



DG(SANCO)2013-6888 – RS

AUSZUG AUS DEM BERICHT DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

ÜBER EIN AUDIT IN DER SCHWEIZ

15. - 25. OKTOBER 2013

**BEWERTUNG DES SYSTEMS ZUR KONTROLLE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT IM
ZUSAMMENHANG MIT ROHMILCH UND MILCHERZEUGNISSEN NACH DEM ABKOMMEN
ZWISCHEN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND DER SCHWEIZERISCHEN
EIDGENOSSENSCHAFT ÜBER DEN HANDEL MIT LANDWIRTSCHAFTLICHEN ERZEUGNISSEN**

**HINWEIS: DIES IST – IN DEUTSCHER ÜBERSETZUNG – EIN AUSZUG AUS DEM BERICHT ÜBER
DAS OBENGENANNTA AUDIT. VERBINDLICH IST NUR DIE LANGFASSUNG DES
ORIGINALBERICHTS (DG(SANCO)2013-6888).**

ZUSAMMENFASSUNG

Der Bericht enthält die Ergebnisse eines Audits, das das Lebensmittel- und Veterinäramt (FVO) vom 15. bis zum 25. Oktober 2013 in der Schweiz durchgeführt hat. Ziel des Audits war es, zu überprüfen, ob die Durchsetzungs- und Kontrollprogramme der Schweizerischen Eidgenossenschaft in Bezug auf bestimmte tierische Erzeugnisse gemäß den Vorgaben in Anhang II Titel II des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (im Folgenden „Abkommen“ genannt) durchgeführt werden; ferner sollten die Folgemaßnahmen bewertet werden, die von den zuständigen Behörden als Reaktion auf die im Bericht DG(SANCO)/2009-8217 (im Folgenden „Bericht 2009-8217“ genannt) gemachten Empfehlungen ergriffen wurden.

Der schweizerische Rechtsrahmen für die Kontrollen von Rohmilch und Milcherzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, wird als den Rechtsvorschriften der Europäischen Union (EU) gleichwertig anerkannt, und es bestehen nur geringfügige Unterschiede im Vergleich zu den EU-Rechtsvorschriften. Die zuständigen Behörden sind für die amtlichen Kontrollen von Milch und Milcherzeugnissen eindeutig benannt. Das angetroffene amtliche Personal war im Allgemeinen qualifiziert und motiviert sowie ausreichend geschult. Obwohl ein funktionierendes Kontrollsystem eingeführt wurde, wird das Follow-up dadurch geschwächt, dass die Kantone rechtlich nicht dazu verpflichtet sind, den Empfehlungen zu folgen und geeignete Abhilfemaßnahmen zu ergreifen. Die von den Kantonsbehörden durchgeführten amtlichen Kontrollen waren im Allgemeinen wirksam, und

die Leistungen der zuständigen Behörden in Bezug auf die Kontrollen von Molkereien und Sammelstellen waren im Allgemeinen zufriedenstellend. Allerdings war die für die Inspektion und Dokumentenprüfungen angesetzte Zeit nicht immer ausreichend, und die Inspektoren hatten einige erhebliche vom FVO-Auditteam festgestellte Mängel nicht weiterverfolgt. Obwohl Hinweise für die Verwendung von Durchsetzungsinstrumenten in den besuchten Kantonen vorlagen, waren die Durchsetzungsmaßnahmen in Bezug auf einen inspizierten Betrieb schlecht. Die zuständige Behörde hat jedoch unverzüglich Maßnahmen ergriffen, und dem Lebensmittelunternehmer wurde die Zulassung entzogen. Zwar gab es Hinweise auf eine amtliche Probenahme von Milch und Milcherzeugnissen durch die kantonale Behörde für Lebensmittelsicherheit, jedoch war deren Häufigkeit in den besuchten Betrieben gering. Darüber hinaus hat die zentrale zuständige Behörde keinen Überblick über die Situation auf nationaler Ebene, und ihr fehlt eine spezifische Rechtsgrundlage für die Errichtung nationaler Überwachungsprogramme.

Obwohl die zuständigen Behörden auf die Empfehlungen des Berichts 2009-8217 mit Maßnahmen reagiert haben, befolgten nicht alle Kantone die Anweisungen der zentralen zuständigen Behörde, und das FVO-Auditteam stellte einige Mängel in Bezug auf die Zulassung von drei der acht besuchten Betriebe fest. Einer der besuchten Lebensmittelunternehmer, ein wichtiger Exporteur von Milcherzeugnissen für den menschlichen Verzehr in die EU, verarbeitete Rohmilch, die von anderen Molkereien abgelehnt wurde, als Ausgangsmaterial für Futtermittel für einen anderen Lebensmittelunternehmer, ohne eine Zulassung für eine solche Tätigkeit zu haben.

Sieben der acht besuchten Betriebe entsprachen weitgehend den schweizerischen Normen für die allgemeinen und besonderen Hygienevorschriften, und die auf dem HACCP-Konzept (Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte) beruhenden Verfahren wurden mit einer Ausnahme bei allen besuchten Lebensmittelunternehmern angewandt. Allerdings stellte das FVO-Auditteam einige erhebliche Mängel fest, die den zuständigen Behörden nicht aufgefallen waren. Die verfügbaren Unterlagen über die Untersuchung von Trinkwasser in den besuchten Betrieben waren in den meisten Fällen nur auf mikrobiologische Parameter begrenzt. Die mikrobiologischen Untersuchungen der Lebensmittelunternehmer wurden in den meisten Aspekten gemäß den schweizerischen Anforderungen durchgeführt, und die Ergebnisse waren in den meisten Fällen zufriedenstellend. Es wurden jedoch einige Mängel festgestellt. Im Allgemeinen waren Rückverfolgungssysteme vorhanden, die mit den schweizerischen Vorschriften in Einklang stehen. Die Vorschriften für tierische Nebenprodukte (TNP) wurden weitgehend eingehalten, mit Ausnahme der Mängel bei der Umsetzung von Kennzeichnungsvorschriften bei tierischen Nebenprodukten. Das Qualitätskontrollsystem für Kuhrohmilch ist gut entwickelt und funktioniert ordnungsgemäß. Allerdings wurde noch kein formales Kontrollsystem für Rohmilch von anderen Tierarten etabliert, und das FVO-Auditteam stellte Mängel in Bezug auf die Untersuchung von Ziegenrohmilch auf Gesamtkeimzahl und Rückstände von Antibiotika fest.

Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständige Behörde zur Beseitigung der im Rahmen des Auditbesuchs festgestellten Mängel.

Empfehlungen

Der Kommission sollte innerhalb von 25 Arbeitstagen nach Erhalt dieses Berichts ein Maßnahmenplan mit den auf die Empfehlungen in diesem Bericht hin ergriffenen bzw. geplanten Maßnahmen (mit Angabe der Fristen für deren Durchführung) zur Beseitigung der festgestellten Mängel übermittelt werden.

Nr.	Empfehlung
1.	Es sollte sichergestellt werden, dass die amtlichen Kontrollen Trinkwasser umfassen, und dass das Trinkwasser die mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Kriterien gemäß Artikel 17 und Anhang B der Hygieneverordnung (817.024.1), der Verordnung über Trink-, Quell- und Mineralwasser (SR 817.022.102) sowie der Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (817.021.23) erfüllt. Darüber hinaus sollte sichergestellt werden, dass die vollständigen Analyseergebnisse von Trinkwasser aus Wasserwerken für die Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 der Verordnung über Trink-, Quell- und Mineralwasser verfügbar ist.
2.	Es sollte sichergestellt werden, dass die bei den Lebensmittelunternehmern vorhandenen Kontrollsysteme für Rohmilch und Kolostrum auch Rohmilch von Schafen und Ziegen umfassen, und dass die amtlichen Kontrollen von Molkereien gemäß Artikel 56 der Lebensmittelverordnung (817.02) bzw. gemäß der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (817.025.21) auch die Kontrolle der Rohmilchqualität umfassen.
3.	Es sollte sichergestellt werden, dass die auf dem HACCP-Konzept beruhenden Systeme der Lebensmittelunternehmer in Einklang mit den Anforderungen des Artikels 51 der Lebensmittelverordnung (817.2) stehen, um zu gewährleisten, dass die amtlichen Kontrollen der auf das HACCP-Konzept gestützten Verfahren wirksam sind, und dass deren Wirksamkeit gemäß Artikel 56 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (817.025.21) bewertet wird.
4.	Es sollte sichergestellt werden, dass tierische Nebenprodukte in Molkereien einem angemessenen Kontrollsystem unterliegen, das deren Sammlung und Kennzeichnung gemäß Artikel 16 der Hygieneverordnung (817.024.1) und in den Artikeln 20 und 38 der Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten mit einschließt.
5.	Es sollte sichergestellt werden, dass die amtlichen Kontrollen der Einhaltung der Kriterien für Lebensmittelsicherheit und Prozesshygiene wirksam sind, und dass überprüft wird, ob die Lebensmittelunternehmer die Vorschriften und Kriterien gemäß Artikel 58a Kapitel 5a und den Anhängen 1-3 der Hygieneverordnung (817.024.1) einhalten.

Stellungnahme der zuständigen Behörde zu den Empfehlungen:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6888