



DG(SANCO)2012-6353 - RS

AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

ÜBER EIN AUDIT IN BELGIEN

3. – 14. SEPTEMBER 2012

BEWERTUNG DER AMTLICHEN ÜBERWACHUNG DER GEWINNUNG VON HAUSKANINCHENFLEISCH SOWIE VON SPEISEGELATINE UND VON ROHSTOFFEN FÜR SPEISEGELATINE

**HINWEIS: DIES IST – IN DEUTSCHER ÜBERSETZUNG – EIN AUSZUG AUS DEM BERICHT ÜBER
DAS OBEN GENANNT E AUDIT. VERBINDLICH IST NUR DIE LANGFASSUNG DES
ORIGINALBERICHTS DG(SANCO)2012-6353).**

ZUSAMMENFASSUNG

Das Audit diente zur Bewertung der amtlichen Kontrollen der Gewinnung von Hauskaninchenfleisch sowie von Speisegelatine und von Rohstoffen für Speisegelatine.

Die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FAVV/AFSCA: Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen/l'Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire) ist als zuständige Behörde für die amtliche Überwachung der Gewinnung von Hauskaninchenfleisch sowie von Speisegelatine und von Rohstoffen für Speisegelatine verantwortlich. Die Organisation der FAVV/AFSCA entspricht nach wie vor der Beschreibung im Länderprofil für Belgien.

Belgien hat kein Verfahren zur Überprüfung der Erfüllung der Anforderungen nach Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 92/65/EWG festgelegt. Einigen Sendungen sind Gesundheitsbescheinigungen beigegeben und sie sind im integrierten EDV-System für Veterinärdaten (TRAdE Control and Expert System, TRACES) eingetragen, bei anderen Sendungen wird lediglich ein Handelsdokument mitgeführt.

Im Großen und Ganzen ist die amtliche Überwachung der Gewinnung von Hauskaninchenfleisch zufriedenstellend. Allerdings stellte das Auditteam des Lebensmittel- und Veterinäramtes einige Mängel bei den Kontrollen der Infrastruktur, der Ausrüstung und

der Schlachthygiene fest. In einem besuchten Schlachthof hatte die FAVV/AFSCA das Verfahren zur Schlachtung von Kaninchen während der Inspektion vor der Zulassung und während der routinemäßigen Kontrollinspektionen nicht bewertet. In diesem Schlachthof war die Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet.

Die Kontrollen der FAVV/AFSCA in dem besuchten Kaninchenhaltungsbetrieb spiegelten nicht die schlechten Hygienebedingungen in dem Betrieb wider. Der Betrieb hatte diesen Produktionszweig erst kürzlich registrieren lassen, obwohl er bereits seit mehreren Jahren Schlachtkaninchen lieferte.

Schwerwiegende Mängel wurden in einer Gerberei festgestellt: Dort hatte der Lebensmittelunternehmer einige Sendungen als zum menschlichen Verzehr geeignet eingestuft, obwohl diesen die entsprechenden Handelsdokumente nicht beigegeben waren. Außerdem hatte der Lebensmittelunternehmer sehr schmutzige Häute als Rohstoffe zur Gewinnung von Speisegelatine akzeptiert. Zum Vorgerben wurde ein Biozid-Produkt verwendet, das in der Europäischen Union (EU) verboten ist. Der Lebensmittelunternehmer konnte nicht belegen, dass zwei andere Chemikalien in der Lebens- und Futtermittelbranche zugelassen sind. Das Auditteam des Lebensmittel- und Veterinärarnamtes forderte Garantien in Bezug auf diesen Betrieb.

Im Großen und Ganzen ist die amtliche Überwachung der Gewinnung von Gelatine zufriedenstellend. Die Einrichtungen der Gerbereien, in denen Rohstoffe zur Gewinnung von Gelatine aufbereitet werden, werden von der zuständigen Behörde vor Erteilen der Genehmigung nicht überprüft. Hingegen war die amtliche Überwachung der Lagerung von Rohstoffen zur Gewinnung von Speisegelatine unzulänglich und es wurden viele Mängel festgestellt.

Die zuständige Behörde ist im Begriff, zwei der drei Sammelstellen, die für einen Besuch durch das Auditteam des Lebensmittel- und Veterinärarnamtes vorgeschlagen worden waren, aufgrund von Verstößen gegen Rechtsvorschriften der EU die Genehmigung zu entziehen, bzw. hat diesen nach kürzlich durchgeführten amtlichen Kontrollen die Genehmigung entzogen. Außerdem wurden einige Mängel in den Handelsdokumenten festgestellt, die den Rohstoffen zur Gewinnung von Speisegelatine beizugeben sind.

Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständige Behörde, die auf die Beseitigung der Mängel ausgerichtet sind, die im Rahmen dieses Audits festgestellt wurden.

Empfehlungen

Die zuständigen Behörden werden aufgefordert, innerhalb von 25 Arbeitstagen nach Erhalt dieses Berichts Einzelheiten über die als Reaktion auf die untenstehenden Empfehlungen ergriffenen bzw. geplanten Maßnahmen (Maßnahmenplan) vorzulegen und anzugeben,

wann diese abgeschlossen sein werden.

Nr.	Empfehlung
1	Es sollte sichergestellt werden, dass die Anforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates erfüllt werden, insbesondere wenn Oberflächenwasser in Einrichtungen zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet wird.
2	Es sollte sichergestellt werden, dass lebende Kaninchen (oder Gruppen von Kaninchen aus demselben Herkunftsbetrieb) nur dann zum Schlachten angenommen werden, wenn ihre Identität ordnungsgemäß - entsprechend den Anforderungen in Anhang I Abschnitt II Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Rates – nachweisbar ist.
3	Die dokumentierten Verfahren für die amtliche Überwachung von Kaninchenhaltungsbetrieben sollten nach Maßgabe des Artikels 8 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 überprüft werden, um es den amtlichen Tierärzten zu ermöglichen, die einschlägigen Anforderungen an die Kennzeichnung, Registrierung und Verbringung von Tieren sowie die gute Hygienepraxis und die Tierschutzbedingungen zu überprüfen.
4	Es sollte sichergestellt werden, dass die zugelassenen Kaninchen Schlachthöfe die einschlägigen Anforderungen nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen. Es sollte insbesondere auf die Bereiche geachtet werden, in denen die Tiere betäubt und getötet werden, sowie auf die Ausrüstung zur Gewährleistung des Tierschutzes und auf die Schlachthygiene.
5	Die Verfahren für die Genehmigung von Sammelstellen und Gerbereien sollten überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Bedingungen für die Lagerung von Rohstoffen für die Gewinnung von Speisegelatine den Anforderungen nach Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 entsprechen.
6	Die Genehmigung aller Sammelstellen und Gerbereien sowie die Zulassung der Verarbeitungsbetriebe, in denen Rohstoffe für die Gewinnung von Speisegelatine gelagert werden, sollten überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Bedingungen für die Lagerung dieser Rohstoffe nach Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 5 und Kapitel II Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingehalten werden.
7	Es sollte sichergestellt werden, dass den Rohstoffen für die Gewinnung von Speisegelatine bei der Beförderung zu einer Sammelstelle oder Gerberei und bei der Anlieferung zu den Gelatineverarbeitungsbetrieben das Handelsdokument beigegeben ist, das die Angaben nach Anhang III Abschnitt XIV Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält.

Die Antwort der zuständigen Behörde auf die Empfehlungen kann unter folgender Adresse im Internet eingesehen werden:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6353