



**DG(SANCO)2013-6861 – RS**

**AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES  
ÜBER EIN AUDIT IN BELGIEN**

**21. JANUAR– 1. FEBRUAR 2013**

**BEWERTUNG DER AMTLICHEN KONTROLLEN HINSICHTLICH 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 OBENGENANNTÉ AUDIT. VERBINDLICH IST NUR DIE LANGFASSUNG DES  
ORIGINALBERICHTS  
DG(SANCO) 2013-6861.***

**ZUSAMMENFASSUNG**

*Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Auditbesuchs des Lebensmittel- und Veterinäramtes (FVO), der vom 21. Januar bis zum 1. Februar 2013 in Belgien stattfand. Ziel dieses Audits war es, die amtlichen Kontrollen hinsichtlich der Einhaltung der Kriterien für Lebensmittelsicherheit und Prozesshygiene (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission) zu bewerten. In den 11 besuchten Betrieben wurden verschiedene Arten von Lebensmitteln hergestellt, darunter verzehrfertige Lebensmittel (Milch-, Fischerei- und Eiprodukte, geschnittenes Obst und Gemüse, Sprossen, nicht pasteurisierte Säfte, rotes Fleisch, Geflügelfleisch, Fleischzubereitungen, Hackfleisch/Faschiertes, Separatorenfleisch und Fleischerzeugnisse).*

*Die für die amtliche Kontrolle der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 zuständigen Behörden sind benannt und die Koordination zwischen und innerhalb dieser Behörden ist weitgehend angemessen. Schulungen wurden vor allem für die Laboraspekte durchgeführt, spezielle Schulungen in den Betrieben im Zusammenhang mit der Kontrolle in Bezug auf die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 fanden allerdings nur sehr begrenzt statt. Die Inspektoren der zuständigen Behörde führten die amtlichen Kontrollen entsprechend der vorgegebenen Häufigkeit und nach den dafür festgelegten Verfahren nach dem jährlich auf zentraler Ebene durch die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette aufgestellten Plan durch. Das System amtlicher Kontrollen ist risikobasiert, trägt jedoch nicht allen Anforderungen des Artikels 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 Rechnung. Es umfasst nicht alle relevanten*

*Risikofaktoren, keine Informationen über mögliche Verstöße, und wiederholte Verstöße werden mit einer Verzögerung von zwei Jahren berücksichtigt. Außerdem ist es so konzipiert, dass es nicht ermöglicht, einen Betrieb, der über ein validiertes Eigenkontrollsystem verfügt, häufig amtlich zu kontrollieren. Die Eigenkontrollsysteme von Lebensmittelunternehmern werden entweder von der zuständigen Behörde oder von privaten Zertifizierungs- und Inspektionsstellen validiert. Die von privaten Zertifizierungs- und Inspektionsstellen durchgeführten Kontrollen waren in einigen vom FVO-Team besuchten Betrieben nicht wirksam.*

*Die Organisation amtlicher Kontrollen bei den Lebensmittelunternehmern hinsichtlich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Allgemeinen und hinsichtlich der Lebensmittelsicherheits- und Prozesshygienekriterien im Besonderen unterscheidet sich je nach Warenart stark in ihrer Ausführlichkeit und Häufigkeit, die für bestimmte Waren nicht angemessen sind. Es wurden einige Vorschriften, Rundschreiben und Dienstanweisungen zur leichteren Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erlassen bzw. ausgegeben. Dennoch umfassten die Verfahren zur amtlichen Kontrolle der Betriebe für die meisten Waren kaum Aspekte im Zusammenhang mit der Einhaltung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. Die Kontrollen in Bezug auf spezifische Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (z. B. hinsichtlich der Verfahren zur Probenahme und Untersuchung auf Lebensmittelsicherheit und Prozesshygiene, Haltbarkeitsstudien, Trendanalysen, Probenahme und Untersuchung in Verarbeitungsbereichen und bei der Ausstattung) waren in den meisten Fällen nicht ausreichend dokumentiert. In mehreren bewerteten Fällen war die Durchführung dieser Kontrollen nicht voll wirksam (vor allem bei Fleischzubereitungen, Fischereierzeugnissen und Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs). Zahlreiche Mängel wurden von der zuständigen Behörde nicht festgestellt. Bei schon lange bestehenden Mängeln, vor allem hinsichtlich der Probenahme- und Analysemethoden und nichtkonformen Untersuchungsergebnissen (darunter auch in Bezug auf Lebensmittelsicherheitskriterien), wurde festgestellt, dass die zuständige Behörde nicht tätig wird. Außerdem waren die in den vom FVO-Team geprüften Fällen im Milchsektor verhängten Sanktionen nicht verhältnismäßig.*

*Ein umfassender Plan zur amtlichen Überwachung ist vorhanden, in dem die relevanten mikrobiologischen Kriterien gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in verschiedenen Matrizen und auf allen Ebenen (Erzeugung, Vertrieb, Einzelhandel) berücksichtigt sind. Für die mikrobiologischen Parameter gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 wurde ein nationales Referenzlaboratorium benannt. Es wurden Belege für ein gut koordiniertes Netz amtlicher Laboratorien vorgelegt. Nichtkonforme Ergebnisse der Untersuchung auf Lebensmittelsicherheitskriterien werden von privaten zugelassenen Laboratorien nicht routinemäßig der zentralen zuständigen Behörde gemeldet.*

*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.	Es sollte sichergestellt werden, dass das risikobasierte System zur Festlegung der Häufigkeit amtlicher Kontrollen alle Bestimmungen des Artikels 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 dergestalt berücksichtigt, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden und dass die Kontrollen hinsichtlich der Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durch die Lebensmittelunternehmer in allen Arten von Betrieben gemäß dem genannten Artikel der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausreichend häufig durchgeführt werden.
2.	Es sollte sichergestellt werden, dass die zuständigen Behörden bei Feststellung von Verstößen im Zusammenhang mit den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, vor allem hinsichtlich der Lebensmittelsicherheitskriterien, gemäß Artikel 54 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 die erforderlichen Maßnahmen ergreifen.
3.	Es sollte sichergestellt werden, dass die Sanktionen, die bei Verstößen gegen die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, vor allem hinsichtlich der Lebensmittelsicherheitskriterien, verhängt werden, gemäß Artikel 55 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 verhältnismäßig und abschreckend sind.
4.	Es sollte sichergestellt werden, dass die dokumentierten Verfahren zur Durchführung der amtlichen Kontrollen (z. B. Anleitungen, Rundbriefe, technische Merkblätter, Checklisten) vollständige Informationen und Anweisungen für das die amtlichen Kontrollen durchführende Personal enthalten, so dass sie Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und vor allem den entsprechenden Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 genügen.
5.	Es sollte sichergestellt werden, dass die Lebensmittelunternehmer bei ungenügenden Ergebnissen der Untersuchung anhand der in Anhang I aufgeführten Kriterien entsprechende Maßnahmen gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ergreifen.
6.	Es sollte sichergestellt werden, dass bei der Durchführung von Haltbarkeitsstudien die Lagerbedingungen berücksichtigt werden, wie in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vorgeschrieben.
7.	Es sollte sichergestellt werden, dass bei den amtlichen Kontrollen der HACCP-Verfahren der Lebensmittelunternehmer alle relevanten Aspekte, einschließlich der Bestimmungen der Artikel 3, 4, 5 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, abgedeckt sind, vor allem im Zusammenhang mit den Maßnahmen bei nichtkonformen Untersuchungsergebnissen, Trendanalysen, Haltbarkeitsstudien, Verfahren zur Probenahme und Analyse anhand von Lebensmittelsicherheits- und Verfahrenshygienekriterien.

Nr.	Empfehlung
8.	Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sollte die Wirksamkeit amtlicher Kontrollen sichergestellt werden, wenn sie von den privaten Zertifizierungs- und Inspektionsstellen sowie von Vertretern der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette durchgeführt werden.

Stellungnahme der zuständigen Behörde zu den Empfehlungen:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2013-6861](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6861)

