



## DG(SANCO)2013-6726 - RS

### AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

### ÜBER EIN AUDIT IM VEREINIGTEN KÖNIGREICH

29. JANUAR – 8. FEBRUAR 2013

### BEWERTUNG DER SYSTEME ZUR ÜBERWACHUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT BEI DER ERZEUGUNG UND DEM INVERKEHRBRINGEN VON GEFLÜGELFLEISCH UND DARAUS HERGESTELLTEN ERZEUGNISSEN

**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)2013-6726).**

#### ZUSAMMENFASSUNG

*Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Audits, das das Lebensmittel- und Veterinäramt vom 29. Januar bis zum 8. Februar 2013 im Vereinigten Königreich durchführte, um das System der amtlichen Überwachung der Lebensmittelsicherheit bei der Erzeugung und dem Inverkehrbringen von Geflügelfleisch und daraus hergestellten Erzeugnissen zu bewerten.*

*In dem Bericht wird der Schluss gezogen, dass es ein etabliertes System der amtlichen Überwachung von Geflügelfleisch und daraus hergestellten Erzeugnissen gibt, welches regelmäßige und risikoorientierte Kontrollen mit detaillierten, dokumentierten Verfahren umfasst.*

*Aufgrund einiger Mängel bei der Anwendung des Systems der amtlichen Überwachung ist dessen Wirksamkeit jedoch beeinträchtigt. Insbesondere waren die amtlichen Kontrollen, mit denen dafür gesorgt werden soll, dass die Lebensmittellieferanten die allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen (Aspekte der Instandhaltung und Sauberkeit in den besuchten Betrieben) erfüllen, nicht immer ausreichend. Wie festgestellt wurde, war die Überprüfung der von den Lebensmittelunternehmern durchgeführten Eigenkontrollen der mikrobiologischen Parameter sowie der Häufigkeit der amtlichen Kontrollen auf der Stufe der Primärerzeugung durch die zuständige Behörde teilweise mangelhaft.*

*Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zentrale zuständige Behörde, die auf die Beseitigung der festgestellten Mängel und die Verbesserung der Anwendung des vorhandenen Systems der amtlichen Überwachung ausgerichtet sind.*

## **Empfehlungen**

**Die zentrale zuständige Behörde sollte den Dienststellen der Kommission innerhalb von 25 Arbeitstagen nach Erhalt dieses Berichts Zusagen machen sowie einen Maßnahmenplan zur Behebung aller festgestellten Mängel und insbesondere zur Umsetzung der nachstehenden Empfehlungen vorlegen und angeben, wann diese Maßnahmen abgeschlossen sein werden:**

Nr.	Empfehlung
1	Die zentrale zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Zulassung der Betriebe entsprechend den Anforderungen nach Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 erfolgt, insbesondere was die bedingte Zulassung und die zugelassenen Tätigkeiten betrifft.
2	Wie nach Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben, sollte die zentrale zuständige Behörde die Zulassung der Betriebe bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen regelmäßig überprüfen und auf diese Weise dafür sorgen, dass die Mängel, die vom Auditteam in den besuchten Betrieben festgestellt wurden, behoben werden und in den anderen Betrieben nicht auftreten.
3	Wie nach Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben, sollte die zentrale zuständige Behörde sicherstellen, dass die amtlichen Kontrollen regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln sowie von Tieren und tierischen Erzeugnissen vorgenommen werden und dass auch kontrolliert wird, ob die Lebensmittelunternehmer die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in den Geflügelhaltungsbetrieben erfüllen.
4	Die zentrale zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die amtlichen Tierärzte alle Tiere in den Schlachthöfen einer Schlacht tieruntersuchung unterziehen (Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil B Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 854/2004).
5	Die zentrale zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Anforderungen der EU an die Fleischuntersuchung erfüllt werden, insbesondere die Anforderungen an die Geschwindigkeit der Schlachtlinie, die eine ordnungsgemäße Untersuchung erlauben muss, und die Anforderungen an die Nebenprodukte der Schlachtung, die einer Fleischuntersuchung zu unterziehen sind (Anhang I Abschnitt I Kapitel II Teil D der Verordnung (EG) Nr. 854/2004).
6	Die zentrale zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Anforderungen der EU an die Herstellung von Hackfleisch eingehalten werden, was die Frische der Rohstoffe betrifft (Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 2 Buchstabe b Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Nr.	Empfehlung
7	Die zentrale zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Beprobungsprotokolle und die Untersuchungsmethoden, die von den Lebensmittelunternehmern im Rahmen ihrer Programme für die Eigenkontrolle und die Beprobung erstellt bzw. angewandt werden, den Anforderungen der EU entsprechen (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005).
8	Die zentrale zuständige Behörde sollte sicherstellen, dass die Anforderungen der EU an die ordnungsgemäße Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen erfüllt werden (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).

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=2013-6726](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6726)