



DG(SANCO)2012-6368 – RS

AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

ÜBER EIN AUDIT IN SPANIEN

26. NOVEMBER–7. DEZEMBER 2012

**BEWERTUNG DER AMTLICHEN KONTROLLEN DER EINHALTUNG DER KRITERIEN FÜR
LEBENSMITTELSICHERHEIT UND PROZESSHYGIENE (VERORDNUNG (EG) NR. 2073/2005
DER KOMMISSION)**

**HINWEIS: DIES IST – IN DEUTSCHER ÜBERSETZUNG – EIN AUSZUG AUS DEM BERICHT ÜBER DAS
OBENGENANNTEN AUDIT. VERBINDLICH IST NUR DIE LANGFASSUNG DES ORIGINALBERICHTS
(DG(SANCO)/2012-6368).**

ZUSAMMENFASSUNG

Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Auditbesuchs des Lebensmittel- und Veterinäramtes (FVO) in Spanien, der vom 26. November bis zum 7. Dezember 2012 stattfand. Ziel dieses Audits war es, die amtlichen Kontrollen der Einhaltung der Kriterien für Lebensmittelsicherheit und Prozesshygiene (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission) zu bewerten.

Die Kontrolleure der zuständigen Behörde führen auf der Grundlage jährlicher Pläne amtliche Kontrollen durch. Das Auditteam verifizierte, ob die amtlichen Programme und Projekte für die Probenahme von den beiden besuchten Autonomen Gemeinschaften planmäßig durchgeführt wurden. Die amtlichen Laboratorien meldeten die Ergebnisse an die Provinzen und diese übermittelten sie an die Gebietskörperschaften. Sie unterstehen den Autonomen Gemeinschaften, die wiederum jährlich der zentralen zuständigen Behörde (AESAN) Bericht erstatten. Allerdings waren den Berichten, die die Gebietskörperschaften an die AESAN übermittelte, keine Informationen über den formalen Zusammenhang, in dem die Proben entnommen worden waren, beigefügt; dies wiederum beeinträchtigt die Möglichkeit, dass die zuständigen Behörden sich auf nationaler Ebene einen Überblick verschaffen. Die AESAN hatte diesen Mangel jedoch bereits festgestellt und Schritte eingeleitet, um künftig über die Bewertung der Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 informiert zu werden.

Die neun besuchten Betriebe repräsentierten unterschiedliche Bereiche der Lebensmittelproduktion, einschließlich der Herstellung von verzehrfertigen Lebensmitteln (rotes Fleisch, Geflügelfleisch, Milchprodukte, Fischereiprodukte, Ei-Produkte, Sushi, Salate und Gemüse), und waren ausnahmslos einer Kategorie mit hohem Risiko zugeordnet.

Das Netz der amtlichen Laboratorien umfasst in Andalusien acht und in Kastilien und León neun amtlich akkreditierte Laboratorien. Zwar war keines der Laboratorien für alle in den Probenahmeplänen beider Autonomen Gemeinschaften vorgesehenen Methoden akkreditiert, doch war ein System vorhanden, mit dem gewährleistet wird, dass bei der Probenuntersuchung nur akkreditierte Methoden verwendet werden. Für die wichtigsten mikrobiologischen Parameter wurde ein nationales Referenzlabor (NRL) benannt. Ein gut koordiniertes Netz amtlicher Laboratorien war belegt.

*Die Verfahren der Lebensmittelunternehmer, die auf dem HACCP-Konzept (Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte) beruhen, wurden im Allgemeinen gut angewandt. In einigen wenigen Fällen wurde jedoch die Produktcharakterisierung bei der Bewertung des Risikos, das von der Vermehrung von *Listeria monocytogenes* ausgeht, nicht berücksichtigt. Nachweise dafür, dass die zuständigen Behörden die Kontrollsysteme und HACCP-Verfahren der Lebensmittelunternehmer überprüfen, lagen vor. Allerdings hatten nur wenige in Kastilien und León kontrollierte zuständige Behörden eine ordnungsgemäße Bewertung der HACCP-Verfahren in den besuchten Betrieben (in zwei von vier besuchten Betrieben) durchgeführt. Die besuchten Betriebe hatten ihre Endprodukte auf die Kriterien für Lebensmittelsicherheit und Prozesshygiene anhand der Anforderungen der Verordnung untersucht. Mängel wurden festgestellt hinsichtlich der Probenahmegröße bei der Untersuchung von verzehrfertigen Lebensmitteln (die erst kurz vor dem Auditbesuch behoben wurden) und bei der Schlachtkörperuntersuchung. Alle Betriebe konnten nachweisen, dass sie ihre Reinigung und Desinfektion regelmäßig überprüfen und in den meisten Fällen auch die Probenahme auf *L. monocytogenes* in der Umgebung. Den vorliegenden Informationen zufolge haben Lebensmittelunternehmer im Falle unbefriedigender Ergebnisse Korrekturmaßnahmen eingeleitet, und die zuständigen Behörden haben Durchsetzungsmaßnahmen ergriffen. Es wurde allerdings beobachtet, dass Maßnahmen nur im Zusammenhang mit der Probenahme nach nationalen Regeln getroffen wurden. Daher wurden in Fällen, in denen beschlossen wurde, amtliche Proben zu entnehmen, erst Maßnahmen ergriffen, wenn die Proben nach nationalen Regeln untersucht waren. Bei schlechten Ergebnissen und geplanter amtlicher Probenahme wird das Produkt im Allgemeinen zurückgehalten, bis die Ergebnisse der Untersuchung nach nationalen Regeln vorliegen. Die meisten Lebensmittelunternehmer hatten Untersuchungen zur Haltbarkeitsdauer verzehrfertiger Produkte durchgeführt, allerdings nicht immer ordnungsgemäß.*

Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständige Behörde zur Beseitigung der im Rahmen des Auditbesuchs festgestellten Mängel.

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 vorzulegen („Maßnahmenplan“) und anzugeben, wann diese abgeschlossen sein werden.

Nr.	EMPFEHLUNG
1.	Die nationale Auslegung der in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Nr.	EMPFEHLUNG
	festgelegten Anforderungen sollte weiterentwickelt werden.
2.	Es sollte sichergestellt werden, dass in allen Fällen, in denen amtliche Proben den Lebensmittelsicherheitskriterien des Artikels 54 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 nicht genügen, rechtzeitig Maßnahmen ergriffen werden.
3.	Es sollte sichergestellt werden, dass die Systeme zur Überprüfung der HACCP-Verfahren umfassend und in allen Fällen angewandt werden, damit die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien gemäß Artikel 4 Absatz 5 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 verifiziert wird.
4.	Es sollte sichergestellt werden, dass die alternativen Probenahmemethoden, die die Lebensmittelunternehmer zur Untersuchung auf Einhaltung der Prozesshygienekriterien anwenden, den Anforderungen des Artikels 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zumindest gleichwertig sind und dass alle Labormethoden anhand der Referenzmethode validiert sind.
5.	Es sollte sichergestellt werden, dass vernünftigerweise vorhersehbare Lagerbedingungen vorgesehen sind, wenn Haltbarkeitsstudien gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durchgeführt werden.

Stellungnahme der zuständigen Behörde zu den Empfehlungen:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6368

