



EUROPÄISCHE KOMMISSION  
GENERALDIREKTION GESUNDHEIT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Gesundheits- und Lebensmittelaudits und Analysen

DG(SANTE) 2020-6917

ENDGÜLTIGER BERICHT ÜBER DAS AUDIT  
IN  
DEUTSCHLAND  
VOM 02 MAERZ 2020 BIS 13 MAERZ 2020  
ZUR  
ZUR BEWERTUNG DES SYSTEMS ZUR KONTROLLE DER  
LEBENSMITTELSICHERHEIT IM ZUSAMMENHANG MIT DERPRODUKTION UND  
DEM INVERKEHRBRINGEN VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

*Als Reaktion auf Informationen, die von der zuständigen Behörde geliefert wurden, ist jeder auf Tatsachen beruhende Fehler, der im Berichtsentwurf zur Kenntnis genommen wurde, korrigiert worden; jede Klärung erscheint in Form einer Fußnote.*

## **Zusammenfassung**

*Dieser Bericht enthält das Ergebnis eines Auditbesuchs den die Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit im Rahmen ihres Auditprogrammes in den Mitgliedsstaaten vom 2. bis 13. März 2020 in der Bundesrepublik Deutschland durchführte.*

*Im Rahmen des Audits sollte überprüft werden, ob die amtlichen Kontrollen von Fischereierzeugnissen gemäß den einschlägigen Bestimmungen der Europäischen Union organisiert und durchgeführt werden und inwieweit die für Fischereierzeugnisse relevanten Vorschriften der Europäischen Union effektiv durchgesetzt werden.*

*Der Bericht kommt zu dem Schluss, dass die deutschen Behörden über ein amtliches Kontrollsystem für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen verfügen, das generell alle gesetzlich erforderlichen Elemente enthält. Die Umsetzung des Kontrollsystems liegt ausschließlich in der Verantwortung der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte. Die Landesministerien sind verantwortlich für die Überwachung der Kontrollsysteme und haben die Fachaufsicht über die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte. Zwar sind die Länderministerien befugt, Handlungsanweisungen zu erteilen, aber die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte sind autonom bei der Entscheidungsfindung und der Ausführung in Bezug auf die amtlichen Kontrollen<sup>1</sup>. Die Allgemeinen Verwaltungsvorschriften des zuständigen Bundesministeriums dienen dazu, eine einheitliche Ausführung des Bundesrechtes zu gewährleisten. Dies stellt das System vor große Herausforderungen, die in verschiedenen Ländern unterschiedlich erfolgreich bewältigt wurden. Dieses System hat auch direkte Auswirkungen auf die Umsetzung und Überprüfung der Wirksamkeit amtlicher Kontrollen. Dies wurde bei Unternehmensbesuchen deutlich, bei denen in einigen Unternehmen teilweise gravierende Hygienemängel festgestellt wurden, während andere konform oder vorbildlich waren, ebenso wie die ausgeführten amtlichen Kontrollen. Daraus folgerte das Auditteam, dass das derzeitige deutsche amtliche Kontrollsystem keine bundes- oder landesweit einheitlichen und gleichwertigen Kontrollen und Durchsetzungsmaßnahmen beinhaltet um die Einhaltung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit bezüglich Fischereierzeugnissen zu gewährleisten.*

*Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständigen deutschen Behörden zur Behebung der festgestellten Mängel und zur Verbesserung des bestehenden Kontrollsystems.*

---

<sup>1</sup> In ihrer Antwort zum Berichtsentwurf gab die zentrale zuständige Behörde an, dass das Ministerium für Justiz, Europa und Verbraucherschutz des Landes Schleswig-Holstein hat wie andere Landesministerien auch die Fachaufsicht und ist weisungsbefugt über die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte.

## Inhalt

1	Einführung.....	1
2	Ziel und Umfang .....	1
3	Rechtliche Grundlage.....	1
4	Hintergrund .....	2
4.1	Allgemeiner Hintergrund.....	2
4.2	Produktions- und Handelsinformationen.....	2
4.3	Meldungen im Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) .....	2
5	Ergebnisse und Schlussfolgerungen.....	2
5.1	Zuständige Behörden.....	2
5.1.1	Benennung der zuständigen Behörden und Ausführungskriterien.....	3
5.1.2	Befugnisse, Unabhängigkeit und Aufsicht der zuständigen Behörden .....	4
5.1.3	Ressourcen .....	5
5.1.4	Schulung und Kenntnis des Personals, das behördliche Kontrollen ausführt .....	5
5.1.5	Transparenz und Vertraulichkeit.....	6
5.1.6	Dokumentierte Kontrollverfahren .....	6
5.1.7	Kontrollaktivitäten, -methoden und -techniken .....	7
5.1.8	Durchsetzungsmaßnahmen.....	7
5.2	Registrierung / Genehmigung von Lebensmittelbetrieben.....	8
5.2.1	Genehmigung von Betrieben.....	8
5.2.2	Registrierung von Fischereifahrzeugen.....	9
5.2.3	Zulassung von Gefrier- und Fabrikschiffen .....	9
5.3	Amtliche Kontrollen .....	9
5.3.1	Amtliche Kontrollen der Produktion und des Inverkehrbringens .....	9
5.3.2	Amtliche Kontrollen von Fischereierzeugnissen .....	13
5.4	Nachverfolgung von RASFF Meldungen.....	14
5.5	Laboratorien.....	15
6	Allgemeine Schlussfolgerungen.....	16
7	Abschlussbesprechung .....	16
8	Empfehlungen .....	17
Anhang 1 – Gesetzliche Grundlagen		

## IN DIESEM BERICHT VERWENDETE ABKÜRZUNGEN UND DEFINITIONEN

<b>Abkürzung</b>	<b>Erläuterung</b>
AVV RÜb	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften
BALVI-ip	Softwaresystem
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
EU	Europäische Union
GD Gesundheit und Lebensmittelsicherheit	Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
RASFF	Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel

## 1 EINFÜHRUNG

Das Audit fand in der Bundesrepublik Deutschland (nachstehend Deutschland) vom 2. bis 13. März 2020 statt und wurde im Rahmen des Auditprogrammes der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission (GD Gesundheit und Lebensmittelsicherheit) durchgeführt. Das Auditteam bestand aus zwei Auditoren aus der GD Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und wurde während des gesamten Audits von Vertretern der zentralen zuständigen Bundesbehörde begleitet.

Eine Eröffnungssitzung wurde am 2. März mit der zuständigen Bundesbehörde und Vertretern der besuchten Bundesländern in Berlin gehalten. Bei diesem Treffen bestätigte das Auditteam und die beteiligten Behörden die Ziele und den Ablauf des Audits.

## 2 ZIEL UND UMFANG

Ziel des Audits war es zu beurteilen, ob die Organisation und der Betrieb der von den zuständigen Behörden eingerichteten amtlichen Kontrollsysteme mit den Anforderungen des einschlägigen Rechts der Europäischen Union (EU) übereinstimmen und inwieweit die korrekte Umsetzung von EU-Vorschriften für Fischereierzeugnisse relevant und wirksam durchgesetzt werden.

In Bezug auf den Umfang konzentrierte sich das Audit auf die Organisation und Leistung der zuständigen Behörde und des geltenden amtlichen Kontrollsystems, das die Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsphasen für in Verkehr gebrachte Fischereierzeugnisse abdeckt. Dementsprechend wurden relevante Aspekte der in Anhang 1 genannten EU-Rechtsvorschriften als technische Grundlage für das Audit herangezogen.

Um dieses Ziel zu erreichen, besuchte das Auditteam die folgenden Standorte:

<b>ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN</b>		
Zentrale Ebene	2	Eröffnungs- / Abschlussbesprechung
Bundesländer	2	
<b>ANLANDUNG UND ERSTVERKAUF</b>		
Anlandeplätze	1	
<b>BETRIEBE FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE</b>		
Produktionsbetriebe, Gefrier- und Fabriksschiffe, Kühlhäuser	8	

## 3 RECHTLICHE GRUNDLAGE

Das Audit wurde gemäß den allgemeinen Bestimmungen der EU-Gesetzgebung und insbesondere gemäß den Artikeln 116, 117 und 119 der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates durchgeführt.

Die vollständigen rechtliche Verweise auf die in diesem Bericht zitierten EU-Rechtsakte sind in Anhang 1 enthalten und beziehen sich gegebenenfalls auf die zuletzt geänderte Fassung.

## **4 HINTERGRUND**

### **4.1 ALLGEMEINER HINTERGRUND**

Beim letzten Auditbesuch, der im Jahr 2014 stattfand (Aktenzeichen: DG(SANCO)2014-7134)<sup>2</sup>, wurden Mängel in Bezug auf den Ausbildungsstand des Kontrollpersonals, fehlende Kontrollen in der Primärproduktion, unzulängliche Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)-pläne in Betrieben, Zulassung von Gefrierschiffen und bei Probenahmen für Histamin und *Listeria monocytogenes* Untersuchungen festgestellt.

### **4.2 PRODUKTIONS- UND HANDELSINFORMATIONEN**

Laut Angaben des Statistischen Bundesamtes produzierte Deutschland im Jahr 2018 465,026 Tonnen Fischereierzeugnisse. Davon entfielen 241,609 Tonnen auf Tiefkühlprodukte, 159,275 Tonnen auf Zubereitungen (Salate, Zubereitungen und Räucherfisch) und 20,240 Tonnen auf Frischfisch. Die Zahlen für 2016 und 2017 sind in vergleichbaren Größenordnungen. Aquakulturprodukte machen mit ca. 18,000 Tonnen etwa 4% der Produktion aus.

Nach der Liste der deutschen Behörden waren insgesamt 2,704 Betriebe zur Zeit des Audits zugelassen. Darunter sind 181 Fabrikschiffe wobei nur acht auf hoher See fischen. Die meisten sind Krabbenkutter, die den Fang direkt an Bord verarbeiten.

### **4.3 MELDUNGEN IM SCHNELLWARNSYSTEM FÜR LEBENSMITTEL UND FUTTERMITTEL (RASFF)**

Seit 2014 wurden 16 Benachrichtigungen bezüglich Fischereierzeugnissen mit Ursprung Deutschland in das RASFF System gemeldet. Fünf bezogen sich auf *Listeria monocytogenes* in geräucherten Lachs, vier auf Fremdkörper in Tiefkühlfisch/Fischstäbchen), zwei auf Rückstände von Leukomalachitgrün bzw. -violett in Fischerzeugnissen aus Aquakultur und weitere Fälle mit verschiedenen Ursachen (z.B. zu hohe Konzentrationen von Zusatzstoffen).

## **5 ERGEBNISSE UND SCHLUSSFOLGERUNGEN**

### **5.1 ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN**

**Rechtliche Anforderungen** Artikel 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 28, 29, 31, 32, 33, 138 und 139 der Verordnung (EU) 2017/625.

#### **Ergebnisse**

1. Eine Übersicht, wie in Deutschland die amtlichen Kontrollsysteme organisiert sind, basierend auf Informationen, die von den deutschen Behörden bereitgestellt wurden,

---

<sup>2</sup> [https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3453](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3453)

kann im Länderprofil für Deutschland eingesehen werden. Ein Internetlink ist verfügbar: [https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/country\\_profiles/details.cfm?co\\_id=DE](https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/country_profiles/details.cfm?co_id=DE). Das Länderprofil wurde im Dezember 2019 aktualisiert und reflektiert die derzeitige Struktur und Organisation der zuständigen Behörden.

#### *5.1.1 Benennung der zuständigen Behörden und Ausführungskriterien*

2. Die Verantwortung für die Durchführung amtlicher Kontrollen für Fischereierzeugnisse liegt bei den 16 Bundesländern. Dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), das unter anderem für die Ausarbeitung von Rechtsvorschriften auf Bundesebene verantwortlich ist, und seinem zugeordneten Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelschutz (BVL) kommen koordinierende Funktionen zu. Sie haben aber keine Weisungsbefugnis gegenüber Bundesländern oder Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte. Das BVL beteiligt sich an der Ausarbeitung von allgemeinen Verwaltungsvorschriften und steht den Ländern als eine koordinierende und verwaltende Behörde bei, indem es Daten von den Ländern sammelt und dem BMEL Auskunft erteilt. Das BMEL vertritt Deutschland bei den relevanten EU-Ausschüssen für Fischereierzeugnisse und das BVL koordiniert das EU-Schnellwarnsystem.
3. Die Struktur des Lebensmittelsicherheitskontrollsystems und die verschiedenen Kontrollebenen variieren zwischen den Bundesländern. In allen Fällen sind die zuständigen Ministerien des betreffenden Landes die koordinierende Ebene und die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte führen die amtlichen Kontrollaktivitäten durch. Einige Länder haben Landesbehörden als mittlere Ebene zwischen den Ministerien und den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte etabliert, die mit verschiedenen Aufgaben beauftragt sein können. In einem besuchten Land führte eine Landesbehörde die amtlichen Zulassungen für Lebensmittelbetriebe durch.
4. Um die bundesweite Harmonisierung der Länderregelungen und Maßnahmen bei den Lebensmittelkontrollen zu erreichen, wurde die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften (AVV RÜb) erstellt. Die Vorschrift beschreibt Anforderungen an risikobasierte Kontrollen, Mitarbeiterqualifikationen, Qualitätssicherung, amtliche Probenpläne und Verfahren zum Informationsaustausch zwischen den verschiedenen Bundes- und Länderbehörden.
5. Neben der AVV RÜb als wichtigem Instrument zur Harmonisierung der Kontrollen, gibt es fachspezifische Arbeitsgruppen und Informationsplattformen zum Erfahrungsaustausch zwischen den Bundesländern:
  - Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz;
  - Das Fachinformationssystem Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit;

- Die Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, die länderübergreifenden Verfahrensanweisungen herausgegeben hat, die als Grundlage für die Qualitätssicherung der Länder genutzt werden;
  - Die Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft, worunter auch Fischereierzeugnisse fallen.
6. Deutschland verfügt über ein ausgedehntes Netz von Laboratorien und die besuchten zuständigen Behörden haben amtliche Laboratorien für die amtliche Untersuchung von Fischereierzeugnissen benannt und zu ihrer Verfügung.

#### *5.1.2 Befugnisse, Unabhängigkeit und Aufsicht der zuständigen Behörden*

7. Die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte bzw. oben genannte Landesbehörde haben die Befugnis Lebensmittelunternehmer nach Maßgabe der gesetzlichen Grundlagen zu registrieren, zuzulassen, zu kontrollieren und bei Abweichungen korrigierende Maßnahmen zu ergreifen.
8. Die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte sind weitgehend autonom bezüglich der Organisation und Durchführung der Kontrollen.
9. Die Ergebnisse der Kontrollberichte und die meisten Datensätze sind aus Datenschutzgründen nur auf der Ebene der jeweiligen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte zugänglich. Das jeweilige Land hat zwar ein Auskunftsrecht, es hat aber keine Möglichkeit sich via Informationstechnologien einen Überblick über die Kontrollen und deren Ergebnisse zum Zweck der Aufsicht zu machen. Des Weiteren wird eine wirksame Steuerung und Datengewinnung durch die Tatsache erschwert, dass Kontrollberichte und Kontrollhilfen wie Checklisten meist nicht harmonisiert sind<sup>3</sup>.
10. Alle besuchten Länder haben Qualitätssicherungssysteme auf Länderebene eingeführt und führten ihre Qualitätssicherung konform der eigenen Regeln aus. Das Auditteam stellte jedoch fest, dass die durchgeführten Audits im Rahmen der Qualitätssicherung hauptsächlich dokumentenbezogen sind und die Kontrollqualität und -wirksamkeit nicht anhand von Betriebsbegehungen geprüft wurden<sup>4</sup>. Die Qualität der amtlichen

---

<sup>3</sup> In ihrer Antwort zum Berichtsentwurf gab die zentrale zuständige Behörde an, dass das Ministerium für Justiz, Europa und Verbraucherschutz des Landes Schleswig-Holstein hat wie andere Landesministerien auch auf Verlangen in jedem Fall ein Auskunftsrecht. Die ständige Einsichtsmöglichkeit in alle elektronischen Unterlagen der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern der Kreise und kreisfreien Städte ist technisch derzeit noch nicht möglich.

<sup>4</sup> In ihrer Antwort zum Berichtsentwurf gab die zentrale zuständige Behörde an, dass das niedersächsische Qualitätsmanagementsystem eine klare Trennung zur Fachaufsicht vorsieht. Betriebsbegehungen bzw. die



Zulassungen und Kontrollen in den besuchten Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte eines Bundeslandes waren sehr unterschiedlich, was die Wirksamkeit der vorhandenen Qualitätssicherungssysteme in Frage stellt. Die zuständigen Behörden informierten das Auditteam dass in einem besuchten Bundesland ein überarbeitetes Qualitätssicherheitssystem in 2019 eingeführt wurde und noch weitere Schritte nötig sind, bis das System vollständig implementiert sein wird.

11. Das Auditteam stellte fest, dass in verschiedenen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte in beiden Bundesländern seit mehr als zwanzig Jahren ein und dieselbe Person praktisch alle amtlichen Kontrollen im Fischereisektor durchführte, in einem Fall schloss dies auch die Zulassungen von Betrieben ein. Das steht im Widerspruch zu §3 Absatz 3 Punkt 2 (b) der AVV RÜb, die eine Rotation des Kontrollpersonals oder gleichwertige Maßnahmen verlangt.

#### *5.1.3 Ressourcen*

12. Dem Auditteam wurde in den besuchten Ländern berichtet, dass zuwenig Kontrollpersonal für die geplanten Kontrolltätigkeiten vorhanden ist. Darum wurden die in der Planung vorgesehenen Kontrollfrequenzen unterschritten.

#### *5.1.4 Schulung und Kenntnis des Personals, das behördliche Kontrollen ausführt*

13. Das Kontrollpersonal, mit dem sich das Auditteam traf, war im Allgemeinen qualifiziert und sachkundig aber es zeigten sich in einigen Fällen Schwächen bezüglich:
  - der Durchführung und zeitnahen Aktualisierung von amtlichen Zulassungen gemäß EU-Verordnung 2017/625;
  - der Notwendigkeit Fristen zu setzen um die bei amtlichen Kontrollen festgestellte gravierende Mängel bei Herstellern zu beseitigen;
  - Betriebe auf Ihre Hauptverantwortung für die Sicherheit ihrer hergestellten Lebensmittel hinzuweisen;
  - der Beurteilung von Methoden zur Umgebungsbeprobung durch den Hersteller;
  - der Einordnung der Schwere von Hygieneverstößen.
14. Das Auditteam stellte fest, dass die Korrekturmaßnahmen um die Empfehlungen des Auditberichts von 2014 bezüglich der Schulung des Kontrollpersonals und der

---

Begleitung von Vor-Ort-Kontrollen werden als fachaufsichtliche Komponente eingestuft, die nicht mit den Grundsätzen des niedersächsischen Qualitätsmanagementsystems vereinbar sind.

Wirksamkeit der Kontrollsysteme zu beheben nicht in Bezug auf alle auditierten Behörden<sup>5</sup> effektiv umgesetzt wurden.

#### *5.1.5 Transparenz und Vertraulichkeit*

15. Die geltenden nationalen Rechtsvorschriften sehen weitgehende Garantien für Datenschutz, Vertraulichkeit und das Berufsgeheimnis vor. Die Inspektoren sind gesetzlich verpflichtet, relevante Informationen vertraulich zu behandeln. Die eingeführten Regeln gehen jedoch soweit, dass Risikobewertungen auf übergeordneten Ebenen sehr erschwert werden, vor allem, weil Datensätze oft nur im Einzelabruf von den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern der Kreise und kreisfreien Städte erhoben werden können (siehe auch unter Absatz Nr. 9).

#### *5.1.6 Dokumentierte Kontrollverfahren*

16. In beiden besuchten Ländern standen Verfahrensanweisungen zur Kontrolle in der Fischereierzeugung, mit Ausnahme der Primärproduktion, zur Verfügung. Dem Auditteam wurde in einem besuchten Land ein veröffentlichungsreifer Entwurf der Aktualisierung dieser Verfahrensanweisung vorgelegt, der Empfehlungen auch für den Bereich der Primärerzeugung erhält. Berichtsmuster waren nicht landesweit vorgeschrieben. Diese werden dann in den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern der Kreise und kreisfreien Städte oder durch das Kontrollpersonal selbst erstellt. Ein besuchtes Bundesland hat den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern der Kreise und kreisfreien Städte ein einheitliches Berichtsmuster zur Verfügung gestellt, das für den einzelnen Betrieb angepasst werden kann. Die Umsetzung erfolgte nicht in allen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern der Kreise und kreisfreien Städte. Das Auditteam stellte fest, dass die Kontrollberichte sehr unterschiedlich waren und von sehr detaillierten Beschreibungen bis zu sehr kurzen Sätzen variierten um den Zustand eines Betriebes zu beschreiben. Letzteres erschwert die Fachaufsicht der Bundesländer, die Durchführung interner Audits und die Nachprüfbarkeit der Kontrollen und Übernahme durch andere Kollegen bei Vertretung oder Rotation.
17. Ein Land stellte ein Projekt einer detaillierten Verfahrensanweisung für amtliche Kontrollen im Fischereisektor vor, das in zwei Ländern gemeinschaftlich genutzt werden soll. Das Auditteam stellte fest, dass das Dokument eine wirksame Hilfe für amtliche Kontrollen darstellt. Es stellte jedoch auch fest, dass die Produktion von Fischöl als Lebensmittel und die damit verbundenen Risiken nicht enthalten ist, obwohl solche Betriebe in einem der besuchten Länder ansässig sind.

---

<sup>5</sup> In ihrer Antwort zum Berichtsentwurf gab die zentrale zuständige Behörde an, dass die Aussage nicht generell gilt, weil das Auditteam durch die Umstellung des Reiseplanes (wegen COVID-19) zwei Betriebe im Zuständigkeitsbereich ein und derselben Behörde besucht hat. Hierdurch hatte das Auditteam nur eingeschränkt die Möglichkeit, die Kompetenz des Kontrollpersonals unterschiedlicher zuständiger Behörden in Niedersachsen zu auditieren und die Wirksamkeit der Kontrollsysteme zu beurteilen.

### 5.1.7 Kontrollaktivitäten, -methoden und -techniken

18. Die Länder erstellen einen jährlichen Arbeitsplan. Es umfasst Regelkontrollen, wie die Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften durch die Lebensmittelunternehmer, dass Lebensmittel den Anforderungen entsprechen, sowie andere geplante amtliche Aktivitäten. Die zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte erstellen auf dieser Grundlage jeweils einen eigenen jährlichen Arbeitsplan.
19. Die AVV RÜb stellt bundesweit die Grundlage für die Risikobewertung zur Ermittlung der Kontrollfrequenz von Lebensmittelbetrieben dar. In der Software BALVI-IP werden die durchgeführten Kontrollen sowie die Probenahmen und Untersuchungsergebnisse erfasst. Die Risikobewertung auf Basis der AVV RÜb in den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte berücksichtigt die vorliegenden Überwachungs- und Untersuchungsergebnisse. Die daraus resultierende Risikoeinstufung und die Kontrollfrequenz sind in der Software BALVI-IP hinterlegt.

### 5.1.8 Durchsetzungsmaßnahmen

20. Die Rechtsbefugnis zum Einschreiten im Fall von Ordnungswidrigkeiten sowie die Verhängung von Bußgeldern oder Geldstrafen ist im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vorgesehen.
21. Die nationale Rechtsvorschriften ermächtigen die Mitarbeiter der zuständigen Behörden Zugang zu den Räumlichkeiten und den Unterlagen der Lebensmittelunternehmer zu haben und dass die zuständigen Behörden die für die Beseitigung von Verstößen notwendigen Maßnahmen ergreifen können.
22. Das Auditteam sah Beispiele für Entscheidungen, die von amtlichen Kontrolleuren in Bezug auf festgestellte Abweichungen getroffen wurden. Das Auditteam sah jedoch verschiedene Beispiele, dass Kontrolleure nicht immer Fristen für Korrekturmaßnahmen gesetzt haben.

### **Schlussfolgerungen zu den zuständigen Behörden**

23. Es sind auf allen Verwaltungsebenen zuständige Behörden mit deutlich definierten Zuständigkeiten benannt. Der Aufbau und die Organisation dieser Behörden sowie die vorhandenen dokumentierten Verfahren sind für eine Durchführung der amtlichen Kontrollen von Fischereierzeugnissen geeignet.
24. Das System zeigt jedoch Mängel hinsichtlich der Wirksamkeit des Kontrollsystems. Diese werden vor allem beeinträchtigt durch die meist oberflächliche Fachaufsicht der Bundesländer ohne Betriebsbegehungen und dem erschwerten Datenaustausch zwischen den verschiedenen Verwaltungsebenen. Die weitgehende Autonomie der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte bezüglich der Organisation und Ausführung der Zulassungen und Kontrollen der

Lebensmittelbetriebe (u.a. nicht harmonisierte Berichtsmodelle, Kontrollhäufigkeit, Schulung von Mitarbeitern und deren Rotation) erschweren die Durchführung von einheitlichen Kontrollmaßnahmen innerhalb der einzelnen Bundesländer.

## **5.2 REGISTRIERUNG / GENEHMIGUNG VON LEBENSMITTELBETRIEBEN**

### **Rechtliche Anforderungen**

Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates.

Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates.

Artikel 148 der Verordnung (EU) 2017/625.

Artikel 69 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission.

### **Ergebnisse**

#### *5.2.1 Genehmigung von Betrieben*

25. Die Registrierung und Zulassung von Betrieben liegen in der Zuständigkeit der Länder oder der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte. Die allgemeinen Regeln sind über die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene bundeseinheitlich geregelt. In einem besuchten Bundesland wurden sowohl die Zulassungen als auch die laufenden Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte ausgeführt.
26. Alle Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, sich ins örtliche Handelsregister eintragen zu lassen. Fischereifahrzeuge müssen zudem gemäß den Landesfischereivorschriften registriert werden. Aquakulturbetriebe ohne Fischverarbeitung werden nach Tiereuchenrecht durch die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte registriert und sind insofern behördlich erfasst
27. Das Verfahren für die Zulassung von Betrieben beginnt mit dem Zulassungsantrag durch den jeweiligen Lebensmittelunternehmer, und der Überprüfung des Antrags durch die zuständige Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte oder, in einem besuchten Bundesland, der Landesbehörde. Die Zulassung beinhaltet neben der Dokumentenprüfung im Rahmen der Antragsbearbeitung eine Besichtigung der Betriebsstätte und die Verifizierung des betrieblichen Eigenkontrollsystems. Die Betriebsprüfungen werden anhand eines vorgegebenen Qualitätsmanagementdokuments durchgeführt, in dem sämtliche relevanten Aspekte berücksichtigt sind, u. a. Hygiene, Personal, HACCP und Rückverfolgbarkeit.
28. Die Zulassung wird erteilt, sofern der Unternehmer nachgewiesen hat, dass er die einschlägigen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt. Nach einer

Betriebsbegehung und Kontrolle erfolgt die Zulassung die auch bedingt sein kann wenn noch Mängel zu beheben sind. Die zuständige Behörde informiert das Bundesland darüber. Das BVL wird von den Bundesländern darüber informiert und veröffentlicht die Zulassungen auf der folgenden Website: <http://www.bvl.bund.de/bltu>.

29. Das Auditteam stellte fest, dass alle besuchten Betriebe eine gültige Zulassung der zuständigen Behörde hatten. Die Zulassungsbedingungen wurden in den meisten Fällen bei den amtlichen Routinekontrollen der zugelassenen Einrichtungen überprüft. Das Auditteam stellte jedoch fest, dass in einer Behörde eine Zulassung gewährt wurde bevor ein förmlicher Zulassungsantrag gestellt wurde. In einem anderen Landkreis verfügte die kontrollierende Behörde nicht immer über zeitnah aktualisierte Dokumente die den tatsächlichen Zustand des zugelassenen Betriebs widerspiegeln.

#### *5.2.2 Registrierung von Fischereifahrzeugen*

30. In beiden besuchten Bundesländern werden Fischereifahrzeuge registriert. Betreiber von Fischereifahrzeugen, müssen sich ins örtliche Handelsregister eintragen lassen und zudem bei den Landesfischereibehörden registriert werden.

#### *5.2.3 Zulassung von Gefrier- und Fabrikschiffen*

31. Der Grossteil der zugelassenen Fabrikschiffe sind Krabbenkutter, die den Fang an Bord direkt erhitzen und anschliessend kühlen. Die Zulassungsvoraussetzungen der Krabbenkutter, Hochseegefrier- und Fabrikschiffe entsprechen im Prinzip denen von Lebensmittelbetrieben bezüglich Lebensmittelsicherheit (Eigenkontrollen, HACCP, Hygiene).

### **Schlussfolgerungen zur Registrierung/Zulassung von Lebensmittelbetrieben**

32. Die Registrierungs- und Zulassungsverfahren entsprechen den Anforderungen der EU und werden im Allgemeinen von den zuständigen Behörden angemessen durchgeführt.

## **5.3 AMTLICHE KONTROLLEN**

### *5.3.1 Amtliche Kontrollen der Produktion und des Inverkehrbringens*

#### **Rechtliche Anforderungen**

Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Artikel 3 und Abschnitt VIII des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Kommissionsverordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Artikel 9 (Punkte 1 bis 6), 15 und 18 (Punkte 1, 8 (f) und 10) der Verordnung (EU) 2017/625.

Artikel 67 und 68 der Verordnung (EU) 2019/627.

## **Ergebnisse**

### *5.3.1.1 Amtliches Kontrollsystem*

33. AVV RÜb bildet in den Bundesländern die Basis für ein risikobasiertes amtliches Kontrollsystem, das die Produktion und das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen abdeckt.
34. Betriebskontrollen erfolgen als Voll- oder Teilkontrollen. Sie werden risikoorientiert als Plankontrollen, anlassbezogen als außerplanmäßige Kontrollen oder im Rahmen von Schwerpunktprogrammen durchgeführt.
35. Betriebe ohne Risikokategorie (u. a. Lebensmittelbetriebe der Primärproduktion) werden mit einer gesonderten, durch die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte festzulegenden, Kontrollhäufigkeit überprüft.
36. Soll-Zahlen der im Folgejahr durchzuführenden Plankontrollen werden durch die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte einmal jährlich festgelegt.

### *5.3.1.2 Primärproduktion*

#### Fischereifahrzeuge

37. Auf Länderebene sind keine Kontrollfrequenzen für die Primärproduktion festgelegt. Das macht jede Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte autonom. Jede örtliche zuständige Behörde erstellt ihre eigenen Unterlagen für die Kontrolle der Fischereifahrzeuge. Die von den jeweiligen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte festgestellten Frequenzen werden in manchen Landesteilen deutlich unterschritten.

#### Aquakulturbetriebe

38. Diese Betriebe fallen auch unter die Zuständigkeit der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte. Dem Auditteam wurde das Kontrollsystem eines Landkreises präsentiert. Das Kontrollsystem war risikobasiert und berücksichtigte tierseuchen- und lebensmittelrechtliche Aspekte.
39. Dem Auditteam wurden Maßnahmen präsentiert, die in Folge einer Klärschlammverunreinigung der zuführenden Gewässer eines Aquakulturbetriebes genommen wurden. Die Maßnahmen waren geeignet um die entstandenen Risiken hinreichend zu beherrschen.

### *5.3.1.3 Landeplätze und Erstverkäufe*

40. Das Auditteam besuchte einen Landeplatz, an dem zum Zeitpunkt des Besuchs die Anlandung von Gefrierfisch stattfand. Der Anlandeplatz war geeignet für eine hygienische Anlandung und Transport der verpackten Güter.

41. Unverpackter Fisch aus Primärproduktion wird nur in vernachlässigbaren Mengen angelandet, da die unter deutscher Flagge zugelassenen Fangschiffe der besuchten Länder ihre Ladung in benachbarten Mitgliedsländern löschen.
42. Es gibt keine Markt- oder Auktionshallen in den besuchten Ländern.

#### *5.3.1.4 Betriebe für Fischereierzeugnisse*

43. Das Auditteam besuchte fünf Betriebe, zwei Kühlhäuser und ein Fabriksschiff und stellte fest, dass alle diese Anlagen regelmäßigen Kontrollen gemäß ihrer Risikokategorie unterzogen wurden.
44. Je nachdem, welche Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte für die Kontrollen zuständig war, wurden dem Auditteam unterschiedliche Prüflisten und Berichtsmuster vorgelegt.
45. Das Auditteam erhielt Zugang zu den Berichten über diese Besuche und stellte fest, dass die Auslegung und Instandhaltung der Räumlichkeiten und der Ausrüstung, die Personal- und Betriebshygiene, die Rückverfolgbarkeit, die Produkttemperatur und die HACCP-Aufzeichnungen in den meisten der besuchten Betriebe regelmäßig kontrolliert werden. Im Anschluss an jeden Kontrollbesuch wurde dem Lebensmittelunternehmer eine Kopie des Berichts überreicht. In einigen Fällen waren die Berichte aber so kurz abgefasst, dass die Art und Schwere der Mängel nicht nachvollziehbar waren. Kleinere Mängel wurden umgehend vom Unternehmer beseitigt. Fristen zur Beseitigung von Mängeln wurden nicht immer gesetzt. Je nachdem, wie ernsthaft der Mangel war, wurden Nachkontrollen durchgeführt.
46. Das Auditteam besuchte einen Betrieb und konnte feststellen, dass praktisch keine Beanstandungen beobachtet wurden. Die Kontrollen der Behörden waren deutlich dokumentiert und spiegelten den Zustand des Betriebs genau wider. Die Kontrolleure und der Betrieb demonstrierten, dass sie eng zusammen arbeiteten um Fragen bezüglich der Lebensmittelsicherheit zeitnah zu klären und festgestellte Risiken effizient zu beherrschen.
47. Während der Besuche stellte das Auditteam in drei der acht besuchten Betrieben trotzdem gravierende Mängel fest.
48. In einem zugelassenen Fischverarbeitungsbetrieb, der verzehrfertigen Produkte produzierte, war sich der Lebensmittelunternehmer in keiner Weise seiner Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit in seinem Betrieb bewusst und bestritt diese, obwohl dieser Betrieb schon viele Jahre tätig und amtlich kontrolliert wurde. Er erklärte nur für seinen Abnehmerbetrieb bestellte Dienste aufzuführen.
49. Die folgenden Mängel wurden in Betrieben für verzehrfertige Fischereierzeugnisse beobachtet und wurden in den meisten Fällen nicht durch das amtliche Kontrollpersonal beanstandet:

- Fahrlässiger Umgang mit Wasser beim Reinigen (Spritzwasser gelangt in offen gelagerte verzehrfertige Produkte;
- Tropfende Rohre in Abfüllanlagen für verzehrfertige Produkte, auch austretende Schmierstoffe;
- Holzsplitter und Plastikteilchen auf Produktabdeckungen von Produkten, die unmittelbar in die Abfüllung gehen;
- Tragen von derselben Schutzkleidung innerhalb und außerhalb der Reinräume.

50. Daneben wurden auch einmalige Mängel festgestellt wie:

- Ein völlig fehlendes HACCP Konzept;
- schmutzige Umkleideräume;
- kein Tragen von Bart und Mundschutz oder Handschuhen, obwohl das durch den Betrieb verlangt wurde;
- Behälter mit Produkten direkt auf Fußboden;
- Überfüllte Produktionsräume;
- Fehlende Eigenkontrollen oder ungeeignete Probenahme zur Überwachung von *Listeria monocytogenes* in Produktionsräumen.

51. Darüber hinaus wurden in weiteren Betrieben Mängel festgestellt, die aber keinen unmittelbaren Einfluss auf die Lebensmittelhygiene hatten:

- Kontakt von verpackter Tiefkühlware mit den Kühlhauswänden;
- HACCP Konzepte die nicht aktualisiert waren oder die keine Verweise nach Arbeitsanweisungen hatten;
- Kontaminationsgefahr beim Einfüllen von Rohware in den Produktionsprozess.

52. Das Auditteam stellte fest, dass in den besuchten Betrieben, mit einer Ausnahme, Probenahmepläne für Eigenkontrollen vorhanden waren. Diese Pläne bezogen sich im Allgemeinen auf die Oberflächen, die Ausrüstung, das Wasser, das Rohmaterial und das Endprodukt und deckten eine breitere Palette an Parametern ab als die Vorschriften der EU erfordern. Die Probenuntersuchungen fanden regelmäßig, entweder in betriebseigenen oder in amtlich akkreditierten Laboratorien statt. Bei nicht konformen Ergebnissen wurden nachfassende Untersuchungen veranlasst und die Ergebnisse gegebenenfalls an die zuständige Behörde weitergeleitet.

53. In den besuchten Betrieben, in denen das Auditteam das vorhandene Rückverfolgungssystem überprüfte, konnte die Verlässlichkeit des Systems glaubhaft nachgewiesen werden.



54. Das Auditteam stellte in einem der besuchten Kühllhäuser fest, dass bei einer Sendung Rohmaterial, die in einer EU-Grenzkontrolle mit Nämlichkeitskontrolle abgefertigt wurde, die Lotnummern, die sich auf der Drittlandsgesundheitsbescheinigung und dem Etikett auf der Verpackung befanden, nicht übereinstimmten.

#### **Schlussfolgerungen zu amtlichen Kontrollen der Produktion und des Inverkehrbringens**

55. Die amtlichen Kontrollen der Produktion und des Inverkehrbringens decken alle Produktionsstufen ab.
56. Primärproduktionskontrollfrequenzen sind im freien Ermessen der lokalen Behörden und werden teilweise nicht gemäß der eigenen Vorgaben durchgeführt.
57. Vor allem aber wurden teilweise gravierende Mängel in Bezug auf die Kontrollen bezüglich der Hygiene bei der Produktion von verzehrfertigen Fischereiprodukten festgestellt.

#### *5.3.2 Amtliche Kontrollen von Fischereierzeugnissen*

##### **Rechtliche Anforderungen**

Artikel 18 von Verordnung (EU) 2017/625.

Artikel 70, 71 und Kapitel I von Anhang VI der Verordnung (EU) 2019/627.

##### **Ergebnisse**

58. Auf Bundesebene wird ein mit den Bundesländern abgestimmter jährlicher risikoorientierter Überwachungsplan zur Durchführung von amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, und anderer Vorschriften erstellt. Er kann Programme enthalten zu Produkt- und Betriebskontrollen oder einer Kombination aus beidem.
59. Die Entscheidung darüber, welche Parameter untersucht werden sollen, wird durch die amtliche Laborebene getroffen. In Verdachtsfällen können zusätzliche Proben zum Routineplan von den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte entnommen werden.
60. In den besuchten Ländern wurden die amtlichen Proben an amtliche Laboratorien, die akkreditiert waren, gesandt, Das Auditteam stellte fest, dass die amtlichen Probenahmen in den besuchten Betrieben die gesetzlich geforderten Parameter abdeckten (Kontaminanten, Rückstände und Mikrobiologie).
61. Auf allen Stufen der Produktion werden Stichproben zur organoleptischen Prüfung entnommen und durch amtliche Laboratorien untersucht.
62. Bei den Kontrollen wird des Weiteren überprüft, welche Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den Produktspezifikationen verwendet werden und ob die Etiketten die richtigen Informationen enthalten. Die örtlichen Kontrolleure wählen die Betriebe für die

Untersuchungen auf Risikobasis unter Berücksichtigung der Produktzusammensetzung aus.

63. Beprobungen finden sowohl auf Betriebsebene als auch im Einzelhandel statt.
64. Die meisten Beanstandungen wurden bezüglich der Produktkennzeichnung festgestellt.

#### **Schlussfolgerungen zu amtlichen Kontrollen von Fischereierzeugnissen**

65. Die amtliche Überwachung von Fischereierzeugnissen wird wie geplant durchgeführt und ist im Einklang mit den Anforderungen der EU-Regeln.

## **5.4 NACHVERFOLGUNG VON RASFF MELDUNGEN**

### **Rechtliche Anforderungen**

Artikel 50 (5) und 52 von Abschnitt 1 Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates.

### **Ergebnisse**

66. Die nationale Kontaktstelle ist das BVL. Das Verfahren zur Handhabung von Meldungen im RASFF ist in Deutschland in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Futtermittel geregelt.
67. Grundsätzlich sind für die Erstellung von Meldungen in das RASFF System die zuständigen Behörden in den jeweiligen Bundesländern verantwortlich. Die Erstellung von Folgemeldungen erfolgt stets durch die zuständigen Behörden der betroffenen Bundesländer, die sie an das BVL weiterleiten.
68. Von der nationalen Kontaktstelle am BVL wird die Meldung auf Schlüssigkeit und Vollständigkeit geprüft, validiert und an die Europäische Kommission weitergeleitet.
69. Die von der Europäischen Kommission an das BVL übermittelten Meldungen werden von dieser kategorisiert und auf Schlüssigkeit und Vollständigkeit geprüft. Die wesentlichen Inhalte der Meldungen werden in deutscher Sprache zusammengefasst und unter Nennung der betroffenen Bundesländer auf elektronischem Weg den Länderkontaktstellen zur Verfügung gestellt.
70. Dem Auditteam wurden über die Maßnahmen und Ergebnisse zweier RASFF Meldungen (Leukomalachitgrünrückstände in Forellen und *Listeria monocytogenes* in Räucherlachs) informiert. Das Auditeam folgerte dass die Informationen aus dem RASFF System zügig im Rahmen des Schnellwarnsystems mit der EU Kommission und den zuständigen Behörden geteilt wurden und dass geeignete Maßnahmen auf den verschiedenen Verwaltungsebenen eingeleitet wurden.

### **Schlussfolgerungen zur Weiterverfolgung von RASFF-Meldungen**

71. Es ist ein System vorhanden, mit dem sichergestellt werden kann, dass auftretende Probleme ordnungsgemäß untersucht werden und entsprechende Maßnahmen als Reaktion auf RASFF-Meldungen getroffen werden.

## **5.5 LABORATORIEN**

### **Rechtliche Anforderungen**

Artikel 1 und Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005.

Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission.

Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission.

Artikel 34, 35, 37, 39, 100 und 101 der Verordnung (EU) 2017/625.

Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission.

Anhang II Kapitel II der Verordnung (EU) 2019/627.

### **Ergebnisse**

72. Die zuständigen Landesbehörden sind für die Benennung der Laboratorien verantwortlich, die amtliche Lebensmittelproben untersuchen. Alle besuchten Bundesländer haben amtliche Laboratorien zu ihrer Verfügung.
73. Das Auditteam besuchte ein amtliches Laboratorium. Dieses Laboratorium ist nach ISO 17025 von der Deutschen Akkreditierungsstelle akkreditiert. Die Akkreditierung umfasst alle einschlägigen mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen an Fischereierzeugnissen (TBV-N, Schwermetalle, Histamin, *Salmonellen* und *Listeria monocytogenes*).
74. Alle verwendeten akkreditierten Verfahren wurden gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften und Normen validiert. Die analytische Kompetenz wird durch die regelmäßige Teilnahme des Laboratoriums an Ringtests unter Beweis gestellt. Bei den Leistungstests der letzten zwei Jahre wurden bei allen relevanten analytischen Verfahren zufriedenstellende Ergebnisse erzielt.

### **Schlussfolgerungen zu den Laboratorien**

75. Die zuständigen Behörden haben Zugang zu einem angemessenen Netzwerk von Laboratorien für die Durchführung von Untersuchungen im Rahmen von amtlichen Kontrollen.

## **6 ALLGEMEINE SCHLUSSFOLGERUNGEN**

Der Bericht kommt zu dem Schluss, dass die deutschen Behörden über ein amtliches Kontrollsystem für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen verfügen, das generell alle gesetzlich erforderlichen Elemente enthält. Die Umsetzung des Kontrollsystems liegt ausschließlich in der Verantwortung der Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte. Die Landesministerien sind verantwortlich für die Überwachung der Kontrollsysteme und haben die Fachaufsicht über die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte. Zwar sind die Länderministerien befugt, Handlungsanweisungen zu erteilen, aber die Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter der Kreise und kreisfreien Städte sind autonom bei der Entscheidungsfindung und der Ausführung in Bezug auf die amtlichen Kontrollen. Die Allgemeinen Verwaltungsvorschriften des zuständigen Bundesministeriums dienen dazu, eine einheitliche Ausführung des Bundesrechtes zu gewährleisten.

## **7 ABSCHLUSSBESPRECHUNG**

Während der Abschlussbesprechung in Berlin am 13. März 2020. Das Auditteam präsentierte die wesentlichen Ergebnisse und vorläufigen Schlussfolgerungen.

Während dieses Treffens bestätigte zuständigen Behörden im Wesentlichen die Ergebnisse und vorläufigen Schlussfolgerungen des Auditteams und verpflichtete sich, die identifizierten Probleme zu untersuchen.

## 8 EMPFEHLUNGEN

Nr.	Empfehlung
1.	<p>Bezüglich der Aufsichtssysteme zwischen den verschiedenen Verwaltungsebenen:</p> <p>Die zuständigen Behörden sollten Verfahren und/oder Regelungen einführen bzw. verbessern, die die Wirksamkeit und Angemessenheit der amtlichen Kontrollen und der anderen amtlichen Tätigkeiten gewährleisten gemäß Artikel 5, Nummer 1(a) der Verordnung (EU) 2017/625.</p> <p>Die Empfehlung ist basiert auf den Schlussfolgerungen Nr. 24, 56 und 57.</p> <p>Zugeordnete Ergebnisse Nr. 9, 10 bis 13, 14 bis 16, 37, 44, 45, 47 bis 51.</p>
2.	<p>Bezüglich der Schulung der Mitarbeiter:</p> <p>Die zuständigen Behörden sollten das Personal, das die amtlichen Kontrollen durchführt, in seinem Zuständigkeitsbereich angemessen ausbilden und schulen, dass das Personal seine Aufgaben fachkundig wahrnehmen und amtliche Kontrollen konsistent durchführen kann gemäß Artikel 5, Nummer 4 (a) und (b) der Verordnung (EU) 2017/625.</p> <p>Die Empfehlung ist basiert auf den Schlussfolgerungen Nr. 24, 56 und 57.</p> <p>Zugeordnete Ergebnisse Nr. 13, 16, 22, 29, 45, 47 bis 51.</p>
3.	<p>Bezüglich der Wirksamkeit der Kontrollsysteme:</p> <p>Die zuständigen Behörden sollten Verfahren und/oder Regelungen einführen bzw. durchsetzen, die die Unparteilichkeit, die Qualität und die Einheitlichkeit und die Unparteilichkeit der amtlichen Kontrollen und der anderen amtlichen Tätigkeiten auf allen Ebenen gewährleisten, gemäß Artikel 5 Nummer 1(b) der Verordnung (EU) 2017/625.</p> <p>Die Empfehlung ist basiert auf den Schlussfolgerungen Nr. 24, 56 und 57.</p> <p>Zugeordnete Ergebnisse Nr. 13, 22, 37, 44, 45, 47 bis 50.</p>

Die Stellungnahme der zuständigen Behörde zu den Empfehlungen ist abrufbar unter:

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2020-6917](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2020-6917)

**ANNEX 1 – NUMMER DES RECHTSAKTS**

<b>Nummer des Rechtsakts</b>	<b>Veröffentlichung im Amtsblatt</b>	<b>Titel</b>
Dir. 98/83/EC	ABl. L 330 vom 5.12.1998 S. 32-54	Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
Reg. 2406/96	ABl. L 334 vom 23.12.1996 S. 1-15	Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates vom 26. November 1996 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse
Reg. 178/2002	ABl. L 31 vom 1.2.2002 S. 1-24	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
Reg. 852/2004	ABl. L 139 vom 30.4.2004 S. 1-54; Berichtigung: ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3-21	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
Reg. 853/2004	ABl. L 139 vom 30.4.2004 S. 55-205; Berichtigung: ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22-82	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
Reg. 2073/2005	ABl. L 338 vom 22.12.2005 S. 1-26	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Reg. 2074/2005	ABl. L 338 vom 22.12.2005 S. 27-59	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004
Reg. 1881/2006	ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5-24	Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln
Reg. 333/2007	ABl. L 88 vom 29.3.2007 S. 29-38	Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln
Reg. 1333/2008	ABl. L 354 vom 31.12.2008 S. 1-6	Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen

Reg. 1169/2011	ABl. L 304 vom 22.11.2011 S. 18-63	Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission
Reg. 931/2011	ABl. L 242 vom 20.9.2011 S. 2-3	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs



Reg. 2017/625	ABl. L 95 vom 7.4.2017 S. 1-142	Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen)
Reg. 2017/644	ABl. L 92 vom 6.4.2017 S. 9-34	Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014
Reg. 2019/625	ABl. L 131 vom 17.5.2019 S. 18-30	Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union

Reg. 2019/627	ABl. L 131 vom 17.5.2019 S. 51-100	Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen
Reg. 2019/1139	ABl. L 180 vom 4.7.2019 S. 12-14	Durchführungsverordnung (EU) 2019/1139 der Kommission vom 3. Juli 2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in Bezug auf amtliche Kontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hinsichtlich der Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette und an Fischereierzeugnisse sowie hinsichtlich der Bezugnahme auf anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine und auf Testmethoden für Rohmilch und wärmebehandelte Kuhmilch