



EUROPESE COMMISSIE
DIRECTORAAT-GENERAAL GEZONDHEID EN CONSUMENTEN

Directoraat F – Voedsel- en Veterinair Bureau

DG(SANCO) 2013-6881 - MR FINAL

DEFINITIEF VERSLAG VAN EEN AUDIT

UITGEVOERD IN

BELGIË

VAN 10 TOT EN MET 20 SEPTEMBER 2013

TER BEOORDELING VAN DE FOLLOW-UPMAATREGELEN GENOMEN DOOR DE
BEVOEGDE AUTORITEITEN BETREFFENDE DE OFFICIËLE CONTROLES OP DE
VEILIGHEID VAN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, IN HET
BIJZONDER VLEES, MELK EN PRODUCTEN OP BASIS DAARVAN

In reactie op de door de bevoegde autoriteit verstrekte informatie zijn in het ontwerpverslag geconstateerde feitelijke onjuistheden gecorrigeerd; verduidelijkingen worden gegeven in de vorm van een voetnoot.

Slechts de tekst in de Engelse taal is authentiek

Samenvatting

In dit verslag worden de resultaten beschreven van een audit van het Voedsel- en Veterinair Bureau (VVB) in België van 10 tot en met 20 september 2013. De audit was hoofdzakelijk bedoeld ter evaluatie van de officiële controles op de productie en opslag van levensmiddelen van dierlijke oorsprong en van de follow-upmaatregelen die zijn genomen door de bevoegde autoriteiten (BA's) met betrekking tot de officiële controles aangaande de veiligheid van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, in het bijzonder van vlees, melk en producten op basis daarvan.

Het systeem van officiële controles is goed ontwikkeld en over het algemeen doeltreffend. In één inrichting werden echter significante tekortkomingen (inzake hygiëne, de identificatie van producten, en traceerbaarheid) vastgesteld. De BA heeft een actieplan gepresenteerd om deze tekortkomingen te verhelpen. Ook in andere inrichtingen werd een aantal tekortkomingen op het vlak van hygiëne vastgesteld. In de meeste van de bezochte inrichtingen was echter zowel de naleving als de controle met follow-up door de BA goed.

De controlefrequentie in inrichtingen wordt berekend op basis van een risicobeoordeling, waarbij echter niet met alle relevante risicofactoren wordt rekening gehouden. Het systeem reageert ook niet voldoende snel op factoren die zulke risico's beïnvloeden.

Er is een systeem dat afwijkingen en versoepelingen toelaat, maar de voorwaarden waaronder soepelheid kan worden toegestaan, zijn van dien aard dat de kosten de toepassing ervan door kleine inrichtingen kunnen verhinderen.

De normen inzake dierenwelzijn bij het doden worden afdoende toegepast. De Belgische autoriteiten werken echter nog aan de volledige tenuitvoerlegging van Verordening (EG) nr. 1099/2009 met ingang van 1 januari 2014.

Waar het gaat om exploitanten van levensmiddelenbedrijven met gevalideerde zelfcontrolesystemen, werd opgemerkt dat, hoewel er procedures bestaan voor het intrekken van een dergelijke validering, dit enkel gebeurt in uitzonderlijke omstandigheden en indien er geen regelmatige melding van resultaten en/of belangrijke tekortkomingen aan de BA plaatsvindt. Bovendien is het in die gevallen waar er belangrijke verschillen bestaan tussen het resultaat van de controle door de BA en dat van de controle door de onafhankelijke accreditatie-instelling zo dat de berekening van de controlefrequentie nooit resulteerde in meer controles.

Na het 'paardenvleesschandaal' zijn eindproducten en grondstoffen in beslag genomen in afwachting van de resultaten van het onderzoek en van mogelijke gerechtelijke stappen.

De kwaliteitscriteria inzake rauwe melk worden volledig toegepast waar het gaat om koeienmelk. De BA kent echter geen procedure voor melk van kleine herkauwers die bedoeld is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk.

Er is een aantal aanbevelingen aan de BA gedaan om de tijdens deze audit geconstateerde tekortkomingen te verhelpen.

Inhoudsopgave

1	INLEIDING	1
2	DOELSTELLINGEN	1
3	RECHTSGRONDSLAG.....	2
4	ACHTERGROND.....	2
5	BEVINDINGEN EN CONCLUSIES	3
5.1	BEVOEGDE AUTORITEITEN.....	3
5.1.1	AANWIJZING VAN BEVOEGDE AUTORITEITEN.....	3
5.1.2	SAMENWERKING EN COÖRDINATIE TUSSEN EN BINNEN BEVOEGDE AUTORITEITEN.....	3
5.1.3	REGISTRATIE/ERKENNING VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN	3
5.1.4	PRIORITERING VAN OFFICIËLE CONTROLES.....	4
5.1.5	PROCEDURES VOOR DE UITVOERING VAN CONTROLEACTIVITEITEN.....	5
5.1.6	HANDHAVINGSMAATREGELEN	6
5.1.7	VERIFICATIE EN EVALUATIE VAN DE OFFICIËLE CONTROLES EN PROCEDURES.....	6
5.1.8	VERSOEPELINGEN EN AFWIJKINGEN.	7
5.2	OFFICIËLE CONTROLES OP DE NALEVING VAN HYGIËNEVOORSCHRIFTEN IN INRICHTINGEN DOOR EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN.....	8
5.2.1	ALGEMENE EN SPECIFIEKE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN	8
5.2.2	OP HACCP GEBASEERDE SYSTEMEN	10
5.2.3	MICROBIOLOGISCHE CRITERIA VOOR LEVENSMIDDELEN.....	10
5.2.4	TRACEERBAARHEID, ETIKETTERING EN AANBRENGEN VAN IDENTIFICATIEMERKEN	11
5.2.5	INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN.....	12
5.2.6	ANTEMORTEM- EN POSTMORTEMKEURING.....	13
5.2.7	GEZONDHEIDSMERKEN.....	13
5.2.8	WELZIJN VAN DIEREN BIJ HET SLACHTEN OF DODEN.....	14
5.2.9	CONTROLE OP MELKPRODUCERENDE BEDRIJVEN EN OP RAUWE MELK NA DE INZAMELING.	15
5.2.10	CONTROLE OP DIERLIJKE BIJPRODUCTEN	16
5.2.11	SCHRIFTELIJKE VASTLEGGING VAN OFFICIËLE CONTROLES	17
6	ALGEMENE CONCLUSIES	18
7	SLOTVERGADERING.....	18
8	AANBEVELINGEN	18
	BIJLAGE 1 - VERWIJZINGEN NAAR WETGEVING.....	20

IN DIT VERSLAG GEBRUIKTE AFKORTINGEN EN BEGRIPPEN

Afkorting	Toelichting
BA	Bevoegde autoriteit
DMO	Dierenarts met Opdracht (erkende dierenarts)
DG (SANCO)	Directoraat-generaal Gezondheid en Consumenten
EC	Europese Commissie
FAVV	Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points (Risicoanalyse en kritische controlepunten)
KCP	Kritisch controlepunt
OD('s)	Officiële dierenarts(en)
VVB	Voedsel- en Veterinair Bureau

1 INLEIDING

De audit vond van 10 tot en met 20 september 2013 plaats in België en maakte deel uit van het geplande auditprogramma van het VVB. Het auditteam bestond uit drie inspecteurs van het VVB en een nationaal deskundige.

Tijdens de gehele audit werd het VVB-auditteam begeleid door vertegenwoordigers van de Belgische autoriteiten, het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Op 10 september 2013 vond de openingsvergadering met de Belgische autoriteiten plaats in het hoofdkantoor daarvan in Brussel. Tijdens deze openingsvergadering bevestigde het VVB-auditteam de doelstellingen en het programma van de audit en verzocht het om de nodige aanvullende informatie om de audit naar tevredenheid te kunnen uitvoeren. Tijdens de slotvergadering gaven de Belgische autoriteiten verdere verduidelijking en presenteerde het VVB-auditteam zijn voornaamste bevindingen.

2 DOELSTELLINGEN

De belangrijkste doelstelling van het VVB-auditteam was de evaluatie van de corrigerende maatregelen die waren genomen naar aanleiding van eerder, in het verslag DG(SANCO)/2008-7938 gedane aanbevelingen. Bovendien werd de gelegenheid te baat genomen om de vooruitgang na te gaan en te bespreken inzake de aanbevelingen die werden gedaan in het verslag DG(SANCO)/2012-6353 over de productie van gekweekte konijnen en gelatine, en in het verslag DG(SANCO)/2012-6332 over de officiële controles op de productie van paardenvlees.

Het VVB-auditteam hield ook rekening met de resultaten van een recente audit die specifiek betrekking had op de microbiologische criteria voor levensmiddelen, met inbegrip van de grondstoffen die onder deze audit vielen (DG(SANCO)/2013-6861). Met betrekking tot deze audit had de BA de werkzaamheden in antwoord op de aanbevelingen net aangevat.

Het VVB-auditteam besteedde vooral aandacht aan:

- de organisatie en werking van de BA;
- de officiële controles op de naleving door exploitanten van levensmiddelenbedrijven van algemene en specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Deze evaluatie had met name betrekking op de controles van vlees van als huisdier gehouden hoefdieren, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees, vleesproducten, rauwe melk en zuivelproducten in het kader van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004.

Om deze doelstellingen te verwezenlijken omvatte het auditprogramma de volgende vergaderingen en bezoeken:

Tabel 1

BEVOEGDE AUTORITEITEN			Opmerkingen
Bevoegde autoriteiten	Op centraal niveau	2	Openings- en slotvergadering
PRODUCTIE / VERWERKING / DISTRIBUTIE VAN LEVENSMIDDELEN – ACTIVITEITEN			
Slachthuizen		3	1 voor kleine herkauwers; 2 voor varkens
Uitsnijderijen		6	4 gecombineerd met slachthuizen of verdere verwerking
Inrichtingen waar gehakt vlees / vleesbereidingen worden geproduceerd		4	Alle gecombineerd met andere erkende activiteiten
Vleesproducteninrichtingen		3	Waarvan 2 gecombineerd met andere erkende activiteiten
Verwerkingsinstallatie voor slachtafval		2	
Separatorvlees		2	Gecombineerd met andere erkende activiteiten
Koelhuizen		2	
Fabrieken voor melkverwerking		3	2 koeienmelk; 1 geitenmelk
Zuivelbedrijven		3	Eén geïntegreerd in een kaasverwerkende inrichting

3 RECHTSGRONDSLAG

De audit werd uitgevoerd in het kader van de algemene bepalingen van de EU-wetgeving, met name artikel 45 van Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

Volledige verwijzingen naar de EU-wetgeving zijn te vinden in bijlage 1. De in dit verslag genoemde wetshandelingen betreffen, indien van toepassing, de laatste gewijzigde versie.

4 ACHTERGROND

Het vorige inspectiebezoek betreffende de veiligheid van levensmiddelen van dierlijke oorsprong in België vond plaats van 1 tot en met 12 september 2008. De resultaten ervan staan beschreven in verslag DG(SANCO)/2008-7938-MR Final. Dit verslag is te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm

De ontvangen actieplannen en de uitvoering ervan door de Belgische autoriteiten boden voldoende garanties voor elk van de aanbevelingen in het verslag.

Het actieplan dat werd ingediend in antwoord op het auditverslag DG(SANCO)/2012-6332 over de officiële controles op de productie van paardenvlees bood, bovendien evenzeer voldoende garanties voor elk van de aanbevelingen in dat verslag.

Het actieplan naar aanleiding van een andere audit (DG(SANCO)/2012-6353) over de officiële controles op de productie van gelatine en vlees van gekweekte konijnen, bood voldoende garanties voor het merendeel van de aanbevelingen in het verslag. Met betrekking tot de resterende aanbevelingen, waarvoor enige verduidelijking werd gevraagd, is de evaluatie gaande.

5 BEVINDINGEN EN CONCLUSIES

5.1 BEVOEGDE AUTORITEITEN

5.1.1 Aanwijzing van bevoegde autoriteiten

Wettelijke voorschriften

Artikel 4 van Verordening (EG) nr. 882/2004 schrijft voor dat de lidstaten de bevoegde autoriteiten aanwijzen die verantwoordelijk zijn voor de in deze verordening vastgestelde taken en officiële controles. Dit artikel legt ook de operationele criteria voor de bevoegde autoriteiten vast.

Auditbevindingen

Het landenprofiel voor België beschrijft hoe de aanwijzing van bevoegde autoriteiten en het uitvoeren van officiële controles geregeld zijn. Dit landenprofiel is te vinden op: http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=BE

5.1.2 Samenwerking en coördinatie tussen en binnen bevoegde autoriteiten

Wettelijke voorschriften

Artikel 4, lid 3, van Verordening (EG) nr. 882/2004 voorziet in doelmatige en doeltreffende coördinatie en samenwerking tussen de bevoegde autoriteiten. Artikel 4, lid 5, van diezelfde verordening schrijft voor dat indien binnen een BA meer dan één eenheid bevoegd is om officiële controles uit te voeren, een doelmatige en doeltreffende coördinatie en samenwerking tussen de verschillende eenheden moet bestaan.

Auditbevindingen

Het landenprofiel voor België beschrijft de activiteiten op het gebied van samenwerking en coördinatie tussen de verschillende niveaus van de BA. Het VVB-auditteam heeft vastgesteld dat dit overeenstemt met de huidige manier van werken.

5.1.3 Registratie/erkenning van levensmiddelenbedrijven

Wettelijke voorschriften

Overeenkomstig artikel 31 van Verordening (EG) nr. 882/2004 moeten de lidstaten de procedures vaststellen voor de registratie/erkenning van levensmiddelen- en diervoederbedrijven, voor de evaluatie van de naleving van de erkenningsvoorwaarden en voor de intrekking van erkenningen.

Auditbevindingen

De BA heeft gedetailleerde procedures en controlelijsten ontwikkeld die de beambten die de erkenningsbezoeken uitvoeren, in staat stellen de naleving van wettelijke voorschriften na te gaan.

De wettelijke verplichting voor inrichtingen om een gedetailleerd grondplan van de ruimtes met een duidelijke afscheiding van productieprocessen ter goedkeuring voor te leggen, is vastgelegd als een goede praktijk.

In een van de inrichtingen waar de erkenningsprocedure werd beoordeeld, volgden de procedures en tijdschema's de richtlijnen en de wettelijke voorschriften.

In een andere inrichting echter, waar de erkenning was verleend in 2008, bleek dat de hele erkenning gebaseerd was op één controlelijst waarbij alleen het gebouw en de installaties waren beoordeeld. Andere aspecten zoals hygiëne en traceerbaarheid waren niet getoetst. Bovendien had de beampte het procedé zelf waarvoor erkenning werd gevraagd niet beoordeeld, waardoor de volledige erkenning onmiddellijk was verleend zonder een volledige beoordeling van alle delen die integraal deel uitmaken van een erkenningsprocedure.

In datzelfde geval was aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf na de initiële erkenningsinspectie (waar de BA het gebouw en de installaties had gecontroleerd) meegedeeld dat gestart kon worden met de exploitatie nog voor ontvangst van de officiële brief met de kennisgeving, die pas 16 dagen na de opgegeven startdatum werd verstuurd.

Een vergelijkbaar geval is beschreven in het auditverslag DG(SANCO)2012-6353-MR Final, waarna werd aanbevolen de procedures te versterken. De voorgestelde actie wordt nog opgevolgd.

5.1.4 Prioritering van officiële controles

Wettelijke voorschriften

Artikel 3 van Verordening (EG) nr. 882/2004 schrijft voor dat officiële controles regelmatig en op basis van een risicobeoordeling worden uitgevoerd. De controles moeten in elk stadium van de productie- en verwerkingsketen plaatsvinden en in de regel zonder voorafgaande waarschuwing. De controles moeten met dezelfde zorg worden uitgevoerd voor de uitvoer uit de EU, de invoer in de EU en het in de handel brengen binnen de EU.

Auditbevindingen

Artikel 3 bij Verordening (EG) nr. 882/2004 stelt: *“De frequentie van de officiële controles moet regelmatig zijn en in verhouding staan tot het risico, rekening houdende met de resultaten van de controles van exploitanten van diervoeder- en levensmiddelenbedrijven in het kader van op HACCP-gebaseerde controleprogramma's of programma's voor kwaliteitsborging, voor zover deze bedoeld zijn voor de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn”*. Het VVB-auditteam stelde echter vast dat de berekening van de controlefrequentie wel gebaseerd is op een risicobeoordeling, maar niet alle relevante risicofactoren in rekening brengt. Zo werd bijvoorbeeld vastgesteld dat geen rekening werd gehouden met elementen zoals de verwerkingscapaciteit van de bedrijven en de kwetsbare aard van eindgebruikers (bijvoorbeeld levering aan ziekenhuizen en kinderdagverblijven).

Gedeeltelijk gelieerd met de voorgaande punten werd ook opgemerkt dat het aantal officiële inspecties niet samenhangt met het vermeende risico van de bezochte inrichtingen. Het VVB-auditteam bemerkte dat voor sommige inrichtingen die een aanzienlijke verwerkingscapaciteit hebben en/of die eindproducten produceren voor kwetsbare groepen, een veel lagere

controlefrequentie gold dan voor zeer kleine inrichtingen die zich met een beperkter bereik aan erkende processen richten op het grote publiek. Zo leidde de berekeningsmethode tot dezelfde controlefrequentie van acht inspecties per jaar voor zowel een kleine uitsnijderij waar met twee personen enkel rundvlees werd verwerkt en 60 kg gehakt vlees werd geproduceerd, als voor een zeer groot bedrijf waar met 100 slaggers werd gewerkt en waar verschillende activiteiten werden gecombineerd (versnijden van alle diersoorten, productie van verscheidene vleesbereidingen, vleesproducten en samengestelde producten). Niettemin werd opgemerkt dat de lengte van elke officiële inspectie was afgestemd op de omvang van de inrichtingen, om de OD in de gelegenheid te stellen een consistent verificatieniveau te bereiken.

Ook was er een aanzienlijke vertraging tussen het vaststellen van de controlefrequentie en de beschikbaarheid van sommige gegevens (met sommige inspectieresultaten werd pas na twee jaar rekening gehouden), terwijl andere relevante factoren die waarschijnlijk kunnen leiden tot het verminderen van het aantal officiële controles bij exploitanten van levensmiddelenbedrijven bijna onmiddellijk in aanmerking worden genomen (de gegevens over de validering van exploitanten van levensmiddelenbedrijven door onafhankelijke accreditatie-instellingen worden maandelijks bijgewerkt).

Deze bevindingen komen overeen met de bevindingen van audit DG(SANCO)2013-6861-MR Final.

5.1.5 Procedures voor de uitvoering van controleactiviteiten

Wettelijke voorschriften

In artikel 8 van Verordening (EG) nr. 882/2004 is bepaald dat de bevoegde autoriteiten hun officiële controles moeten uitvoeren volgens schriftelijk vastgelegde procedures die informatie en instructies omvatten voor het personeel dat de officiële controles uitvoert.

Auditbevindingen

De Belgische BA's hebben uitgebreide schriftelijk vastgelegde procedures ontwikkeld, waarvan de toepassing kon worden vastgesteld. Deze procedures, die zijn vastgelegd in richtsnoeren, circulaire en controlelijsten, worden regelmatig bijgewerkt en zijn online beschikbaar.

De officiële dierenartsen (OD's) en erkende dierenartsen (DMO's) die de controles bij de bedrijven uitvoeren, hebben volledige toegang tot alle relevante informatie, en het VVB-auditteam kon vaststellen dat deze procedures gewoonlijk werden gevolgd.

Er is een systeem van validering van zelfcontrolesystemen door onafhankelijke accreditatie-instellingen (die zelf geaccrediteerd zijn door de nationale accreditatie-instelling BELAC). Exploitanten van levensmiddelenbedrijven kunnen ervoor kiezen deel te nemen aan dit stelsel (momenteel neemt ongeveer 12 % van de erkende inrichtingen deel). Waar er een gevalideerd zelfcontrolesysteem is, wordt het aantal controles door de BA gewoonlijk met 50 % verminderd.

Het VVB-auditteam werd meegedeeld dat de desbetreffende onafhankelijke accreditatie-instellingen de BA op de hoogte zullen stellen van ernstige gevallen van niet-naleving. De resultaten van de audit worden weliswaar doorgegeven (het positieve of negatieve resultaat), maar de verslagen en de bevindingen daarin zijn niet beschikbaar voor de OD die de officiële controles uitvoert¹.

¹ In hun opmerkingen op het ontwerpverslag gaf de BA aan er een procedure bestaat voor de kennisgeving van ernstige inbreuken door de accreditatie-instellingen aan de BA in het kader van het Koninklijk besluit autocontroles.

Er is een procedure voor het intrekken van de validering van een zelfcontrolesysteem. Het VVB-auditteam stelde echter vast dat dit alleen in uitzonderlijke omstandigheden werd toegepast en dat, waar ernstige tekortkomingen in het zelfcontrolesysteem waren gevonden tijdens officiële controles, dit niet had geleid tot een herbeoordeling van de oorspronkelijke validering.

Bovendien was er in de gevallen waar er een duidelijk verschil was tussen de bevindingen van de BA en die van de accreditatie-instellingen (in de minder dan 3 % van de gevalideerde inrichtingen waar belangrijke of ernstige gevallen van niet-naleving werd vastgesteld tijdens de officiële controles) geen aanwijzing dat er een procedure zou bestaan voor een betekenisvolle wijziging in de berekening van de controlefrequentie. Er werd echter wel vastgesteld dat, in gevallen waar een formele handhaving gaande was, de BA een hernieuwd bezoek bracht in aanvulling op de vastgestelde controlefrequentie.

5.1.6 Handhavingsmaatregelen

Wettelijke voorschriften

Artikel 54 van Verordening (EG) nr. 882/2004 bepaalt dat een BA die een geval van niet-naleving constateert, de nodige maatregelen moet treffen om ervoor te zorgen dat de exploitant de situatie rechtzet. Artikel 55 van de verordening bepaalt dat de lidstaten de regels vaststellen inzake sancties op overtredingen van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en van andere EU-bepalingen betreffende de bescherming van diergezondheid en dierenwelzijn, en de nodige maatregelen nemen om de uitvoering daarvan te waarborgen. De ingestelde sancties moeten doeltreffend, evenredig en afschrikkend zijn.

Auditbevindingen

Er bestaan gedetailleerde procedures over wat men moet doen bij niet-naleving, die kunnen uitmonden in verschillende maatregelen al naargelang de ernst van de inbreuk. Deze lopen uiteen van schriftelijke opmerkingen in een verslag tot meer formele brieven en, in sommige gevallen, financiële sancties en gerechtelijke stappen. Er zijn ook procedures aangaande follow-upmaatregelen en daaropvolgende controles (waar relevant) om de naleving door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van de officiële verzoeken na te gaan. Bovendien kan de berekende controlefrequentie in dergelijke gevallen verhoogd worden van 'standaard' naar 'hoog'.

Er kon worden vastgesteld dat de BA's maatregelen hadden genomen als gevolg van kennisgevingen vanuit het systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders. Naar aanleiding van het 'paardenvleeschandaal' was er een gezamenlijk onderzoek gaande van het FAVV en de Federale Overheidsdienst Economie (het Belgische Ministerie voor Economische Zaken); eindproducten en grondstoffen waren in beslag genomen in afwachting van de resultaten van het onderzoek en van mogelijke gerechtelijke stappen.

5.1.7 Verificatie en evaluatie van de officiële controles en procedures

Wettelijke voorschriften

Krachtens artikel 4 van Verordening (EG) nr. 882/2004 moeten de BA's de onpartijdigheid, kwaliteit en consistentie van de officiële controles op elk niveau verzekeren en de doeltreffendheid

Deze procedure schrijft voor dat onmiddellijk kennisgeving moet worden gedaan van alle gevallen van A1-niet-naleving (d.w.z. waarin de gezondheid van mensen, dieren of planten in gevaar is), en evenzo wanneer wordt vastgesteld dat de exploitant activiteiten verricht buiten het medeweten van de BA.

en relevantie van de controles garanderen. Artikel 8 bepaalt dat zij moeten beschikken over procedures om de doeltreffendheid van de officiële controles te toetsen, de doeltreffendheid van corrigerende maatregelen te waarborgen en zo nodig de documentatie bij te werken. Ingevolge artikel 4 van de verordening moeten de bevoegde autoriteiten interne audits uitvoeren dan wel externe audits laten uitvoeren. Deze audits moeten aan een onafhankelijke controle worden onderworpen en op een transparante manier worden uitgevoerd.

Auditbevindingen

Via een intern auditsysteem worden regelmatige audits georganiseerd in alle relevante levensmiddelensectoren. Er werd informatie voorgelegd over geplande en uitgevoerde audits bedoeld om de opvolging van de aanbevelingen na te gaan. Op 31 december 2012 was gevolg gegeven aan 70 % (1 062) van eerder gedane aanbevelingen. Daarvan was 89 % afgesloten, 6 % in uitvoering en 3 % geherformuleerd; in 2 % van de gevallen werd nog gewacht op actie.

Er konden procedures en verslagen worden ingekeken inzake de evaluatie van de prestaties van de erkende dierenartsen (DMO's). Er werd ook een aantal voorbeelden getoond waar dit had geleid tot verdere maatregelen.

5.1.8 Versoepelingen en afwijkingen.

Wettelijke voorschriften

Artikel 4 van Verordening (EG) nr. 2073/2005 bepaalt als volgt: *“Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen, kunnen kleine slachthuizen en inrichtingen die gehakt vlees en vleesbereidingen in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.”*

Auditbevindingen

De Belgische autoriteiten hebben een strategie ontwikkeld voor het toekennen van versoepelingen en afwijkingen aan kleine inrichtingen. De meeste van deze mogelijkheden (bv. een lagere frequentie inzake microbiologische bemonstering, opstellen van lijsten voor export) bestaan echter alleen voor inrichtingen met een gevalideerd zelfcontrolesysteem (momenteel ongeveer 12 % van de inrichtingen).

Aan het VVB-auditteam werd verteld dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven voor het onderhouden van een dergelijk gevalideerd systeem extra kosten zullen maken en mogelijk extra personeel nodig hebben voor het beheer van het systeem. Daardoor is het minder waarschijnlijk dat micro- en kleine ondernemingen en de meeste middelgrote ondernemingen financieel hieraan deelnemen en zo baat te hebben bij de geboden versoepelingen en afwijkingen².

Zo waren twee kleine uitsnijderijen met elk twee medewerkers en met een productie tussen 60 en 150 kg gehakt vlees per week ertoe verplicht wekelijks alle voorgeschreven microbiologische testen uit te voeren.

² In hun antwoord op het ontwerpverslag heeft de BA opgemerkt dat in het Ministerieel besluit betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen is bepaald dat inrichtingen die levensmiddelen bewerken en verwerken die maximaal twee fte's in dienst hebben, kunnen profiteren van een versoepeld HACCP-systeem. Dit betekent dat de in de leidraad voorgestelde risicobeoordeling eenvoudig kan worden toegepast. Zij zijn ook vrijgesteld van de verplichting om CCP-toezicht systematisch te registreren: het registreren van gevallen van niet-naleving is voldoende.

Conclusies over bevoegde autoriteiten

De Belgische autoriteiten hebben een gedetailleerd en uitgebreid systeem ontwikkeld voor het uitvoeren van officiële controles. Het VVB-auditteam stelde in de meerderheid van de gevallen vast dat deze controles op een toereikende manier werden uitgevoerd.

Het systeem waarbij de frequentie van de controles wordt bepaald, is echter niet voldoende gebaseerd op risicobeoordeling, omdat het niet alle noodzakelijke parameters in aanmerking neemt (productiecapaciteit, kwetsbare groepen van eindgebruikers) en niet voldoende snel reageert op factoren die zouden kunnen leiden tot een hogere controlefrequentie (bv. de resultaten van officiële controles), terwijl factoren die zouden kunnen leiden tot een lagere frequentie onmiddellijk in aanmerking worden genomen. Bovendien leidt het systeem niet tot follow-up van het kleine aantal gevallen waarin er een verschil is tussen de inspectieresultaten van een accreditatie-instelling en die van de BA die waarschijnlijk zouden leiden tot een verhoging van de officiële controlefrequentie. Er bestaat geen afdoende werkwijze voor de kennisgeving aan de BA van belangrijke bevindingen door de accreditatie-instellingen.

Er is echter wel een procedure voor het uitvoeren en opvolgen van bijkomende controles in aanvulling op de vastgestelde frequentie in gevallen waarin niet-naleving wordt vastgesteld. Deze procedure wordt regelmatig toegepast. Deze herhaalde controles gaan verder dan de vooraf vastgestelde controle inspectiefrequentie en gaan door tot de exploitant de voorschriften naleeft.

De strategie van de BA inzake het toepassen van versoepelingen en afwijkingen, zoals voorzien in Verordening (EG) nr. 2073/2005, heeft in de praktijk niet als resultaat dat de meeste van deze afwijkingen en versoepelingen ten goede komen aan de inrichtingen waarvoor zij bedoeld zijn.

5.2 OFFICIËLE CONTROLES OP DE NALEVING VAN HYGIËNEVOORSCHRIFTEN IN INRICHTINGEN DOOR EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

5.2.1 Algemene en specifieke hygiënevoorschriften

Wettelijke voorschriften

Artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 852/2004 bepaalt dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia van primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen, zich moeten houden aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Deze bepalingen hebben betrekking op schoonmaak en onderhoud, indeling, ontwerp, bouw, ligging en afmetingen van bedrijfsruimten voor levensmiddelen.

Artikel 3 van Verordening (EG) nr. 853/2004 bepaalt dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III bij deze verordening. Artikel 4, lid 3, van Verordening (EG) nr. 852/2004 bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënemaatregelen moeten nemen betreffende de naleving van de microbiologische criteria voor levensmiddelen, de vereisten inzake temperatuurbeheersing en steekproeven en analyses.

Artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 854/2004 bepaalt dat de BA officiële controles op producten van dierlijke oorsprong moet uitvoeren om na te gaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan deze voorschriften voldoen.

Auditbevindingen

Op een paar uitzonderingen na voldeden de meeste van de bezochte inrichtingen aan de vereisten. De meeste gebreken die werden opgemerkt door het VVB-auditteam, waren reeds eerder geïdentificeerd door de BA, die follow-upmaatregelen had genomen. Er werd echter ook een aantal andere tekortkomingen vastgesteld:

- gevallen waarin condensvocht druppelde op blootgestelde producten die eronder waren opgeslagen;
- een systematische vervuiling van delen van karkassen met smeervet, vuile bovenliggende structuren, roestige en vuile koeleenheden die zich boven blootgesteld eindproduct bevonden;
- stukken vlees, gehakt vlees en vleesbereidingen die te lang in productieruimten werden bewaard, met temperaturen boven de wettelijk toegelaten maxima als gevolg;
- een ontoereikend aantal wastafels op bepaalde werkplekken en het ontbreken van gepaste voorzieningen voor het steriliseren van werktuigen (d.w.z. kettingzaag);
- opslag van eetbare nevenproducten boven de wettelijk toegelaten maximumtemperatuur;
- karkassen die besmet waren als gevolg van ontoereikende slachttechnieken en bij de postmortemkeuring werden aangeboden.

In één inrichting had de BA verzuimd belangrijke inbreuken vast te stellen, zoals het ontbreken van voldoende ruimte in verhouding tot het volume en het aantal activiteiten, ongeschikte grondstoffen, eindproducten en personeelsstromen, rommelige kleedkamers waar werkkledij en beschermende kledij door elkaar lagen, slecht onderhoud en onvoldoende hygiëne in verschillende ruimten en van verschillende werktuigen.

In een schaapslachterij was de slachthygiëne ontoereikend en waren vele karkassen besmet. Verscheidene van deze karkassen waren echter bij de postmortemkeuring goedgekeurd. Deze inrichting had een voorgeschiedenis van niet-naleving, met periodes van wisselende naleving. Er was een inbreukprocedure hangende, en maatregelen waren aangekondigd.

Niettegenstaande het aantal bevindingen en opmerkingen die door het VVB-auditteam werden gemaakt in de verschillende inrichtingen, en met uitzondering van voornoemde inrichting waar significante inbreuken werden geconstateerd, stelde het VVB-auditteam vast dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven zich over het algemeen hielden aan de wettelijke vereisten en dat de BA het merendeel van de gevallen waarin inbreuken waren uitgekomen, had vastgesteld en daaromtrent passende maatregelen had genomen.

Conclusie

De officiële controles die in de bezochte inrichtingen waren uitgevoerd waren over het algemeen bevredigend, nu de meeste tekortkomingen waren vastgesteld.

In één vleesverwerkende inrichting in het bijzonder waren significante inbreuken niet aan het licht gekomen tijdens de periodieke officiële controles. De beambten die het VVB-auditteam vergezelden, onderschreven de bevindingen van het team, en tijdens de slotvergadering werd een toereikend actieplan voorgelegd om de toestand aan te pakken.

5.2.2 *Op HACCP gebaseerde systemen*

Wettelijke voorschriften

Op grond van artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen (Hazard Analysis Critical Control Points - risicoanalyse en kritische controlepunten). Sectie II van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bepaalt de specifieke voorschriften voor op HACCP gebaseerde procedures in slachthuizen. Officiële controles op alle producten van dierlijke oorsprong in het kader van Verordening (EG) nr. 854/2004 moeten audits van op HACCP gebaseerde procedures omvatten (artikel 4, lid 3, onder a), en lid 5, van Verordening (EG) nr. 854/2004).

Auditbevindingen

In alle bezochte inrichtingen werden op HACCP gebaseerde procedures toegepast, die aansloten bij de wettelijke vereisten. De officiële controles van zulke procedures maken deel uit van de periodieke audits die door de beampten worden uitgevoerd. In de meeste gevallen waarin deze door het VVB-auditteam werden onderzocht, werden geen belangrijke tekortkomingen vastgesteld.

In een van de bezochte zuivelbedrijven hadden officiële controles die net voor deze audit waren uitgevoerd, echter aan het licht gebracht dat het KCP voor de samenhang van temperatuur en tijd bij pasteurisatie niet kon worden aangetoond, waarna een waarschuwing was gegeven. Deze tekortkoming was niet ontdekt bij eerdere controles door de beampten, noch door een onafhankelijke accreditatie-instelling. In een andere inrichting met hetzelfde gedefinieerde KCP wist noch de exploitant van levensmiddelenbedrijven noch de OD hoe de uitdraai van het pasteurisatie-apparaat met de samenhang van temperatuur en tijd gelezen en gecontroleerd moest worden. In een andere grote inrichting met verschillende activiteiten was het HACCP-plan te algemeen en was geen rekening gehouden met de bijzonderheden van sommige producten.

Conclusie

De exploitanten van levensmiddelenbedrijven hebben op HACCP gebaseerde procedures die voldoen aan de wettelijke vereisten, ontwikkeld en in de praktijk gebracht en passen de grenswaarden toe die zijn opgenomen in de relevante verordeningen. Er werden echter tekortkomingen vastgesteld in het begrip van en de controle op belangrijke KCP's in de zuivelsector, zowel bij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven als bij de beampten die de verificatie uitvoeren.

5.2.3 *Microbiologische criteria voor levensmiddelen*

Wettelijke voorschriften

De bijzonderheden over de microbiologische criteria waaraan levensmiddelen moeten voldoen, staan vermeld in Verordening (EG) nr. 2073/2005. Artikel 1 van Verordening (EG) nr. 2073/2005 bepaalt dat de BA moet nagaan of aan de in die verordening vastgestelde voorschriften en criteria wordt voldaan. De criteria hebben betrekking op uiteenlopende voorschriften voor slachthuizen, uitsnijderijen, noodslachting, wildverwerking, rauwe melk en zuivelproducten, en andere producten van dierlijke oorsprong.

Auditbevindingen

In verscheidene bezochte inrichtingen waren er bij de vorige officiële controle (onmiddellijk voorafgaand aan het bezoek van het VVB-auditteam) tekortkomingen vastgesteld in de frequentie en methode van bemonstering door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, waarna een begin was gemaakt met het nemen van gepaste maatregelen.

In een van de slachthuizen waren in de koelkamers karkassen opgeslagen die voorzien waren van een gezondheidsmerk maar die consistent fecale verontreiniging vertoonden. Toch werden aan het VVB-auditteam goede resultaten over een lange tijd op het vlak van proceshygiëncriteria voorgelegd, hetgeen niet overeenstemde met de waarnemingen.

Conclusie

Er werd vastgesteld dat er actie werd ondernomen om een antwoord te bieden aan de tekortkomingen beschreven in het auditverslag DG(SANCO)/2013-6861 inzake microbiologische criteria. Het feit echter dat fecale verontreiniging werd aangetroffen op karkassen, plaatst vraagtekens bij de doeltreffendheid en betrouwbaarheid van de herziene systemen en van de controle door de BA inzake proceshygiëncriteria.

5.2.4 Traceerbaarheid, etikettering en aanbrenge van identificatiemerken

Wettelijke voorschriften

Volgens artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002 moeten levensmiddelen, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel te worden verwerkt, in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar zijn. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten beschikken over systemen en procedures waarmee kan worden vastgesteld wie hun deze producten hebben geleverd en aan welke bedrijven zij hun producten hebben geleverd. Artikel 4, lid 6, van Verordening (EG) nr. 854/2004 schrijft voor dat de toetsing aan de eisen inzake de traceerbaarheid plaatsvindt in alle erkende inrichtingen.

Bepalingen voor het aanbrenge van een identificatiemerk op een product van dierlijke oorsprong zijn vastgesteld in artikel 5 van en bijlage II, sectie I, bij Verordening (EG) nr. 853/2004, en in de toetsing aan deze eisen is voorzien in artikel 4, lid 6, van Verordening (EG) nr. 854/2004. Artikel 3 van Richtlijn 2000/13/EG beschrijft de gegevens die moeten worden vermeld op de etikettering van levensmiddelen die als zodanig aan de eindconsument worden geleverd. Verordening (EG) nr. 1760/2000 en Verordening (EG) nr. 1825/2000 bevatten specifieke voorschriften voor de etikettering van rundvlees.

Auditbevindingen

Alle bezochte inrichtingen beschikten over traceerbaarheidssystemen. Deze waren op het niveau van de slachthuizen vooral gebaseerd op de slachtdatum, en in de andere inrichtingen waar verdere verwerking plaatsvond op de datum waarop het product was geleverd. De meeste inrichtingen hadden geïnvesteerd in gecomputeriseerde systemen met software op basis waarvan het mogelijk is binnenkomende grondstoffen in verband te brengen met uitgaande eindproducten. Waar een dergelijk systeem niet werd gebruikt, was dat te verklaren door de geringe verwerkingscapaciteit van de inrichting en de relatieve eenvoud waarmee hetzelfde resultaat kon bereikt worden met een

op papier gebaseerd systeem. In een aantal gevallen lieten de systemen toe twee stappen verder te traceren, of zelfs tot aan het bedrijf van herkomst, hetgeen verder gaat dan de wettelijke minimumvereiste.

De officiële controle op traceerbaarheid wordt één keer per jaar uitgevoerd met behulp van een specifieke controlelijst. Er werden voorbeelden voorgelegd waar tekortkomingen waren vastgesteld en corrigerende maatregelen waren genomen.

Het VVB-auditteam voerde meerdere traceerbaarheidsonderzoeken uit, die alle leidden tot een goed resultaat, behalve in één inrichting waar wel het verband kon worden gelegd met het binnenkomende vlees, maar waar de totale hoeveelheden niet klopten.

Op een paar uitzonderingen na waren alle producten (halffabricaten en eindproducten) correct geïdentificeerd. De etikettering voor de eindgebruiker werd in verscheidene inrichtingen gecontroleerd en was toereikend. Alle noodzakelijke identificatiemerken waren aanwezig.

Conclusie

De voorschriften inzake traceerbaarheid, etikettering en het aanbrengen van identificatiemerken worden door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven goed nageleefd. Dit wordt ook regelmatig gecontroleerd door de BA. In gevallen waar niet-naleving wordt vastgesteld, worden passende en tijdige maatregelen genomen.

5.2.5 Informatie over de voedselketen

Wettelijke voorschriften

Overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de relevante bepalingen van de bijlagen II en III bij deze verordening. Met name exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een slachthuis exploiteren, moeten de informatie over de voedselketen betreffende alle andere dieren dan vrij wild die naar het slachthuis worden gebracht of daarvoor bestemd zijn, al naargelang het geval opvragen, ontvangen, controleren en er actief gebruik van maken. Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 854/2004 moeten de OD's in slachthuizen ook inspecties uitvoeren met betrekking tot de informatie over de voedselketen.

Auditbevindingen

In de bezochte slachthuizen was voor de voor slachting aangeboden dieren informatie over de voedselketen beschikbaar. Wat betreft de behandeling van dieren, kan bij de informatie over de voedselketen worden vermeld welke therapeutische behandelingen zijn uitgevoerd binnen, of eerder dan, twee maanden voor de voorziene slachtdatum. Er werd een aantal documenten voorgelegd waarop dit was ingevuld. De documenten inzake de informatie over de voedselketen waren in de meeste gevallen 24 uur op voorhand verstuurd en bevatten de vereiste informatie en handtekeningen.

Conclusie

De vereisten inzake de informatie over de voedselketen worden voldoende nageleefd.

5.2.6 Antemortem- en postmortemkeuring

Wettelijke voorschriften

Artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 854/2004 schrijft voor dat de OD inspecties uitvoert, waaronder antemortemkeuringen op alle dieren voordat zij worden geslacht overeenkomstig de algemene voorschriften van bijlage I, sectie I, hoofdstuk II, bij Verordening (EG) nr. 854/2004, en postmortemkeuringen overeenkomstig de algemene voorschriften van bijlage I, sectie I, hoofdstuk II, en de specifieke voorschriften van sectie IV bij Verordening (EG) nr. 854/2004.

Auditbevindingen

In de bezochte slachthuizen werden de vereiste ante- en postmortemkeuringen uitgevoerd, waarvan de resultaten goed waren gedocumenteerd en waren opgenomen in de databank.

In één slachthuis echter was een belangrijk aantal zichtbaar besmette karkassen van schapen bij de postmortemkeuring goedgekeurd. De exploitant van het levensmiddelenbedrijf had geen systeem ingevoerd om de besmetting, die was veroorzaakt door een gebrekkige slachthygiëne, te verwijderen, en de OD had niet de nodige maatregelen genomen om te vermijden dat de besmette karkassen op de markt terecht zouden komen. Het VVB-auditteam verzocht om onmiddellijk in te grijpen.

Wat het testen op *Trichinella* betreft waren er expertisetests georganiseerd, maar waren nog niet alle interne laboratoria geaccrediteerd. Vier laboratoria waar niet-naleving was vastgesteld, namen corrigerende maatregelen. In de twee bezochte slachthuizen voor varkens worden alle dieren bemonsterd en getest, hetgeen in overeenstemming is met de vereisten.

Conclusie

Aan de vereisten inzake ante- en postmortemkeuringen wordt voldaan, net als aan de vereisten voor het testen op *Trichinella*. Er moet echter worden opgemerkt dat nog niet alle laboratoria die testen op *Trichinella* geaccrediteerd zijn.

5.2.7 Gezondheidsmerken

Wettelijke voorschriften

Artikel 5, lid 2, van Verordening (EG) nr. 854/2004 bepaalt dat het aanbrengen van het gezondheidsmerk op karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, andere gekweekte wilde zoogdieren dan lagomorfen, en groot wild, op halve karkassen, in vieren gedeelde karkassen en stukken die het resultaat zijn van het snijden van halve karkassen tot drie voor de groothandel bestemde stukken geschiedt in slachthuizen en wildverwerkingsinrichtingen door of onder de verantwoordelijkheid van de OD, wanneer bij officiële controles geen gebreken aan het licht zijn gekomen die het vlees ongeschikt voor menselijke consumptie maken.

Auditbevindingen

Er werd vastgesteld dat karkassen en in vieren gedeelde karkassen gezondheidsmerken droegen die over het algemeen goed zichtbaar en leesbaar waren.

De BA gaf nadere uitleg over de interne procedures en over de richtsnoeren voor beambten die de postmortemcontrole uitvoeren inzake de procedure die moet worden gevolgd wanneer besmetting

van een karkas wordt vastgesteld. Toch werd in een inrichting opgemerkt dat de meeste karkassen die de vorige dag waren geslacht, in de koelkamer waren opgeslagen en een gezondheidsmerk droegen, toch op verschillende plaatsen zichtbare fecale verontreiniging vertoonden, veroorzaakt door een slechte bedekkingstechniek.

Conclusie

Er is een doeltreffend systeem ingevoerd, dat verzekert dat gezondheidsmerken worden aangebracht. In specifieke gevallen kon het systeem echter niet verhinderen dat het gezondheidsmerk werd aangebracht op karkassen met zichtbare verontreiniging.

5.2.8 Welzijn van dieren bij het slachten of doden

Wettelijke voorschriften

Artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 854/2004 vereist dat de OD inspecties uitvoert, onder meer met betrekking tot dierenwelzijn. Verordening (EG) nr. 1099/2009 stelt EU-voorschriften vast inzake de bescherming van dieren bij het doden.

Auditbevindingen

Tijdens de openingsvergadering werd de tenuitvoerlegging van Verordening (EG) nr. 1099/2009 besproken. De BA legde uit dat de tenuitvoerlegging omwille van logistieke redenen met een jaar is vertraagd. Wel worden er reeds voor dierenwelzijn verantwoordelijke beambten opgeleid, en is er een procedure opgesteld voor het opleiden, examineren en machtigen van personeel dat te maken heeft met levende dieren in het slachthuis.

Er werd ook een procedure ontwikkeld voor het machtigen van personeel in slachthuizen dat al gedurende meer dan drie jaar met levende dieren werkt. Volgens deze procedure zijn de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor verantwoordelijk de BA in kennis te stellen van wie er in de inrichting werkt (door een verklaring op erewoord).

Het VVB-auditteam stelde vast dat de normen inzake dierenwelzijn bij het doden worden nageleefd, dat de BA regelmatig controleert, en dat niet-naleving al heeft geleid tot waarschuwingen en verdere maatregelen.

In een van de bezochte inrichtingen vonden halal-slachtingen van kleine herkauwers plaats. De dieren werden tijdens het slachten en het uitbloeden mechanisch in bedwang gehouden door een lopende band voordat zij werden aangehaakt; de aangehaakte dieren vertoonden geen tekenen van bewustzijn. De situatie was verbeterd als gevolg van een eerdere aanbeveling (nr. 7) uit het VVB-auditverslag DG(SANCO)2011-6039 met betrekking tot het in bedwang houden tijdens rituele slachtingen.

Conclusie

Er werd vastgesteld dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de vereiste normen voor het welzijn van dieren bij het doden, dat dit regelmatig wordt gecontroleerd door de beambten van de BA, en dat in geval van niet-naleving waarschuwingen volgen.

De Belgische BA werkt aan de volledige tenuitvoerlegging van de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1099/2009 met als uiterste datum 1 januari 2014, hetgeen een jaar later is dan is voorgeschreven. Deze vertraging is voornamelijk te wijten aan moeilijkheden bij het ontwikkelen

van opleidingen voor de voor dierenwelzijn verantwoordelijke beambten en voor het personeel van slachthuizen. Er worden echter wel al inspanningen gedaan en procedures opgesteld om naleving te verzekeren.

5.2.9 *Controle op melkproducerende bedrijven en op rauwe melk na de inzameling*

Wettelijke voorschriften

Artikel 8 van Verordening (EG) nr. 854/2004 schrijft voor dat lidstaten ervoor zorgen dat de officiële controles van rauwe melk en zuivelproducten overeenkomstig bijlage IV van deze verordening worden uitgevoerd. De BA moet officiële controles uitvoeren om na te gaan of aan de gezondheids- en hygiënevoorschriften voor rauwe melk en colostrum is voldaan. De BA moet ook toezicht uitoefenen op de controles inzake kiemgetal, het aantal somatische cellen (SCT) en residuen van antibiotica.

Auditbevindingen

In de drie bedrijven die door het VVB-auditteam werden bezocht, vonden de officiële controles plaats overeenkomstig de procedures van de BA (met een basisfrequentie van eens in de acht jaar, en eens in de twaalf jaar als er een gevalideerd zelfcontrolesysteem wordt toegepast). In de controlelijsten komen alle relevante aspecten aan bod. Er moest echter worden vastgesteld dat delen van deze controlelijsten konden worden ingevuld op basis van antwoorden van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf in plaats van op basis van een controle van het eigenlijke proces, omdat de desbetreffende activiteiten zelden werden uitgevoerd op het tijdstip van de controle (bv. het melken van dieren).

Officieel toezicht omvat controles op het welzijn van dieren, de identificatie en registratie van dieren, veterinaire behandelingen en medicatie, en het houden en fokken van dieren. Deze controles kunnen op verschillende tijdstippen worden uitgevoerd, wat het geval was in een van de drie bezochte bedrijven. Behalve deze officiële controles wordt elke vier maanden door een gecontracteerde particuliere dierenarts controles uitgeoefend op diergezondheid en op het register van veterinaire behandelingen.

Indien er inbreuken worden vastgesteld inzake de criteria voor rauwe melk, dan zijn het laboratorium dat de testen uitvoert, het zuivelbedrijf dat de melk ontvangt, en de exploitant die de melk produceert, ertoe verplicht de BA op de hoogte te stellen, die op haar beurt 10 % van dergelijke gevallen moet controleren. Inspectie door de BA is verplicht in alle gevallen waar een leverancier van melk is geschorst door het zuivelbedrijf.

De volgende constatering werd gedaan:

- De algemene hygiënische toestand en de identificatie en registratie van dieren waren toereikend. Op die plaatsen waar rauwe melk direct aan lokale consumenten werd verkocht, werd regelmatig gecontroleerd op zoönoses zoals Q-koorts, rundertuberculose en brucellose.
- Er zijn systemen ingesteld om te identificeren welke dieren een medische behandeling ondergaan en om hun melk, die over het algemeen wordt gebruikt om kalveren te voederen, apart te houden. De documentatie van de behandelingen omvat niet de wachttijd, die echter wel op het diergeneeskundige voorschrift staat. De BA legde er de nadruk op dat aan deze vereiste voldaan is door het register van behandelingen te koppelen aan de diergeneeskundige voorschriften.

- De faciliteiten voor de opslag van melk in afwachting van inzameling waren toereikend. Op de geitenhouderij was de temperatuur van de melk bij inzameling, zoals geobserveerd door het VVB-auditteam, 2,8 °C. Alle relevante procedures inzake bemonstering voor verder laboratoriumonderzoek werden gevolgd.
- Beide rundveehouderijen hadden een lange staat van dienst betreffende de naleving van de criteria voor rauwe melk. In de geitenhouderij lag het kiemgetal bij 30 °C, gemeten door het erkende laboratorium, rond de 900 000 per ml. De testen waren uitgevoerd in opdracht van de inzamelaar, een zuivelbedrijf dat gepasteuriseerde zuivelproducten produceert, en voldeden aan de criteria voor dergelijke producten. Om die reden had het laboratorium de BA er niet van in kennis gesteld dat de criteria voor de vervaardiging van op rauwe melk gebaseerde zuivelproducten, die eveneens plaatsvond, niet werden gehaald.

Conclusie

De officiële controles op bedrijven die melk en colostrum produceren, voldoen over het algemeen aan de wettelijke vereisten inzake de gezondheidstoestand van dieren, het gebruik van veterinaire geneesmiddelen, de hygiënevoorschriften voor bedrijven en de criteria inzake rauwe melk.

Echter, bij de bijkomstige vervaardiging van producten met rauwe melk van kleine herkauwers kon het toezicht van de BA op de controles door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven op rauwe melk niet aan het licht brengen dat deze niet voldeed aan de relevante criteria. Er bestaat hiertoe ook geen interne procedure.

5.2.10 Controle op dierlijke bijproducten

Wettelijke voorschriften

Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 854/2004 moet de officiële dierenarts inspecties uitvoeren, onder meer met betrekking tot dierlijke bijproducten. Verordening (EG) nr. 1069/2009 bepaalt aan welke eisen moet worden voldaan inzake identificatie, registers en het gebruik van commerciële documenten.

Auditbevindingen

In de bezochte inrichtingen waren dierlijke bijproducten op een juiste manier geïdentificeerd en in categorieën ondergebracht. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hadden procedures opgezet waarbij bijproducten op een duidelijke manier worden behandeld binnen de onderneming, en waarbij deze een aparte route volgen afgezet tegen producten die geschikt zijn voor menselijke consumptie. De bijbehorende commerciële documenten bevatten de vereiste informatie.

Er werd vastgesteld dat verscheidene vleesverwerkende bedrijven dierlijke bijproducten in afwachting van inzameling opslaan in koelkamers, om rotting en geurhinder tegen te gaan en geen ongedierte aan te trekken. Hiervoor worden dezelfde koelkamers gebruikt als die waar producten worden bewaard die geschikt zijn voor menselijke consumptie. In één geval echter waren de daarvoor gebruikte containers in slechte staat en hadden ze besmette buitenwanden, wat een gevaar inhield op besmetting van het in dezelfde ruimte opgeslagen vlees.

De BA heeft duidelijk gedefinieerde procedures voor het toezicht op de controles op bijproducten, en de beampten gaven er blijk van de voorschriften goed te kennen.

Conclusie

Dierlijke bijproducten waren op een correcte manier in categorieën ondergebracht en over het algemeen goed gecontroleerd binnen de erkende inrichtingen. Alle relevante informatie, nodig voor transport en destructie, was aanwezig.

5.2.11 Schriftelijke vastlegging van officiële controles

Wettelijke voorschriften

Artikel 9 van Verordening (EG) nr. 882/2004 vereist dat de bevoegde autoriteiten verslagen opstellen over de officiële controles die zij hebben verricht, met inbegrip van een beschrijving van de doelstellingen van de officiële controle, van de toegepaste controlemethoden, de geboekte resultaten en, indien toepasselijk, de corrigerende maatregelen die door het betrokken bedrijf moeten worden getroffen.

Auditbevindingen

De officiële controles zijn goed gedocumenteerd en worden passend gecommuniceerd doordat een gecentraliseerd gecomputeriseerd systeem de relevante personen toegang geeft tot eerdere officiële controles. Het systeem geeft ook aan welke maatregelen de beambten moeten nemen indien zij inbreuken vaststellen, op basis van een vooraf vastgelegd scoresysteem.

Voor elke activiteit (slachten, uitsnijden van verschillende diersoorten, vleesbereidingen, enz.) zijn aparte controlelijsten ontwikkeld, die worden ingevuld en geregistreerd in een online databank. In complexe bedrijven met meerdere activiteiten is er echter veel herhaling. Een extreem voorbeeld hiervan is dat van een bedrijf waar tijdens één officieel bezoek in totaal 113 bladzijden met controlelijsten werden opgemaakt. De Belgische autoriteiten lieten het VVB-auditteam weten dat zij zich bewust zijn van de ontwikkeling naar een te bureaucratisch systeem en dat er een project gaande is om meer dynamische controlelijsten te ontwikkelen.

Het VVB-auditteam stelde vast dat er in bepaalde gevallen een kwaliteitsverschil was tussen het werk van de erkende dierenartsen (DMO's) en dat van de officiële dierenartsen (OD's) van het FAVV, waar het gaat om de juistheid van het oordeel over de categorisering van inbreuken en dus van de daaruit voortvloeiende maatregelen.

De jaarlijkse inspectieverslagen van de OD's van het FAVV gaven een preciezer en duidelijker beeld van het niveau van naleving in inrichtingen. Tekortkomingen en meer complexe problemen werden beter beschreven, waardoor de corrigerende maatregelen die door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten worden genomen, doeltreffender zullen zijn.

Er werd ook opgemerkt dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven waarvoor omwille van niet-naleving een verhoogde controlefrequentie gold, wel vaker werden gecontroleerd door erkende dierenartsen (DMO's), maar niet door de officiële dierenartsen (OD's) van het FAVV.

Conclusie

Het systeem van schriftelijke vastlegging van officiële controles, waarbij de bevindingen bij officiële controles in detail worden beschreven, is toereikend. De verzamelde gegevens worden verder geanalyseerd en gewogen om te zorgen voor een geharmoniseerde beoordeling van bevindingen over de diverse sectoren in het hele land.

6 ALGEMENE CONCLUSIES

Het systeem van officiële controles is goed ontwikkeld en over het algemeen doeltreffend. In één inrichting echter werden significante tekortkomingen (inzake hygiëne, identificatie van producten, en traceerbaarheid) vastgesteld. De BA heeft een actieplan voorgelegd om deze tekortkomingen te verhelpen. In andere inrichtingen werd een aantal tekortkomingen op het vlak van hygiëne vastgesteld. In de meeste van de bezochte inrichtingen was echter zowel de naleving als de controle met follow-up door de BA goed.

De controlefrequentie in inrichtingen wordt berekend op basis van een risicobeoordeling, waarin echter niet met alle relevante risicofactoren rekening wordt gehouden. Het systeem reageert ook niet voldoende snel op factoren die zulke risico's beïnvloeden.

Er is een systeem dat afwijkingen en versoepelingen toelaat, maar de voorwaarden zijn van dien aard dat de kosten kleine inrichtingen ervan kan weerhouden hiervan gebruik te maken.

De voorschriften inzake dierenwelzijn bij het doden worden afdoende toegepast. De Belgische autoriteiten werken nog aan de volledige tenuitvoerlegging van Verordening (EG) nr. 1099/2009 met ingang van 1 januari 2014, een jaar later dan voorgeschreven.

Wat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven met gevalideerde zelfcontrolesystemen betreft werd opgemerkt dat er procedures bestaan om deze validering in te trekken. Deze worden echter alleen in uitzonderlijke omstandigheden toegepast en indien er geen regelmatige melding van resultaten en/of belangrijke tekortkomingen aan de BA plaatsvindt. In die gevallen waar er belangrijke verschillen bestaan tussen het resultaat van de controle door de BA en die door de onafhankelijke accreditatie-instelling, resulteerde de berekening van de controlefrequentie bovendien nooit in meer controles.

Na het 'paardenvleeschandaal' zijn eindproducten en grondstoffen in beslag genomen in afwachting van de resultaten van het onderzoek en van mogelijke gerechtelijke stappen.

De kwaliteitscriteria inzake rauwe melk worden goed toegepast voor koeienmelk, maar niet voor melk van kleine herkauwers die bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk, waarvoor de BA geen procedure heeft.

7 SLOTVERGADERING

Op 20 september 2013 vond een slotvergadering plaats met de Belgische autoriteiten (FAVV). Tijdens deze vergadering presenteerde het VVB-auditteam zijn bevindingen en voorlopige conclusies, en werd informatie verstrekt over de toepasselijke termijnen voor het overleggen van het verslag en van het antwoord daarop.

De vertegenwoordigers van de Belgische autoriteiten (FAVV) accepteerden de bevindingen en conclusies die door het VVB-auditteam werden voorgelegd. Bovendien werd er informatie verstrekt over de reeds genomen en geplande maatregelen om bepaalde bevindingen bij de bezochte inrichtingen aan te pakken.

8 AANBEVELINGEN

Binnen 25 werkdagen na ontvangst van dit verslag moet aan de Commissie een actieplan worden

voorgelegd dat de maatregelen beschrijft die zijn genomen of gepland naar aanleiding van de aanbevelingen van dit verslag en dat een tijdschema bevat voor het corrigeren van de geconstateerde gebreken.

Nr.	Aanbeveling
1.	Ervoor zorgen dat aan de voorschriften van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 882/2004 wordt voldaan door bij de berekening van de controlefrequentie voor het uitvoeren van officiële inspecties rekening te houden met alle relevante risicofactoren, met bijgewerkte informatie inzake het niveau van naleving van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, en met de resultaten van officiële controles.
2.	Ervoor zorgen dat auditresultaten regelmatig en zonder onnodig uitstel worden meegedeeld aan de bevoegde autoriteit, voornamelijk wanneer er door onafhankelijke accreditatie-instellingen bij de validering van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven significante gevallen van niet-naleving worden vastgesteld, overeenkomstig artikel 5, lid 2, van Verordening (EG) nr. 882/2004.
3.	Ervoor zorgen dat de bevoegde autoriteit schriftelijke procedures ontwikkelt over het toezicht op de naleving en de te nemen maatregelen inzake de criteria voor rauwe melk van andere dieren dan koeien en bedoeld voor de vervaardiging van producten met rauwe melk, zonder de warmtebehandeling voorgeschreven door hoofdstuk II van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 854/2004.

De aanbevelingen van de bevoegde autoriteit zijn te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6881

BIJLAGE 1 – VERWIJZINGEN NAAR WETGEVING

Wetgeving	Publicatieblad	Titel
Verordening nr. 1760/2000	PB L 204 van 11.8.2000, blz. 1-10	Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 820/97 van de Raad
Verordening nr. 1825/2000	PB L 216 van 26.8.2000, blz. 8-12	Verordening (EG) nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten
Verordening nr. 178/2002	PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1-24	Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
Verordening nr. 852/2004	PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
Verordening nr. 853/2004	PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Wetgeving	Publicatieblad	Titel
Verordening nr. 854/2004	PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83	Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong
Verordening nr. 882/2004	PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1	Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn
Verordening nr. 2073/2005	PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1-26	Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
Verordening nr. 2074/2005	PB L 338 van 22.12.2005, blz. 27-59	Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004
Verordening nr. 2075/2005	PB L 338 van 22.12.2005, blz. 60-82	Verordening (EG) nr. 2075/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op Trichinella in vlees
Verordening nr. 1162/2009	PB L 314 van 1.12.2009, blz. 10-12	Verordening (EG) nr. 1162/2009 van de Commissie van 30 november 2009 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad

Wetgeving	Publicatieblad	Titel
Verordening nr. 1099/2009	PB L 303 van 18.11.2009, blz. 1-30	Verordening (EG) nr. 1099/2009 van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden
Richtlijn 96/93/EG	PB L 13 van 16.1.1997, blz. 28-30	Richtlijn 96/93/EG van de Raad van 17 december 1996 inzake de certificering van dieren en dierlijke producten
Richtlijn 98/83/EG	PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32-54	Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water
Richtlijn 2000/13/EG	PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29-42	Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame