



**DG(SANCO)/2012-6466- RS**

**AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES  
ÜBER EIN AUDIT IN SÜDKOREA**

**19.–30. NOVEMBER 2012**

**BEWERTUNG DER SYSTEME ZUR KONTROLLE DER PRODUKTION VON  
FISCHEREIERZEUGNISSEN UND MUSCHELN, DIE ZUR AUSFUHR IN DIE EUROPÄISCHE  
UNION BESTIMMT SIND**

***HINWEIS: DIES IST – IN DEUTSCHER ÜBERSETZUNG – EIN AUSZUG AUS DEM BERICHT ÜBER  
DAS OBEN GENANNTEN AUDIT. VERBINDLICH IST NUR DIE LANGFASSUNG DES  
ORIGINALBERICHTS (DG(SANCO)2012-6466).***

**ZUSAMMENFASSUNG**

*Dieser Bericht enthält das Ergebnis eines Auditbesuchs, den das Lebensmittel- und Veterinäramt (FVO) im Rahmen seines Auditprogramms in Drittländern vom 19. bis zum 30. November 2012 in Südkorea durchführte.*

*Ziel des Audits war es, die hygienischen Bedingungen bei der Produktion von Fischereierzeugnissen und Muscheln zu bewerten, die zur Ausfuhr in die EU bestimmt sind. Bei dem Besuch wurde geprüft, inwieweit die einschlägigen EU-Vorschriften auf dem Gebiet der öffentlichen Gesundheit eingehalten werden.*

*In dem Bericht wird der Schluss gezogen, dass in Südkorea ein System zur amtlichen Kontrolle der Produktion von Muscheln und Fischereierzeugnissen zur Ausfuhr in die EU vorhanden ist, das ausreichende Garantien hinsichtlich des Schutzes der öffentlichen Gesundheit bei den wichtigsten Arten von Muscheln und Fischereierzeugnissen bietet, die in die EU ausgeführt werden. Das vorhandene Kontrollsystem steht allerdings nicht vollständig in Einklang mit den EU-Aufforderungen.*

*Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständigen südkoreanischen Behörden zur Behebung der festgestellten Mängel und zur Verbesserung des bestehenden Überwachungssystems.*

## Empfehlungen

Innerhalb eines Monats nach Erhalt des Berichts sollte die zuständige Behörde der Kommission einen Maßnahmenplan vorlegen, wie und wann die Empfehlungen hinsichtlich der zur Ausfuhr in die EU bestimmten Fischereierzeugnisse und Muscheln umgesetzt werden sollen.

Nr.	Empfehlung
1.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die für EU-Ausfuhren zugelassenen Gefrier- und Fabriksschiffe einen HACCP-Plan anwenden, der den Anforderungen des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genügt.
2.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Hygienebedingungen bei der Anlandung und beim ersten Verkauf gemäß Anhang II Kapitel I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 regelmäßig kontrolliert werden.
3.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Anzahl der Probeeinheiten im Probenahmeplan für Histamin den Anforderungen in Anhang I Kapitel 1 Nummer 1.26 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 entspricht.
4.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass Erzeugungsgebiete für lebende Muscheln gemäß Anhang II Kapitel II Teil A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 eingestuft werden.
5.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Wasserproben für die Überwachung des Phytoplanktons repräsentativ sind für die Wassersäule, wie in Anhang II Kapitel II Teil B Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgeschrieben.
6.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Weichtiere mit der höchsten Toxinakkumulationsrate beprobt werden, wenn mehrere Arten geerntet werden, wie in Anhang II Kapitel II Teil B Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgeschrieben.
7.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass während der Erntesaison wöchentlich Proben für die Überwachung auf Dioxine entnommen werden. Die Probenahmehäufigkeit kann verringert werden, wenn aufgrund einer Risikobewertung ein sehr geringes Risiko toxischer Episoden zu erwarten ist, wie in Anhang II Kapitel II Teil B Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgesehen.
8.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass bei Überschreitung des Schwellenwerts für <i>E. coli</i> das betroffene Erzeugungsgebiet geschlossen oder neu eingestuft wird, wie in Anhang II Kapitel II Teil C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgeschrieben.
9.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass ein Maßnahmenplan entsprechend den verschiedenen toxinbildenden Planktonarten im Wasser vorhanden ist, wie in Anhang II Kapitel II Teil B Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgeschrieben.

Nr.	Empfehlung
10.	Die zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die mit der amtlichen Kontrolle befassten Laboratorien die Grundsätze international anerkannter Qualitätssicherungsverfahren anwenden und gemäß amtlich anerkannten Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsprogrammen bewertet und/oder akkreditiert werden, die internationalen Normen, wie der ISO/IEC 17025, gleichwertig sind, damit die Zuverlässigkeit der Analyseergebnisse gewährleistet ist.

Stellungnahme der zuständigen Behörde zu den Empfehlungen:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6466](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6466)