



DG(SANCO)2013-6870 – RS

AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

ÜBER EIN AUDIT IN POLEN

15. – 26. APRIL 2013

**BEWERTUNG DER AMTLICHEN KONTROLLEN 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
DEN OBENGENANNTEN AUDITBESUCH. VERBINDLICH IST NUR DIE LANGFASSUNG DES
ORIGINALBERICHTS DG(SANCO) 2013-6870.***

ZUSAMMENFASSUNG

In diesem Bericht werden die Ergebnisse eines Auditbesuchs des Lebensmittel- und Veterinäramtes (FVO) in Polen beschrieben, der vom 15. bis zum 26. April 2013 stattfand. Ziel dieses Audits war es, die amtlichen Kontrollen der Einhaltung der Kriterien für Lebensmittelsicherheit und Prozesshygiene (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission) zu bewerten. Die Inspektoren der zuständigen Behörden (Veterinärinspektion und Staatliche Gesundheitsinspektion) führen amtliche Kontrollen nach risikobasierten jährlichen Plänen durch. In einigen Fällen entsprach die festgelegte Häufigkeit nicht dem Risiko, da in einigen Fällen wiederholte Verstöße hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit nur zu einer leichten Erhöhung der Inspektionshäufigkeit führten. Das FVO-Auditteam verifizierte, dass die amtlichen Programme und Projekte für die Probenahme von den beiden zuständigen Behörden (Veterinärinspektion und Staatliche Gesundheitsinspektion) planmäßig durchgeführt wurden.

Die angetroffenen Inspektoren, die für die Kontrolle der mikrobiologischen Kriterien zuständig sind, hatten in unterschiedlichem Maße an Schulungen zu diesem Thema teilgenommen.

Unter den neun besuchten Betrieben waren Betriebe, die verschiedene Arten von Lebensmitteln herstellen, darunter verzehrfertige Lebensmittel (rotes Fleisch, Geflügelfleisch, Milchprodukte, Fischereierzeugnisse, Sushi, Keimlinge, Salate, Gemüse und Sandwiches), sowie Schlachtbetriebe. Die durchgeführten Kontrollen erstrecken sich auf sämtliche im jährlichen Inspektionsplan enthaltenen Aspekte. Inspektionsberichte im Standardformat lagen zwar vor, deckten jedoch nicht in allen Fällen mikrobiologische Kriterien ab. Für die amtlichen Kontrollen auf Einhaltung der Verordnung (EG)

Nr. 2073/2005 waren Dokumente und Verfahren vorhanden, die hinsichtlich der Verfahren der Veterinärinspektion in den meisten Fällen angemessen, jedoch hinsichtlich der Verfahren der Staatlichen Gesundheitsinspektion nicht angemessen waren oder fehlten.

Das Netz amtlicher Laboratorien in Polen umfasst zwei parallele Systeme amtlich akkreditierter Laboratorien (eines für die Veterinärinspektion und eines für die Staatliche Gesundheitsinspektion). Für die wichtigsten mikrobiologischen Parameter wurden nationale Referenzlabors (NRL) benannt. Die NRL hatten mit weitgehend guten Ergebnissen an Leistungstests teilgenommen und es gab Belege für ein gut koordiniertes Netz amtlicher Laboratorien. Ausnahme: die Organisation von Leistungstests im Zuständigkeitsbereich der Staatlichen Gesundheitsinspektion. Die von der zuständigen Behörde verwendeten Methoden waren akkreditiert. Es wurden nur Referenzmethoden und einige wenige anhand der Referenzmethoden validierte alternative Methoden verwendet. Die Lebensmittelunternehmer verwendeten überwiegend Referenzmethoden.

*Die HACCP-basierten Verfahren (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points) der Lebensmittelunternehmer wurden im Allgemeinen gut umgesetzt. In einigen wenigen Fällen wurde die Produktbeschreibung bei der Bewertung des Risikos des Wachstums von *Listeria (L.) nonocytogenes* nicht berücksichtigt und die HACCP-Programme wurden nicht immer anhand der Kriterien der Verordnung überprüft. Nachweise darüber, dass die zuständigen Behörden die Kontrollsysteme und HACCP-Verfahren der Lebensmittelunternehmer überprüfen, lagen vor. Allerdings stellte die zuständige Behörde einige Mängel nicht fest. Es lagen Belege dafür vor, dass die Lebensmittelunternehmer im Falle unbefriedigender Ergebnisse Korrekturmaßnahmen eingeleitet und die zuständigen Behörden Durchsetzungsmaßnahmen ergriffen haben. Die Koordination der Informationsflüsse hinsichtlich der rechtzeitigen Weiterleitung von Laborergebnissen innerhalb der Veterinärinspektion bzw. der Staatlichen Gesundheitsinspektion und zwischen diesen sowie der Durchsetzungsmaßnahmen, die getroffen wurden, waren im Großen und Ganzen angemessen. Die erste Reaktion auf Meldungen des Schnellwarnsystems für Futter- und Lebensmittel (RASFF) erfolgte nicht in allen Fällen rechtzeitig.*

Die Lebensmittelunternehmer hatten in unterschiedlichem Maße Studien zur Haltbarkeit von verzehrfertigen Produkten durchgeführt. Einige der Studien zur Haltbarkeit, die das Auditteam eingesehen hat, waren unter Verwendung sehr tiefer Temperaturen durchgeführt worden, d. h. das Verbraucherverhalten wurde nicht berücksichtigt.

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.	Die amtliche Auslegung der in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten

Nr.	Empfehlung
	Anforderungen sollte auf nationaler Ebene weiterentwickelt werden.
2.	Es sollten geeignete dokumentierte Verfahren für die amtliche Kontrolle der Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 weiterentwickelt werden, wie in Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben, vor allem im Zuständigkeitsbereich der Staatlichen Gesundheitsinspektion, damit gewährleistet ist, dass alle relevanten Aspekte der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 kontrolliert werden.
3.	Es sollte sichergestellt werden, dass in allen Fällen, in denen amtliche Proben gegen die Lebensmittelsicherheitskriterien verstoßen, wirksame Maßnahmen ergriffen werden, wie in Artikel 54 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben.
4.	Es sollte sichergestellt werden, dass die NRL die Teilnahme amtlicher Laboratorien an entsprechenden Leistungstests angemessen koordinieren, wie in Artikel 33 der Verordnung (EG) Nr. 882/2005 vorgeschrieben.
5.	Es sollte sichergestellt werden, dass das System amtlicher Kontrollen für beide Dienste in einer Weise organisiert wird, die gewährleistet, dass die Häufigkeit in allen Fällen und unter Berücksichtigung der entsprechenden Risikokriterien angemessen ist, wie in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2005 vorgeschrieben.
6.	Es sollte sichergestellt werden, dass die Auditsysteme für HACCP-gestützte Verfahren die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien in allen Fällen überprüfen, wie in Artikel 4 Absatz 5 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgesehen.
7.	Es sollte sichergestellt werden, dass bei Haltbarkeitsstudien vernünftigerweise vorhersehbare Lagerbedingungen berücksichtigt werden, wie in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2973/2005 vorgeschrieben und in Übereinstimmung mit den Kennzeichnungsvorschriften gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Stellungnahme der zuständigen Behörde zu den Empfehlungen:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6870