



DG(SANCO)2013-6774- RS

AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

ÜBER EIN AUDIT IN NAMIBIA

19. FEBRUAR – 1. MÄRZ 2013

**BEWERTUNG DER DURCHFÜHRUNG DER KONTROLLEN DER ERZEUGUNG UND/ODER
GEWINNUNG VON FRISCHEM RIND- UND SCHAFFLEISCH SOWIE VON FRISCHEM FLEISCH
VON FARMWILD UND FREILEBENDEM WILD, DAS ZUR AUSFUHR IN DIE EU BESTIMMT IST,
SOWIE DER BESCHEINIGUNGSVERFAHREN**

**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)2013-6774).**

ZUSAMMENFASSUNG

Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Audits, das das Lebensmittel- und Veterinäramt vom 19. Februar bis zum 1. März 2013 in Namibia durchführte. Das Audit diente zur Bewertung der amtlichen Genusstauglichkeitskontrollen von frischem Rind- und Schafffleisch sowie von frischem Fleisch von Farmwild und freilebendem Wild für den menschlichen Verzehr, das zur Ausfuhr in die Europäische Union (EU) bestimmt ist, der Bescheinigungsverfahren und der Maßnahmen, die von den namibischen Behörden ergriffen wurden, um die Mängel zu beheben und die Schlussfolgerungen und Empfehlungen zu berücksichtigen, die das Lebensmittel- und Veterinäramt in früheren Berichten, insbesondere in dem Bericht DG(SANCO)2011-6120 (nachstehend „früherer Bericht 2011-6120“), aufgeführt bzw. erteilt hatte. Der Maßnahmenplan, den die namibischen Behörden vorlegten, enthielt befriedigende Garantien in Bezug auf fünf der sechs Empfehlungen, die in dem früheren Bericht 2011-6120 erteilt worden waren. Dieses Audit wurde in Verbindung mit dem Audit DG(SANCO)2013-6782 durchgeführt, bei dem es um die Überprüfung der Kontrollen der Tiergesundheit ging.

Die Direktion „Veterinärdienst“ (Directorate of Veterinary Service, DVS) hat enorme Anstrengungen unternommen, um das System zur Kennzeichnung und Registrierung von Tieren so zu ändern, dass die Haltung der Tiere während einer Dauer von 90 Tagen in dem

von der EU zugelassenen Gebiet und von 40 Tagen im letzten Haltungsbetrieb vor dem Schlachten gewährleistet ist. Daher könnte nunmehr in Bezug auf Rind- und Schaffleisch garantiert werden, dass die Vorschriften über die Bescheinigung der Haltung der Tiere erfüllt werden. Jedoch wird die Verlässlichkeit des Systems durch eine Reihe von Abweichungen zwischen der Zahl der Tiere, die in dem namibischen System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit landwirtschaftlicher Nutztiere (Livestock Identification Traceability System, NamLITS) erfasst sind, und der tatsächlichen Zahl der Tiere in den Tierhaltungsbetrieben oder der Zahl der verendeten bzw. geschlachteten Tiere sowie durch einige Unzulänglichkeiten der amtlichen Kontrollen der Registrierung von Rindern und ihrer Verbringung beeinträchtigt.

Die DVS sorgte nicht dafür, dass in allen Betrieben Aufzeichnungen über die verabreichten Tierarzneimittel geführt wurden.

Die Erzeugung und/oder Gewinnung von frischem Rind- und Schaffleisch und von Fleisch von freilebendem Wild entspricht bzw. entsprechen im Allgemeinen den Genusstauglichkeitsbescheinigungen in den entsprechenden Muster-Veterinärbescheinigungen für die Ausfuhr von Erzeugnissen in die EU. Die Leistung der DVS bei der Bewertung von Systemen, die auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) und mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel beruhen, ist nach wie vor schwach, und die Weiterverfolgung der positiven Ergebnisse mikrobiologischer Untersuchungen ist nach wie vor unzulänglich. Insbesondere ist die Lage in einem Betrieb besorgniserregend, da in den untersuchten Schlachtkörperproben regelmäßig Salmonellen nachgewiesen werden, ohne dass der Lebensmittelunternehmer oder die DVS Abhilfemaßnahmen ergreifen würden. Obwohl die DVS kürzlich zu dem Schluss gelangt war, dass der Lebensmittelunternehmer sein System für die Lebensmittelsicherheit nicht im Griff hat, hatte sie in Bezug auf diesen Betrieb keine Abhilfemaßnahmen ergriffen.

Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständigen Behörden, die auf die Beseitigung der festgestellten Mängel ausgerichtet sind.

Empfehlungen

Der Kommission sollte innerhalb von 25 Arbeitstagen nach Erhalt dieses Berichts ein Maßnahmenplan übermittelt werden, in dem die Maßnahmen beschrieben sind, die auf die Empfehlungen in diesem Bericht hin ergriffen wurden bzw. vorgesehen sind, und in dem angegeben ist, wann diese Maßnahmen abgeschlossen sein werden.

| Nr. | Empfehlung |
|-----|--|
| 1 | Es sollte sichergestellt werden, dass die Garantien, die unter Nummer II.1.1 der Genusstauglichkeitsbescheinigungen in den Musterbescheinigungen „BOV“, „OVI“ und „RUW“ nach der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 hinsichtlich der |

| Nr. | Empfehlung |
|-----|---|
| | HACCP-Grundsätze vorgeschrieben sind, erfüllt werden. |
| 2 | Es sollte sichergestellt werden, dass die Garantien, die unter Nummer II.1.6 der Genusstauglichkeitsbescheinigungen in den Musterbescheinigungen „BOV“, „OVI“ und „RUW“ nach der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 hinsichtlich der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel vorgeschrieben sind, erfüllt werden. |
| 3 | Um die Bescheinigungs- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften nach den einschlägigen Teilen der Verordnung (EG) Nr. 206/2010 erfüllen zu können, sollte die Qualität der Daten, die in der elektronischen Datenbank - dem namibischen System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit landwirtschaftlicher Nutztiere - erfasst sind, weiter verbessert werden, und es sollte sichergestellt werden, dass die Daten während der amtlichen Kontrollen überprüft werden. |
| 4 | Die Durchsetzung sollte weiter verbessert werden, um sicherzustellen, dass Aufzeichnungen über die Verabreichung aller Tierarzneimittel an alle zur Lebensmittelerzeugung genutzte Arten geführt werden, und um so den Garantien Nachdruck zu verleihen, dass Vorschriften eingehalten werden, die denen nach Anhang I Teil A Nummer Ziffer III Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gleichwertig sind (Artikel 4 Absatz 1 und Artikel 10 der genannten Verordnung). |
| 5 | Die Verfahren für das Ausstellen von Bescheinigungen, insbesondere von Ersatzbescheinigungen, sollten weiter verbessert werden, damit die Vorschriften der Richtlinie 96/93/EG des Rates, insbesondere die Vorschriften in Artikel 4 derselben über das ordnungsgemäße Ausstellen der Bescheinigungen, erfüllt werden. |
| 6 | Es sollte sichergestellt werden, dass in Bezug auf die Betriebe, die die einschlägigen Anforderungen der Europäischen Union nicht erfüllen, geeignete Maßnahmen nach Artikel 12 der Verordnung (EU) Nr. 854/2004 ergriffen werden. |
| 7 | Um die Garantien, die in den Bescheinigungen für die Ausfuhr von Erzeugnissen in die Europäische Union erteilt werden, verlässlicher zu machen und um den Maßnahmen Nachdruck zu verleihen, die ergriffen werden, um die vorstehend genannten Empfehlungen 1 bis 6 umzusetzen, sollten die Systeme für die Beaufsichtigung und Überprüfung der amtlichen Kontrollen verschärft werden und es sollte dafür gesorgt werden, dass alle amtlichen Mitarbeiter über die Fähigkeiten und Kenntnisse verfügen, die für die wirksame Durchführung der betreffenden Kontrollen erforderlich sind. Zu diesem Zweck sollten Schulungen angeboten werden, insbesondere in Bezug auf die Kontrollen von Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen (einschließlich der Untersuchung anhand mikrobiologischer Kriterien nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005), in Bezug auf die Kontrollen der Tierkennzeichnung und -verbringung sowie in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit von Rind- und Schaffleisch sowie von Fleisch von freilebendem Wild. |

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=2013-6774

