



DG(SANCO)2013-6860 - RS

AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

ÜBER EIN AUDIT IN MALTA

22. - 31. JANUAR 2013

BEWERTUNG DER MASSNAHMEN, WELCHE DIE ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN ZUR WEITERVERFOLGUNG DER AMTLICHEN KONTROLLEN DER SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN TIERISCHEN URSPRUNGS, INSBESONDERE VON FLEISCH UND MILCH SOWIE DER HIERAUS HERGESTELLTEN ERZEUGNISSE, ERGRIFFEN HABEN

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)2013-6860).

ZUSAMMENFASSUNG

Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Audits, das das Lebensmittel- und Veterinäramt vom 22. bis zum 31. Januar 2013 in Malta durchführte. Das Audit diente in erster Linie zur Bewertung der amtlichen Kontrollen der Erzeugung und Lagerung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie zur Bewertung der Maßnahmen, welche die zuständigen Behörden zur Weiterverfolgung der amtlichen Kontrollen der Sicherheit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, insbesondere von Fleisch und Milch sowie der hieraus hergestellten Erzeugnisse, ergriffen haben.

Zwar sind seit dem Jahr 2009 erhebliche Verbesserungen zu verzeichnen, jedoch wurde bei diesem Audit des Lebensmittel- und Veterinäramtes festgestellt, dass die maltesischen Behörden einige der Garantien und Zusagen, die sie in der Antwort auf die 10 Empfehlungen erteilt hatten, welche in dem Bericht über das vorhergehende Audit des Lebensmittel- und Veterinäramtes mit dem Aktenzeichen DG(SANCO)2009-8278 aufgeführt worden waren, nicht umgesetzt hatten.

In dem alten, staatlichen Schlachthof waren die schwerwiegenden Mängel bei den baulichen Gegebenheiten, der Instandhaltung und der allgemeinen Hygienepaxis während des Schlachtens nach wie vor vorhanden: Viele Rinderschlachtkörper wiesen aufgrund der mangelhaften Arbeitsverfahren eine sichtbare Fäkalkontamination auf. Die während des Schlachtens von Rindern festgestellten Hygieneprobleme könnten eine schwerwiegende Gefahr für die öffentliche Gesundheit mit sich bringen. Aus den eingesehenen Unterlagen

und den Feststellungen, die das Lebensmittel- und Veterinäramt während des Audits traf, ging eindeutig hervor, dass die zentrale zuständige Behörde keine ausreichenden Befugnisse hat, um die Hygienevorschriften in diesem alten staatlichen Schlachthof durchzusetzen.

Die maltesischen Behörden haben ihre Bemühungen zur Verbesserung der Personalsituation fortgesetzt, jedoch gibt es nach wie vor eine große Zahl unbesetzter Stellen. Die zuständige Behörde geht allerdings davon aus, dass alle offenen Stellen bis Ende 2013 besetzt sein werden, da laufend Personal eingestellt wird.

Die Häufigkeit, mit der in Malta risikoorientierte, routinemäßige Kontrollen durchgeführt werden, beruht auf einer allgemeinen Risikobewertung, in deren Rahmen alle Betriebe drei Kategorien zugeordnet werden, ohne das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers hinsichtlich der Einhaltung der Vorschriften oder der Verlässlichkeit der Eigenkontrollen zu berücksichtigen, obwohl die zuständige Behörde als Reaktion auf zuvor erteilte Empfehlungen diesbezüglich Garantien erteilt hatte.

Die zentrale zuständige Behörde nutzte in den meisten Fällen die Möglichkeit, eine bedingte Zulassung zu erteilen, jedoch war in mehreren Fällen die endgültige Zulassung erteilt worden, ohne sicherzustellen, dass Eigenkontrollen, die auf einer Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) gestützt sind, und Untersuchungen anhand mikrobiologischer Kriterien nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vollständig durchgeführt worden waren. Der neue, kleinere staatliche Schlachthof, der seit November 2011 in Betrieb ist, bietet einen hohen Standard, so dass die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt sind; es wurden nur einige geringfügige Probleme festgestellt.

Einer der beiden zugelassenen Schlachthöfe für Kaninchen ist seit dem Audit des Lebensmittel- und Veterinäramtes im Jahr 2009 von dem landwirtschaftlichen Betrieb, dem er angeschlossen war, getrennt worden: Er darf nunmehr auch Kaninchen von anderen landwirtschaftlichen Betrieben annehmen. Die nationalen Rechtsvorschriften wurden dergestalt geändert, dass Ausnahmen für das Schlachten einer geringen Zahl von Hasenartigen in landwirtschaftlichen Betrieben mit nicht mehr als 50 Häsinnen gewährt werden können.

Entgegen den zuvor erteilten Empfehlungen und Garantien waren bislang keine Schaf-/Ziegenhaltungsbetriebe für die landwirtschaftliche Direkterzeugung kleiner Käselaibe zur Abgabe an den Großhandel zugelassen worden. Die maltesischen Behörden prüfen immer noch die Möglichkeit, die betreffende Erzeugung im Rahmen einer geänderten Zulassung zu gestatten, die in Übereinstimmung mit einer nationalen Ausnahmeregelung erteilt würde. In den Schaf-/Ziegenhaltungsbetrieben wurde die Qualität der Rohmilch nicht kontrolliert, mit Ausnahme einer geringen Zahl von Betriebe, die ihre Milch an eine zugelassene Molkerei liefern.

*Mit dem System der amtlichen Kontrollen konnte im Großen und Ganzen dafür gesorgt werden, dass allgemeine und spezifische Hygieneprobleme festgestellt werden, nicht jedoch dafür, dass die Vorschriften über die HACCP-gestützten Systeme und die mikrobiologischen Kontrollen erfüllt werden. Untersuchungen zur Haltbarkeitsdauer oder zum Nachweis von *Listeria monocytogenes* in „verzehrfertigen“ Fleischerzeugnissen, die das Wachstum dieses Bakteriums begünstigen, wurden in den meisten besuchten Betrieben nicht durchgeführt. Die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung, einschließlich der Trichinenuntersuchung, wurden im Großen und Ganzen entsprechend den Vorschriften durchgeführt.*

Zur Behebung der während dieses Audits festgestellten Mängel wurde der zuständigen Behörde eine Reihe von Empfehlungen erteilt.

Empfehlungen

Innerhalb von 25 Arbeitstagen nach Erhalt dieses Berichts sollte der Kommission ein Maßnahmenplan vorgelegt werden, aus dem hervorgeht, welche Maßnahmen als Reaktion auf die in diesem Bericht erteilten Empfehlungen bereits ergriffen wurden oder noch vorgesehen sind und welcher Zeitplan zur Behebung der festgestellten Mängel vorgesehen wurde.

Nr.	Empfehlung
1	Die Bemühungen, ausreichend Beamte einzustellen, um das Programm der amtlichen Kontrollen durchzuführen, sollten fortgesetzt werden (Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
2	Es sollte sichergestellt werden, dass das Zulassungsverfahren vollständig den Vorschriften in Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 entspricht.
3	Es sollte sichergestellt werden, dass regelmäßig und auf Risikobasis amtliche Kontrollen durchgeführt werden und dass dabei das bisherige Verhalten der Lebensmittelunternehmer hinsichtlich der Einhaltung der Vorschriften oder der Verlässlichkeit der bereits durchgeführten Eigenkontrollen berücksichtigt wird (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
4	Es sollte sichergestellt werden, dass die amtlichen Kontrollen anhand von dokumentierten Verfahren durchgeführt werden, die entsprechend Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 festgelegt worden sind.
5	Es sollte sichergestellt werden, dass geeignete Maßnahmen ergriffen werden, wenn Verstöße festgestellt worden sind, um dafür zu sorgen, dass der Lebensmittelunternehmer Abhilfe schafft (Artikel 54 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
6	Die baulichen Gegebenheiten, die Instandhaltung und der Hygienezustand des alten, staatlichen Schlachthofes sollten genau untersucht werden, um einen detaillierten, realistischen Maßnahmenplan mit eindeutigen Fristen festzulegen, damit der Schlachthof zügig so umgebaut wird, dass er die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vollständig erfüllt.
7	Es sollte sichergestellt werden, dass das Zerlegen und Entbeinen von Fleisch in den beiden staatlichen Schlachthöfen völlig im Einklang mit den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geschieht.
8	Es sollte sichergestellt werden, dass die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erfüllen, um dafür zu sorgen, dass die mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden. Erforderlichenfalls müssen die Lebensmittelunternehmer Untersuchungen zur

Nr.	Empfehlung
	Haltbarkeitsdauer nach Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung durchführen.
9	Es sollte sichergestellt werden, dass die Kriterien für Rohmilch von Schafen und Ziegen nach Anhang III Abschnitt IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt werden.

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=2013-6860