



DG(SANCO)2013-6867 – RS

AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES ÜBER EIN AUDIT IN ZYPERN 26. FEBRUAR BIS 8. MÄRZ 2013

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

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)2013-6867).

ZUSAMMENFASSUNG

Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Audits, das das Lebensmittel- und Veterinäramt vom 26. Februar bis zum 8. März 2013 in Zypern durchgeführt hat. Ziel des Audits war die Bewertung der amtlichen Kontrollen der Kriterien für die Lebensmittelsicherheit und die Prozesshygiene (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission). Prüfer der zuständigen Behörden führen amtliche Kontrollen nach risikobasierten Jahresplänen durch. In einigen Fällen stand die Kontrollhäufigkeit jedoch nicht in einem angemessenen Verhältnis zum Risiko, da wiederholte Verstöße hinsichtlich der Lebensmittelsicherheitskriterien in einigen Fällen nur zu einer leichten Erhöhung der Kontrollhäufigkeit führten. Das Auditteam des Lebensmittel- und Veterinäramtes vergewisserte sich, dass Programme und Projekte zur amtlichen Probenahme von den beiden zuständigen Behörden (dem Amt für öffentliche Tiergesundheit und den Öffentlichen Gesundheitsdiensten) nach den bestehenden Plänen durchgeführt wurden. Die aktuellen Ergebnisse wurden von den amtlichen Laboratorien an die zentralen zuständigen Behörden, die Bezirke und die Lebensmittelunternehmer gemeldet. Seit Dezember 2011 führt das Amt für öffentliche Tiergesundheit ein amtliches Programm zur mikrobiologischen Probenahme bei kleinen Käseherstellern durch.

Die neun besuchten Betriebe repräsentierten unterschiedliche Bereiche der Lebensmittelproduktion, einschließlich der Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel und der Schlachtung. Die durchgeführten Kontrollen umfassen alle im Jahreskontrollplan

enthaltenen Aspekte. Kontrollberichte im Standardformat waren verfügbar, deckten jedoch nicht in allen Fällen mikrobiologische Kriterien ab. Die Berichte waren häufig recht allgemein gehalten und gingen nicht immer auf die verschiedenen Anforderungen der Verordnung ein.

Das Netzwerk amtlicher Laboratorien in Zypern umfasst zwei akkreditierte amtliche Laboratorien (je eines für das Amt für öffentliche Tiergesundheit und für die Öffentlichen Gesundheitsdienste). Für die meisten einschlägigen mikrobiologischen Parameter wurden nationale Referenzlaboratorien benannt. Die nationalen Referenzlaboratorien hatten mit weitgehend guten Ergebnissen an Leistungstests teilgenommen, und es gab Belege für ein gut koordiniertes amtliches Labornetz, außer für Salmonella und Echerichia coli (E. coli). Die von der zuständigen Behörde eingesetzten Methoden waren akkreditiert (außer für Enterotoxine bei einem amtlichen Labor), und es wurden ausschließlich Referenzmethoden angewandt. In einigen Fällen konnte nicht nachgewiesen werden, dass die von den Lebensmittelunternehmern angewandten alternativen Methoden validiert waren.

Die auf HACCP-Grundsätze (Verfahren nach Grundsätzen der Gefahrenanalyse und kritischer Kontrollpunkte) gestützten Verfahren der Lebensmittelunternehmer wurden generell gut durchgeführt. In einigen Fällen wurde jedoch die Produktbeschreibung bei der Risikobewertung des Wachstums von Listeria monocytogenes (L. monocytogenes) nicht berücksichtigt. Es lagen Nachweise darüber vor, dass die zuständige Behörde das System der Eigenkontrollen und die HACCP-Verfahren der Lebensmittelunternehmer überprüft. Einige Mängel wurden von der zuständigen Behörde jedoch nicht festgestellt. Die besuchten Betriebe hatten ihre Endprodukte anhand der Kriterien für Lebensmittelsicherheit und Prozesshygiene gemäß den Anforderungen der Verordnung untersucht; die einzige Ausnahme war ein kleiner Sushi-Hersteller, der von der zuständigen Behörde kurz vor dem Audit zu einer solchen Untersuchung aufgefordert worden war. Bei der Untersuchung von verzehrfertigen Produkten und bei der Probenahme von Schlachtkörpern wurden Mängel hinsichtlich der Stichprobengröße festgestellt (die allerdings während des Audits behoben wurden). Alle Betriebe konnten nachweisen, dass sie die Reinigung und Desinfektion regelmäßig überprüfen, und die meisten Betriebe konnten die regelmäßige Entnahme von Umgebungsproben zur Untersuchung auf L. monocytogenes nachweisen. Die meisten Lebensmittelunternehmer hatten Untersuchungen zur Haltbarkeitsdauer verzehrfertiger Produkte durchgeführt. Allerdings waren einige der betrachteten Untersuchungen zur Haltbarkeitsdauer bei sehr niedrigen Temperaturen und damit ohne angemessene Berücksichtigung des Verbraucherverhaltens durchgeführt worden. Den vorliegenden Informationen zufolge haben Lebensmittelunternehmer im Falle unbefriedigender Ergebnisse Korrekturmaßnahmen eingeleitet, und die zuständigen Behörden haben Durchsetzungsmaßnahmen ergriffen. Allerdings wurde festgestellt, dass (in einigen wenigen Fällen) Maßnahmen verzögert oder in eingeschränktem Umfang durchgeführt wurden; dies war auf die unzureichende Koordinierung der Informationsflüsse zurückzuführen, was die rasche Weiterleitung von Laborergebnissen innerhalb des Amtes für öffentliche Tiergesundheit und zwischen diesem Amt und den Öffentlichen Gesundheitsdiensten anbelangt.

Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständige Behörde, damit die im Rahmen des Audits festgestellten Mängel beseitigt werden können.

Empfehlungen

Die zuständigen Behörden werden aufgefordert, innerhalb von 25 Arbeitstagen nach Erhalt dieses Berichts Einzelheiten über die als Reaktion auf die nachstehenden Empfehlungen ergriffenen und geplanten Maßnahmen vorzulegen („Maßnahmenplan“) und anzugeben, wann diese abgeschlossen sein werden.

Nr.	Empfehlung
1.	Die nationale amtliche Auslegung der in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten Anforderungen sollte weiterentwickelt werden.
2.	Gemäß Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sollte eine effiziente und wirksame Koordinierung zwischen den zuständigen Behörden und innerhalb der zuständigen Behörden sichergestellt werden, um bei mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 nicht konformen Testergebnissen wirksame Durchsetzungsmaßnahmen zu gewährleisten.
3.	Es sollte weiter an der Entwicklung geeigneter dokumentierter Verfahren gemäß Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 für die amtlichen Kontrollen nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 gearbeitet werden.
4.	Es sollte sichergestellt werden, dass die nationalen Referenzlaboratorien die Teilnahme der amtlichen Laboratorien an einschlägigen Leistungstests in geeigneter Weise koordinieren und es sollte der Informationsfluss vom EU-Referenzlaboratorium an die amtlichen Laboratorien verbessert werden, wie in Artikel 33 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben.
5.	Es sollte sichergestellt werden, dass alle mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen einer amtlichen Kontrolle gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 akkreditiert sind.
6.	Wenn Lebensmittelunternehmer bei der Untersuchung auf Einhaltung der Kriterien für die Prozesshygiene alternative Probenahmeverfahren anwenden, sollte sichergestellt werden, dass diese Verfahren Garantien bieten, die den Anforderungen von Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zumindest gleichwertig sind. Außerdem sollte sichergestellt werden, dass alle Labormethoden anhand der Referenzmethode validiert wurden.
7.	Es sollte sichergestellt werden, dass das System der amtlichen Kontrollen des Amtes für öffentliche Tiergesundheit so organisiert ist, dass gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 in allen Fällen eine angemessene Kontrollhäufigkeit unter Berücksichtigung der relevanten Risiken gewährleistet ist.
8.	Es sollte sichergestellt werden, dass mit den Systemen zur Überprüfung der HACCP-Verfahren gemäß Artikel 4 Absatz 5 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in allen Fällen die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien geprüft wird.
9.	Es sollte sichergestellt werden, dass gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 bei Untersuchungen zur Haltbarkeitsdauer die vernünftigerweise vorhersehbaren Lagerbedingungen berücksichtigt werden. Außerdem sollte die

Nr.	Empfehlung
	Einhaltung der Anforderungen an die Kennzeichnung gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sichergestellt werden.

Die Antwort der zuständigen Behörde auf die Empfehlungen ist abrufbar unter:
http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6867.