



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 12.01.2000
KOM(1999) 751 endgültig

BERICHT DER KOMMISSION

ÜBER DIE ZWEITE PHASE DER BESUCHE DER KOMMISSION IN DEN

MITGLIEDSTAATEN GEMÄSS ARTIKEL 5 DER RICHTLINIE

93/99/EWG DES RATES

ZWECKS EVALUIERUNG DER NATIONALEN SYSTEME ZUR

AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

INHALTSVERZEICHNIS

1.	EINLEITUNG.....	3
2.	ENTWICKLUNG DER AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG SEIT DEN ERSTEN BESUCHEN.....	4
2.1	<i>KONTROLLSTRUKTUREN</i>	4
2.2	<i>DAS HACCP-KONZEPT IN DEN BETRIEBEN, DIE LEITLINIEN FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS: SCHULUNG UND AUFGABEN DER KONTROLLBEHÖRDEN</i>	4
2.3	<i>ZULASSUNG VON PRÜFLABORATORIEN.....</i>	5
2.4	<i>ERFASSUNG UND ZULASSUNG DER BETRIEBE</i>	5
2.5	<i>PERSONELLE MITTEL.....</i>	5
3.	KONTROLLEN BEI IMPORTLEBENSMITTELN NICHT TIERISCHEN URSPRUNGS....	6
3.1	<i>KONTROLLEN AN DEN STELLEN, AN DENEN DIE LEBENSMITTEL IN DIE GEMEINSCHAFT GELANGEN</i>	6
3.2	<i>KONTROLLE DER LEBENSMITTEL, NACHDEM SIE IN DEN VERKEHR GEBRACHT WURDEN</i>	8
3.3	<i>EIGENKONTROLLEN DER IMPORTEURE UND ÜBERPRÜFUNG DURCH DIE KONTROLLBEHÖRDEN.....</i>	9
4.	SCHLUSSFOLGERUNGEN.....	12
4.1	<i>ENTWICKLUNG DER AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG</i>	12
4.2	<i>KONTROLLEN BEI IMPORTLEBENSMITTELN NICHT TIERISCHEN URSPRUNGS.....</i>	12

BERICHT DER KOMMISSION ÜBER DIE ZWEITE PHASE DER BESUCHE DER KOMMISSION IN DEN MITGLIEDSTAATEN GEMÄSS ARTIKEL 5 DER RICHTLINIE 93/99/EWG DES RATES ZWECKS EVALUIERUNG DER NATIONALEN SYSTEME ZUR AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

1. EINLEITUNG

Artikel 5 der Richtlinie 93/99/EWG des Rates über zusätzliche Maßnahmen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung sieht vor, daß die Kommission die Gleichwertigkeit und die Wirksamkeit der von den zuständigen Behörden in den Mitgliedstaaten betriebenen amtlichen Lebensmittelüberwachungssysteme überwacht und bewertet.

Im Anschluß an die ersten Besuche wurden 1997 ein Bericht erstellt und die neuen Ziele für die zweite Phase festgelegt. So sollten die bei den ersten Besuchen gesammelten Informationen aktualisiert und die Kontrollen bei Importlebensmitteln nicht tierischen Ursprungs überprüft werden.

Wichtigste Rechtsgrundlage für die Beschaffung der Informationen sind die Richtlinien über die amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG und 93/99/EWG).

Bei den für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden konnten genaue Angaben zu folgenden Aspekten eingeholt werden:

- I. Entwicklung im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung seit dem ersten Besuch;
- II. Kontrollen bei Importlebensmitteln nicht tierischen Ursprungs.

Die Besuche fanden zwischen Februar 1998 und März 1999 statt und dauerten in der Regel eine Woche. Sie wurden von zwei Mitarbeitern der Kommission durchgeführt (Generaldirektion XXIV Verbraucherpolitik und Gesundheitsschutz), denen in den meisten Fällen ein nationaler Sachverständiger aus einem anderen Mitgliedstaat als dem besuchten Land zur Seite stand. Ausgewählt worden war der jeweilige Begleiter aus Namensverzeichnissen, die von den Mitgliedstaaten eingereicht worden waren.

Vorab hatten die Mitgliedstaaten mit ihren Antworten auf einen Fragebogen an die Ständigen Vertretungen bereits Auskünfte zu den oben aufgeführten Themen erteilt.

Die Besuche liefen stets nach dem gleichen Muster ab:

- I. Erstes Treffen mit den zuständigen Zentralbehörden; Besuche bei den zentralen Laboratorien;
- II. Treffen mit den regionalen und lokalen Behörden (je nach der Verwaltungsstruktur des besuchten Landes); Besuche bei Grenzkontrollstellen in Häfen, Flughäfen, Grenzübergängen und in Laboratorien, Besuche bei Importeuren;
- III. abschließende Evaluierungssitzung mit den zuständigen Behörden;

- IV. Erstellung eines Berichtsentwurfs und Übermittlung an die zuständigen Behörden des besuchten Mitgliedstaats;
- V. Veröffentlichung des Berichts auf der Internet-Site der GD XXIV. Die Schlußfolgerungen der über jedes einzelne Land verfaßten Berichte liegen diesem Bericht bei.

Die Informationen wurden im Verlauf der Treffen und Besuche anhand eines Fragebogens eingeholt, der eigens zu diesem Zweck für die Mitarbeiter der Kommission erstellt worden war.

Erleichtert wurden die Besuche durch die uneingeschränkte Unterstützung aller aufgesuchten Behörden.

2. ENTWICKLUNG DER AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG SEIT DEN ERSTEN BESUCHEN

Die Bemerkungen beziehen sich auf verschiedene Punkte der amtlichen Lebensmittelüberwachung, die im Bericht über die ersten Besuche angeschnitten wurden.

2.1 *Kontrollstrukturen*

In der Hälfte der Mitgliedstaaten hat es keine wesentlichen Änderungen bei den Kontrollstrukturen gegeben. In der anderen Hälfte ist derzeit jedoch ein umfangreicher Umstrukturierungsprozeß im Gang, in dessen Rahmen die Kontrollkompetenzen neu geordnet und koordiniert sowie Synergieeffekte und eine Verbesserung der Leistungsfähigkeit erreicht werden sollen:

- I. Zusammenfassung der Kontrollkompetenzen für die verschiedenen Lebensmittelarten in einem einzigen Ministerium
- II. Intensivierung der Zusammenarbeit zwischen den Ministerien und den Behörden auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene
- III. Schaffung einer einzigen Stelle für die Lebensmittelüberwachung und Risikobewertung, in der die bisherigen Dienststellen zusammengefaßt werden
- IV. Schaffung einer "Agentur" für die Lebensmittelsicherheit, die in erster Linie für die Bewertung der Kontrolleinrichtungen und für die Bewertung der Risiken zuständig ist
- V. Übertragung von Kontrollkompetenzen von den lokalen an die zentralen Behörden.

2.2 *Das HACCP-Konzept in den Betrieben, die Leitlinien für eine gute Hygienepraxis: Schulung und Aufgaben der Kontrollbehörden*

Im Bericht über die ersten Besuche wurde festgestellt, daß einige Länder mit der Einführung des HACCP-Konzepts auf Betriebsebene im Verzug sind.

In der zweiten Phase der Besuche konnten gewisse, wenn auch begrenzte Fortschritte in diesem Bereich festgestellt werden.

Die Schulung der Kontrolleure im Bereich HACCP ist nach wie vor von vorrangiger Bedeutung in den Mitgliedstaaten. In einigen Mitgliedstaaten beschränken sich die Fortbildungskurse auf einige Grundprinzipien, in anderen dagegen wird eine umfassende multidisziplinäre Ausbildung angeboten, die verschiedene Bereiche des Lebensmittelsektors umfaßt.

Einer der Gründe für die Verzögerung bei der Einführung des HACCP-Konzepts auf Betriebsebene ist die verspätete Umsetzung der Richtlinie 93/43/EWG über die Lebensmittelhygiene und insbesondere der Bestimmungen in bezug auf das HACCP-Konzept.

In den großen Unternehmen, den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und in Supermärkten scheint dieses System bereits häufig angewandt zu werden. In den kleinen und mittleren Unternehmen und vor allem im Einzelhandel scheint die Einführung dagegen nur zögerlich voranzugehen.

Unterschiedliche Fortschritte sind auch bei der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepaxis festzustellen, die als wichtige Voraussetzung für die Einführung des HACCP-Konzepts gelten.

Zur Zeit scheint es noch keine Sanktionsmaßnahmen gegen Betriebe zu geben, die das HACCP-Konzept noch nicht eingeführt haben.

2.3 Zulassung von Prüflaboratorien

Die Zulassung der Laboratorien ist in den einzelnen Mitgliedstaaten unterschiedlich weit fortgeschritten. Der Stichtag 1. November 1998, der in der Richtlinie 93/99/EWG für die Zulassung von Laboratorien für die amtliche Überwachung festgelegt ist, wurde von mehreren Mitgliedstaaten eingehalten; in einigen Ländern wurden bisher nur wenige Laboratorien akkreditiert, in anderen dagegen hat das Zulassungsverfahren gerade erst begonnen.

2.4 Erfassung und Zulassung der Betriebe

In diesem Bereich konnten Fortschritte festgestellt werden, und zwar insbesondere in einem Mitgliedstaat, wo inzwischen für alle Lebensmittelbetriebe eine Zulassung vorgeschrieben ist, aber auch in anderen Mitgliedstaaten, in denen schrittweise elektronische Betriebsregister eingeführt werden.

2.5 Personelle Mittel

Zumindest in einem Land ist zusätzliches Personal für die Lebensmittelüberwachung eingestellt worden, in einem anderen hat die Zusammenlegung von Dienststellen dazu geführt, daß nun eine größere Zahl von Kontrolleuren zur Verfügung steht.

In einigen Ländern haben Haushaltsengpässe dagegen eine Aufstockung der ohnehin begrenzten Zahl der Mitarbeiter verhindert.

3. KONTROLLEN BEI IMPORTLEBENSMITTELN NICHT TIERISCHEN URSPRUNGS

Die ersten Besuche haben deutlich gemacht, daß die Mitgliedstaaten unterschiedliche Kontrollsysteme anwenden. Dabei lassen sich folgende drei Arten unterscheiden:

- I. Kontrollen an den Stellen, an denen die Erzeugnisse in das Hoheitsgebiet der Gemeinschaft gelangen;
- II. Kontrollen der Lebensmittel, nachdem diese bereits in den Verkehr gebracht wurden;
- III. Anwendung des Prinzips der Erstverantwortlichkeit des Importeurs und Prüfung der Eigenkontrollen.

3.1 *Kontrollen an den Stellen, an denen die Lebensmittel in die Gemeinschaft gelangen*

Kontrollen dieser Art werden in fünf Mitgliedstaaten vorgenommen (teilweise auch in einem sechsten). Dies schließt jedoch nicht aus, daß nicht auch die beiden anderen Arten von Kontrollen (d.h. Kontrolle der Lebensmittel, nachdem diese bereits in den Verkehr gebracht wurden; Kontrollen bei den Importeuren) Anwendung finden.

Die Kontrollen an den Grenzübertrittsorten setzen eine enge Zusammenarbeit zwischen den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Stellen und den Zollbehörden voraus (in einem Mitgliedstaat ist der Zoll sogar ausdrücklich für diese Kontrollen zuständig).

In zwei Mitgliedstaaten mit dezentralisierter Verwaltung ist für die Kontrollen in den Grenzübertrittsorten nach wie vor das Gesundheitsministerium zuständig, das über Grenzkontrollstellen für die Durchführung von Gesundheitskontrollen verfügt (in einem Staat zählen auch die tierärztlichen Grenzkontrollstellen dazu). In den zwei übrigen Ländern sind die Außenstellen eines Ministeriums (Landwirtschaft) bzw. zweier Ministerien (Landwirtschaft und Finanzen, je nach Art der Lebensmittel) für die Kontrolle zuständig.

Welche Lebensmittel in den fünf Ländern kontrolliert werden, hängt davon ab, für welche Lebensmittel eine Einfuhranmeldung durch den Importeur (oder seinen Vertreter) vorgeschrieben ist (außer in dem Staat, in dem der Zoll für die Kontrollen zuständig ist), um eine Einfuhrgenehmigung zu erhalten. Diese Genehmigung muß anschließend beim Zoll vorgelegt werden, damit die Waren in den zollrechtlich freien Verkehr überführt werden können.

In drei Ländern müssen alle Lebensmittel angemeldet werden; im vierten Land scheint dies nur für Getreide und alkoholische Getränke der Fall zu sein und in dem fünften nur für Substanzen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Da die Waren angemeldet werden müssen, werden die Begleitdokumente systematisch geprüft und in unterschiedlichem Maße auch Sichtprüfungen durchgeführt, die gegebenenfalls durch Stichproben und Laboranalysen ergänzt werden. Welche Kontrolle vorgenommen wird (Sichtprüfung/Stichproben/Laboranalyse), hängt vom Ergebnis einer

Risikobewertung ab, bei der auch die Kontrollstatistiken berücksichtigt werden (in bezug auf das Erzeugnis, den Hersteller, das Ursprungsland, den Importeur), und zwar sowohl die der nationalen Kontrollbehörden als auch die Statistiken aus dem Schnellwarnsystem der Europäischen Gemeinschaft.

Je nach Land und Kontrollstelle liegt die Zahl der Kontrollen (Sichtprüfungen) zwischen 100% und 35% und die Zahl der Stichproben/Probenahmen für Laboranalysen (oder einfache Untersuchungen) zwischen 25% und 4%. Die Zahl der zurückgewiesenen Erzeugnisse liegt zwischen 0,5% und 1%, und zwar für alle in den verschiedenen Ländern angemeldeten Lebensmittel zusammen. Die erheblichen Unterschiede bei der Zahl der Kontrollen lassen sich zumindest teilweise durch die Zahl der Bediensteten in den Kontrollstellen erklären, die zumindest in einigen Fällen offensichtlich unzureichend ist. Die Kosten für die Kontrollen und die Analysen werden in der Regel von den Behörden getragen (in einem Land wird eine feste Gebühr erhoben, die jedoch sehr gering ist).

Die Einführung einer Risikoanalyse hat dazu geführt, daß in all diesen Ländern Kontrollprioritäten anhand von Kriterien festgelegt werden, die in den einzelnen Mitgliedstaaten ziemlich ähnlich sind. Neben den Verpflichtungen, die sich aus den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften ergeben (z.B. die Kontrolle bestimmter Lebensmittel wie Pistazien aus dem Iran) wird in der Regel der Untersuchung von Schalenfrüchten auf Aflatoxine höchste Priorität beigemessen (dabei ist die Zahl der Probenahmen jedoch zwischen den Mitgliedstaaten oder manchmal auch zwischen den Kontrollstellen je nach Fruchtart sehr unterschiedlich, am häufigsten werden Proben von Erdnüssen entnommen). An zweiter Stelle steht die Untersuchung von Kaffee und Apfelsaft auf Mycotoxine, gefolgt von Obst und Gemüse auf Pestizide, allerdings in geringerem Umfang. (Im Gegensatz zu den anderen Kontrollen führt hier die Kontrolle jedoch nicht zu einem sofortigen Einfuhrstopp, solange das Ergebnis aus der Laboranalyse noch nicht vorliegt).

Die Kontrollbesuche haben gezeigt, daß in drei Ländern die Kontrollen und Probenahmen in den meisten Fällen nicht unter zufriedenstellenden Bedingungen durchgeführt werden, d.h. keine ausreichende Sichtprüfung, kein Schutz vor Witterungseinflüssen und keine repräsentativen Stichproben. Die Kontrollen werden in der Regel auf den Hafenkais durchgeführt (am Containerlagerplatz). Kontrolliert werden lediglich die Lebensmittel, die unmittelbar nach dem Öffnen der Container erreichbar sind. Selbst in dem Land, in dem das Zollpersonal auch für die Durchführung tierärztlicher Kontrollen zuständig ist, finden die Kontrollen ebenfalls auf den Kais statt. In einem anderen Land werden zwar die Einrichtungen dieser Stellen genutzt (mit getrennten Anlagen), aber die Container werden nur in den seltensten Fällen vollständig entleert. In zwei Ländern werden dagegen die Kontrollen in Abstimmung mit den Zollbehörden unter wesentlich besseren Bedingungen in den Einrichtungen der Importeure durchgeführt, nachdem die Container geleert werden. Allerdings ist die Durchführung solcher Kontrollen in einem der beiden Länder von bestimmten Auflagen abhängig. Aus diesem Grund werden solche Kontrollen auch nicht systematisch durchgeführt.

Neben den Kontrollen an den Grenzübergangsstellen werden jedoch auch Inspektionen oder Kontrollen zur Überprüfung der Konformität (Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften) am endgültigen Bestimmungsort durchgeführt. Diese Konformitätskontrollen werden von der für den jeweiligen Ort zuständigen Behörde

nach einem Passierscheinsystem durchgeführt. Allerdings kann es durchaus sein, daß die zuständige Behörde nicht immer über dasselbe Maß an Fachwissen und Informationen verfügt wie die Behörden in den Grenzübergangsstellen.

Die Kommunikation zwischen den einzelnen Grenzkontrollstellen ist in den einzelnen Ländern unterschiedlich entwickelt. Am besten funktioniert der Informationsaustausch in einem Land, in dem alle Grenzkontrollstellen mit der Zentralbehörde verbunden sind. Da alle Warnmeldungen über zurückgewiesene Erzeugnisse und deren Merkmale in diesem System gespeichert werden, lassen sich die Einfuhranträge leichter prüfen.

Die Zollbehörden arbeiten eng mit den Behörden für die Lebensmittelüberwachung zusammen. Die Waren werden nur dann freigegeben, wenn eine Genehmigung dieser Behörden vorliegt. Allerdings scheinen die Zollbehörden nicht von sich aus einzugreifen, wenn Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 339/93 des Rates über die Kontrolle der Übereinstimmung von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen mit den geltenden Produktsicherheitsvorschriften Anwendung auf ein Erzeugnis findet, außer in dem Land, in dem diese selbst die Kontrollen durchführen. Die Zollbehörden erklären diese Situation mit mangelnden Kenntnissen und speziellen Informationen im Bereich der Lebensmittelsicherheit von seiten der Kontrollbehörden. Die Kontrollbehörden haben hinsichtlich der Lebensmittel keinen Zugang zu Zollanmeldungsdatenbanken oder zu den für die Meldung der Ladungsverzeichnisse von Schiffen (oder Flugzeugen) verwendeten Informatiksysteme. In einem Land laufen derzeit Bemühungen, einen solchen Zugang zu ermöglichen.

Die Lebensmittel, die unter einem externen Versandverfahren in das Gebiet der Gemeinschaft gelangen und für die Verbringung in einen anderen Mitgliedstaat bestimmt sind, werden grundsätzlich nicht von den Behörden des Staates kontrolliert, über den sie in das Hoheitsgebiet der Gemeinschaft gelangen.

3.2 Kontrolle der Lebensmittel, nachdem sie in den Verkehr gebracht wurden

Bei den Besuchen wurde festgestellt, daß von den sieben Mitgliedstaaten (und vor allem von dem achten, der bereits in Kapitel 3.1 erwähnt wurde), die im wesentlichen diese Art Kontrollen durchführen, vier Länder bei bestimmten Lebensmitteln auch gezielte Kontrollen an den Grenzübergangsstellen vornehmen, wenn auch in geringerem Umfang.

Mehrere Mitgliedstaaten führen diese Kontrollen in erster Linie bei den Importeuren und bei den Großhändlern durch.

Die gezielten Kontrollen an den Grenzübergangsstellen setzen in der Regel eine Vereinbarung zwischen den Kontrollbehörden und dem Zoll voraus (neben der Übereinkunft über die Kontrollen, die aufgrund von Gemeinschaftsentscheidungen obligatorisch sind). Eine solche Vereinbarung wurde in drei Ländern getroffen, im vierten wurde eine Vereinbarung zwischen den Importeuren und den Kontrollbehörden geschlossen. Bei den Kontrollen werden in der Regel dieselben Prioritäten gesetzt wie in Kapitel 3.1; d.h. untersucht werden in erster Linie Schalenfrüchte auf Aflatoxine (Erdnüsse, aber seltenere Stichproben als in den Ländern, die an den Grenzübergangsstellen kontrollieren), aber auch Trockenfeigen.

In einem Land wird die Untersuchung auf Aflatoxine auch auf Paprika aus einem bestimmten Herkunftsland ausgedehnt. Wilde Pilze aus Osteuropa werden auf Radioaktivität untersucht. Früchte und Gemüse werden auch auf Pestizide kontrolliert. In einem der vier Länder ist für die Einfuhr von Risikolebensmitteln (Schalenfrüchte, Trockenfeigen, aber auch Kokos- und Kakaopulver (Salmonellengefahr)) eine Genehmigung der Kontrollbehörden erforderlich. Diese wird erst nach Vorlage einer Bescheinigung ausgestellt, aus der hervorgeht, daß die Erzeugnisse im Ausfuhrland auf Aflatoxine untersucht wurden oder daß bei der Einfuhr eine bakteriologische Analyse (Salmonellen) vorgenommen wurde.

Über die oben erwähnte Zusammenarbeit hinaus, scheinen die Zollbehörden der Mitgliedstaaten, die lieber bereits im Handel befindliche Waren kontrollieren, aus den bereits genannten Gründen über die oben erwähnte Zusammenarbeit hinaus nicht von sich aus im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 339/93 bei der Einfuhr nicht tierischer Lebensmittel, nicht einzugreifen. Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden haben keinen Zugang zu den Datenbanken für Zollerklärungen und Meldungen der Ladungsverzeichnisse, was Lebensmittel angeht. In dem Land, das in Kapitel 3.1 erwähnt wird, konnte aufgrund einer Initiative des Ministeriums für Handel und Industrie ein Zugang zu derartigen Informationen ermöglicht werden (allerdings auf die Häfen beschränkt), mit dem Ziel, den Warenfluß und die Kontrollentscheidungen zu erleichtern.

3.3 Eigenkontrollen der Importeure und Überprüfung durch die Kontrollbehörden

In zwei Mitgliedstaaten werden Kontrollen nach dem Prinzip der Eigenverantwortung des Importeurs durchgeführt.

Dieses Prinzip schließt jedoch nicht aus, daß bei Importlebensmitteln auch amtliche Kontrollen durchgeführt werden (in einem der beiden Länder bei Lebensmitteln, die sich bereits im Verkehr befinden; die Informationen werden an die Kontrollbehörden weitergeleitet, die für den Ort zuständig sind, an dem sich der Firmensitz des Importeurs befindet; in dem anderen Land werden die Kontrollen in den Lagern der Importeure durchgeführt). Es gibt auch die Möglichkeit, bei bestimmten Produkten Sonderkontrollen durchzuführen.

Die beiden Mitgliedstaaten räumen jedoch ein, daß die Eigenkontrollen durch die Importeure bisher in unterschiedlichem Maße durchgeführt werden. Impulse für die Einführung kommen in erster Linie von den Käufern, aber auch von den Berufsverbänden. In einem der beiden Länder haben die örtlichen Kontrollbehörden ihren Wunsch nach einer stärkeren Unterstützung durch die Zentralbehörde bei der Bewertung der Eigenkontrollen der Importeure zum Ausdruck gebracht.

Die Zollbehörden scheinen aus den bereits unter 3.1 genannten Gründen von sich aus nicht im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 339/93 bei Importlebensmitteln nicht tierischen Ursprungs einzugreifen. Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden haben weder Zugang zu Datenbanken für Zollerklärungen noch für Meldungen von Ladungsverzeichnissen, was Lebensmittel angeht. In einem der beiden Länder übermittelt der Zoll jedoch alle drei Monate die Einfuhrstatistiken an die zentralen Kontrollbehörden.

Im Rahmen der Kontrollbesuche konnten auch Informationen über Eigenkontrollen der Importeure in den anderen Mitgliedstaaten gesammelt werden. Diese Kontrollen scheinen in zahlreichen Mitgliedstaaten vor allem bei Handelsgeschäften großer Unternehmen bereits selbstverständlich zu sein. Art und Häufigkeit der Untersuchungen sind jedoch von Unternehmen zu Unternehmen unterschiedlich und in vielen Fällen auf Sendungen zu Beginn der Erntezeit, auf neue Exporteure sowie auf Drittländer beschränkt. Dabei spielt das Vertrauen eine große Rolle. Das HACCP-System wurde nur vereinzelt eingeführt, eine Vielzahl von Risiken wird nur zum Teil abgedeckt, da keine vollständige Risikoanalyse durchgeführt wird. Die Initiative des Verbands der Obst- und Gemüseimporteure und -händler in einem der Mitgliedstaaten, Eigenkontrollen durchzuführen und zu überwachen, wurde begrüßt. Es scheint jedoch, daß vor allem in kleineren Unternehmen Eigenkontrollen nur in begrenztem Maße durchgeführt werden. Es ist bedauerndswert, daß noch immer keine Leitlinien für eine gute Hygienepraxis im Bereich der Importlebensmittel zur Verfügung stehen. Denn diese wären eine wichtige Hilfe für die Eigenkontrollen in diesem Bereich.

In der folgenden Tabelle sind die Modalitäten der einzelnen Mitgliedstaaten für Kontrollen von eingeführten Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs dargestellt.

Mitgliedstaat	Kontrollen an den Eingangsstellen	Kontrollen im Handel	Verifizierung der Eigenkontrollen der Importeure
BELGIEN	X	XX	X
DÄNEMARK	-	X	XX
DEUTSCHLAND	X	XX	X
GRIECHENLAND	XX	X	X
SPANIEN	XX	X	X
FRANKREICH	-	XX	XX
IRLAND	X	XX	X
ITALIEN	XX	X	X
LUXEMBURG	-	XX	X
NIEDERLANDE	X	XX	X
ÖSTERREICH	-	XX	X
PORTUGAL	XX	X	X
FINNLANDE	XX	X	X
SCHWEDEN	X	XX	X
VEREINIGTES KÖNIGREICH	XX	XX	X

XX= Prioritäre Modalität

X = Zweitrangige Modalität

- = nicht zutreffende Modalität

In der Tabelle sind die obligatorischen Kontrollen an den Eingangsstellen, die gemäß speziellen Entscheidungen der Kommission durchgeführt werden, nicht berücksichtigt (z. B. Pistazien aus dem Iran).

4. SCHLUSSFOLGERUNGEN

Die Schlußfolgerungen beziehen sich auf die beiden Aspekte der Kontrollbesuche in den Mitgliedstaaten.

4.1 *Entwicklung der amtlichen Lebensmittelüberwachung*

Die Besuche haben gezeigt, daß die Unternehmen im Lebensmittelbereich (und vor allem die kleinen und mittleren Unternehmen) mit der Einführung des HACCP-Konzepts noch immer im Verzug sind. Diese Aufgabe ist daher weiterhin von größter Priorität.

Die Zulassung der amtlichen Prüflaboratorien ist nicht in allen Mitgliedstaaten gleich weit fortgeschritten.

Die Überwachungsbesuche nach Artikel 5 der Richtlinie 93/99/EWG müssen weitergeführt werden. Sie müssen entsprechend den Vorgaben des Berichts des Jahres 1997 über die ersten Besuche fortgesetzt werden.

4.2 *Kontrollen bei Importlebensmitteln nicht tierischen Ursprungs*

Die Mitgliedstaaten haben sich im wesentlichen für eine der drei folgenden Methoden entschieden: amtliche Kontrollen an den Stellen, an denen die Lebensmittel in das Hoheitsgebiet der Gemeinschaft gelangen; Kontrollen, nachdem die Erzeugnisse bereits in den Verkehr gebracht wurden; amtliche Prüfung der Eigenkontrollen der Importeure. Die Entscheidung für eine dieser Methoden bedeutet jedoch nicht, daß andere Kontrollen ausgeschlossen sind.

Die größte Sicherheit in bezug auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit bieten zweifellos die Kontrollen in den Grenzüberschreitungen, da auf diese Weise verhindert wird, daß Lebensmittel, die nicht den EU-Vorschriften entsprechen, in der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden. In bezug auf die Durchführung dieser Kontrollen erscheinen folgende Verbesserungsvorschläge angebracht:

- Da sowohl Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs als auch Lebensmittel tierischen Ursprungs mit Risiken behaftet sind, sollten die Vorschriften für die Einfuhrkontrolle dieser beiden Produktarten in einem einheitlichen Rahmen für die Kontrolle von Lebensmittels angeglichen werden. Dabei sollten folgende Punkte einbezogen werden:
- Zusammenarbeit mit den Zollbehörden, da diese nach Prüfung der Anmeldungen für die Abfertigung der Erzeugnisse zum freien Verkehr zuständig sind. Dies gilt insbesondere im Rahmen der Anwendung der Verordnung (EWG) Nr. 339/93 des Rates. Etwaiger Zugang der Kontrollbehörden zu den Informationssystemen für die Zollerklärungen und die Meldungen der Ladungsverzeichnisse, was Lebensmittel angeht.
- Erstellung einer Prioritätenliste für die Kontrolle von Lebensmitteln anhand einer Risikoanalyse (in einer Reihe von Mitgliedstaaten bereits vorhanden);

Durchführung von Sichtprüfungen und von Laboranalysen anhand dieser Liste, ohne allerdings die anderen Lebensmittel auszuschließen. Diese Liste würde jedoch unterschiedlich aussehen, je nach den Meldungen, die im Rahmen des Schnellwarnsystems für Lebensmittel eingehen, nach den Kontrollen und den Ergebnissen der nationalen und gemeinschaftlichen Überwachungsprogramme. Elektronische Übermittlung der Meldungen an alle Grenzkontrollstellen. Hier könnte gegebenenfalls von Nutzen sein, daß es bereits Konformitätskontrollen für genormte Produkte in Anwendung der Verordnung (EWG) Nr. 2251/92 der Kommission über die Qualitätskontrolle von frischem Obst und Gemüse gibt.

- Durchführung von Sichtprüfungen und Probenahmen unter Bedingungen, die eine ordnungsgemäße Untersuchung und repräsentative Stichproben ermöglichen. Für diesen Zweck scheinen die Lager der Importeure am besten geeignet zu sein. Allerdings muß, sofern möglich, eine zollrechtliche Genehmigung für die Verbringung der Lebensmittel in diese Lager im Rahmen der Verfahren für die Verbringung in das Zollgebiet eingeholt werden. Es kann nicht verhindert werden, daß Lebensmittel nach einer Probenahme auf Anordnung der für den Bestimmungsort zuständigen Behörden an den Endbestimmungsort verbracht werden, auch wenn das Ergebnis der Analyse noch nicht vorliegt.
- Die Garantien hinsichtlich der Konformität der Lebensmittel mit den gemeinschaftlichen Vorschriften müssen von den Kontrollbehörden der Ausfuhrdrittländer erbracht werden. Zu diesem Zweck müssen offizielle Kontakte aufgenommen werden, die gegebenenfalls zu einer Zertifizierung bestimmter Lebensmittel führen. Darüber hinaus müssen die Dienststellen der Kommission Kontrollbesuche in den Drittländern durchführen, um die amtliche Lebensmittelüberwachung vor Ort zu bewerten.

Diese Empfehlungen setzen jedoch eine Stärkung der geltenden gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften im Zuge der derzeit laufenden Vereinfachung der Vorschriften für die Hygiene und die Lebensmittelüberwachung voraus.

Die Überwachung der Eigenkontrollen der Importeure durch die Behörden bleibt ein wichtiger Bestandteil der Kontrollen. Die Besuche haben gezeigt, was in dieser Hinsicht noch zu tun bleibt. Die Registrierung der Importeure sollte in der gesamten Gemeinschaft als Voraussetzung für die Durchführung der Eigenkontrollen eingeführt werden.

BERICHT

**ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION**

IM VEREINIGTEN KÖNIGREICH

VOM 2. – 6. FEBRUAR 1998

**ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG**

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. *Seit dem ersten Bewertungsbesuch der Kommission zu verzeichnende neue Entwicklungen bei den Regelungen zur Lebensmittelüberwachung und der Politik in diesem Bereich*

Seit dem ersten Besuch sind mehrere Änderungen eingetreten, viele davon im Anschluß an den Pennington-Bericht. Der Verbraucherschutz ist von nun an das wichtigste Ziel der Regierung. Aus den Lebensmittelüberwachungsstellen des britischen Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung und des britischen Ministeriums für Gesundheit ist eine gemeinsame Gruppe (JFSSG) hervorgegangen, die den ersten Schritt auf dem Weg der für Ende 1999 vorgesehenen Einrichtung einer sogenannten Food Standards Agency (Agentur für Lebensmittelnormen) darstellt. Hierbei wird es sich um eine unabhängige Stelle handeln, die dem Gesundheitsministerium Bericht erstatten und befugt sein wird, bei den örtlichen Behörden die Durchsetzung der Vorschriften über Lebensmittelsicherheit zu überprüfen.

Mehrere Verfahrensleitsätze sind bereits ergänzt oder herausgegeben worden, um die Lebensmittelkontrollen und die Lebensmittelsicherheit zu stärken sowie den Informationsfluß (besonders in Richtung der Verbraucher) zu verbessern. Die Verordnungen über die Einfuhr von Lebensmitteln sind überarbeitet worden.

2. *Kontrolle der Lebensmitteleinfuhren*

Die Verordnungen über die Einfuhr von Lebensmitteln stellen die Rechtsgrundlage dar. Es gibt ferner besondere Vorschriften über die Kontrolle von Aflatoxinen in bestimmten Erzeugnissen. Weitere Vorschriften, die bei der Einfuhrkontrolle zu berücksichtigen sind, beziehen sich auf Lebensmittelzusatzstoffe, Lebensmittelfarbstoffe und die Lebensmitteletikettierung.

Die Kontrollen, die nicht systematisch durchgeführt werden, sollen auf einer Risikoanalyse beruhen, die jede Kontrollbehörde nach eigenem Ermessen vornimmt, und zwar anhand der eigenen Erfahrungen und anhand der zur Verfügung stehenden Informationen.

Obwohl es bereits seit langem ein Verfahren zur Kontrolle eingeführter Lebensmittel gibt, kann es vorkommen, daß die Kontrollen nicht gleichmäßig über das gesamte Gebiet verteilt durchgeführt werden, je nachdem, welche Behörde zuständig ist und welche der folgenden Faktoren hier eine Rolle spielen:

- Fallen die Kontrollen in die Zuständigkeit der Gesundheitsbehörden der Häfen (Seehäfen), sind offenbar befriedigende Garantien geboten. Das Personal ist gut geschult und hinreichend informiert. Das Verfahren zur Zusammenstellung der Informationen über eingehende Erzeugnisse ist offenbar zufriedenstellend und wird durch den Einsatz eines computergestützten Systems erleichtert und verbessert. Es wurde vom Handel eingerichtet und wird auch von den Zolldienststellen benutzt. Die Anlagen und Gebäude, in denen die Kontrollen durchgeführt werden, gehören zu den veterinärmedizinischen Grenzkontrollstellen. Die Association of Port Health Authorities, abgekürzt APHA (Vereinigung der Hafengesundheitsbehörden), spielt eine wichtige Rolle hierbei, da sie nützliche Informationen über die Lebensmittelkontrollen verbreitet.

- Die Kontrollen, die in die Zuständigkeit der Gesundheitsbehörden der Flughäfen fallen, die ebenfalls Mitglied der APHA sind und über eigenes Personal verfügen, das ähnliche Qualifikationen wie die Mitarbeiter der Gesundheitsbehörden in den Häfen vorweisen kann, werden leider durch einige Faktoren beeinträchtigt, die mit dem Handel und der Datenübermittlung zu tun haben. Da diese Behörden nicht auf ein computergestütztes System zurückgreifen können (es wurde nur eines für die Zolldienststellen eingerichtet), mit dessen Hilfe Informationen bereits vor der Ankunft der Erzeugnisse zusammengestellt werden könnten, und da keine Meldepflicht besteht, sind sie über viele der eingehenden Erzeugnisse gar nicht unterrichtet und kontrollieren sie folglich auch nicht. Ein großer Teil dieser Erzeugnisse wird zu entfernt gelegenen, gut ausgestatteten Durchgangslagern außerhalb des Flughafens und damit möglicherweise außerhalb des Zuständigkeitsbereichs der dortigen Behörden verbracht.

- Diejenigen Erzeugnisse, die nicht in den Seehäfen und nicht in den Flughäfen überprüft werden, in denen sie ankommen, können im Rahmen der Regelung über die aufgeschobene Prüfung auch am inländischen Bestimmungsort kontrolliert werden. Dieses Verfahren läßt sich von den Gesundheitsbehörden der Seehäfen leichter überwachen als von den Gesundheitsbehörden der Flughäfen, da – wie bereits erwähnt – letzere über die Ankunft vieler Erzeugnisse gar nicht unterrichtet sind. Das Bewertungsteam der Kommission sah sich außerstande, die Einfuhrkontrollen (sowie deren Finanzierung) durch die örtlichen Behörden im Inland zu bewerten.

- Die Kosten der chemischen Analysen, die von den Prüflaboratorien der *Public Analysts* in Rechnung gestellt werden, könnten im Hinblick auf die Kontrollen eine entscheidende Rolle spielen. Die bakteriologischen Untersuchungen hingegen sind kostenlos, sofern eine bestimmte Probenzahl nicht überschritten wird. Die Haushaltsmittel, die jeder Lebensmittelüberwachungsbehörde zu Kontrollzwecken zur Verfügung stehen, werden teilweise von der Zentralbehörde, teilweise durch lokale Steuern aufgebracht, wobei es in das Ermessen jeder örtliche Behörde gestellt ist, wie sie diese Mittel einsetzt.

Die von amtlicher Seite durchgeführten Kontrollen der eingeführten Erzeugnisse sind für die Importeure kostenlos.

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION

IN SPANIEN VOM

23. - 27. Februar 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR
AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

Rechtsgrundlage der Gesundheitskontrollen bei eingeführten Lebensmitteln bilden das spanische Königliche Dekret (*Real Decreto*) Nr. 1418 von 1986, das die Aufgaben des Ministeriums für Gesundheit und Verbraucherschutz (*Ministerio de Sanidad y Consumo*) in Sachen Gesundheitskontrollen an den Grenzen festlegt, und die Verordnung (*Orden*) dieses Ministeriums vom 20.01.1994. Zur Anwendung gelangen weiter die (horizontalen wie vertikalen) Rechtsvorschriften der Gemeinschaft und die nationalen "gesundheitstechnischen" Bestimmungen (*Reglamentaciones Técnico-Sanitarias*) für Erzeugnisse, für die es keine harmonisierten EU-Rechtsvorschriften gibt.

Stoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, fallen nicht unter diese Kontrollen. Es wird jedoch davon ausgegangen, daß solche Stoffe wie auch nicht abgepackte Waren bei der nächsten Überarbeitung der Verordnung vom 20.01.1994 ebenfalls darin aufgenommen werden.

Das System zur Überwachung bei der Einfuhr gilt für Lebensmittel jeder Art, ob tierischen oder nichttierischen Ursprungs. Die Kontrollen werden von den gleichen Bediensteten und mit den gleichen Mitteln durchgeführt, die den für die Gesundheitskontrollen an den Grenzen zuständigen Dienststellen zur Verfügung stehen. Die an den Grenzkontrollstellen bestehenden Inspektionseinrichtungen werden nicht für die Inspektion von Erzeugnissen nichttierischen Ursprungs benutzt. Bei letzteren erfolgt die Kontrolle stattdessen durch Beschau der Container selbst auf dem Freigelände, was zwangsläufig Probleme hinsichtlich Zugang zur jeweiligen Gesamtladung und Prüfung der hygienischen Beschaffenheit aller darin enthaltenen Erzeugnisse mit sich bringt. Die für die Prüfung zuständigen Behörden können weitgehend ihre Prioritäten selber festlegen. Dabei richten sie sich im wesentlichen danach, ob für die betreffende Sendung ggf. Warnungen vorliegen und ob sie möglicherweise früher bereits zurückgewiesen wurde.

Das mit den Kontrollen beauftragte Personal ist gut ausgebildet und wird (per Rundschreiben, Dienstanweisungen usw.) systematisch auf dem laufenden gehalten und über die einschlägigen Rechtsvorschriften (nationale Bestimmungen wie auch gemeinschaftsrechtliche Vorschriften) unterrichtet. Als sehr nützliches Instrument für den permanenten Austausch zwischen den einzelnen Kontrolldienststellen und den Behörden auf zentraler Ebene erweist sich das rechnergestützte System SISAEX. Mit Hilfe dieses Systems werden bestimmte Prioritäten (Warnungen) festgelegt und "Filter" (Zurückweisungen) vorgesehen, wodurch eine gewisse Einheitlichkeit bei den Kontrollen erreicht wird. Das System, das seit 4 Jahren operativ ist, befindet sich gegenwärtig in einer

Phase der Anpassung und Modernisierung (zum Zwecke der Festlegung von Parametern für die Probenahmen).

Angesichts der anfallenden Menge zu prüfender Erzeugnisse reicht der vorhandene Personalbestand u.U. nicht aus. (Geplant ist, weitere 15 Inspektoren einzustellen).

Das Verfahren zur Anerkennung der Prüflaboratorien für die Gesundheitskontrollen an den Grenzen nimmt seinen Gang; allerdings scheint es, daß die vorgegebene Frist in mehreren Fällen nicht eingehalten werden kann.

Nach den von uns inspizierten Einrichtungen zu urteilen werden die Einfuhrkontrollen an den Grenzkontrollstellen in einheitlicher Weise durchgeführt. Daß die Kontrollen bei der Einfuhr erfolgen, ist positiv zu beurteilen. Erleichtert wird die ordnungsgemäße Durchführung dieser Kontrollen dank der bestehenden Verbindungen zu den Zollkontrollstellen insoweit, als Waren erst dann freigegeben werden, nachdem die für die Gesundheitskontrollen an den Grenzen zuständigen Dienststellen ihre Genehmigung erteilt haben. Jedwede Entscheidung der Zollbehörde bedarf also zusätzlich einer Entscheidung in gesundheitlicher Hinsicht.

Von den spanischen Behörden wurde darauf hingewiesen, daß - in Ermangelung einer gemeinschaftsweiten Harmonisierung der Kontrollen in Sachen öffentlicher Gesundheit und Verbraucherschutz bei eingeführten Erzeugnissen nichttierischen Ursprungs - die Tatsache, daß Spanien systematisch Kontrollen durchführt, zur Folge hat, daß Erzeugnisse in Richtung jener Länder umgeleitet werden, in denen keine Grenzkontrollen stattfinden.

BERICHT

**ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION**

IN BELGIEN

VOM 23. – 27. MÄRZ 1998

**ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG**

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. Entwicklungen seit 1996 (Gesetzgebung, Politik, Tätigkeiten der IGDA)

Seit dem ersten Bewertungsbesuch der Kommission im Jahr 1996 sind mehrere Änderungen der Regelungen zur Lebensmittelüberwachung (der nichttierischen Erzeugnisse) und der Politik in diesem Bereich vorgenommen worden.

Durch die Umsetzung der Richtlinie 93/43/EWG des Rates wurde die Anwendung der HACCP-Methode in Lebensmittelunternehmen obligatorisch. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis sind der IGDA (Inspection générale des denrées alimentaires) von mehreren Berufsverbänden zum Zwecke der Bewertung zugegangen.

Es ist als positiv anzusehen, daß nunmehr für alle Lebensmittelunternehmen eine Zulassung vorgeschrieben ist, da auf diese Weise die Kontrollen verstärkt und die Hygieneanforderungen genauer beachtet werden. Dennoch haben viele Lebensmittelunternehmen die Frist zur Beantragung der Zulassung verstreichen lassen. Es sollte eine Liste erstellt werden, die die Prioritätenfolge derjenigen Lebensmittelunternehmen festlegt, die aufgrund der Beantragung zu kontrollieren sind, wobei sich diese Reihenfolge nach dem Risiko richten sollte, mit dem die einzelnen Unternehmen behaftet sind. Dies gilt auch für die routinemäßig durchgeführten Kontrollen.

Es wurden 40 neuen Lebensmittelkontrolleure mit einem „BAC+3“-Abschluß eingestellt, was für den Bereich der Lebensmittelüberwachung einen Fortschritt darstellt, denn es ist hierdurch möglich, die Kontrollhäufigkeit in den Unternehmen zu verdreifachen. Die neu eingestellten Kontrolleure haben an einem internen Schulungsprogramm teilgenommen. Trotz der Personalaufstockung wird es aber zwei Jahre dauern, bis alle Kontrollen durchgeführt sind, die für die Zulassung der beantragten Unternehmen erforderlich sind.

Es wird ein kontinuierliches berufliches Weiterbildungsprogramm durchgeführt, und zwar in Zusammenarbeit mit anderen Dienststellen des Ministeriums, ferner wird das Qualitätshandbuch der IGDA, das allen Mitarbeitern zur Verfügung steht, ständig aktualisiert.

2. Rolle der sonstigen Lebensmittelüberwachungsstellen

- Kommunale Dienststellen

Fünf Großstädte (die bereits in dem Bericht von 1996 genannt wurden) und 20 Kleinstädte führen im Lebensmitteleinzelhandel und im Hotel- und Gaststättengewerbe Hygienekontrollen durch. Die Kontrolleure dieser Städte sind (mit Ausnahme der Bediensteten des Laboratoire intercommunal de Bruxelles) nicht befugt, Proben zu nehmen, sie können jedoch erforderlichenfalls die IGDA (oder das IEV) um Unterstützung bitten bzw. dort fachlichen Rat einholen.

Die Zusammenarbeit zwischen der IGDA und den kommunalen Dienststellen wird zur Zeit intensiviert. So werden die Kontrolleure dieser Dienststellen zur Teilnahme an Lehrgängen aufgefordert, die von der IGDA veranstaltet werden, und gebeten, beim Ausfüllen der Erklärungen über Lebensmittelvergiftungen und der Untersuchung solcher Fälle sowie bei der Übermittlung von Meldungen an das Schnellwarnsystem für Lebensmittel mitzuwirken. Dennoch besteht eine Diskrepanz zwischen der Anzahl der neu eingestellten Lebensmittelkontrolleure und den Vorgaben der IGDA; hinzu kommt, daß das Qualitätshandbuch der IGDA auf der Ebene der kommunalen Dienststellen keine Gültigkeit hat, da hier ein gewisses Maß an Autonomie gewahrt wird.

- Landwirtschaftsministerium

Das Ministerium leitet ein Programm zur Überwachung von Nitraten und Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse (das allerdings eher auf die Ebene der Erzeugung ausgerichtet ist) und wird 1998 mit der Durchführung eines weiteren wichtigen Programm beginnen, während die IGDA ein Programm zur Überwachung von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln und Nitraten in Lebensmitteln verwaltet, die bereits in Verkehr gebracht wurden (Auktionen, Großhändler, Importeure, Verarbeitungsbetriebe und Einzelhändler). Hinsichtlich der Überwachung des Milch- und des Eiersektors haben das Landwirtschaftsministerium und die IGDA eine Vereinbarung getroffen.

- Ministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten

Die Bediensteten dieses Ministeriums führen in Zusammenarbeit mit der IGDA Kontrollen der Etikettierung von Lebensmitteln durch.

- Institut d'expertise vétérinaire (IEV)

Die Kontrolleure dieses Instituts überwachen in Zusammenarbeit mit der IGDA die Fleischereien.

Das IEV und die IGDA haben ferner eine Vereinbarung über die Lebensmittelkontrolle in Fleischerzeugnisbetrieben getroffen.

Die für Neueinstellungen geltende Voraussetzung eines „BAC+3“-Abschlusses findet auf die Kontrolleure des IEV noch keine Anwendung, ist jedoch vorgesehen.

3. Kontrolle eingeführter Lebensmittel

3.a). Tätigkeiten der IGDA

Der Schwerpunkt der Tätigkeiten der IGDA liegt nicht so sehr in der Kontrolle eingeführter Lebensmittel an den jeweiligen Eingangszollstellen, sondern eher bei der allgemeinen Überwachung von Lebensmitteln, nachdem sie in Verkehr gebracht wurden.

Die Einfuhrkontrollen beschränken sich auf solche, die aufgrund bestimmter Entscheidungen der Kommission vorgeschrieben sind (Pistaziennüsse aus dem Iran, Obst und Gemüse aus Ostafrika) und auf die Überwachung einiger bestimmter Erzeugnisse (Pistazien und Erdnüsse, Kräuter und Gewürze, getrocknete Feigen) als Ergebnis des 1995 im Rahmen des FLEP (Food Law Enforcement Practitioners Forum) geschaffenen Programms für die Kontrolle eingeführter Erzeugnisse. Dieses Programm sieht vor, daß die Importeure im Hafen von Antwerpen eine Erklärung ausfüllen und diese vorab der IGDA übermitteln. Dennoch ist die Anzahl der Proben begrenzt, die von diesen Erzeugnissen zu Untersuchungszwecken (Aflatoxine, Salmonellen) genommen werden. (Es wurden insgesamt fünf im Jahr 1997 sowie während der ersten zehn Wochen des Jahres 1998 fünf von 71 Sendungen beprobt, die in 192 Containern enthalten waren). Die Mitarbeiter, die diese Kontrollen bei eingeführten Erzeugnissen durchführen, haben zahlreiche andere Kontrollaufgaben im Bereich der Lebensmittelüberwachung in ihren jeweiligen Bezirken wahrzunehmen. Dies könnte der Grund sein, warum bei eingeführten Erzeugnissen so wenige Proben genommen werden.

3.b). Rolle der Zolldienststellen

Die Zolldienststellen spielen bei der Kontrolle eingeführter Lebensmittel eine äußerst wichtige Rolle. Gemäß der Königlichen Verordnung vom 9. Februar 1981 über die Überwachung eingeführter Lebensmittel und gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 339/93 des Rates können die Zolldienststellen die IGDA über Verdachtsfälle unterrichten. Offenbar verhält es sich jedoch so, daß die IGDA nur sehr selten über solche Fälle informiert wird. (Mehr Fälle würden zumindest nach außen hin mehr Anlaß zur Kommunikation geben) .

Die Annahme der Entscheidungen der Kommission über die Kontrolle bestimmter eingeführter Lebensmittel hat bewirkt, daß die zentrale Dienststelle den Zolldienststellen an den Grenzen Anweisungen erteilt hat, wenn auch mit einiger Verzögerung, was die letzte Entscheidung der Kommission über Obst und Gemüse aus Ostafrika betrifft.

Die Wirksamkeit der Zusammenarbeit zwischen den Zolldienststellen und der IGDA könnte noch weiter gesteigert werden, wenn die IGDA Zugriff auf das computergestützte SATBEL-System hätte und auf diese Weise besser über eingeführte Lebensmittel unterrichtet wäre, denn dann könnte sie gezielter kontrollieren. Auf der anderen Seite würde der Zugriff der Zolldienststellen auf die Videotextinformation und das Infana-System der IGDA ebenfalls die Kommunikation verbessern. Die Übermittlung der im Rahmen des Schnellwarnsystems erfolgenden Meldungen über eingeführte Erzeugnisse an die Zolldienststellen würde eine schärfere Kontrolle der Einfuhren an den Grenzen ermöglichen.

BERICHT

ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION

IN DEN NIEDERLANDEN

VOM 20. – 24. APRIL 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. Entwicklungen seit 1995

Es wird zur Zeit eine bedeutende Umstrukturierung der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Dienststellen vorgenommen, die bis zum 1. September 1998 abgeschlossen sein dürfte, da an diesem Datum die beiden für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Abteilungen des Ministeriums für Gesundheit, nämlich die IGB (Inspektie Gezondheidsbescherming) und der veterinärmedizinische Inspektionsdienst VI zum IW&V (Inspektie Gezondheidsbescherming, Waren en Veterinaire Zaken) zusammengelegt werden. Diese neue Dienststelle wird für die Überwachung der gesamten Lebensmittelkette zuständig sein. Die Anzahl der regionalen Ämter (einschließlich deren Kontroll- und Laborstellen) werden auf fünf reduziert, von denen zwei erst noch einzurichten sind und von denen jedes auf einen bestimmten Bereich spezialisiert sein wird. Man erhofft sich von diesem Zusammenschluß einen Synergieeffekt, da die Kontrolleure beider Abteilungen für die Lebensmittelüberwachung zur Verfügung stehen und spezialisierte, multidisziplinäre Kontrollteams für große, komplexe Lebensmittelunternehmen gebildet werden können. Interessehalber sei angemerkt, daß in jedem Amt bzw. in jeder Dienststelle ein Meldeteam geschaffen wird, um mit den Universitäten wissenschaftliche Informationen auszutauschen, Berichte über Programme zu verfassen und Untersuchungsmethoden für die fünf Laboratorien zu entwickeln.

Die im Februar 1998 erfolgte Zulassung eines ganzen Netzes von Laboratorien für Lebensmittelanalytik (13 Einrichtungen) des IGB durch die niederländische Zulassungsstelle STERLAB in Zusammenarbeit mit der Abteilung für Qualitätssicherung des IGB, die als zweite Partei prüft, sollte als Eigenart des niederländischen Systems angesehen werden, denn die in der Richtlinie 93/99/EWG des Rates gesetzte Frist wurde ohnehin eingehalten.

Die bei der Durchsetzung der HACCP-Methode in Lebensmittelunternehmen erzielten Fortschritte werden von der IGB genau überwacht. (Dies trifft nicht auf kleine Betriebe zu, die direkt an die Kunden verkaufen, wohl aber auf das Hotel- und Gaststättengewerbe, das sich an die vom Ministerium für Gesundheit bereits genehmigten Hygieneleitsätze für diese Branche halten sollte). Allerdings geht die Entwicklung hier nur langsam voran, denn immerhin 23% der aufgesuchten Unternehmen haben noch nicht mit der Ausarbeitung eines Plans für Lebensmittelsicherheit begonnen. Ferner wurden die von den Zulassungsstellen an die Lebensmittelunternehmen ausgegebenen

HACCP-Bescheinigungen von der IGB beanstandet. Die IGB hat denjenigen Unternehmen, die noch nicht mit der Ausarbeitung eines entsprechenden Plans begonnen haben, eine amtliche Verwarnung zugestellt.

2. Kontrolle eingeführter Lebensmittel

Die IGB legt den Schwerpunkt der Kontrolltätigkeiten nicht so sehr auf die Überwachung eingeführter Lebensmittel an den Eingangszollstellen, sondern eher auf die allgemeine Überwachung der Lebensmittel, nachdem sie in Verkehr gebracht wurden. Die beiden wichtigsten Eingangszollstellen für Lebensmittel, die aus Drittländern in die Niederlande eingeführt werden, sind der Hafen von Rotterdam und der Flughafen von Amsterdam, die von dem Bewertungsteam der Kommission aufgesucht wurden. Das Team konnte sich dort einen angemessenen Überblick über die angewandten Verfahren machen.

Die von der IGB an den Eingangszollstellen durchgeführten Kontrollen beschränken sich auf bestimmte Erzeugnisse, die sich aus einer kleinen Auswahl von Profilen ergeben, die wiederum auf der Grundlage von Gefahrenanalysen zusammengestellt wurden, und auf Erzeugnisse, die aufgrund bestimmter Entscheidungen der Kommission zu überprüfen sind (Pistaziennüsse aus dem Iran, Obst und Gemüse aus Ostafrika). In Rotterdam werden die Profile mit Hilfe eines 1995 eingeführten Kontrollprogramms (FLEP) erzeugt und betreffen zumeist Nüsse aus bestimmten Ländern. Im Flughafen von Amsterdam werden zusätzlich zu den Kontrollen, mit denen Obst und Gemüse auf das Vorhandensein von *Vibrio cholerae* getestet werden, auch zweimal pro Monat Untersuchungen zur Ermittlung von Pflanzenschutzmittelrückständen durchgeführt. (Bisher lagen 10 % der Untersuchungsergebnisse über den vorgeschriebenen Höchstgehalten). Mit Ausnahme von Pistaziennüssen werden beprobte Erzeugnisse in der Regel nicht vorläufig beschlagnahmt.

Damit diese Kontrollen durchgeführt werden können, ist die Zusammenarbeit unter den Zolldienststellen vorgeschrieben, zumal die IGB von den Importeuren keine entsprechenden Bescheinigungen verlangt. Die Zollbehörden an den Eingangszollstellen und die IGB haben vereinbart, daß die Dienststelle der IGB in Rotterdam über alle Bescheinigungen für Erzeugnisse informiert wird, die unter das ausgewählte Profil fallen, und daß die Entscheidung darüber, ob diese Erzeugnisse zu kontrollieren sind, innerhalb von drei Stunden zu treffen ist. Die Zollbehörden des Flughafens von Amsterdam informieren die IGB auf Wunsch über eingehendes Obst und Gemüse. Erzeugnisse, die im Rahmen des T1-Versandverfahrens eingeführt werden, werden nicht kontrolliert.

Offenbar wurde der IGB bisher kein einziger Fall von verdächtigen Lebensmittelsendungen von den Zollbehörden gemeldet. Die Zollbediensteten äußerten gegenüber dem Bewertungsteam der Kommission, daß es einige Schwierigkeiten im Zusammenhang mit den KN-Codes für eingeführte Lebensmittel gebe, da die Möglichkeit bestehe, die Zweckbestimmung eines Erzeugnisses zu ändern (und Tierfutter als Lebensmittel zu deklarieren). Das Bewertungsteam ist der Ansicht, daß die Kontrollen der eingeführten Erzeugnisse gezielter gehandhabt werden könnten, wenn die IGB Zugriff auf das computergestützte System der Zolldienststellen hätte, mit dem die Bescheinigungen erfaßt werden.

Die Besuche haben gezeigt, daß immer noch zu wenig Personal für die Kontrolle eingeführter Lebensmittel vorhanden ist (vor allem angesichts der Tatsache, daß die Beprobung von Nüssen in Rotterdam bereits gemäß den Bestimmungen der noch umzusetzenden Richtlinie der Kommission erfolgt). Es wurde angegeben, daß die Kontrollen stets unter Dach, nämlich in den Lagern, durchgeführt werden.

Beim Besuch eines Obst- und Gemüseimporteurs konnte weder das Vorhandensein eines HACCP-Plans nachgewiesen noch konnten Garantien hinsichtlich der eingeführten Erzeugnisse vorgelegt werden.

BERICHT

ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION

IN DÄNEMARK

VOM 27. – 30. APRIL 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

Das Bewertungsteam der Kommission begrüßte die überaus gute Zusammenarbeit mit der dänischen Regierung und den Bediensteten auf zentraler und auf lokaler Ebene, die einen erfolgreichen Verlauf des Besuchs ermöglichte. Dieser war zudem gut vorbereitet, und alle gewünschten Informationen wurden bereitwillig vorgelegt.

Besonders zu erwähnen ist ferner, daß trotz eines allgemeinen Streiks, der auch den öffentlichen Verkehr und mehrere andere Dienstleistungsbereiche behinderte, alle Besuche wie vorgesehen und ohne Verzögerung durchgeführt werden konnten.

1. AUFBAU

Seit dem vorhergehenden Bewertungsbesuch im Mai 1996 wurde eine grundlegende Änderung eingeführt. Fiel die Lebensmittelüberwachung bisher in den Zuständigkeitsbereich des Ministeriums für Gesundheit, so ist sie jetzt Sache des neu geschaffenen Ministeriums für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei. Das Bewertungsteam wurde 1997 über die Einrichtung der neuen Veterinär- und Lebensmittelbehörde (Veterinary and Food Administration) unterrichtet.

Es sind jedoch noch weitere Änderungen des Verwaltungsaufbaus vorgesehen. Ein entsprechender Antrag wurde dem Parlament bereits unterbreitet; er sieht mehr Befugnisse für die Dienststellen auf zentraler Ebene vor und könnte eine einheitlichere Vorgehensweise im Bereich der Lebensmittelüberwachung ermöglichen.

Der Informationsfluß zwischen den Behörden auf zentraler und auf örtlicher Ebene sowie die Erteilung von Anweisungen verzögern sich manchmal. Die Entscheidung 98/116/EG der Kommission vom 4. Februar 1998 (Beprobung von Obst und Gemüse, das per Luftfracht aus Kenia, Uganda, Mosambik und Tansania in die EU eingeführt wird, zwecks Untersuchung auf das Vorhandensein von *Vibrio cholerae*) wurde den örtlichen Behörden erst nach geraumer Zeit bekanntgegeben. Am 8. April 1998 wurde die obengenannte Entscheidung, die in dänisches Recht umgesetzt worden war, von der Zentralbehörde an die nachgeordneten Dienststellen übermittelt. Sie trat am 21. April 1998 in Kraft. Die Präambel der Entscheidung 98/116/EG ist bei der Umsetzung in dänisches Recht jedoch nicht berücksichtigt worden, so daß die dänischen Rechtsvorschriften nicht auf die per Luftfracht beförderten Lebensmittel (10-Tage-Klausel) Bezug nehmen. Umfassende

Anweisungen der Zentralbehörde an die örtlichen Behörden wären hier angebracht gewesen.

2. AFLATOXINE – PISTAZIEN MIT URSPRUNG IN ODER HERKUNFT AUS DEM IRAN

Am 8. September 1997 wurden mit der Entscheidung 97/613/EG der Kommission die Einfuhren von Pistazien und bestimmten hieraus hergestellten Erzeugnissen aus dem Iran zeitlich befristet ausgesetzt. Am 11. Dezember 1997 wurden diese Bestimmungen durch die Entscheidung 97/830/EG der Kommission ergänzt: Mit dieser Entscheidung wurde nämlich das Konzept eines von den iranischen Behörden auszustellenden Gesundheitszeugnisses eingeführt. Die Vorschrift über die befristete Aussetzung wurde auf zentraler Ebene umgesetzt. Die Umsetzung auf einzelstaatlicher Ebene erfolgte ordnungsgemäß durch die Veterinär- und Lebensmittelbehörde.

Die Umsetzung der Entscheidung 97/830/EG erfolgte erst nach fünf Wochen am 13. Januar 1998. Während des Besuchs gaben die Bediensteten der örtlichen Lebensmittelüberwachungsstelle Århus LMK an, sie hätten keine Kenntnis von der Vorschrift gehabt, die die iranischen Behörden zur Ausstellung von Gesundheitszeugnissen verpflichtet, obwohl diese Vorschrift in dem Schreiben vom 13. Januar 1998 bekanntgegeben worden war. Das Inkrafttreten dieser Vorschriften auf einzelstaatlicher Ebene wurde zum ersten Mal am 1. Februar 1998 verkündet. Das Bewertungsteam begrüßt allerdings die Tatsache, daß am 7. April 1998 eine weitere Mitteilung mit zusätzlichen Anweisungen bekanntgegeben wurde, da auf diesem Wege alle in Frage kommenden Stellen weitergehende Informationen erhielten.

Ein Kontrolleur aus Glostrup fand bei einem örtlichen Lagerhalter vier Paletten mit 1.000 kg Pistaziennüssen aus dem Iran und mehr als 1.000 kg nicht etikettierter Pistaziennüsse unbekanntem Ursprungs, die in nicht ordnungsgemäß gelagert waren. Sie befanden sich seit mindestens sechs Monate dort, d.h. sie waren nach dem Embargo eingelagert worden, das für Pistazien aus dem Iran verhängt worden war. Es waren seitdem auch keine Proben genommen worden, obwohl die Lebensmittelüberwachungsstelle in Glostrup sich mit denjenigen Importeuren in Verbindung gesetzt hatte, die bekanntermaßen diese Ware einführen. Ferner trug die Tatsache, daß mehrere örtliche Lebensmittelüberwachungsstellen für diese Angelegenheit zuständig waren, nicht zur Verbesserung der Lage bei.

Auch ein Besuch bei einem führenden Großhändler konnte nicht klären, ob bei der Einfuhr der Pistaziennüsse aus den Niederlanden nach Dänemark der betreffende Einzelhändler die Lebensmittelüberwachungsämter hierüber hätte unterrichten müssen. Es verhält sich eindeutig so, daß bei Lebensmitteln, die aus einem Mitgliedstaat in die EU eingeführt und in den freien Verkehr überführt werden, dieser Mitgliedstaat als Herkunftsort gilt, wie dies in den Grundsätzen über den Binnenmarkt niedergelegt ist.

3. EIGENKONTROLLEN / HACCP / EINFUHRKONTROLLEN

Während des ersten Bewertungsbesuchs im Mai 1996 wurde der Eindruck gewonnen, daß weitere Schulungsmaßnahmen zur Anwendung der Grundsätze der Eigenkontrollverfahren in denjenigen Lebensmittelbereichen erforderlich waren, die unter die Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene fallen.

Vor allem wurde es für erforderlich erachtet, die Rolle der Kontrolleure bei der Bewertung der Eigenkontrollen im Hotel- und Gaststättengewerbe und im Lebensmitteleinzelhandel zu stärken; das Bewertungsteam begrüßte jedoch die Tatsache, daß die Ausarbeitung ausführlicher Informationen über diese Art von Betriebsstätten vorgesehen war.

Seitdem hat die Lebensmittelbranche eine Reihe von Leitsätzen für die Eigenkontrollen ausgearbeitet, und die Leitsätze für Supermärkte und den Fischeinzelhandel werden demnächst von der Veterinär- und Lebensmittelbehörde angenommen werden. Entsprechende Leitsätze werden zur Zeit auch für andere Bereiche wie die Beförderung von Lebensmitteln, Bäckereien, Restaurants und öffentliche Verpflegungseinrichtungen (Krankenhäuser, Schulen usw.) entwickelt.

In der Zeit von 1996 bis 1997 wurde eine Reihe von HACCP-Schulungen abgehalten. Für 1998 sind weitere sieben Zwei-Tages-Kurse vorgesehen bzw. bereits gegeben worden.

Von insgesamt 800 möglichen Teilnehmern der HACCP-Schulungen haben bereits 350 entsprechende Kurse absolviert.

Allerdings ist ein zweitägiges HACCP-Seminar wohl kaum ausreichend, um Mitarbeiter in dieser komplizierten Materie umfassend zu schulen. Es sollte mehr Zeit für die praktische Umsetzung und für Fallstudien aufgewandt werden. Wenn Bedienstete der örtlichen Lebensmittelüberwachungsämter die Eigenkontrollsysteme großer Lebensmittelunternehmen prüfen sollen, so ist hierfür eine besondere Qualifizierung erforderlich, die nur mit einem beträchtlichen Einsatz an Zeit und Geld zu realisieren ist.

Die Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene wurde im Jahr 1995 in einzelstaatliches Recht umgesetzt. Wie in Erfahrung gebracht wurde, werden die kodifizierten Rechtsvorschriften, die aus fünf Richtlinien über Lebensmittelhygiene bestehen, wohl im Laufe des Jahres 1998 von der Veterinär- und Lebensmittelbehörde veröffentlicht werden. Die örtliche Lebensmittelüberwachungsstelle Århus LMK teilte mit, daß zum Zwecke der Durchsetzung der HACCP-Methode bereits Mittel für mehrere Jahre bereitgestellt worden seien. Obwohl schon einige Anträge bei der Zentralbehörde eingereicht worden seien, warteten die örtlichen Lebensmittelüberwachungsstellen und auch die Handelsunternehmen immer noch auf zweckdienliche Anweisungen über dieses Thema von den zuständigen Stellen.

Die Vorgehensweise der dänischen Behörden im Bereich der Lebensmittelüberwachung beruht eher auf einem System von Eigenkontrollen denn auf der Kontrolle eingeführter Lebensmittel an der Grenze. Daher obliegt es dem Importeur, ein zweckdienliches Eigenkontrollsystem einzurichten.

Im Laufe des Bewertungsbesuchs wurde jedoch deutlich, daß nur sehr wenige Unternehmen bereits über ein zugelassenes Eigenkontrollsystem verfügen. Es obliegt der zentralen Lebensmittelüberwachungsbehörde, in diesem Bereich Anweisungen zu erteilen und das dänische System der Überprüfung eingeführter Lebensmittel anhand von Eigenkontrollen in vollem Umfang wirksam zu gestalten.

Die dänischen Zolldienststellen sind offenbar nicht routinemäßig an der amtlichen Kontrolle eingeführter Lebensmittel nichttierischen Ursprungs beteiligt. Die Verordnung (EWG) Nr. 339/93 des Rates vom 8. Februar 1993 über die Kontrolle der Übereinstimmung von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen mit den geltenden

Produktsicherheitsvorschriften sieht in Artikel 2 folgendes vor: In Fällen, in denen die Zollbehörden im Rahmen der Kontrollen von Waren, die für die Abfertigung zum freien Verkehr angemeldet werden, feststellen, daß ein Erzeugnis oder Erzeugnisposten Merkmale aufweist, die geeignet sind, einen erheblichen Verdacht hinsichtlich des Vorhandenseins einer ernsten und unmittelbaren Gefahr für die Gesundheit oder Sicherheit zu begründen, wenn es unter üblichen und voraussehbaren Umständen benutzt wird, setzen sie die Freigabe für das betreffende Erzeugnis oder den Erzeugnisposten aus und informieren unverzüglich die für die Marktüberwachung zuständigen nationalen Behörden. Diese Bestimmungen wurden mit dem Rundschreiben Nr. 144 vom 14. September 1995 in einzelstaatliches Recht umgesetzt.

Die Zentralbehörde erhält Daten über die Einfuhr von Erzeugnissen erst drei Monate später, die örtlichen Lebensmittelüberwachungsstellen erhalten Informationen nur einmal im Jahr. Die vorgelegten Zahlen geben daher lediglich Auskunft darüber, was in der Vergangenheit geschah, nicht aber darüber, was zur Zeit geschieht. Es besteht aber die Möglichkeit, die Zolldienststellen aufzufordern, die Lebensmittelüberwachungsbehörden vor der Überführung von Erzeugnissen in den freien Verkehr bzw. über die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse (die anhand der KN-Codes zu identifizieren sind) entsprechend zu unterrichten. Eine Vernetzung der Computer der Zolldienststellen und der Lebensmittelüberwachungsbehörden, die sich unter Umständen auf spezifische Erzeugnisse oder Erzeugnisgruppen auf der Grundlage der KN-Codes beschränken kann, würde die Situation ganz erheblich verbessern. Ein Fall wie das Auftreten von Cholera in Ostafrika macht eine enge und unverzüglich beginnende Zusammenarbeit zwischen den Zolldienststellen und den Lebensmittelüberwachungsbehörden erforderlich, um im vollen Umfang zu greifen.

4. ZULASSUNG VON LABORATORIEN

Die in Glostrup und Århus aufgesuchten Laboratorien waren gut ausgestattet. Die Anzahl der Mitarbeiter ist ausreichend, und sie sind hinreichend geschult und qualifiziert, um die (chemischen und mikrobiologischen) Lebensmitteluntersuchungen durchzuführen.

30 der 32 amtlichen Laboratorien sind bereits nach EN 45001 zugelassen worden. Die anderen werden sehr wahrscheinlich in naher Zukunft ihre Zulassung erhalten. Dies ist sehr positiv zu bewerten.

Das chemische Laboratorium in Glostrup ist jedoch bisher nur für Umweltuntersuchungen und nicht für Lebensmitteluntersuchungen zugelassen. Man wartet dort die angekündigte Umstrukturierung der Lebensmittelüberwachungsstellen auf zentraler und lokaler Ebene ab, bevor Investitionen durch die örtlichen Behörden getätigt werden. Es werden zudem dort nur etwa 100 Lebensmitteluntersuchungen pro Jahr durchgeführt.

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION

IN ITALIEN

VOM 11. – 15. MAI 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. Entwicklungen seit 1995 (Gesetzgebung, Politik)

Seit dem ersten Besuch sind mehrere Regelungen zur Lebensmittelüberwachung (einschließlich Lebensmittelhygiene) veröffentlicht worden, die vor allem zur Umsetzung von Richtlinien der Gemeinschaft dienen.

- Die Präsidialverordnung vom 14. Juli 1995 hatte zum Ziel, den Regionen bei der Ausarbeitung ihrer jährlichen Lebensmittelüberwachungsprogramme einen Leitfaden an die Hand zu geben, indem Empfehlungen über die Mindestkontrollhäufigkeit in verschiedenen Lebensmittelunternehmen, die Mindestanzahl der in allen Lebensmittelunternehmen und im Bereich der Lebensmitteleinfuhren zu ziehenden Proben (5 % sofern kein Verdachtsfall vorliegt) und über die bei der Untersuchung der verschiedenen Lebensmittel einzuhaltende Prioritätenfolge ausgesprochen werden. Die Kriterien hierfür sind alle drei Jahre zu überprüfen.

- Mit der Gesetzesverordnung Nr. 156 vom 26. Mai 1997 wurde die Richtlinie 93/99/EWG des Rates umgesetzt und somit auch die Zulassung von Laboratorien für Lebensmittelanalytik geregelt. Offenbar verzögert sich die Zulassung der meisten Laboratorien, ferner gibt es Unstimmigkeiten über die Ernennung der amtlichen Zulassungsstellen (SINAL ist bisher die einzige). (Aktueller Stand: Mit Wirkung vom 12. Mai 1999 wurde das *Istituto Superiore di Sanità* zur amtlichen Zulassungsstelle ernannt, zuvor bereits erteilte Zulassungen behalten jedoch ihre Gültigkeit).

- Mit der Gesetzesverordnung Nr. 155 vom 26. Mai 1997 wurde die Richtlinie 93/43/EWG des Rates umgesetzt. Sie wird sehr wahrscheinlich ab 26. Mai 1998 für alle Lebensmittelunternehmen gelten (mit Ausnahme von Marktplätzen, für die die Regelung voraussichtlich erst ab Dezember 1998 in Kraft treten wird). Diese Verzögerung bei der Umsetzung der Richtlinie erklärt auch die geringen Fortschritte, die bei der Einführung der HACCP-Methode in den Lebensmittelunternehmen zu verzeichnen sind (mit Ausnahme der Großunternehmen, die auf diesem Gebiet schon recht weit sind). Eine Region hat für „seine“ Lebensmittelunternehmen bereits einen Leitfaden zur Anwendung der HACCP-Methode ausgearbeitet. Ferner sind eine Reihe von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis von Berufsverbänden des Lebensmittelsektors ausgearbeitet worden, von denen sich einige aber immer noch im Prüfverfahren des Ministeriums für Gesundheit befinden.

2. Einfuhrkontrollen

Die Kontrollen eingeführter Lebensmittel finden überwiegend an den italienischen Eingangszollstellen statt und werden von einem Netz von 33 Außenstellen (USMA) des Ministeriums für Gesundheit durchgeführt. Es wird zur Zeit eine Studie darüber erstellt, wie die Zusammenarbeit zwischen diesen Stellen und den veterinärmedizinischen Grenzkontrollstellen geregelt werden könnte. Es besteht zudem die Möglichkeit, eingeführte Erzeugnisse unter Hinterlegung einer Unbedenklichkeitskaution zu ihrem jeweiligen Bestimmungsort zu befördern und sie dort von der zuständigen örtlichen Behörde (ASL) kontrollieren zu lassen.

Zur allgemeinen Lebensmittelüberwachung zählen auch die Kontrollen, die nach dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse durchgeführt werden.

Das zollamtliche Verfahren zur Abfertigung eingeführter Lebensmittel sieht vor, daß den Zolldienststellen ein von den Außenstellen des Ministeriums für Gesundheit ausgefertigtes Dokument („*Nulla Osta Sanitario*“) vorzulegen ist. Häufig erfolgt die zollamtliche Abfertigung noch anhand von Papiervordrucken, jedoch hat man inzwischen mit der Einrichtung eines elektronischen Systems begonnen.

Zusätzlich zu den auf der Grundlage der Kommissionsentscheidungen zwingend vorgeschriebenen Kontrollen wurden auf zentraler Ebene Prioritäten für die Untersuchung von Lebensmitteln festgelegt, und zwar anhand der gesammelten Erfahrungen und der Meldungen des Schnellwarnsystems der EU für Lebensmittel. Es handelt sich hierbei im wesentlichen darum, Nüsse (Trockenobst mit harter Schale) auf das Vorhandensein von Aflatoxinen zu untersuchen. In einigen Fällen werden Erdnüsse und Pistazien zu 100 % beprobt und untersucht, je nach Ursprung der Erzeugnisse. Es werden auch Obst und Gemüse auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln getestet und mikrobiologisch untersucht, wenn auch in geringerem Umfang, da die Kontrollen dieser Erzeugnisse teilweise erst nach deren Inverkehrbringen vorgenommen werden.

Die Kommunikation zwischen der Abteilung V des Ministeriums für Gesundheit, also der zentralen Ebene, und den Außenstellen schließt auch die Übermittlung der Gemeinschaftsvorschriften, bestimmter Einfuhrentscheidungen, der im Rahmen des Schnellwarnsystems der EU für Lebensmittel erfolgenden Meldungen und von Angaben über Sendungen ein, die von diesen Stellen zurückgewiesen oder vernichtet wurden. Diese Angaben werden übrigens auch den anderen Außenstellen des Ministeriums übermittelt. Es wurde festgestellt, daß die Entscheidungen der Kommission über die Einfuhr von Pistaziennüssen aus dem Iran recht schnell an die Außenstellen weitergeleitet wurden, während sich die Übermittlung der Entscheidung 98/116/EG der Kommission, in der es um Kontrollen zur Feststellung des Vorhandenseins von *Vibrio cholerae* auf Gemüse und Obst aus Ländern Ostafrikas geht, verzögerte.

Die Besuche vor Ort ermöglichten es, die Umsetzung der auf zentraler Ebene festgelegten Verfahren zu beobachten, wobei einige Unterschiede festzustellen waren, was den Prozentsatz der visuellen Kontrollen von Lebensmitteln, den Prozentsatz der zum Zwecke der Aflatoxinuntersuchung beprobten Nüsse und die Anzahl der pro Sendung gezogenen Proben betraf; auch war die Zusammenarbeit zwischen den Zoll- und den Lebensmittelüberwachungsbehörden offenbar nicht an allen aufgesuchten Orten gleichermaßen intensiv. Die festgestellten Unterschiede können unter Umständen dazu führen, daß der durch die amtlichen Kontrollen ausgeübte Druck unausgewogen ist, wie die Wirtschaftsbeteiligten anmerkten. Ferner wurde angesichts der Anzahl der zu

erfüllenden Aufgaben und der geographischen Lage die Anzahl der Mitarbeiter als nicht ausreichend bewertet, vor allem in Venedig.

Die bei Containern im Rahmen der Lebensmittelüberwachung durchgeführten Kontrollverfahren (im Freien, durch Überprüfung des „hinteren Endes“) erleichtern nicht gerade die Beschau der Sendungen insgesamt; ferner kann hierbei kaum ein angemessener Hygienestandard eingehalten werden, da aufgrund der Witterungsbedingungen der Inhalt verderben kann. Es wurde ferner festgestellt, daß in einigen Fällen die Probenahme auch in Zollagern hätte stattfinden können, wo man die Kontrollen wirksamer hätte durchführen können. Auch gibt es offenbar keine Regelungen, die es ermöglichen, die Erzeugnisse in den Lagern der Importeure zu kontrollieren, obwohl dort die Bedingungen für die Beschau und die Probenahme besser wären. Die amtlichen Untersuchungen sind in amtlichen Laboratorien durchzuführen, die den Außenstellen (USMA) unterstellt sind, was unter Umständen zu Verzögerungen bei der Übermittlung der Analyseergebnisse führen kann.

Die während des Besuchs gesammelten Informationen haben gezeigt, daß die Anwendung der HACCP-Methode durch die Importeure, vor allem in den kleineren Firmen, noch sehr zu wünschen übrig läßt.

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION

IN FRANKREICH VOM

2. - 5. JUNI 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. AKTUALISIERUNG DES BERICHTS VON 1996

1.1 Geplante Errichtung einer Agentur für gesundheitliche Lebensmittelsicherheit

Die Gesetzesvorlage zur gesundheitlichen Lebensmittelsicherheit hat Fortschritte gemacht. Ins Leben gerufen werden sollen 4 öffentliche Einrichtungen, u. a. eine Agentur für gesundheitliche Lebensmittelsicherheit (*Agence de sécurité sanitaire des aliments*), die der Aufsicht des Landwirtschaftsministeriums, des Wirtschaftsministeriums und des Gesundheitsministeriums unterstellt wird und zuständig sein wird für die Evaluierung der von diesen drei Ministerien durchgeführten Kontrollen und Risikobewertungen, ohne allerdings unmittelbar in die Lebensmittelüberwachung eingreifen zu können.

1.2 Rolle des Gesundheitsministeriums bei der Lebensmittelüberwachung

Zusätzlich zu den Aufgaben des Gesundheitsministeriums in Sachen Evaluierung von Gesundheitsgefährdungen, gesundheitspolizeilicher Überwachung und organisatorischer Durchführung von punktuellen Überwachungsmaßnahmen umfassen dessen Kontrolltätigkeiten in der Hauptsache die Bereiche Trinkwasser (alleinige Zuständigkeit) und, in geringerem Maße, räumliche Hygiene in Restaurants und Bäckereien/Konditoreien.

**1.3 Fortschritte bei der Durchführung eines HACCP-Konzeptes
(Gefährdungsanalyse und Festlegung von kritischen Kontrollpunkten) in den
Betrieben und Leitlinien für vorbildliche Hygiene-Praktiken**

Statistiken über die Durchführung des HACCP-Konzeptes in den Betrieben liegen noch nicht vor. Für die Ausbildung des Personals der Kontrolldienste (*Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes - DGCCRF* -, d.h. Behörde für Wettbewerb, Verbraucherschutz und Betrugsbekämpfung, und *Direction générale de l'Alimentation*, d.h. Generaldirektion Lebensmittel) in Sachen HACCP ist gesorgt.

Die Durchführungsverordnungen zur Umsetzung der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene, die sektorenspezifisch für die einzelnen Lebensmittelbranchen erlassen wurden und die eine Anwendung der mit dem HACCP-Konzept verfolgten

Grundsätze vorschreiben, lassen den Betroffenen die Wahl zwischen Leitlinien für vorbildliche Hygienepraktiken einerseits und betriebseigenen Sicherheitsverfahren andererseits. Die Nichtanwendung eines HAACCP-Konzepts hat gegenwärtig nicht zur Folge, daß Strafanzeige erstattet wird - es sei denn, es wird gegen Hygienebestimmungen verstoßen.

Die Erarbeitung von Leitlinien für vorbildliche Hygienepraktiken auf seiten der einzelnen Lebensmittelbranchen geht zügig voran; 11 entsprechende Leitfäden sind inzwischen von den Behörden validiert worden, die ihrerseits auf Anwendung solcher Leitlinien drängen.

1.4 Fortschritte bei der Anerkennung der Laboratorien

Wie den Angaben über die DGCCRF-Laboratorien zu entnehmen ist, werden gegenwärtig eine Vielzahl von Laboratorien, die mit wesentlichen Ermittlungsaufgaben betraut sind, durch die französische Akkreditierungsstelle COFRAC anerkannt. Die Zahl der bestehenden Labors dürfte zurückgehen und sich somit die Analysen auf einige Labors konzentrieren, was seinerseits zu einer Verkürzung der mitunter recht langen Fristen für die Durchführung der Analysen führen könnte.

2. EINFUHRKONTROLLEN

2.1 Tätigkeiten der DGCCRF

Zuständig für die Durchführung der Einfuhrkontrollen im Sinne der Richtlinie 89/397/EWG des Rates sind die Dienststellen der DGCCRF.

Die DGCCRF hat sich dafür entschieden, diese Kontrollen nicht generell am Einfuhrort durchzuführen, sondern nach folgenden zwei Arten vorzugehen:

- Kontrollen im allgemeinen Rahmen der Überwachung im Verkehr befindlicher Erzeugnisse, d.h. auf der Ebene des Vertriebs, mit Weitergabe der Informationen, soweit dies erforderlich erscheint, an die jeweilige Regionaldienststelle der DGCCRF, in deren Einzugsgebiet sich der Ort befindet, an dem der Importeur ansässig ist;
- Kontrolle der Importfirmen in Sachen Erfüllung der Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen (Eigenkontrollen). Eine Evaluierung der im Zusammenhang mit der Einführung solcher Eigenkontrollen erzielten Fortschritte ist u. a. im Arbeitsprogramm der DGCCRF für das Jahr 1998 vorgesehen.

Ferner kann die DGCCRF beschließen, im Rahmen ihrer Quartalsplanungen Ermittlungen bezüglich impotierter Lebensmittel anzustellen. Bei der Überwachung von Lebensmittelimporten spielt auch die grenzübergreifende Zusammenarbeit der Kontrollbehörden mit.

Im übrigen ist die DGCCRF die zuständige Kontrollstelle für Konformitätskontrollen bei Obst und Gemüse gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2251/92 über Qualitätskontrollen. Diese Kontrollen werden systematisch bei der Einfuhr durchgeführt. Dabei werden nach einem vorgegebenen Programm Proben zur Feststellung von Pestizid-Rückständen, wie in den europäischen Rechtsvorschriften vorgesehen, entnommen. Für zu lange erachtet werden die bisherigen Wartezeiten bis zur Vorlage der Analyseergebnisse. Bei Gelegenheit der Konformitätskontrollen werden auch gewisse Kennzeichnungskontrollen

und Radioaktivitäts-Prüfungen vorgenommen; allerdings werden die Erzeugnisse nicht auf sonstige Verunreinigungen (bakteriologischer und/oder chemischer Art) hin überprüft.

Zum Zeitpunkt des Kontrollbesuchs durch das Inspektionsteam der Kommission galt nach wie vor in Frankreich ein Einfuhrverbot für Pistazien aus dem Iran. Die bei der Einfuhr durchgeführten Kontrollen auf Vorhandensein des Erregers *Vibrio cholera* bei Obst und Gemüse aus Ostafrika waren durch behördliche Anweisung vorgeschrieben worden, die erst gut zwei Monate nach Erlass der Entscheidung 98/116/EWG ergangen war.

2.2 Rolle der Zolldienststellen

Es scheint, daß die Zolldienststellen nicht daran mitwirken, Lebensmittel aufzuspüren, die (im Sinne der Verordnung Nr.°339/93 des Rates) eine ernste Gefahr für die Gesundheit darstellen können; vielmehr beschränkt sich ihr Eingreifen auf die Fälle, in denen eine spezielle Zertifizierung (vorwiegend veterinär- oder pflanzenschutzrechtlicher Art oder Qualitätsbescheinigung) verlangt wird.

Für die von der DGCCRF durchgeführten Kontrollen bei eingeführten Lebensmitteln könnte es von Nutzen sein, wenn die Behörde Zugang zum rechnergestützten Zollinformationssystem SOFI hätte, das sämtliche Einfuhren zentral erfaßt.

2.3 Eigenkontrollen durch die Importfirmen

In der für den Besuch eigens ausgewählten Importfirma für Obst und Gemüse bestand bereits ein Programm für Eigenkontrollen. Besonders streng geprüft wurden (auf besondere Anforderung der Abnehmer hin) die für einen speziellen Mitgliedstaat bestimmten Erzeugnisse, u.a. hinsichtlich der Produktionsbedingungen der eingeführten Erzeugnisse sowie auf etwaige Pestizidrückstände. Der französische Zentralverband der Obst- und Gemüse-Importeure (*Fédération des Importeurs de Fruits et Légumes*) empfiehlt seinen Mitglieder dringend, derartige Eigenkontrollen einzuführen.

Es scheint allerdings, daß dieses Konzept für die Import-Branche recht neu ist und daß die DGCCRF der schrittweisen Einführung von Eigenkontrollen ihre besondere Aufmerksamkeit schenkt. Dabei spielen jedoch auch die Ansprüche der Käufer eine Rolle.

Zwischen dem französischen Zentralverband der Lebensmittelimporteure (*Fédération des importateurs de produits alimentaires*) und der DGCCRF ist u.a. für den Bereich Obst- und Gemüsekonserven bereits eine Vereinbarung in Sachen Eigenkontrollen getroffen worden. Es scheint allerdings, daß damit nicht die gesamte Bandbreite der wesentlichen Gesundheitsrisiken erfaßt wird.

BERICHT

ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION IN LUXEMBURG VOM

29. Juni - 2. Juli 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

Für die Durchführung der Kontrollen steht nicht genügend Personal zur Verfügung, um den gesetzlich vorgeschriebenen Aufgaben in vollem Umfang nachkommen zu können. Deutlich erkennbar ist dieses Manko daran, daß einerseits annähernd 3 500 Betriebe zu überwachen sind und andererseits die Einführung eines HACCP-Konzepts zwingend geboten ist. Als sehr positiv erweist sich offensichtlich die Einbeziehung der „motorisierten Fahndungsbrigaden“ der Zoll- und Verbrauchssteuerverwaltung (*Service des Douanes et Accises*) in die Lebensmittelüberwachung. Allerdings muß weiterhin eine spezielle Fortbildung gewährleistet bleiben bzw. verstärkt angeboten werden, damit die Beteiligung der Zollfahndung an der amtlichen Lebensmittelkontrolle effektiv sein kann.

Für die Inspektoren hat bislang noch keine Fortbildung, insbesondere in Fragen des HACCP-Konzeptes, stattgefunden. Bedingt durch die Personalknappheit können die Inspektoren nicht über längere Zeiträume dem Dienst fernbleiben, um an Fortbildungsmaßnahmen teilzunehmen. Die Dauer der im Rahmen des Programms Karolus angebotenen Fortbildungsmaßnahmen ist denn auch der Grund dafür, daß die luxemburgischen Kontrollbeamten nicht an dem Programm teilnehmen können.

Die Durchführung eines HACCP-Konzepts in den Unternehmen hält sich bislang sehr in Grenzen. Verwirklicht worden ist es bisher lediglich in einigen wenigen Großbetrieben. In dem vom Bewertungsteam inspizierten Unternehmen sind die betrieblichen Strukturen und die Hygienebedingungen noch verbesserungsbedürftig, bevor überhaupt an eine Eigenkontrolle gedacht werden kann.

Da sich die amtliche Lebensmittelüberwachung auf verschiedene Dienste verteilt (Dienst für Gesundheitskontrolle - *Division de l'Inspection Sanitaire*, staatliches Labor für das Gesundheitswesen - *Laboratoire national de Santé*, motorisierte Zollfahndung und Finanzämter - *Bureaux de recettes*), erscheint eine bessere Koordinierung zwischen den einzelnen Stellen zwecks Vermeidung von Überschneidungen und Lücken in den durchzuführen Kontrollen unerlässlich. Bei einer besser aufeinander abgestimmten Vorgehensweise könnten darüber hinaus gewisse Prioritäten festgelegt werden (Erfassung der Betriebe in einer Systematik nach dem Kriterium des gesundheitlichen Gefährdungsgrades; Kontrolle bzw. Zulassung von Betrieben vor Aufnahme ihrer Tätigkeiten).

Festgestellt werden konnte, daß sich seit dem Kontrollbesuch im Jahre 1996 die Zusammenarbeit zwischen der Zollverwaltung und den Lebensmittel-Kontrollbehörden verbessert hat.

Auf seiten des *Laboratoire national de Santé* besteht das Problem des Personalmangels angesichts der zu bewältigenden Aufgaben weiterhin fort. Die Anerkennung als amtliches Prüflaboratorium wird nicht fristgerecht bis zum Monat November 1998 erfolgen können. Aufgrund der immer komplexeren Analysen scheint der zur Verfügung stehende Etat nicht auszureichen, um die gesamte Bandbreite der vorgeschriebenen Analysen durchführen zu können. Infolge Personalmangels lassen Weiterbildung und Nachschulung zu wünschen übrig.

Grundlage der Einfuhrkontrollen im Luftfrachtzentrum ("Luxair-Cargocenter") bilden Qualitätskontrollen und die Beschau der Rückstände. In Erwägung gezogen werden sollten ergänzende Analysen.

Das Interesse auf seiten der Bediensteten im Zollamt am Autobahnkreuz Luxemburg - Gasperich wurde für sehr positiv erachtet. In Erwägung gezogen werden sollten spezielle Schulungsmaßnahmen im Bereich Lebensmittel und ergänzende Analysen.

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION
IN SCHWEDEN

VOM 21. – 25. SEPTEMBER 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. Entwicklungen seit 1996

Seit dem ersten Besuch der Kommission im Jahr 1996 wurden keine bedeutenden Änderungen des schwedischen Lebensmittelüberwachungssystems vorgenommen. Die Zuständigkeit für die Lebensmittelüberwachung teilen sich die nationale Lebensmittelbehörde und die 288 kommunalen Gebietskörperschaften.

Es sind jedoch Änderungen vorgesehen, die mit der Vorlage eines Gesetzentwurfs der Regierung im schwedischen Parlament im Jahr 1999 umgesetzt werden dürften. Dies hätte zur Folge, daß die Zusammenarbeit unter den kommunalen Gebietskörperschaften im Bereich der Lebensmittelüberwachung ermöglicht, die Zuständigkeit für die Kontrolle eingeführter Lebensmittel von der kommunalen Ebene auf die zentrale Ebene des Staates verlagert und die Erhebung von Gebühren für die Lebensmittelkontrolle ausgeweitet würde (Kosten der Wiederholung von Probenahmen) sowie die Eigenkontrollsysteme der Lebensmittelunternehmen von der Zulassung durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden ausgenommen wären.

Die nationale Lebensmittelbehörde erzielt bei der Umsetzung ihres Programms zur Überprüfung der kommunalen Behörden im Abstand von drei Jahre sowie bei der Veranstaltung von HACCP-Schulungen für die Bediensteten dieser Behörden Fortschritte.

Offenbar sind bei der Durchsetzung der HACCP-Methode in den großen Lebensmittelunternehmen weitaus größere Fortschritte erzielt worden als in den Restaurants und im Einzelhandel.

Die in Schweden bestehenden Leitlinien für eine gute Hygienepraxis sind entweder von der nationalen Lebensmittelbehörde (sechs hauptsächlich auf den Einzelhandel und auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs ausgerichtete Leitlinien) oder von Berufsverbänden auf europäischer Ebene (für die Lebensmittelindustrie) veröffentlicht worden.

Alle Laboratorien, die im amtlichen Auftrag Lebensmitteluntersuchungen vornehmen, befinden sich in Privatbesitz und sind nach EN 45001 zugelassen.

2. Kontrolle eingeführter Lebensmittel

Hinsichtlich der Kontrolle eingeführter Lebensmittel nichttierischen Ursprungs ist folgendes anzumerken:

- Sie erfolgt hauptsächlich im Rahmen der von den örtlichen Behörden durchgeführten allgemeinen amtlichen Überwachung von Lebensmitteln, die bereits in Verkehr gebracht wurden.
- Es werden auf der Grundlage von Risikoanalysen bestimmte Profile erstellt, anhand derer die nationale Lebensmittelbehörde Einfuhrgenehmigungen vorschreibt.
- Hierzu zählen auch bestimmte amtliche Kontrollen, die aufgrund von Entscheidungen der Kommission vorgeschrieben sind (Pistaziennüsse aus dem Iran, Obst und Gemüse aus Ostafrika).
- Es gibt ein amtliches Probenahmeprogramm zur Ermittlung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Obst und Gemüse, Getreide, Getreideerzeugnissen und Ölsaaten, die eingeführt werden, wobei die Proben vor Ort bei den Importeuren gezogen werden.
- Die nationale Lebensmittelbehörde führt eine Liste mit den Namen der Importeure.
- Die Importeure wenden Eigenkontrollverfahren an, die auf der Grundlage der HACCP-Methode ausgearbeitet wurden und von der nationalen Lebensmittelbehörde bzw. den örtlichen Behörden überwacht werden.

Die Besuche vor Ort ermöglichten es dem Bewertungsteam der Kommission, sich einen genauen Überblick über folgende Kontrollmethoden zu verschaffen:

- Die nationale Lebensmittelbehörde unterrichtet die Zolldienststellen über Entscheidungen der Kommission, die bestimmte Kontrollen an den Eingangszollstellen vorschreiben. Die Zolldienststellen wiederum haben die zuständige örtliche Lebensmittelüberwachungsstelle über die Ankunft der betreffenden Lebensmittel zu informieren. Dieser Informationsaustausch konnte auf dem Arlanda-Flughafen in Stockholm beobachtet werden.
- Einfuhrgenehmigungen sind für Erdnüsse (und Erdnußbutter), Paranüsse, getrocknete Feigen, Kokosflocken, Kakaopulver, Erzeugnisse, die Sojaweiß enthalten, und Quellwasser vorgeschrieben. Eine Genehmigung wird nur erteilt, wenn - für bestimmte Erzeugnisse - eine ordnungsgemäße Bescheinigung über die Untersuchung auf das Vorhandensein von Aflatoxinen vorgelegt wird oder wenn die Erzeugnisse von der örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörde an der Abfertigungszollstelle auf das Vorhandensein von Salmonellen und Aflatoxinen untersucht wurden. Die Zolldienststellen kennen diese Vorschrift und kontrollieren dementsprechend die Einfuhrgenehmigungen bzw. informieren die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde entsprechend.

- Der Teil des Kontrollprogramms zur Ermittlung von Pflanzenschutzmittelrückständen, der sich auf eingeführte Lebensmittel bezieht, ist sehr ausgewogen und beruht auf Kriterien des Verbrauchs, des Ursprungs und auf den bisher mit den Erzeugnissen gesammelten Erfahrungen. Es wurde eine schwarze Liste mit Namen von Exporteuren erstellt, was sich als eine wirksame, vorbeugende Maßnahme erwiesen hat.
- Als positiv ist auch zu bewerten, daß sich die Importeure von der nationalen Lebensmittelbehörde registrieren lassen müssen, denn dies ermöglicht den Informationsfluß und auch die Überwachung der Firmen durch die nationale Lebensmittelbehörde oder die örtlichen Behörden.
- Die Zusammenarbeit zwischen den Zolldienststellen und den Lebensmittelüberwachungsbehörden ist in den obengenannten Fällen als wirksam zu bewerten. Das Verzeichnis der Importfirmen wird vierteljährlich aktualisiert und den Zolldienststellen übermittelt. Jedoch verhält es sich offenbar so, daß abgesehen von der Zusammenarbeit in dieser Hinsicht keine Verdachtsfälle von den Zolldienststellen an die Lebensmittelbehörden gemeldet wurden. Die Einfuhrkontrollen könnten gezielter durchgeführt werden, wenn den Zolldienststellen die schwarze Liste mit den Namen der Exporteure übermittelt würde, deren Erzeugnisse Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aufwiesen, und wenn umgekehrt die Lebensmittelüberwachungsbehörden Zugriff auf das computergestützte System der Zolldienststellen zur Erfassung eingeführter Erzeugnisse hätten.
- Die Eigenkontrollverfahren in den beiden aufgesuchten Importfirmen erwiesen sich zwar als recht weit entwickelt, aber offenbar waren nicht alle Aspekte der Lebensmittelsicherheit (kritische Punkte) mit dem angewandten HACCP-System erfaßt worden, legt man die durchgeführten Untersuchungen zugrunde. Kleine Importfirmen (vor allem die Importeure ausländischer Spezialitäten) wenden Eigenkontrollverfahren anscheinend nur in einem wesentlich geringeren Umfange an, da für sie auch die Anwendung der HACCP-Grundsätze problematisch ist.

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION
IN FINNLAND

VOM 28. SEPTEMBER- 2. OKTOBER 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. ENTWICKLUNGEN SEIT 1996

- Das Bewertungsteam erfuhr, daß es möglicherweise zu einer Zusammenlegung der nationalen Lebensmittelbehörde mit dem nationalen Forschungsinstitut für Veterinärmedizin kommen wird.
- Das Bewertungsteam wurde über die Einrichtung einer gemeinsamen Gruppe im Jahr 1997 informiert, an der Mitarbeiter der nationalen Lebensmittelbehörde und der Behörden der Provinzen und Kommunen beteiligt sind und die dazu dient, den Informationsfluß durch den Austausch von Dokumenten zu verbessern. Wie das Bewertungsteam feststellte, werden die Behörden auf Provinzebene bei den Rückmeldungen möglicherweise übergangen. Der Mangel an Information und an Anweisungen (z. B. im Hinblick auf die HACCP-Methode) könnte zur Folge haben, daß die Lebensmittelüberwachung auf kommunaler Ebene recht uneinheitlich erfolgt (siehe EU-Bericht von 1996 S. 21 Absatz 6)
- Eine Vereinbarung der nationalen Lebensmittelbehörde und der Zolldienststellen zur Regelung der Untersuchungen und der Zusammenarbeit findet bereits im zweiten Jahr Anwendung. Jedoch besteht nach wie vor die Gefahr, daß sich die Probenahmen der Zolldienststellen einerseits und die Probenahmen der kommunalen Behörden nach dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse andererseits überlappen.
- Die Übermittlung von Meldungen im Rahmen des Schnellwarnsystems für Lebensmittel in ganz Finnland ist mit Interesse verfolgt worden. Hingegen könnten die von Finnland erteilten Rückmeldungen und die zur Verfügung gestellten Informationen verbessert werden. Zum Beispiel wurden die übermäßig hohen Gehalte an Ochratoxin, die von dem Zollaboratorium in Kaffeebohnen nachgewiesen wurden, den Dienststellen der Europäischen Kommission offenbar niemals gemeldet.

1.1 Fortschritte bei der Einführung der HACCP-Methode (Hazard Analysis – Critical Control Points) in Betrieben und der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

- Das Bewertungsteam begrüßt die von der nationalen Lebensmittelbehörde veranstalteten und koordinierten HACCP-Schulungen. Es läßt sich jedoch nicht eindeutig feststellen, ob alle Bediensteten des Bereichs Lebensmittelüberwachung hieran teilgenommen haben, da die Gesamtzahl der Lebensmittelkontrolleure nicht genannt wird.
- Die von einigen kommunalen Umweltschutzstellen (in Helsinki) gesammelten Erfahrungen könnten auch für andere kommunale Behörden von Nutzen sein, sofern sie auf zentraler Ebene (durch die nationale Lebensmittelbehörde) koordiniert würden.
- Artikel 5 der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene schreibt vor, daß die Mitgliedstaaten die Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis fördern sollen, jedoch ist seit dem vorhergehenden Bewertungsbesuch im September 1996 auf diesem Gebiet kein Fortschritt festzustellen.

1.2 Fortschritte bei der Zulassung von Laboratorien

- Die kommunalen Umweltlaboratorien dürfen sowohl im öffentlichen als auch im privaten Auftrag Untersuchungen durchführen. Dies kann zur Folge haben, daß ein und das gleiche Laboratorium einerseits als amtliches Untersuchungslabor fungiert und andererseits in beratender Funktion für dasjenige Lebensmittelunternehmen tätig ist, dessen Proben es im amtlichen Auftrag untersucht. Hierdurch ist die Unabhängigkeit der kommunalen Umweltschutzstellen gefährdet.
- Dies gilt ebenso für das Zollaboratorium, das sowohl Privatkunden (Importeure) in Sachen Eigenkontrolle berät als auch die vorläufige Bewertung neuer Erzeugnissen vornimmt, die (im Interesse der Importeure) auf dem finnischen Markt eingeführt werden sollen. Auch hier kann es zu Interessenkollisionen kommen.
- Sehr große Fortschritte sind bei der Zulassung anerkannter Laboratorien für Lebensmittelanalytik erzielt worden, so daß in dieser Hinsicht die in Artikel 3 und 9 der Richtlinie 93/99/EWG des Rates über zusätzliche Maßnahmen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung genannte Frist eingehalten wird, die am 1. November 1998 abläuft.

2. EINFUHRKONTROLLEN

2.1 Rolle der Zollbehörden

- Das Verfahren, das von den Zollbehörden bei der Ankunft von Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs in Finnland angewandt wird, ist ausführlich geregelt. Das im Entwurf vorliegende Handbuch der Probenahmen wird im Hafen von Sompassaari bereits benutzt, ist aber noch weiter auszuarbeiten, um die Kontrollverfahren entsprechend anzupassen. Es ist an alle Eingangszollstellen zu verteilen.
- Die von dem Zollaboratorium angewandten Probenahmeverfahren sehen nur verschlossene (nicht aber versiegelte) Gegenproben vor. Es sind zudem keine

Vorsichtsmaßnahmen vorgesehen, um die Unversehrtheit der Proben zu gewährleisten.

2.2 Eigenkontrollen der Importeure

- Aus den Informationen, die von der Umweltschutzstelle in Helsinki über die Anwendung der Eigenkontrollen vorgelegt wurden, geht hervor, daß bereits mehr als die Hälfte der Lebensmittelunternehmen einen entsprechenden Plan vorgelegt haben. Jedoch wurde die Qualität dieser Pläne bisher nicht bewertet. Die Behörden in Helsinki beabsichtigen, eine solche Bewertung bis Mitte 1999 durchzuführen. Die Umweltschutzstelle in Helsinki kennt offenbar die Anzahl der Lebensmittelunternehmen, führt computergestützte Aufzeichnungen über die Kontrollen und hält sich über die Durchsetzung der Regelungen zur Lebensmittelüberwachung auf dem laufenden.
 - Wie das Bewertungsteam erfuhr, geht aus der Auswertung eines Fragebogens, der von der nationalen Lebensmittelbehörde über die Provinzbehörden an die Kommunen versandt wurde, hervor, daß im Hinblick auf die Anwendung der Eigenkontrollpläne eine Erfolgsrate von 64 % als nationaler Mittelwert zu verzeichnen ist. Die für 1999 vorgesehene zweite Stufe der Erhebung wird jedoch auch über die Qualität der auf kommunaler Ebene vorgelegten Eigenkontrollpläne Auskunft geben müssen.
 - Die von einigen großen finnischen Lebensmittelunternehmen in bezug auf Artikel 3 der Richtlinie 93/43/EWG des Rates ergriffenen Initiativen belegen die Bereitwilligkeit, mit der diese das finnische Konzept der Eigenkontrollen umsetzen.
 - Es werden nur selten Maßnahmen ergriffen, um Vorschriften formal durchzusetzen, da einem erzieherischer Ansatz hier der Vorzug gegeben wird. (Ähnliches wurde 1996 bei dem Besuch der kommunalen Dienststellen in Hämeenlinna und Iloanta feststellt).
-

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION

IN DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND VOM

19. - 23. Oktober 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUßFOLGERUNGEN

1. Aktualisierung seit 1995:

Die Richtlinie 93/99/EWG über zusätzliche Maßnahmen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung und die Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene sind beide in deutsches Recht umgesetzt worden. Die Umsetzung der Richtlinie 93/43/EWG hat dazu geführt, daß mit dem Inkrafttreten einer einzigen Verordnung über Lebensmittelhygiene 16 verschiedene Rechtsvorschriften der Bundesländer außer Kraft getreten sind. Allerdings trat Artikel 3 der Richtlinie 93/43/EWG über das HACCP-Konzept in Deutschland erst im August 1998 in Kraft, wodurch sich das fehlende Bewußtsein hierfür und die Verzögerung bei der Umsetzung der Vorschriften über das HACCP-Konzept in gewissen Bereichen des Lebensmittelsektors teilweise erklären lassen.

Es wurde erwähnt, daß die großen Unternehmen und die Supermärkte bei der Umsetzung von Qualitätsmanagementsystemen und auch bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts schon recht fortgeschritten sind und daß die Anforderungen der Kunden und des Marktes hierbei eine Rolle gespielt habe. Auf der anderen Seite war festzustellen, daß die Fortschritte bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts in den kleinen und mittleren Unternehmen (z. B. Einzelhandel) wesentlich langsamer vorangehen.

Zur Zeit gibt es bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts nur begrenzt Hilfe durch Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, da bisher lediglich zwei notifiziert worden sind. Mehrere branchenbezogene Leitlinien befinden sich jedoch im Prüfungsverfahren bei den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden (auf der Ebene der Bundesländer) und werden sicherlich später ein wertvolles Instrumentarium für die Umsetzung bilden.

Die deutschen Behörden sind der Ansicht, daß die bereits seit langem im deutschen Recht verankerte, von den Unternehmen des Lebensmittelsektors zu erfüllende Sorgfaltspflicht bereits in gewisser Weise die HACCP-Vorschrift abdeckt.

Andererseits haben die für die Lebensmittelüberwachung in den Bundesländern zuständigen Behörden den Schwerpunkt bei der Fortbildung ihrer Bediensteten auf das HACCP-Konzept und dessen Bewertung gelegt, und zwar durch die Einrichtung von Pilotvorhaben (für bestimmte Lebensmittelbranchen) und deren Einbindung in integrierte Lehrgängen (Teamarbeit).

Das Bewertungsteam der Kommission wurde darüber informiert, daß die für die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständigen Stellen bei der Festlegung ihrer Überwachungsprioritäten die Gefahrenanalyse in zunehmenden Maße anwenden, um ihr Personal im Rahmen der begrenzten Haushaltsmittel effizienter einsetzen zu können.

Die Umsetzung der Richtlinie 93/99/EWG hat zu einem raschen Fortschritt bei der Anerkennung der amtlichen Prüflaboratorien geführt. Es sind zwei amtliche Akkreditierungsstellen geschaffen worden, von denen jeweils eine für acht Bundesländer zuständig ist; die Anerkennung beruht auf Prüfungsreihen. Laut erhaltener Information sollen alle amtlichen Laboratorien in Deutschland bis zum 1. November 1998 ihre Anerkennung erhalten haben, also bis zu dem in der Richtlinie 93/99/EWG vorgesehenen Zeitpunkt. Eine Verordnung über die Anerkennung privater Prüflaboratorien im Hinblick auf die amtlichen Gegenprobenanalysen ist dem Bundesrat bereits zur Zustimmung vorgelegt worden.

2. Überwachung der Lebensmitteleinfuhren:

Die Überwachung liegt in der Zuständigkeit der einzelnen Bundesländer. Der Schwerpunkt liegt nicht so sehr auf Kontrollen von Lebensmitteleinfuhren an den Eingangszollstellen, sondern eher auf der allgemeinen Überwachung der Lebensmittel auf dem Markt, wobei Großmärkte zu den Zielen gehören.

Jedoch müssen bestimmte Lebensmittel in Übereinstimmung mit den Entscheidungen der Kommission (Pistaziennüsse aus dem Iran, Obst und Gemüse auf Ostafrika) bzw. einer Verordnung des Bundesministeriums für Gesundheit an der jeweiligen Eingangszollstelle kontrolliert werden, und zwar auf der Grundlage einer Gefahrenanalyse und unter Mitwirkung der Zolldienststellen, wie dies in dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz § 48 vorgesehen ist (Pilze aus Osteuropa sind auf ihre radioaktive Belastung zu untersuchen - sie werden seit dem 23. Juli 1998 schwerpunktmäßig untersucht; Paprika aus der Türkei sind seit 1994 zur Feststellung des Vorhandenseins von Aflatoxinen den Lebensmittelüberwachungsbehörden vorzuführen).

Abgesehen von der amtlichen Überwachung betonten die deutschen Behörden die Bedeutung der Eigenkontrollen der Importeure, die diese im Rahmen der Sorgfaltspflicht durchzuführen haben.

Besuche vor Ort in Frankfurt am Main (Flughafen), Hamburg (Freihafen) und Frankfurt an der Oder (Grenzkontrollstelle, Transport in Lastkraftwagen) ermöglichten es dem Bewertungsteam der Kommission, detaillierte Informationen über die verschiedenen Kontrollen zu erhalten, einschließlich der Tätigkeiten der Zolldienststellen.

Der Besuch im Freihafen Hamburg machte die führende Rolle deutlich, die dieser auf europäischer Ebene bei der Einfuhr von Pistaziennüssen aus dem Iran hat. Das Hygiene Institut ist die amtliche Lebensmittelüberwachungsstelle, die für die Freigabe der Pistaziennüsse verantwortlich zeichnet, wenn befriedigende Laborbefunde vorliegen. Aufgrund der sehr großen Arbeitsbelastung kann es vorkommen, daß die Analysen von privaten Laboratorien und nicht vom Hygiene Institut selbst vorgenommen werden. Das Bewertungsteam der Kommission stellte mit Besorgnis fest, daß die Genauigkeit der Analyseergebnisse einiger privater Laboratorien von dem Hygiene Institut in Frage gestellt werden, da von diesen signifikant niedrigere Gehalte an Aflatoxinen gemessen worden sind. Dies hat dazu geführt, daß eine Untersuchung mit dem Ziel eingeleitet wurde, die Zulassung eines der privaten Laboratorien zu widerrufen.

Der Besuch der Grenzkontrollstelle in Frankfurt an der Oder zeigte, daß die lokalen Lebensmittelüberwachungsbehörden große Anstrengungen unternehmen, um die aus Osteuropa stammenden Pilze vor der Einfuhr auf ihre radioaktive Belastung zu untersuchen. Hierdurch ist die Anzahl der zurückgewiesenen Sendungen stark zurückgegangen.

Der Besuch auf dem Flughafen in Frankfurt am Main zeigte, daß dort nur die vorgeschriebenen Kontrollen des aus Ostafrika eingeführten Obstes und Gemüses vorgenommen werden und daß die amtliche Probenahme zur Feststellung von Pestizidrückständen in eingeführtem Obst und Gemüse auf dem Zentralmarkt und nicht an der Eingangszollstelle erfolgt. Ferner wurde das Bewertungsteam der Kommission im Rahmen dieses Besuchs über die Tätigkeiten einer der beiden deutschen Zentralverbände der Großhändler/Importeure von Obst und Gemüse unterrichtet; diese Tätigkeiten wurden im Hinblick auf die Verpflichtung der Importeure zur Durchführung von Eigenkontrollen positiv beurteilt. Der Verband leitet in enger Abstimmung mit dem Bundesministerium für Gesundheit ein Programm zur Probenahme und Analyse von Rückständen.

Import- und Großhandelsunternehmen sollten wie andere Lebensmittelunternehmen ein HACCP-System verwenden, und die Lebensmittelüberwachung hat die Einhaltung der Sorgfaltspflicht und Verwendung des HACCP-Systems zu kontrollieren und zu bewerten. Die Fortschritte, die die Importeure von Lebensmitteln im allgemeinen bei der Umsetzung der Vorschrift zur Anwendung des HACCP-Konzepts im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht gemacht haben, scheinen gering zu sein. Dem Bewertungsteam wurde mitgeteilt, daß die Importeure dennoch Proben nehmen, insbesondere wenn es sich um neue Lieferanten und neue Drittländer handelt.

Die Zusammenarbeit zwischen den Zolldienststellen und den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Dienststellen scheint sich auf die obengenannten obligatorischen Kontrollen an den Eingangszollstellen zu beschränken. Dem Bewertungsteam der Kommission wurde kein einziger Fall einer verdächtigen Lebensmittelsendung mitgeteilt, die von den Zolldienststellen an die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Stellen gemeldet worden wäre, wie dies in der Verordnung 339/93 (EWG) über die Kontrolle der Übereinstimmung von eingeführten Erzeugnissen vorgesehen ist. Das Bewertungsteam der Kommission ist der Auffassung, daß die Situation bei den Einfuhrkontrollen besser in den Griff zu bekommen wäre, wenn auch die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Dienststellen auf das EDV-gestützte System der Zolldienststellen Zugriff hätten, mit dessen Hilfe die Bescheinigungen ausgestellt werden.

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION
IN PORTUGAL

VOM 16. - 20. NOVEMBER 1998

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. Entwicklungen seit 1997

1.1 Zuständige Behörden

Für die Lebensmittelüberwachung sind nach wie vor die drei Ministerien für Landwirtschaft, wirtschaftliche Angelegenheiten und Gesundheit und deren nachgeordnete regionale Verwaltungsämter sowie die kommunalen Behörden zuständig, wobei eine Aufgabenteilung nach Branchen besteht.

Die Organgesetze für das Ministerium für Landwirtschaft und seine Regionaldirektionen sind angenommen worden, um die Zuständigkeiten der verschiedenen Abteilungen festzulegen, jedoch liegt dem Ministerium die Liste mit den amtlichen Stellen immer noch nicht vor, und auch die Einstellung von Personal wird nach wie vor blockiert mit der Folge, daß es zu wenig Mitarbeiter gibt (wie vor allem in Porto bestätigt wurde); Mitarbeiter des Zentralbüros bemühen sich, dies notdürftig zu kompensieren, indem sie in den Regionen Kampagnen durchführen.

Es wird in zunehmendem Maße Wert auf die Zusammenarbeit unter den Ministerien gelegt (einschließlich der dem Finanzministerium unterstehenden Zolldienststellen); dies geschieht, indem auf zentraler Ebene von der DGCFQA des Landwirtschaftsministeriums regelmäßig Sitzungen veranstaltet und die Meldungen im Rahmen des Schnellwarnsystems der EU für Lebensmittel weitergegeben werden. Das gleiche gilt für die Zusammenarbeit zwischen der DGCFQA und den Regionaldirektionen des Landwirtschaftsministeriums.

Gemäß der EntschlieÙung Nr. 104/98 ist umgehend eine aus Mitarbeitern der betreffenden Ministerien bestehende Arbeitsgruppe einzurichten, die innerhalb von sechs Monaten eine Studie über die mögliche Neuaufteilung der Zuständigkeiten im Bereich der Lebensmittelüberwachung und über die Schaffung einer entsprechenden Behörde zu erstellen hat.

1.2 Fortschritte bei der Anwendung der HACCP-Methode in der Lebensmittelbranche und bei der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis – Liste der Betriebe

Die Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene ist in Portugal erst im Jahr 1998 umgesetzt worden, und es wurde außerdem eine Übergangsfrist von einem Jahr für die Durchsetzung der Vorschrift zur Anwendung der HACCP-Methode gewährt. Sie endet im März 1999. Wie eingeräumt wurde, ist die Durchsetzung dieser Vorschrift in kleinen und mittleren Betrieben bisher nur in sehr geringem Umfang erfolgt, während in den großen Lebensmittelunternehmen bereits mehr Fortschritte erzielt wurden. Bisher wurden lediglich für fünf Branchen Leitlinien für eine gute Hygienepraxis ausgearbeitet.

Die Lebensmittelkontrolleure haben bereits eine HACCP-Grundausbildung erhalten, jedoch wäre eine speziellere (auf die verschiedenen Branchen ausgerichtete) Schulung erforderlich.

Es ist noch zu klären, welche Abteilung jeweils innerhalb der DGCFQA und der Regionaldirektionen für die Durchsetzung der HACCP-Vorschriften in der Lebensmittelbranche eigentlich zuständig ist.

Die Liste mit Betriebsstätten ist nach wie vor unvollständig. Um die Lage zu verbessern, werden zur Zeit die Rechtsvorschriften über die Zulassung von Betrieben in Portugal ergänzt. Auf diesem Wege sollen ferner die Verfahren auf zentraler und regionaler Ebene vereinfacht und vereinheitlicht werden. Ferner werden in Kürze Regelungen zur Registrierung von Betriebsstätten veröffentlicht, die ihre Erzeugnisse direkt an die Verbraucher verkaufen.

1.3 Fortschritte bei der Zulassung amtlicher Laboratorien

Bisher wurden das Zentrallabor der DGCFQA und das Labor des Portwein-Instituts zugelassen. In Portugal beruht die Zulassung auf Einzelprüfungen. Ferner ist mit den Vorbereitungen für die Zulassung der regionalen Laboratorien des Landwirtschaftsministeriums begonnen worden. Die Laboratorien der anderen Ministerien sind noch nicht zugelassen worden.

2. Einfuhrkontrollen

2.1 Rolle der Behörden

Die Überwachung der nach Portugal eingeführten Lebensmittel nichttierischen Ursprungs beinhaltet die Kontrolle bei der Einfuhr (durchgeführt von den Dienststellen des Landwirtschaftsministeriums in Zusammenarbeit mit den Zolldienststellen) sowie die Prüfung der Lebensmittel nach dem Inverkehrbringen (durchgeführt von den Dienststellen des Wirtschaftsministeriums – Inspeccao-Geral das Actividades Economicas, abgekürzt IGAE, – und des Landwirtschaftsministeriums).

An den Eingangszollstellen sind per Verordnung Kontrollen für eine recht umfassende amtliche Liste mit Erzeugnissen vorgeschrieben (die jedoch keine Getreideerzeugnisse und alkoholischen Getränke beinhaltet). Diese Liste wird von dem Landwirtschaftsministerium – DGCFQA – erstellt und den Zolldienststellen übermittelt. Die aktualisierte Fassung enthält auch die Entscheidungen der Gemeinschaft über zwingend vorgeschriebene Kontrollen (für Pistaziennüsse aus dem Iran, jedoch unter Auslassung derjenigen

Entscheidung, die die Untersuchung von Obst und Gemüse aus Ostafrika auf das Vorhandensein von *Vibrio cholerae* vorschreibt, da es sich hierbei um Erzeugnisse handelt, die nachweislich während der Geltungsdauer der Entscheidung nicht eingeführt wurden). Die Meldungen im Rahmen des Schnellwarnsystems der EU für Lebensmittel werden von der DGCFQA an die Zolldienststellen weitergeleitet. Durch Kontrollen vor Ort konnte bestätigt werden, daß zwischen dem für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Personal und den Zolldienststellen eine zufriedenstellende Zusammenarbeit besteht. Es scheint ohnehin so zu sein, daß die Zolldienststellen beim Aufspüren von Erzeugnissen, die eine ernste Gefahr für die Gesundheit (im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 339/93 des Rates) darstellen können, keine Rolle spielen. Die DGCFQA hat keinen Zugriff auf das computergestützte System, das die Zolldienststellen zur Erfassung der Einfuhren benutzen.

Die Einfuhrkontrollen werden auf der Grundlage einer Gefahrenanalyse vorgenommen und können sich auf eine (schwerpunktmäßig durchgeführte) Prüfung der Dokumente beschränken, aber auch Warenuntersuchungen beinhalten (wobei unter Umständen Stichproben zum Zwecke der Untersuchung genommen werden); dies kann bei bestimmten Erzeugnissen wie etwa bei Trockenfrüchten und Nüssen (Untersuchung auf das Vorhandensein von Aflatoxinen), Kokosraspeln (Untersuchung auf das Vorhandensein von Salmonellen), Obst und Gemüse in Dosen (Untersuchung auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen), Hülsen- und Trockenfrüchten (Untersuchung auf das Vorhandensein von Schädlingen) der Fall sein, wobei das Ursprungsland, die Aufzeichnungen des Importeurs und die Meldungen des Schnellwarnsystems für Lebensmittel berücksichtigt werden. Die Warenuntersuchungen erfolgen (mit Ausnahme derjenigen in Porto) nicht systematisch, werden jedoch durch eine erst kürzlich getroffene Vereinbarung der landwirtschaftlichen und der Zolldienststellen erleichtert, die Kontrollen auf dem Firmengelände bzw. in den Räumlichkeiten des Importeurs unter bestimmten Umständen vorsieht, da in den Häfen keine zufriedenstellende Einrichtungen hierfür vorhanden sind. Diese Vereinbarung sieht auch das Entladen von Containern vor, um eine ordnungsgemäße Untersuchung der Erzeugnisse durchführen zu können. Es wurde von den Behörden in Porto jedoch eingeräumt, daß Erzeugnisse, die vor Inkrafttreten dieser Vereinbarung eingeführt worden sind, an den Eingangszollstellen nicht beprobt wurden.

2.2 Eigenkontrollen der Importeure – Anwendung der HACCP-Methode

Die Kontrollbesuche bei den drei Importeuren haben gezeigt, daß bei eingeführten Lebensmitteln in recht unterschiedlichem Umfang Eigenkontrollen vorgenommen werden. Zwei der Importeure ließen nur bei bestimmten Erzeugnissen Analysen von privaten Laboratorien durchführen, einer der Importeure verlangte Analysebescheinigungen für Pistazien- und Erdnüsse (im Hinblick auf das Vorhandensein von Aflatoxinen), der dritte ließ weder Laboruntersuchungen vornehmen noch verlangte er Bescheinigungen (über Analysen, die von den Käufern durchgeführt wurden). Das in die Exporteure gesetzte Vertrauen und die Auffassung, daß amtliche Kontrollen vorherrschen sollten, spielen hier offenbar eine wichtige Rolle.

Die Anwendung der HACCP-Methode war lediglich von einem Importeur in die Wege geleitet worden, während den anderen beiden diese Vorschrift nicht bekannt zu sein schien.

BERICHT

**ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION**

IN IRLAND

18. JANUAR / 22. JANUAR 1999

**ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG**

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. Entwicklungen seit 1996

**1.1 Seit dem ersten Bewertungsbesuch der Kommission zu verzeichnende neue
Entwicklungen bei den Regelungen zur Lebensmittelüberwachung und der
Politik in diesem Bereich**

Seit dem letzten Bewertungsbesuch im März 1996 ist eine grundlegende Änderung eingetreten. Die irische Regierung hat eine Behörde für Lebensmittelsicherheit, die Food Safety Authority of Ireland (FSAI), eingerichtet. Diese neue Behörde hat offiziell im Januar 1999 ihre Arbeit aufgenommen. Die FSAI wird alle Tätigkeiten koordinieren, die die verschiedenen, für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Dienststellen (50) wahrnehmen.

Die wichtigsten Feststellungen des vorhergehenden Berichts bezogen sich darauf, daß auf zentraler Ebene nicht genug Möglichkeiten vorhanden waren, um die Wirksamkeit der Lebensmittelüberwachung durch die lokalen Dienststellen (8 Gesundheitsämter) zu kontrollieren, es für die Lebensmittelkontrolleure keine Leitlinien gab, an die sie sich während der Ausübung ihrer Tätigkeit hätten halten können, und es erforderlich war, die Prioritätenfolge auf zentraler Ebene zu verbessern. Mit der Schaffung der neuen Behörde und der Einführung eines Qualitätssicherungssystems für Lebensmittel in drei regionalen Gesundheitsämtern (Handbuch der Qualitätssicherheit, einheitliche Verfahren) wird sich die Situation wohl verbessern. Da die FSAI jedoch erst kürzlich geschaffen wurde, ist eine eindeutige Bewertung der zukünftigen Lebensmittelüberwachung in Irland erst dann möglich, wenn die Vereinbarung, die die Zusammenarbeit der verschiedenen Dienststellen regelt, in die Praxis umgesetzt worden ist. Ein weiterer Besuch wird folglich erforderlich sein, um die Arbeit der FSAI zu bewerten.

Der Informationsfluß und die Übermittlung der Anweisungen von der Zentralbehörde an die örtlichen Behörden verzögert sich manchmal. Die Entscheidung 98/116/EWG der Kommission vom 4. Februar 1998, die die Beprobung von Obst und Gemüse, das per Luftfracht aus Kenia, Uganda, Mosambik und Tansania in die EU eingeführt wird, zwecks Untersuchung auf das Vorhandensein von *Vibrio cholerae* vorschreibt, wurde den Regionen offenbar nicht übermittelt.

Besonders hervorgehoben werden sollten die Bemühungen zur Schaffung einer einzigen Lebensmittelüberwachungsbehörde für ganz Irland.

1.2 Zulassung der Laboratorien

Die in Cork und Limerick aufgesuchten Laboratorien waren gut ausgestattet, und das Personal verfügte über ausreichende Qualifikationen und Fachkenntnisse, um Lebensmitteluntersuchungen (chemischer und mikrobiologischer Art) vorzunehmen.

Die 11 amtlichen Laboratorien sind bereits nach EN 45001 zugelassen worden. Dies ist als sehr positiv anzusehen. Das Bewertungsteam der Kommission stellte fest, daß die irischen Behörden große Anstrengungen unternommen und erhebliche Ressourcen aufgewendet haben, um die Arbeitsbedingungen und die Ausstattung der Laboratorien zu verbessern. Jedoch nimmt das Arbeitspensum offenbar schneller zu als die Mitarbeiter dieses bewältigen können. Eine bessere Zusammenarbeit unter den Laboratorien und der zentralen Ebene im Bereich der Probenahmepläne könnte aber dennoch angestrebt werden.

1.3 HACCP-Schulungen

Die Mitarbeiter werden kontinuierlich geschult. Alle Umweltbeamten haben an einem HACCP-Lehrgang teilgenommen, und für 1999 ist ein Audit-Lehrgang für die Hälfte der Lebensmittelkontrolleure vorgesehen.

Die Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene wurde am 1. April 1998 umgesetzt, allerdings wurde während des Bewertungsbesuchs angegeben, daß nur eine kleine Minderheit der Lebensmittelunternehmen bereits über ein zugelassenes Eigenkontrollverfahren verfügt. Die bei der Umsetzung der HACCP-Methode in den Betrieben erzielten Fortschritte sind offenbar in den großen Unternehmen der Lebensmittelindustrie weitaus umfangreicher als in den kleinen und mittleren Unternehmen.

2. Kontrolle eingeführter Lebensmittel

Die Einfuhr von Lebensmitteln nichttierischer Herkunft nach Irland ist aufgrund der geographischen Lage und der Größe des Landes begrenzt, sowohl was die Vielfalt als auch was die Menge der Erzeugnisse betrifft. Selbst wenn bereits eine enge Zusammenarbeit zwischen den Zolldienststellen und den Gesundheitsbehörden der Häfen besteht, sollte diese formalisiert werden.

Es sollten ferner einheitliche Verfahren geschaffen werden. Hierbei handelt es sich um eine neue Aufgabe, die die FSAI wahrnehmen könnte. Eine Dienstleistungsvereinbarung mit den Zolldienststellen könnte der richtige Weg sein, um dieses Ziel zu erreichen.

BERICHT

ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN KOMMISSION IN DER BUNDESREPUBLIK ÖSTERREICH VOM 8. - 12. Februar 1999

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUßFOLGERUNGEN

1. Aktualisierung seit 1997

Was die Kompetenzen für die Umsetzung und Durchsetzung des österreichischen Lebensmittelgesetzes und die Koordinierung zwischen dem Bundeskanzleramt und den Verwaltungsbehörden der Bundesländer betrifft, sind seit 1997 keine Änderungen eingetreten.

Seit dem ersten Besuch wurde die Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene in das österreichische Recht umgesetzt. Artikel 3 über das HACCP-Konzept in Österreich trat erst am 1. März 1999 in Kraft, wodurch sich das fehlende Bewußtsein hierfür und die Verzögerung bei der Umsetzung der Vorschriften über das HACCP-Konzept in gewissen Bereichen des Lebensmittelsektors erklären lassen.

Es wurde bereits erwähnt, daß die Industrie und das Hotel- und Gaststättengewerbe bei der Umsetzung der HACCP-Grundsätze schon recht fortgeschritten sind und die Vorgaben der Kunden und des Marktes hierbei eine Rolle gespielt haben. Auf der anderen Seite war festzustellen, daß die Fortschritte bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts in den kleinen und mittleren Unternehmen (z. B. Einzelhandel) wesentlich langsamer vorangehen. Die Handelsorganisationen versuchen jedenfalls, ihre Mitglieder zur Annahme des HACCP-Konzepts zu bringen.

Zur Zeit gibt es bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts nur begrenzt Hilfe durch Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, da bisher lediglich eine Leitlinie notifiziert worden ist. Drei weitere Leitlinien befinden sich jedoch bei den Dienststellen des Bundeskanzleramts im Prüfungsverfahren und werden sicherlich später ein wertvolles Instrumentarium für die Umsetzung bilden.

Seit 1997 werden vom Bundeskanzleramt jährlich Lehrgänge über das HACCP-Konzept im Lebensmittelbereich organisiert, die für die Kontrolleure in den Bundesländern bestimmt sind; einige Bundesländer bieten selbst solche Lehrgänge an. Obwohl diese Lehrgänge Vorträge und Besuche in Betrieben umfassen, ist das Bewertungsteam der Kommission der Auffassung, daß mehr praxisbezogene Workshops in diese Ausbildung einbezogen werden sollten.

Alle amtlichen Prüflaboratorien sind bereits akkreditiert worden oder befinden sich nach einem positiven Prüfungsergebnis in der Endphase der Anerkennung. Die Bundesanstalten

sind von zwei Akkreditierungsstellen akkreditiert worden, während die Länderanstalten und das städtische Amt von einer einzigen Akkreditierungsstelle akkreditiert wurden. Die Anerkennung beruht auf Prüfungsreihen.

Durch budgetäre Einschränkungen oder politische Prioritäten sind die Länder nicht immer in der Lage, eine ausreichende Zahl an Lebensmittelkontrolleuren zu beschäftigen, damit die Ziele der jährlichen Prüf- und Probenahmepläne, die vom Bundeskanzleramt für jedes Bundesland koordiniert festgelegt werden, erreicht werden können. Um diesem Umstand Rechnung zu tragen, müssen daher bestimmte Lebensmittelsektoren vorrangig behandelt werden.

2. Überwachung der Lebensmitteleinfuhren

Die Überwachung liegt in der Zuständigkeit der Bundesländer, die die vom Bundeskanzleramt festgelegten Modalitäten einhalten und eigene Sondermaßnahmen ergreifen können. Mit Ausnahme der Verpflichtungen, die sich aus den Entscheidungen der Kommission ergeben (Kontrolle für aus dem Iran eingeführte Pistazien und früher Obst und Gemüse aus Ostafrika), wird der Kontrolle von Lebensmitteleinfuhren an den Eingangszollstellen kein besonderer Stellenwert eingeräumt. Diese Kontrollen werden vor allem auf der Ebene der Importeure und Großhändler durchgeführt, da sie hier als besonders wirksam angesehen werden; sie sind im Rahmen der jährlichen Probenahmepläne Bestandteil der allgemeinen Marktkontrolle für Lebensmittel und sind je nach Saison verschieden.

Die Entscheidungen der Kommission über obligatorische Einfuhrkontrollen werden den Zollbehörden vom Bundeskanzleramt mitgeteilt, die ihre Vorschriften unter Verwendung eines allen Zolldienststellen zur Verfügung stehenden Computersystems um diese Entscheidungen erweitern. Pistazien aus dem Iran, die bisher als für andere Mitgliedstaaten bestimmtes Transitgut behandelt worden sind, werden erst seit kurzem direkt nach Österreich eingeführt; das hat dazu geführt, daß die amtlichen Laboratorien die obligatorischen Aflatoxinanalysen nur schwer innerhalb einer angemessenen Frist durchführen können. Andererseits sind Kontrollen im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von *Vibrio cholerae* in Obst und Gemüse aus Ostafrika durchgeführt worden.

Zwei Bundesländer haben im Augenblick besondere Kontrollprioritäten für Einfuhren: in Wien werden Nüsse auf das Vorhandensein von Aflatoxin kontrolliert, in der Steiermark werden Pilze aus Weißrußland bei einem Importeur auf ihre radioaktive Belastung geprüft. Sonstige Einfuhrkontrollprioritäten sind nicht genannt worden.

Besuche vor Ort, wie sie in Wien (Flughafen + Großmarkt), Nickelsdorf (Grenze, Beförderung mit Lastkraftwagen), Graz (Bundesanstalt + Importeur) und Spielfeld (Grenze, Beförderung mit Lastkraftwagen) durchgeführt wurden, ermöglichten es dem Bewertungsteam der Kommission, detaillierte Informationen über die verschiedenen Kontrollen, einschließlich der Mitwirkung der Zolldienststellen, zu erhalten. Ein wichtiger Teil der Probenahmen bei Lebensmitteleinfuhren hängt mit dem Plan zur Feststellung von Pestizidrückständen in Obst und Gemüse zusammen. In diesem Bereich scheinen im Falle der Feststellung einer Überschreitung der Höchststückstandswerte die Möglichkeiten zur Zurückhaltung einer zukünftigen Lieferung der gleichen Herkunft durch die Kontrollbehörden beschränkt zu sein.

Import- und Großhandelsunternehmen sollten wie andere Lebensmittelunternehmen ein HACCP-System umsetzen, und die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Dienststellen haben die Einhaltung der Sorgfaltspflicht und Verwendung des HACCP-Systems zu kontrollieren und zu bewerten. Die Fortschritte, die die Importeure von Lebensmitteln im allgemeinen bei der Umsetzung der Vorschrift zur Anwendung des HACCP-Konzepts im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht gemacht haben, scheinen gering zu sein. Dem Bewertungsteam wurde mitgeteilt, daß die Importeure dennoch Proben nehmen, insbesondere am Beginn der Produktionssaison und wenn es sich um neue Lieferanten und neue Drittländer handelt.

Die Zusammenarbeit zwischen den Zolldienststellen und den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Dienststellen scheint sich im allgemeinen auf die obengenannten obligatorischen Kontrollen an den Eingangszollstellen zu beschränken. Verdächtige Lebensmittelsendungen werden den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Stellen offensichtlich nur selten von den Zolldienststellen gemeldet, wie dies in der Verordnung (EWG) Nr. 339/93 über die Kontrolle der Übereinstimmung von eingeführten Erzeugnissen vorgesehen ist. Das Bewertungsteam der Kommission ist der Auffassung, daß die Situation bei den Einfuhrkontrollen besser in den Griff zu bekommen wäre, wenn die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Dienststellen auf das EDV-gestützte System der Zolldienststellen Zugriff hätten, mit dessen Hilfe die Bescheinigungen ausgestellt werden; außerdem würde die Weitergabe der Mitteilungen im Rahmen des Frühwarnsystems für Lebensmittel an die Zolldienststellen die Einfuhrkontrollen verstärken. Die Zolldienststellen stellten fest, daß sie im Rahmen ihrer Einfuhrkontrollen ab 1999 besonderes Augenmerk auf Lebensmittel legen würden.

BERICHT
ÜBER DIE ERGEBNISSE DES ZWEITEN BESUCHS DES
LEBENSMITTELBEWERTUNGSTEAMS DER EUROPÄISCHEN
KOMMISSION

IN GRIECHENLAND

VOM 15. - 19. MÄRZ 1999

ZWECKS EVALUIERUNG DES NATIONALEN SYSTEMS ZUR AMTLICHEN
LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SCHLUSSFOLGERUNGEN

1. ENTWICKLUNG SEIT 1996

1.1 ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN

Die Zuständigkeit im Bereich der Lebensmittelgesetzgebung und der Lebensmittelüberwachung teilen sich nach wie fünf Ministerien, nämlich das Ministerium für Landwirtschaft, das Ministerium für Entwicklungsfragen, das Ministerium der Finanzen, das Ministerium für Gesundheit und das Ministerium für öffentliche Ordnung, die auch auf der Ebene der Regionen und der Präfekturen vertreten sind.

Auf der Ebene der Präfekturen haben die Ausschüsse für Zusammenarbeit (unter Mitwirkung der verschiedenen Verwaltungsstellen) mit der Planung und Koordinierung der Kontrollen begonnen und entsprechende Sitzungen abgehalten.

Das allgemeine staatliche Laboratorium für chemische Untersuchungen hat vor kurzem ein integriertes IT-System in Betrieb genommen, das alle Laboratorien vernetzt und so die Planung und die Wirksamkeit der Kontrollen verbessert.

Eine interessante Entwicklung stellt die für die nahe Zukunft vorgesehene Schaffung einer zentralen Stelle für die Lebensmittelüberwachung dar, die dem Ministerium für Entwicklung unterstellt und unter anderem für die Lebensmittelüberwachung auf der Ebene der Verbraucher zuständig sein wird (die Verabschiedung des entsprechenden Gesetzes ist für Juni 1999 vorgesehen). In diese Stelle werden mehrere der bestehenden Referate der zuständigen Behörden integriert, sie wird jedoch nicht über eigene Laboratorien verfügen (statt dessen ist die Nutzung externer öffentlicher und privater Laboratorien vorgesehen).

1.2 IM HINBLICK AUF DIE DURCHSETZUNG DER HACCP-GRUNDSÄTZE
IN DER LEBENSMITTELBRANCHE ERZIELTE FORTSCHRITTE UND
LEITLINIEN FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS

Aufgrund der Tatsache, daß bis zum Zeitpunkt des Bewertungsbesuchs die Richtlinie 93/43/EWG des Rates nicht umgesetzt worden war, hat es Verzögerungen in diesem Bereich gegeben. Es konnte keine Einschätzung darüber gegeben werden, welche Fortschritte bei der Verwirklichung der HACCP-Grundsätze [HACCP steht für Hazard

Analysis and Critical Control Points – System der Risikoanalyse und der kritischen Kontrollpunkte] bisher erzielt worden sind. Immerhin haben diejenigen Mitarbeiter des Ministeriums der Finanzen und des Ministeriums für Landwirtschaft, die mit der Lebensmittelüberwachung befaßt sind, an einer Schulung hierüber teilgenommen.

Die Anzahl der Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, die von den Berufsverbänden der Lebensmittelbranche ausgearbeitet worden sind, ist nach wie vor gering.

1.3 IM HINBLICK AUF DIE ZULASSUNG DER AMTLICHEN LABORATORIEN ERZIELTE FORTSCHRITTE

Die für die Zulassung der Laboratorien gesetzte Frist ist nicht eingehalten worden. Immerhin sind aber bei der Zulassung der Laboratorien des Ministeriums der Finanzen (allgemeine staatliche Laboratorien für chemische Untersuchungen) Fortschritte erzielt worden, zu denen auch das Laboratorium in Athen zählt, das bereits von der Zulassungsstelle des Vereinigten Königreichs zwecks Vorbereitung der Überprüfung aufgesucht wurde; das Laboratorium in Thessaloniki ist dabei, die Dokumentation für das Qualitätssicherungssystem zu vervollständigen.

Der Status der griechischen Zulassungsstelle ist genau zu definieren, damit die Laboratorien des Ministeriums für Landwirtschaft entsprechende Anträge stellen können.

2. EINFUHRKONTROLLEN

2.1 ROLLE DER BEHÖRDEN

Die Einfuhrkontrollen werden in Griechenland hauptsächlich in bestimmten Eingangsstellen durchgeführt und in geringerem Umfang auch in den Gebäuden bzw. auf dem Gelände der Importfirmen sowie nach dem Inverkehrbringen der Erzeugnisse.

Die Kontrollen an den Eingangsstellen sind das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen den Dienststellen der Zollbehörden, des Ministeriums für Landwirtschaft und des allgemeinen staatlichen Laboratoriums für chemische Untersuchungen (sowie in einigen Fällen der Dienststellen des Ministeriums für Gesundheit, sofern es um mikrobiologische Untersuchungen geht). Das Ministerium für Landwirtschaft überwacht die Rohstoffe und die verarbeiteten Erzeugnisse (es führt außerdem Qualitätskontrollen bei genormten Erzeugnissen durch und nimmt Pflanzengesundheitskontrollen vor). Das allgemeine staatliche Laboratorium für chemische Untersuchungen überwacht verarbeitete und vor allem verpackte Erzeugnisse und kontrolliert die Zweckbestimmung von Erzeugnissen. Die Freigabe eines Erzeugnisses durch die Zolldienststellen hängt von der Genehmigung des Ministeriums für Landwirtschaft bzw. des allgemeinen staatlichen Laboratoriums für chemische Untersuchungen ab, die ihre Entscheidung anhand der durchgeführten Kontrollen treffen.

Alle Erzeugnisse werden einer visuellen Prüfung durch die mit der Lebensmittelüberwachung beauftragten Dienststellen unterzogen, die zudem eine Prioritätenfolge für die Analyse bestimmter Erzeugnisse festgelegt haben. So legt das Ministerium für Landwirtschaft besonderen Wert auf den Nachweis von Mykotoxinen: Es werden 100 % der Pistaziennüsse aus dem Iran (gemäß der geltenden Entscheidung der Kommission) beprobt, um sie auf das Vorhandensein von Aflatoxinen zu untersuchen, ferner Erdnüsse und Rosinen unabhängig von ihrem Ursprung, 10 % des Kaffees, um ihn auf das Vorhandensein von Ochratoxin zu untersuchen, und 10 % des Apfelsaftes, um ihn

auf das Vorhandensein von Patulin zu überprüfen. Auch die Beprobung von Obst und Gemüse zur Ermittlung von Pflanzenschutzmittelrückständen sowie von Pilzen aus Osteuropa zur Ermittlung des Gehalts an Radioaktivität stehen auf der Prioritätenliste, wenn auch nicht an erster Stelle. Es gibt Anweisungen für die Beprobung von Nüssen, die jedoch noch nicht mit den Verfahren übereinstimmen, die auf der Gemeinschaftsebene hierfür vorgesehen sind. Bei der Probenahme in den Containern im Hafen sind der Zugang zu den Partien und somit auch die Zusammenstellung zweckdienlicher, repräsentativer Probe erschwert.

Die Prioritätenfolge des allgemeinen staatlichen Laboratoriums für chemische Untersuchungen beruht teilweise auf den Meldungen, die im Rahmen des Schnellwarnsystems der EU übermittelt wurden (die wiederum von dem Laboratorium an die verschiedenen Ministerien weitergegeben werden); sie umfaßt auch Untersuchungen zur Ermittlung von Schwermetallen (Cadmium) in Fischereierzeugnissen und Lebensmittelzusatzstoffen sowie die Überwachung alkoholischer Getränke und von Material, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt.

Das Ministerium für Gesundheit führt vor allem Untersuchungen zum Nachweis von Salmonellen in Kokosraspeln und zum Nachweis von *Vibrio cholerae* durch.

2.2 EIGENKONTROLLEN DER IMPORTEURE

Die von den Importeuren im Rahmen ihrer Verpflichtung zur Wahrung der Produktsicherheit durchgeführten Eigenkontrollen sind ebenfalls Bestandteil der Überwachung eingeführter Lebensmittel. Der Umfang dieser Kontrollen wurde exemplarisch anhand einer Importfirma dargelegt, weitere Informationen hierüber wären jedoch wünschenswert.
