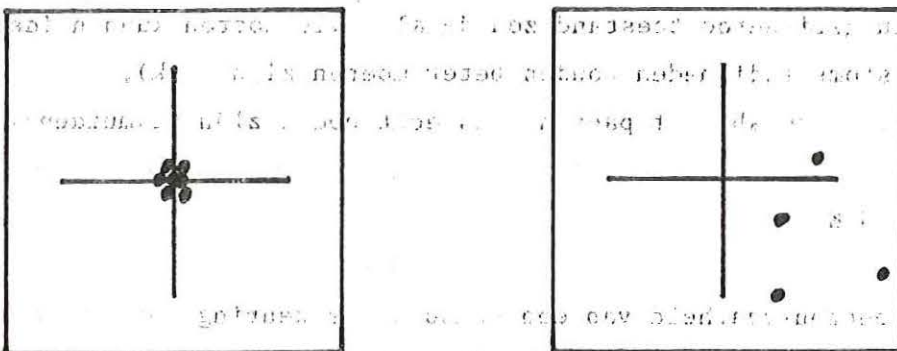
3.1 De betrouwbaarheid van een sensorische keuring

Het begrip betrouwbaarheid dekt doorgaans twee andere begrippen nl. de reproduceerbaarheid en de juistheid. Hiermee wordt bedoeld, dat een betrouwbare meting, zowel reproduceerbaar als juist is. Beide begrippen zijn onafhankelijk van elkaar, hetgeen niet voor de hand ligt. De term reproduceerbaar is het meest bekend. In de chemie wordt zelfs nog een onderverdeling gemaakt tussen "repeatability" en "reproducibility", bekend als r en R. In feite is de repeatability een afhankelijke herhaling (zelfde analist, zelfde instrument, zelfde ijkings etc.) en de reproducibility een onafhankelijke herhaling, bijvoorbeeld bij een meting die door verschillende laboratoria wordt uitgevoerd. De term reproduceerbaarheid is dus de naam voor het verschijnsel dat een meting en een daarna uitgevoerde meting, onafhankelijk dan wel afhankelijk van de eerste meting, zelden hetzelfde resultaat oplevert. De reproduceerbaarheid is dus een maat voor de waargenomen spreiding in uitkomsten.

De term juistheid geeft aan of het verkregen resultaat ook inderdaad algemene geldigheid heeft. De beide begrippen reproduceerbaarheid en juistheid worden in figuur 1 nader toegelicht.



A. Reproduceerbaarheid is goed, nauwkeurigheid is laag. B. Niet erg reproduceerbaar. De juistheid niet. Het gemiddelde is juist.



C. Zeer reproduceerbaar. D. Niet reproduceerbaar. Het gemiddelde is juist. Niet juist.

Figuur 1 Verklaring van de termen reproduceerbaarheid en juistheid op basis van zeven gerichte schoten op een schietschijf.

(Voor een goed uitgevoerde sensorische waarneming is doorgaans situatie B van toepassing. Een enkele waarneming heeft weinig betekenis, maar het gemiddelde van een aantal waarnemingen levert een juiste en reproduceerbare waarde op. Een kenmerk van een sensorische test is het afwezig zijn van een systematische afwijking, dat wil zeggen mits het "meten" onafhankelijk van elkaar plaats vindt, dus ieder panellid zelfstandig tot zijn resultaat komt. Het doel van meten is immers tot een juist antwoord te komen en niet dat twee metingen zo veel mogelijk op elkaar moeten lijken. Een van de meest gemaakte foute redeneringen is de volgende: de meting is betrouwbaar, want de uitkomsten zijn reproduceerbaar. Het is dan echter de vraag of situatie A dan wel situatie C zich voordoet. Een

plezierig voordeel van een sensorische "meting" boven een chemische meting is, dat de eerste onafhankelijke waarden en de andere doorgaans afhankelijke waarden (zelfde analist etc.) geeft. Door training is het mogelijk om spreiding van individuele metingen te beperken, doch er moet voortdurend voor gewaakt worden, dat er geen systematische afwijkingen geïntroduceerd worden. Het hoeft geen betoog, dat onjuiste metingen een veel groter gevaar betekenen dan niet reproduceerbare metingen. De fout van een onjuiste meting kan immers lange tijd onzichtbaar blijven, terwijl het probleem van een niet reproduceerbare meting gemakkelijk opgevangen kan worden door het aantal (onafhankelijk uitgevoerde) metingen te vergroten. Bij sensorisch onderzoek kan een fout van type A en D voorkomen, wanneer er aan een panel oneigenlijke vragen worden gesteld. Bijvoorbeeld wanneer er van experts hedonische uitspraken worden verlangd.

Bij een doorsnee sensorische test worden gemiddeld 15 tot 20 panelleden gekozen teneinde spreidingen goed op te kunnen vangen. Wanneer de keuring met getrainde personen wordt uitgevoerd en het te testen gebied is niet te omvangrijk, dan kan met minder panelleden volstaan worden. Vier personen zie ik als een absoluut minimum. Wanneer er met getrainde personen gewerkt wordt, dient het gevaar van selectieve waarneming onderkend te worden (type D). Fouten worden gemakkelijk geïntroduceerd als er te veel waarde wordt gehecht aan een hoge mate van reproduceerbaarheid. Systematische fouten kunnen vermeden worden door experts regelmatig te testen op gevoeligheden door gezamenlijke tests uit te voeren met lekenpanels.

3.2 Gezondheidskeuring en kwaliteitskeuring

Het behoeft geen betoog, dat er geen voedingsmiddelen verhandeld mogen worden die direct of indirect een gevaar voor de gezondheid inhouden. Deze stelling kent uiteraard geen tegenstanders, maar de vraag waar de grens ligt tussen wel en niet schadelijk, is niet zo eenvoudig te beantwoorden. Ten behoeve van een gezondheidskeuring worden verschillende metingen uitgevoerd, bijvoorbeeld tellingen van micro-organismen. Bij overschrijding van een arbitrair aantal wordt besloten het risico onaanvaardbaar te achten en is het produkt niet geschikt voor menselijke

consumptie. Er zijn dus in feite twee aspecten aan de orde: het ene aspect is de meting van een relevant geachte parameter, zoals een salmonella telling, en het andere aspect is de interpretatie van de uitkomst van die meting. Een bepaald aantal is toelaatbaar en een ander aantal is niet toelaatbaar. Ondanks het arbitraire karakter van zo'n uitspraak bevalt deze werkwijze in de praktijk. Op dit onderscheid is hier wat dieper ingegaan, omdat in paragraaf 3.4 een vergelijkbaar handelen wordt voorgesteld aan de hand van de "nieuw" te introduceren begrippen analytische kwaliteit en hedonische kwaliteit. Een kwaliteitskeuring heeft in principe een genuanceerd karakter. Het gaat om de schatting van de handelswaarde van een produkt. Anders gezegd: het gaat erom in hoeverre het produkt voldoet aan de verwachtingen van een koper, consument, resp. handelaar.

() Een gezondheidskeuring bepaalt dus of een produkt in een handelskanaal terecht mag komen en een kwaliteitskeuring stelt de "value for money" vast met al zijn nuancerings. Een betrouwbaar uit te voeren kwaliteitskeuring wordt in hoofdstuk 4 voorgesteld.

3.4.4 Belangrijk onderscheid: analytische kwaliteit en hedonische kwaliteit

De oorspronkelijke betekenis van het begrip "kwaliteit" is neutraal en betekent "hoedanigheid" en "eigenschap" (Spectrum, Nederlands woordenboek 1979). Goede en minder goede kwaliteiten heeft dus dezelfde betekenis als goede en minder goede eigenschappen. In de dagelijkse praktijk wordt het begrip "kwaliteit" doorgaans ruimer opgevat. De uitspraak: "deze vis heeft kwaliteit" moet dan niet gelezen worden als: "deze vis heeft eigenschappen". De bedoeling van deze zin is meer: "de vis heeft bijzondere eigenschappen, die de vis extra waarde geven." Het begrip "kwaliteit" wordt blijkbaar niet alleen gebruikt om de eigenschappen aan te geven, maar ook om een waardeoordeel over die eigenschappen kenbaar te maken. Er gebeuren twee activiteiten op hetzelfde moment. Voor de duidelijkheid wordt hier voorgesteld om beide activiteiten apart te houden. De oorspronkelijke betekenis van het begrip kwaliteit zou dan aangegeven kunnen worden door de term "analytische kwaliteit" en het waardeoordeel zou aangegeven kunnen

worden door de term "hedonische kwaliteit". Onder analytische kwaliteit worden de eigenschappen van een produkt verstaan, die op een bepaald moment waargenomen worden. Deze waarneming van de kwaliteit kan vastgelegd worden in relevante parameters: gewicht, afmetingen, kleur, geur, consistentie, zoutgehalte, zoute smaak, aantal micro-organismen, vetgehalte etc. Niet alle beschikbare parameters zijn even relevant. Zo zijn er parameters denkbaar, die momenteel geen betekenis hebben: bijvoorbeeld de koolhydraatsamenstelling van vis, of 30 jaar geleden de vetzuursamenstelling. De hedonische kwaliteit omvat de emotionele waarde, bijvoorbeeld hoeveel brengt deze vis op? Nu zijn het de subjectieve elementen die de waarde van het produkt aangeven. De term "subjectief" betekent hier, dat het subject of wel de koper of de uiteindelijke consument de "value for money" bepalen.

Samenvattend:

de analytische kwaliteit is object gericht en wordt vastgesteld op een wijze die voor iedereen interpreteerbaar is;

de hedonische kwaliteit is gebaseerd op de analytische kwaliteit en houdt een interpretatie in, die rekening houdt met de wensen/eisen van de gebruiker.

Naar aanleiding van deze begripsomschrijvingen stellen we het volgende voor:

Een kwaliteitskeuring die bedoeld is de handel te stimuleren, dient een analytische kwaliteitskeuring te zijn en mag geen hedonische kwaliteitskeuring zijn.

De achtergrond van deze stelling is, dat de wensen/eisen van de gebruikers zeer divers zijn. Er is geen sprake van een algemene hedonische kwaliteit. Iedere (sub)cultuur bouwt aan zijn eigen hedonische kwaliteitseisen. In deze zin is de uitspraak te begrijpen "Quality is fitness for use". Juran bedoelt in deze definiëring in feite het begrip "hedonische kwaliteit".

3.5 De kwaliteitskeuring van vis hoort een analytische kwaliteitskeuring te zijn.

We stellen dat alleen die eigenschappen/parameters gemeten moeten worden, waarmee een hedonische uitspraak mogelijk gemaakt kan worden. Dit houdt in, dat er zgn. "kwaliteitsparameters" bekend moeten zijn.

Vooral bij onbekende afnemers zal het een probleem zijn die parameters te identificeren. In lang bestaande contacten tussen producenten en afnemers zijn de kwaliteitskenmerken uiteraard door en door bekend, omdat deze immers bij uitstek de waarde van de handelswaar aangeven. In zo'n situatie worden analytische en hedonische kwaliteit gemakkelijk één geheel. De sensorische panelkeuring zou ons inziens een analytische kwaliteitskeuring moeten zijn en wel gebaseerd op algemeen aanvaarde kwaliteitsparameters. In overleg met visdeskundigen van de RVV, TNO en vertegenwoordigers van diverse handelskanalen zullen deze per vissoort en per visprodukt regelmatig vastgesteld moeten worden.

4 AANBEVELINGEN

Een analytische kwaliteitskeuring kan betrouwbaar uitgevoerd worden. De volgende stappen worden aanbevolen om tot zo'n keuring te komen.

I Het vaststellen van het kader waarin gekeurd wordt

- van welke vissoorten en van welke visprodukten moeten kwaliteitsparameters bekend zijn;
- in welke hoedanigheid van de vis moet een keuring kunnen plaatsvinden;
- met welke frequentie dient er gekeurd te worden.

II Het volgen van een cursus

- vaststellen van de sensorische vermogens van de keurmeesters;
- met behulp van een panel en relevant monstermateriaal worden de kwaliteitsparameters vastgelegd;
- trainen van de cursisten in het toepassen van de kwaliteitsparameters voor monstermateriaal;
- trainen van de cursisten in het herkeuren van vissoorten wanneer het monstermateriaal in gefileerde toestand is aangeboden (indien wenselijk);
- verzamelen van referentiemateriaal;
- training in het gebruiken van het nog te ontwerpen scoreformulier.

III Uitvoeren van de analytische kwaliteitskeuring

- alle analytische kwaliteitskeuringen dienen solitair in panelhokjes plaats te vinden;
- alle keuringen moeten blind worden uitgevoerd, d.w.z. er wordt geen voorinformatie verstrekt t.a.v. producent, handelaar, soort vis etc.;
- bij iedere test wordt op een willekeurig moment tenminste 1x een referentiemonster meegetest;
- nabesprekingen dienen beperkt te blijven tot controle of de formulieren juist ingevuld zijn en of er verschillende opvattingen waren; wijzigingen in de gegeven score's zijn niet toegestaan;
- afkeuringen dienen bij voorkeur op basis van aantallen waarschuwingen te gebeuren, d.w.z. het dient meer op het bedrijf dan op het produkt gelet te worden. Een eventuele regeling zou zowel voor export als import opgesteld kunnen worden.

IV Verwerking van de gegevens

- de gegevens worden direct verwerkt in overzichtsstaten;
- de uitslag van de keuring dient vermeld te worden;
- alle gegevens worden op een centraal punt statistisch verwerkt tot overzichtsstaten. Deze kwartaal of halfjaarlijkse verslagen dienen toegezonden te worden aan alle betrokkenen. Voor de eerste tijd zou dit punt het RIKILT kunnen zijn.

V Evaluatie

- nadat er 1 à 3 jaar gewerkt is volgens bovengenoemde aanbevelingen komen alle betrokkenen bij elkaar om de resultaten te evalueren en na te gaan of er wijzigingen noodzakelijk zijn ten aanzien van inhoud en uitvoering van I tot en met IV.



MINISTERIE VAN LANDBOUW EN VISSERIJ

Rijksdienst voor de Keuring van Vee en Vloes

Sector Keuring Vis en Visproducten

Keuringsformulier bij organoleptisch onderzoek op de rayonkantoren

KR-nummer

Keurmeester

Datum

Monstercode

Vissoort

Land van herkomst

Visproduct

Toestand monster

import

rauw gaatloos

aanvoer

gekookt praktisch gaatloos

gebakken gaatarm

Onderdeel

Beoordeling

Opmerkingen/argumenten

Punten

(invullen verplicht)

(met invullen)

Kleur

Geur

Smaak

Consistentie

Verwerking

Gaatloos

Gaatarm

Vissoort

correct Soort

niet correct

Handtekening keurmeester

Goedgekeurd

Gemiddeld aantal punten

Afgekeurd

Groepshespreking

Herkeuring

Paraaf

ja nee

Overzicht van de produkten die in Scheveningen zijn getest:

- 1 Crabsticks
 - 2 Doorgebakken, gepaneerde lekkerbekjes (ontdooïd en gebakken)
 - 3 Kabeljauvissticks, ontdooïd en gebakken
 - 4 Roze zalm in blik
 - 5 Kabeljauwfilet, ontdooïd en gekookt
 - 6 Tonijn in blik
 - 7 Koolvisfilet, ontdooïd en gekookt
 - 8 Tropische garnalen, rauw en gekookt
 - 9 Wijting vissticks, ontdooïd en gebakken
- Na mijn vertrek zijn nog een aantal produkten getest.

Overzicht van de produkten die in Yerseke zijn getest:

- 1 Babyinktvis in olie
- 2 Kabeljauwfilet in kaasdeeg, ontdooïd en gebakken
- 3 Koolvisvisticks, ontdooïd en gebakken
- 4 Koolvisvisticks, ontdooïd en gebakken
- 5 Zeesnitzel, ontdooïd en gebakken
- 6 Kabeljauwfilet, ontdooïd en gekookt
- 7 Idem, ontdooïd en gekookt
- 8 Idem, ontdooïd en gekookt
- 9 Kabeljauvissticks, ontdooïd en gebakken
- 11 Visburger, ontdooïd en gebakken
- 12 Schelvisfilet, ontdooïd en gekookt
- 13 Koolvisfilet, ontdooïd en gekookt

Van de produkten die in Urk zijn getest zijn geen notities gemaakt.

Er waren een aantal monsters garnalen, verder hetzelfde type produkten als Scheveningen en Yerseke.