



## DG(SANCO)2013-6876 - RS

### AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

### ÜBER EIN AUDIT IN LETTLAND

3. - 14. JUNI 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 OBENGENANNT E AUDIT. VERBINDLICH IST NUR DIE LANGFASSUNG DES ORIGINALBERICHTS (DG(SANCO)2013-6876).**

#### ZUSAMMENFASSUNG

*Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Audits, das das Lebensmittel- und Veterinäramt (FVO) vom 3. bis zum 14. Juni 2013 in Lettland 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.*

*Beim Aufbau der zentralen zuständigen Behörden sowie der Zusammenarbeit zwischen und innerhalb der zuständigen Behörden sind seit der letzten Aktualisierung des Länderprofils keine Änderungen zu verzeichnen. Für die Zulassung wurden Verfahren festgelegt, die dokumentiert werden. Dennoch gab es verschiedene Fälle, in denen Betriebe zugelassen worden waren, ohne dass ihre Arbeitsverfahren in Augenschein genommen wurden.*

*Landesweit ist ein System zur Planung der amtlichen Kontrollen festgelegt. Diese Planung ist risikobasiert; die Betriebe werden hierbei anhand der meisten Kriterien eingestuft, die in der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genannt sind. Das bisherige Verhalten der Lebensmittelunternehmer selbst wird nicht berücksichtigt. Zusätzlich sind „nicht geplante“ amtliche Kontrollen vor Ort möglich, für die den Lebensmittelunternehmern jedoch keine zusätzlichen Kosten auferlegt werden, selbst wenn diese amtlichen Kontrollen im Zusammenhang mit der Unfähigkeit des Lebensmittelunternehmers stehen, die Anforderungen der EU zu erfüllen. Es sind Verfahren für die Durchführung der amtlichen*

*Kontrollen festgelegt, die sich auf die allgemeinen und spezifischen Anforderungen nach den Rechtsvorschriften der Europäischen Union (EU) erstrecken. Alle durchgeführten amtlichen Kontrollen werden dokumentiert.*

*Die Beamten können eine Reihe von Sanktionen auferlegen, falls die Anforderungen der EU nicht erfüllt sind: Verwarnungen und Bußgelder, die Beschlagnahme von Erzeugnissen, die Betriebsstilllegung, die Aussetzung und der Widerruf der Zulassung. Es ist fragwürdig, ob die Sanktionen, die in bestimmten Fällen verhängt worden waren, in denen das Auditteam des Lebensmittel- und Veterinäramtes Mängel feststellte, die teilweise schwerwiegend oder sogar sehr schwerwiegend waren, angemessen waren.*

*Die Mehrzahl der besuchten Betriebe erfüllte im Großen und Ganzen die Anforderungen nach den Rechtsvorschriften der EU. Es wurden Mängel bei der Instandhaltung, der Reinigung und der Desinfektion bestimmter Gebäude und Ausrüstungen festgestellt. Ferner wurden Mängel bei der Hygiene während der Durchführung der Tätigkeiten festgestellt. Sehr schwerwiegende Mängel wurden in einem Fleischbetrieb festgestellt: Im Falle des menschlichen Verzehrs der Erzeugnisse können dort Risiken nicht ausgeschlossen werden. Die zuständige Behörde ergriff unverzüglich Maßnahmen, um diese Mängel zu beheben.*

*In allen besuchten Betrieben waren HACCP-Pläne (Hazard Analysis and Critical Control Points, Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte) vorhanden. Es wurden lediglich geringfügige Mängel festgestellt. Probenahmepläne nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 waren in allen besuchten Betrieben vorhanden, die unter diese Verordnung fallen. In den meisten Fällen waren die vorhandenen Pläne annehmbar. In allen besuchten Betrieben gab es Verfahren für die Rückverfolgbarkeit. Es wurden einige Mängel festgestellt, insbesondere bei einer Sendung mit Milch, die positiv auf Antibiotika getestet worden war.*

*Die bewerteten Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchungen wurden ordnungsgemäß durchgeführt und dokumentiert; die Ergebnisse wurden in der nationalen Datenbank erfasst. Informationen zur Lebensmittelkette waren vorhanden, umfassten jedoch nicht den letzten Tag oder die letzten Tage vor dem Schlachten. Im Jahr 2013 nahmen alle Laboratorien, die zur Untersuchung von Erzeugnissen auf Trichinen zugelassen sind, an einem Leistungstest teil, der von dem nationalen Referenzlaboratorium organisiert worden war. Bei diesem Leistungstest wurde ausschließlich Schweinefleisch untersucht; die erzielten Ergebnisse waren sehr schlecht. Es wurden unverzüglich Abhilfemaßnahmen ergriffen.*

*Beim Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung wurden nur geringfügige Probleme festgestellt.*

*Die Folgemaßnahmen, die die zuständige Behörde in Bezug auf Rohmilchsendungen ergreift, welche auf der Ebene der Milcherzeugungs- und der Milchverarbeitungsbetriebe positiv getestet worden waren, sind fragwürdig, da diese Behörde in der Praxis hierüber nicht informiert wird oder da sie zu spät informiert wird, um geeignete Maßnahmen zu ergreifen.*

*Zur Behebung der Mängel, die während dieses Audits festgestellt wurden, 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	Bei der Konzipierung der risikobasierten amtlichen Kontrollen sollten das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers und Informationen, die auf einen Verstoß hinweisen könnten, berücksichtigt werden (Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben b und d der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
2	Die geltende Durchsetzungsregelung sollte verbessert werden, damit sie den Anforderungen nach Artikel 55 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 entspricht. Insbesondere sollte erwogen werden, dem Lebensmittelunternehmer die Kosten aufzuerlegen, die durch die zusätzlichen amtlichen Kontrollen anfallen, welche aufgrund seiner Unfähigkeit, die Anforderungen der Europäischen Union zu erfüllen, erforderlich sind.
3	Die Mängel, die im Zusammenhang mit der Zulassung von Lebensmittelbetrieben bei den Verfahren und der Anwendung dieser Verfahren festgestellt wurden, sollten behoben werden (Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
4	Die Mängel, die bei der allgemeinen und der spezifischen Hygiene in den besuchten Betrieben festgestellt wurden, sollten behoben werden (Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Es sollte erwogen werden, die festgelegten Verfahren für die amtlichen Kontrollen dergestalt zu ändern, dass mit ihnen Mängel dieser Art in allen lettischen Betrieben wirksamer aufgedeckt werden können (Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
5	Die festgelegten Verfahren zur Weiterverfolgung von Fällen, in denen Milch positiv auf Antibiotika getestet wird, sollten dergestalt geändert werden, dass die zuständigen Behörden unverzüglich hierüber informiert werden und unverzüglich geeignete Maßnahmen ergreifen können (Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 854/2004).

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=2013-6876](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6876)