



Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Häufig gestellte Fragen Eigenkontrolle

In Kraft ab dem : 15-10-2010

Verfasser :	Kontrolliert durch :	Gutgeheißen von :
GD Kontrollpolitik in Zusammenarbeit mit der GD Kontrolle		
Vincent Helbo Dominique Versele Jacques Inghelram Sigrid Van Boxstael Marcus Maes	Emmanuelle Moons	Der Generaldirektor Herman Diricks
Datum : 29-09-2010	Datum : 04-10-2010	Datum : 07-10-2010

I. ZIELSETZUNG UND ANWENDUNGSBEREICH

Dokument beinhaltet Fragen von Anbietern, Auditoren, usw. und Antworten zur Gesetzgebung „Eigenkontrolle¹“ und zur Anwendung der Eigenkontrolle im Sektor.

Fragen und Antworten über verschiedene Themenbereiche der Eigenkontrolle sind in mehrere Kapitel aufgeteilt worden :

- Eigenkontrolle
- Handbücher/Leitlinien
- Zertifizierungsstellen
- Audit

II. NORMATIVE REFERENZEN

- (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- Ministerieller Erlass vom 22. Januar 2004 über Modalitäten zur Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette
- Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über Lockerungen der Modalitäten der Anw. der Eigenkontrolle u. der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors
- Procédure pour l'utilisation d'un scope flexible d'accréditation dans le cadre des guides autocontrôle dans le secteur de l'industrie alimentaire et des fournisseurs concernés (BELAC 2-403)
- Procédure d'agrément des organismes de certification et d'inspection dans le cadre de l'AR sur l'autocontrôle (PB 07-P 03)
- Lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits (PB 00-L 01)
- Die von der FASNK gutgeheißenen Handbücher

¹ Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über Eigenkontrolle, Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

III. BEGRIFFE, DEFINITIONEN UND BETROFFENE PERSONEN

1. Begriffe und Definitionen

- **Handbuch/Leitlinien** : von der FASNK gutgeheißen
- **Eigenkontrolle** : Die Eigenkontrolle umfasst alle von den Anbietern getroffenen Maßnahmen, die dafür sorgen, dass die Produkte, für die sie zuständig sind, bei allen Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebs-Etappen, folgende Vorschriften einhalten:
 - die verordnungsrechtlichen Vorschriften für die Nahrungsmittelsicherheit
 - die verordnungsrechtlichen Vorschriften für die Qualität der Produkte, für die die Agentur zuständig ist;
 - die verordnungsrechtlichen Vorschriften für die Rückverfolgbarkeit und die Überwachung der tatsächlichen Einhaltung der Vorschriften.
- **Agentur**: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

2. Abkürzungen

- **AC** : Korrekturmaßnahmen
- **AFSCA (fr.)** : Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK (dt.))
- **ME** : Ministerieller Erlass
- **KE** : Königlicher Erlass
- **BELAC** : Belgische Akkreditierungsstelle
- **BPH** : Gute Hygienepaxis
- **BRC** : British Retail Consortium
- **CCP** : (**KKP**) Kritischer Kontrollpunkt
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **HACCP** : Hazard analysis and critical control point system
- **IFS** : International Food Standard
- **NC** : nicht konform
- **NC A** : nicht konform A
- **NC B** : nicht konform B
- **OCI** : Zertifizierungsstelle
- **PA** : Schwerpunkt
- **VO** : Verordnung
- **SAC** : Eigenkontrollsystem
- **PKE** : Provinziale Kontrolleinheit

3. Betroffene Personen

Jede Person, die die Eigenkontrolle einhalten muss oder sich darüber informieren möchte.

IV. ÜBERBLICK

Identifizierung des Dokumentes	Abänderungen	Beleg	In Kraft ab dem
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 0 – 2007	Erste Version des Dokumentes		
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 1 – 2007	Korrektur der Fragen	01-10-2009	01-10-2009
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 2 - 2007	Neue Fragen und Korrektur von Fragen		01-03-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 3 - 2007	Neue Fragen		10-06-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 4 -2007	Neue Fragen und Korrektur der Fragen		23-08-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 5 - 2007	Neue Fragen		15-10-2010

Wenn es sich nicht um die erste Version handelt, sind die Änderungen im Vergleich zur vorherigen Version in rot gekennzeichnet. Hinzufügungen sind unterstrichen und Streichungen durchgestrichen.

EIGENKONTROLLE

1.

- **Frage**

Wie erhält man ein validiertes Eigenkontrollsystem?

- **Antwort**

- Die Einführung eines Eigenkontrollsystems in den Betrieben des Nahrungsmittelsektors ist Pflicht. Die Validierung des Eigenkontrollsystems ist aber nur fakultativ.
- Wenn der Betrieb in einem Sektor-tätig ist und sein Eigenkontrollsystem validieren lassen möchte und sein Sektor über ein von der FASNK validiertes Handbuch verfügt, (Liste der validierten Handbücher/Leitlinien ist auf der Internetseite verfügbar: <http://www.afsca.be/sp/auto/autocontrole-fr/guides> → „guides approuvés par l'AFSCA“) kann er eine von der FASNK anerkannte Zertifizierungsstelle zu Rate ziehen.
Um dies zutun, stellt er seinen Antrag direkt bei der Zertifizierungsstelle seiner Wahl (die Adressen sind auf der Internetseite zu finden: <http://www.afsca.be/eigenkontrolle/leitlinien/> → Liste der Zertifizierungs- und Inspektionsstellen)
Der Betrieb kann sich auch entschließen, sofort die FASNK zu Rate zu ziehen und keine Zertifizierungsstelle. In diesem Fall muss er einen Antrag bei der Provinzialen Kontrolleinheit stellen, die für ihn zuständig ist. (die Adressen sind auf der Internetseite zu finden: <http://www.afsca.be/pke/> →Provinziale Kontrolleinheiten.
Der Betrieb, welcher eine Zertifizierungsstelle zu Rate zieht, um sein Eigenkontrollsystem validieren zu lassen, kann darum bitten, dass man ihm eine Bescheinigung ausstellt, wenn das Audit positiv abgeschlossen wurde (die FASNK, wie alle Zertifizierungsstellen, validiert Eigenkontrollsysteme, stellt aber keine Bescheinigungen aus).
Darüber hinaus kann der Betrieb, welcher die privaten Lastenhefte einhält, wenn er eine Zertifizierungsstelle, um sein Eigenkontrollsystem validieren zu lassen, zu Rate zieht, dieses bitten ein kombiniertes Audit auszuführen, bei dem auch die Einhaltung der privaten Lastenhefte überprüft wird.

Die Ausführung von kombinierten Audits ermöglicht es dem Betrieb seine Kosten für Audits zu begrenzen.

Im Gegensatz zu den Zertifizierungsstellen kontrolliert die FASNK nicht die Einhaltung von privaten Lastenheften und führt also auch keine kombinierten Audits durch.

- Wenn ein Betrieb in einem Sektor tätig ist und dieser Sektor kein von der FASNK validiertes Handbuch besitzt und sein Eigenkontrollsystem validieren lassen möchte, muss er die FASNK zu Rate ziehen.
(<http://www.afsca.be/eigenkontrolle/leitlinien/> → Liste der validierten Handbücher ist auch der Internetseite zu finden: Welche Leitlinien (auch Handbücher genannt) sind schon von der FASNK gutgeheißen worden und welche werden noch überprüft?

Um dies zutun, muss er einen Antrag bei der PKE, die für ihn zuständig ist, stellen. (die Adressen sind auf der Internetseite verfügbar. :
<http://www.afsca.be/pke/> →Provinziale Kontrolleinheiten.

2.

- **Frage**

Wenn der Anbieter Selbständige bittet einige Tätigkeiten (Zerlegen, Reinigungspersonal,...) zu übernehmen, findet das Audit dann auch für diese Selbständigen statt?

- **Antwort**

Diese Personen werden als Zulieferanten angesehen und unterstehen der Verantwortung des Unternehmens, sie müssen die Teile des Handbuchs einhalten, die sie betreffen und müssen ebenfalls als eigenes Personal bewertet werden.

3.

- **Frage**

Was ist der Unterschied zwischen einem kritischen Kontrollpunkt (CCP) und einem Schwerpunkt? (PA)

- **Antwort**

- Ein kritischer Kontrollpunkt (KKP) ist ein Punkt, eine Etappe oder ein Verfahren, dessen Beherrschung wichtig ist, um die Sicherheit der Nahrungsmittelkette zu garantieren. Es ist eine kontinuierliche spezifische Kontrolle nötig und diese Kontrolle muss registriert sein.

- Ein Schwerpunkt (PA) ist ein Punkt, eine Etappe oder ein Verfahren, welches wichtig ist für für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette, der aber ein begrenzteres Risiko darstellt. Was den Schwerpunkt betrifft ist eine kontinuierliche Kontrolle nicht erforderlich. Das Einsetzen von Maßnahmen allgemeiner Art, wie die guten Hygienepraktiken sowie die regelmäßige Kontrollen ihrer korrekten Anwendung reichen aus.

4.

- **Frage**

Wie werden die Kritischen Kontrollpunkte identifiziert? (Critical Control Point) ?

- **Antwort**

Verschiedene Methoden sind verfügbar für die Bestimmung der KKP. Es handelt sich dabei um einen Entscheidungsbaum und die Matrize der Risiken. Der Wissenschaftliche Ausschuss der FASNK hat in seinen Gutachten über sektorielle Handbücher ihre Präferenz für den Gebrauch von der Methode der Matrizenrisiken für die Bestimmung der KKP und Schwerpunkte angegeben.

5.

- **Frage**

Müssen die Unternehmen, die eine Zulassung beantragen, gleichzeitig auch eine Validierung eines SAC (Eigenkontrollsystem) beantragen?

- **Antwort**

Nein, das Unternehmen kann selbst entscheiden, ob es sein Eigenkontrollsystem validieren lassen möchte. Jedes Unternehmen muss ein Eigenkontrollsystem besitzen, aber eine Validierung ist keine Pflicht. Achtung: der erste Besuch zwecks Anfrage für eine Zulassung muss immer über die FASNK erfolgen (im Rahmen der vorläufigen Zulassung), der zweite (im Rahmen der definitiven Zulassung) kann über die Zertifizierungsstelle gehen.

6.

- **Frage**

Warum ist es interessant für das eigene Labore von einem Unternehmen an Ringtests teilzunehmen?

- **Antwort**

Die Teilnahme an Ringtests ermöglicht es dem Unternehmen sich ein objektives Bild über die Leistungsfähigkeit des Labors zu machen und die Zuverlässigkeit der intern durchgeführten Analysen zu bewerten. Den internen Labors wird daher angeraten an solchen Ringtests teilzunehmen. (die Beteiligung an Ringtests ist darüber hinaus Pflicht für akkreditierte und/oder zugelassene Labore). Das Labor des Unternehmens kann auch, um seine interne Qualitätskontrolle zu sichern, regelmäßig zertifiziertes Referenzmaterial benutzen.

Wenn keine Ringtests und keine zertifizierten Referenzmaterialien bestehen, ist es auch möglich parallel dazu Analysen im Labor des Unternehmens und in einem externen akkreditierten Labor durchzuführen und dann die erhaltenen Resultate in den zwei Einheiten zu vergleichen. Jedoch ermöglicht die Beteiligung an den Ringtests oder die Anwendung von zertifiziertem Referenzmaterial eine bessere Garantie was die Bewertung der Resultate betrifft.

7.

- **Frage**

Wo werden diese Ringtests organisiert?

- **Antwort**

Auf der Internetseite www.eptis.bam.de befinden sich Infos über Ringtests und wer Ringtests anbietet.

Informationen zu diesem Thema sind ebenfalls auf der Seite der FASNK verfügbar afsca.be (→ professionnel → laboratoires → tests interlaboratoires).

8.

- **Frage**

Muss eine Liste von gutgeheißenen Lieferanten bestehen?

- **Antwort**

Die Verwaltung der Lieferanten ist ein wichtiges Element im Rahmen der Eigenkontrolle. Eine Liste der Lieferanten ist also wichtig ungeachtet der Größe des Unternehmens. Diese Liste kann unterschiedlich strukturiert werden.

9.

- **Frage**

Wer ist verantwortlich für die Einhaltung der Gesetzgebung „Eigenkontrolle“ wenn eine Ausrüstung an einen Anbieter verliehen wird, der sie im Rahmen seiner Tätigkeiten benutzt (z.B. : ein vom Brauerei-Eigentümer vermietetes Café)?

- **Antwort**

Der Anbieter, der etwas mietet, ist verantwortlich für die Einhaltung der Gesetzgebung « Eigenkontrolle ». Er ist dafür verantwortlich das Eigenkontrollsystem zu entwickeln und anzuwenden und nicht der Verantwortliche des Ortes.

Wenn die Infrastruktur oder/und die Ausrüstung es nicht ermöglichen den Anforderungen der Gesetzgebung „Eigenkontrolle“ zu entsprechen, liegt es gegebenenfalls in der Verantwortung des Anbieter, der mietet, die Tätigkeiten zu unterbrechen bis die Situation behoben ist.

Diese Regel wird ebenfalls bei temporären Tätigkeiten angewendet wie z.B. das Mieten von einem Festsaal von einem Traiteur, in dem er sein Essen serviert. In diesem Fall ist nicht der Eigentümer des Festsaaals verantwortlich für die Einhaltung der Gesetzgebung „Eigenkontrolle“ sondern der Traiteur, der das Essen serviert.

Ausnahme: wenn ein Anbieter mit einer Zulassung/einer Genehmigung eines anderen Anbieters arbeitet, ist der Eigentümer der Zulassung/Genehmigung verantwortlich für die Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf die Zulassung/Genehmigung.

10.

- **Frage**

Erhalten Anbieter, die sich bei FASNK registrieren lassen eine Bescheinigung ?

- **Antwort**

Wenn der Anbieter für die ausgeübte Tätigkeit eine Genehmigung oder eine Zulassung benötigt, dann teilt die Föderalagentur der Nahrungsmittelkette dem Unternehmen dies mit. Wenn der Anbieter kein besonderes Dokument erhält und seine Tätigkeit nur registriert werden muss, kann er sich auf der Rechnung der Agentur für die Abgaben registrieren lassen.

11.

- **Frage**

Wo kann man die Unternehmensnummer des Anbieters finden?

- **Antwort**

Die Unternehmensnummern findet man auf der Internetseite der Agentur (Berufssectoren < Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen < Bood-on-Web). Die Unternehmensnummern kann man ebenfalls einsehen auf der Internetseite der Datenbank für Unternehmen (<http://kbo-bce-ps.mineco.fgov.be/>). Suchen sie unter Name, Firmenname, kombinieren sie dies eventuell mit der Postleitzahl und/oder der Unternehmensart (z.B. GmbH, etc.). Diese Informationen sind in einer Tabelle aufgelistet, in der ersten Spalte steht die Unternehmensnummer. Normalerweise sind die Unternehmensnummern identisch mit den Mwst.Nummern, es wird nur am Anfang eine 0 hinzugefügt.

12.

- **Frage**

Wo kann man die Niederlassungseinheitsnummer finden?

- **Antwort**

Die Niederlassungseinheitsnummer findet man auf der Internetseite der Agentur (Berufssectoren < Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen < Bood-on-Web). Die Niederlassungseinheitsnummer kann man ebenfalls einsehen auf der Internetseite der Datenbank für Unternehmen (<http://kbo-bce-ps.mineco.fgov.be/>). Suchen sie unter Name, Firmenname, kombinieren sie dies eventuell mit der Postleitzahl und/oder der Unternehmensart (z.B. GmbH, etc.). Diese Informationen sind in einer Tabelle aufgelistet und in der letzten Spalte stehen die „Anzahl der Niederlassungseinheiten“. Wenn man auf die Anzahl klickt, gelangt man zu einer neuen Tabelle, in der sich die Nummern der Niederlassungseinheiten befinden.

13.

- **Frage**

Was ist der Unterschied zwischen einer Eichung, einer Kalibrierung und einer Überprüfung der Messgeräte im Rahmen der Validierung der Eigenkontrollsysteme?

- **Antwort**

Die zwei wichtigsten Dinge sind die Überprüfung und Anpassung für die Validierung des Eigenkontrollsystems. Der Begriff Eichung wird nicht im Rahmen der Validierung des Eigenkontrollsystems verwendet.

Überprüfung (fr: vérification, NI: verificatie, Englisch: verification): Bestätigung durch handfeste Beweise, dass die besonderen Anforderungen erfüllt werden (VIM:1993, International vocabulary of basic and general terms in metrology, issued by SIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP and OIML).

Anpassung (fr:ajustage , NI: Anpassung, Englisch: ajustement): Vorgang, der dazu dient ein Messgerät funktionsfähig zu machen für den Gebrauch.

Oft wird der Begriff Kalibrierung fälschlicherweise anstelle von Überprüfung verwendet.

Im Rahmen des Eigenkontrollsystems kann die Anpassung ersetzt werden durch eine Änderung des Messwertes, um einen systematischen Fehler zu vermeiden

14.

- **Frage**

Was sind die Mindestanforderungen für die Eichung, Überprüfung und Anpassung der Messgeräte ?

- **Antwort**

Die Föderalagentur verlangt keine Eichung, aber eine Überprüfung und wenn nötig eine Anpassung der Messgeräte, die einen Einfluss auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette haben könnten.

Eine Überprüfung zwei mal pro Jahr der wesentlichen Messgeräte für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und einmal pro Jahr für die anderen. Dies ist eine gute Grundlage, außer wenn eine besondere Regelung oder besondere Umstände bestehen, die häufigere Überprüfungen verlangen.

15.

- **Frage**

Müssen alle Tätigkeiten der Niederlassung über ein Eigenkontrollsystem verfügen, um von einem Bonus profitieren zu können?

- **Antwort**

Ja. Alle Tätigkeiten eines Betriebs müssen über ein Eigenkontrollsystem verfügen und das System muss durch ein Audit validiert werden, damit der Anbieter den Bonus erhalten kann. Diese Situation könnte sich im Verhältnis zur Entwicklung des Finanzierungssystems der Agentur verändern.

Mehr Details über die Auditverfahren und Validierung der Eigenkontrollsysteme unter www.afsca.be.

Siehe auch die FAQ Finanzierung.

16.

- **Frage**

Wie oft müssen die Validierungsaudits der Eigenkontrolle durchgeführt werden?

- **Antwort**

Die Validierungsaudits sind nicht verpflichtend. Wenn ein Anbieter jedoch möchte, dass seine Eigenkontrolle validiert wird, muss er Audits durchführen lassen, dessen Häufigkeit vom Sektor abhängt, zu dem seine Tätigkeiten gehören und die Art seiner Tätigkeiten. Die genauen Häufigkeiten sind in jedem Handbuch der Eigenkontrolle enthalten. Zusammengefasst, sind dies folgende Häufigkeiten:

Sektor	Häufigkeit
Zulieferung Landwirtschaft	Ein Audit alle Jahre
Primär	Ein Audit alle 3 oder 4 Jahre
Verarbeitung	Ein Audit alle Jahre
Großhandel	Ein Audit alle 2 Jahre
Einzelhandel	Ein Audit alle 3 oder 4 Jahre
HORECA- Großküchen	Ein Audit alle 3 Jahre
Transport	Ein Audit alle 2 Jahre

17.

- **Frage**

Wird die Häufigkeit der Inspektionen in einem Unternehmen gesenkt, wenn diese über ein zertifiziertes Eigenkontrollsystem verfügt?

- **Antwort**

Wie oft Inspektionen stattfinden hängt immer mit dem Tätigkeitensektor zusammen. In einem Unternehmen kann diese Häufigkeit steigen, sinken oder gleich bleiben im Verhältnis zu den Feststellungen, die in den vorherigen Jahren gemacht wurden. Folgende Dinge haben einen Einfluss auf die Häufigkeit der Inspektionen: ein validiertes Eigenkontrollsystem besitzen, die vorherigen Inspektionsresultate, die erhaltenden Protokolle und Verwarnungen.

Das Bestehen eines validierten Eigenkontrollsystems wird ab dem zweiten Monat, der dem Monat folgt, während dem die Validierung der Eigenkontrolle in der Datenbank der Agentur registriert wird, berücksichtigt, wenn es um die Festlegung der Häufigkeit der Inspektionen geht.

Sektoren	Häufigkeit der Inspektionen/Jahr		
	Tief	Gesenkt	Hoch
Schlachthöfe	4.00	2.00	8.00
Schlachthof auf dem Bauernhof	1.00	0.50	2.00
Tierfuttermittel (zugelassene Firmen)	1.00	0.50	2.00
Tierfuttermittel (genehmigte Firmen)	0.50	0.33	2.00
Tierfuttermittel (registrierte Firmen)	0.33	0.25	0.50
Zerlegebetriebe	8.00	4.00	16.00
Metzger	1.00	0.50	2.00
Sammelstelle und Lagerstelle von Sperma und Embryos	1.00	0.50	2.00
Sammelstellen und Haltestellen	0.500	0.33	1.00

(Lebende Tiere)			
Verpackungszentren für Eier (Kapazität>15.000/St.)	6.00	3.00	12.00
Verpackungszentren für Eier (Kapazität<15.000/St.)	2.00	1.32	4.00
Reinigungs- und Versandzentrum von zweischaligen lebenden Weichtieren	4.00	2.00	8.00
Quarantänezentren (lebende Tiere)	1.00	0.50	2.00
Großküchen	0.50	0.33	1.00
Einzelhändler andere als Metzger (genehmigt)	0.25	0.20	0.33
Einzelhändler andere als Metzger (registriert)	0.17	0.13	0.25
Düngemittel, Bodenverbesserer und Kultursubstrate	0.33	0.25	0.50
Großhändler	0.10	0.10	0.10
Hobby	0.33	0.20	0.50
Horeca (genehmigt)	0.33	0.20	0.50
Horeca (registriert)	0.17	0.13	0.25
Fischzubereitungen	8.00	4.00	16.00
Hackfleischzubereitungen, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch	8.00	4.00	16.00
Tierische Primärproduktion	0.10	0.08	0.15
Pflanzliche Primärproduktion	0.10	0.08	0.15
Phytopharmazeutische Produkte	0.33	0.25	0.50
Lagerung (Fisch) ohne Wiederverpackung	2.00	1.00	4.00
Lagerung (Fleisch) ohne Wiederverpackung	2.00	1.00	4.00
Lagerung (Fisch) mit Wiederverpackung	4.00	2.00	8.00
Verarbeitung (Gelatine)	4.00	2.00	8.00
Verarbeitung (Tierabfälle)	4.00	2.00	8.00
Verarbeitung (Eiprodukte)	1.00	0.50	2.00
Verarbeitung (Fisch)	4.00	2.00	8.00
Verarbeitung (Milchprodukte)	1.00	0.50	2.00
Verarbeitung (Produkte auf Fleischbasis)	4.00	2.00	8.00
Verarbeitung (andere Lebensmittel)	0.50	0.33	1.00
Transport (Lebensmittel)	0.33	0.25	0.50
Transport und Händler (lebende Tiere)	0.50	0.33	1.00

Die gezielten Inspektionen, die auf eine Beschwerde, eine Anfrage eines Staatsanwaltes oder eines Richters, die Weiterverfolgung von Nicht-Konformitäten,... zurückgehen sind nicht von den Senkungen der Häufigkeit der Inspektionen betroffen.

18.

- **Frage**

Müssen die Floristen ein Eigenkontrollsystem umsetzen?

- **Antwort**

Die Floristen, die ausschließlich an Endverbraucher Pflanzen verkaufen, die nicht in die Erde gesetzt werden (Schnittblumen, Topfzierpflanzen) sind nicht von der „Gesetzgebung Eigenkontrolle“ betroffen und müssen darüber hinaus nicht bei der Agentur registriert sein. Die Tatsache dem Endverbraucher nebenbei Düngemittel für die verkauften Pflanzen zu liefern, ändert nichts an dieser Situation.

Aber Anbieter, die Pestizide, Düngemittel, Pflanzen, die in den Boden gepflanzt werden, Pflanzen und Samen verkaufen, können nicht als einfache Floristen angesehen werden und sind der „Gesetzgebung Eigenkontrolle“ unterworfen und müssen der Agentur bekannt sein.

19.

- **Frage**

Müssen Gartencenter ein Eigenkontrollsystem umsetzen?

- **Antwort**

Die Gartencenter verkaufen Pestizide, Düngemittel, Pflanzen, die in den Boden gepflanzt werden, Pflanzen und Samen: sie sind der „Gesetzgebung Eigenkontrolle“ unterworfen und müssen der Agentur bekannt sein.

20.

- **Frage**

Müssen die Gärtner für Gärten und Parks ein Eigenkontrollsystem einrichten?

- **Antwort**

Gärtner von Parks und Gärten, die sich in ihrer Tätigkeit auf den Unterhalt des genannten beschränken, sind nicht der „Gesetzgebung Eigenkontrolle“ unterworfen und müssen der Agentur nicht bekannt sein, selbst wenn sie im Rahmen dieser Unterhaltstätigkeiten selbst Düngemittel, Pestizide, Pflanzen, ... benutzen.

Wenn sie jedoch an andere Düngemittel oder Pestizide verkaufen, andere Pflanzen, die gepflanzt werden herstellen und/oder verkaufen,... sind diese Tätigkeiten der „Gesetzgebung Eigenkontrolle“ unterworfen und müssen der Agentur bekannt sein.

VI. Handbücher/Leitlinien

1.

- **Frage**

Könnte ein Handbuch für den Sektor Bio-Landwirtschaft verfasst werden?

- **Antwort**

Die FASNK ist nicht zuständig die Einhaltung der Anforderungen im Bereich „Bio“-Produktion zu kontrollieren. Daher könnte die Agentur kein „Handbuch Bio-Produktion“ gutheißen. Die im Bereich „Bio“ tätigen Anbieter können das Handbuch benutzen, dass von ihrem Tätigkeitensektor gutgeheißen wurde und ihr ausgeführtes System mit Hilfe dieses Handbuches bescheinigen lassen. Die FASNK kann die Anforderungen im Bereich „Bio-Produktion“ nicht zertifizieren basierend auf einem von der Agentur gutgeheißen sektoriellen Handbuch.

2.

- **Frage**

Welche Möglichkeiten bestehen für Unternehmen, die ihr Eigenkontrollsystem validieren lassen möchten, aber deren Tätigkeit so spezialisiert ist, dass keine Vereinigung für ihren Bereich besteht?

- **Antwort**

Eine private Organisation darf diesen Sektor, für den kein validiertes Handbuch besteht, nicht zertifizieren. Die Validierung des Eigenkontrollsystems dieser Art Unternehmen muss von der FASNK durchgeführt werden.

3.

- **Frage**

Müssen Unternehmen, die in den M.E. „Lockerungen²“ fallen, auch einem Handbuch für ihren Sektor folgen?

- **Antwort**

Die Unternehmen sind nicht verpflichtet dieses Handbuch zu benutzen, aber die Benutzung solch eines Dokumentes erleichtert die Durchführung eines Eigenkontrollsystems. Darüber hinaus können einige „Lockerungen³“ für sehr kleine Unternehmen nur erhalten werden, wenn sie ein Handbuch benutzen. Die Unternehmen können das Handbuch befolgen, das für ihren Sektor gilt. Ein zusätzliches Kapitel für Unternehmen aus dem ME ist im Allgemeinen in den

² Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors.

³ Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors.

Handbüchern angegeben. In den Leitfäden werden wenn nötig Erklärungen über die Durchführung von Audits in Unternehmen, die Lockerungen⁴ erhalten können, angegeben.

VII. Zertifizierungsstellen (OCI)

1.

- **Frage**

Sind die Auditoren der Zertifizierungsstellen von der FASNK anerkannt?

- **Antwort**

Nein. Die Agentur qualifiziert keine Auditoren. Das bleibt in der Verantwortung der Zertifizierungsstellen. Die Agentur sammelt alle Angaben über von den Zertifizierungsstellen qualifizierten Auditoren, aber das bedeutet nicht, dass die Agentur die Auditoren qualifiziert.

Die Situation ist speziell was Audits in Schlachthöfen und Zerlegebetrieben betrifft. Wenn diese Unternehmen ihr Eigenkontrollsystem von einer zugelassenen Zertifizierungsstelle validieren lassen, muss die ausgewählte Zertifizierungsstelle einen selbstständigen Tierarzt, der im Voraus einen Vertrag mit der FASNK abgeschlossen hat, als Auditor bestimmen.

2.

- **Frage**

Muss die zweijährige Erfahrung, die ein Auditor vorweisen muss, um ein Audit in einem Sektor/Unternehmen durchführen zu können, in diesem Sektor/Unternehmen gesammelt worden sein?

- **Antwort**

Nein, diese Erfahrung kann der Auditor ebenfalls z.B. in einer Zertifizierungsstelle gesammelt haben.

3.

- **Frage**

Kann eine Zertifizierungsstelle von den Anforderungen abweichen, was die vorgesehenen Auditoren im Erlass „Eigenkontrolle“⁵ betrifft, um Audits in

⁴ Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors.

⁵ Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Unternehmen durchzuführen, deren Funktionsweise und Herstellungsverfahren sehr einfach sind?

- **Antwort**

Nein, die Anforderungen in diesem Erlass sind die Mindestanforderungen. Wenn das sektorielle Handbuch zusätzliche Anforderungen vorsieht, müssen diese ebenfalls eingehalten werden.

4.

- **Frage**

Gibt es Standardzertifikate für Kontrollorganismen?

- **Antwort**

Nein, gibt es nicht. Aber die Mindestangaben sind im Verfahren der FASNK für die Zulassung der Zertifizierungsstellen angegeben. Dieses Verfahren ist auf der Webseite der FASNK verfügbar. (PB 07 – P 03).

5.

- **Frage**

Können selbstständige Auditoren oder Lohnempfänger einer Zertifizierungsstelle Audits der Eigenkontrolle durchführen wenn sie folgende Bedingungen erfüllen:
-sie sind in das System der Zertifizierungsstellen integriert, das die Validierung des Eigenkontrollsystems durchführt
-ihre Kompetenzen sind von der Zertifizierungsstelle, die sie anstellt, bescheinigt
-sie sind auf der Liste der Auditoren, die die FASNK führt, wenn eine Anfrage einer Zulassung eintrifft?

- **Antwort**

Ja, selbstständige Auditoren können unter diesen Bedingungen arbeiten, aber ihre Arbeit darf nicht im Gegensatz stehen zum Zulassungsverfahren der Zertifizierungsstellen. Die Zertifizierungsstellen können jedoch nicht die Durchführung von Audits auf andere Zertifizierungsstellen übertragen. Im besonderen Fall von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben können nur selbstständigen Tierärzte, die vorher mit der FASNK einen Vertrag abgeschlossen haben, von einer Zertifizierungsstelle gebeten werden ein Audit in einem Unternehmen durchzuführen.

6.

- **Frage**

Welche Möglichkeiten gibt es für eine Zusammenarbeit zwischen 2 unterschiedlichen Kontrollorganismen für dasselbe Handbuch?

- **Antwort**

Die „Zusammenarbeiten“ oder „Delegationen“ zwischen zwei Kontrollorganismen sind nicht erlaubt. Ausnahmen sind vorgesehen, wenn keine Organismen in Belgien die notwendigen Kompetenzen besitzen, um ein ganzes Handbuch abzudecken. In diesem Fall kann die Agentur ausnahmsweise und auf begrenzte Dauer Kontrollorganismen für Teile dieses Handbuches zulassen. In diesem Fall könnten „Zusammenarbeiten“ zwischen zugelassenen Zertifizierungsstellen für verschiedene Teile des Handbuches toleriert werden, um es dem Sektor zu ermöglichen eine Zertifizierung für alle Tätigkeiten zu erhalten. In diesen Fällen entscheidet die Agentur von Fall zu Fall.

7.

- **Frage**

Wenn ein Eigenkontrollsystem verschiedene Teile vorsieht (jeder Teil wird auf verschiedene Arten Unternehmen des Sektors angewendet) mit z.B. einem Teil Akkreditierung EN45012 und einem anderen Teil Akkreditierung ISO17020/EN45004, kann das Unternehmen sich akkreditieren lassen und eine Zulassung erhalten für nur einen Teil des Handbuches oder muss es sich für das gesamte Handbuch akkreditieren lassen und zugelassen werden?

- **Antwort**

Die Zulassungen der FASNK beziehen sich auf das gesamte Handbuch. Im Rahmen des Königlichen Erlasses über Eigenkontrolle, Meldepflicht und Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette darf die Agentur ein Unternehmen nicht nur für einen Teil des gutgeheißenen Handbuches zulassen. Ausnahme: Wenn in Belgien keine Zertifizierungsstelle besteht, die für ein spezielles Handbuch die Kompetenzen besitzt, das gesamte Handbuch zu zertifizieren, könnte die FASNK zeitweise den Organismus für einen Teil des Handbuches zulassen.

8.

- **Frage**

Kann eine Zertifizierungsstelle im Rahmen des Verfahrens „scope flexible“ für mehrere Handbücher akkreditiert werden? Gibt es auch einen „scope flexible“ was die Zulassung der FASNK betrifft?

- **Antwort**

Nein. Die von der FASNK ausgestellten Zulassungen werden immer für ein bestimmtes Handbuch ausgestellt, selbst wenn die Akkreditierung auf dem Verfahren „scope flexible“ basiert und darauf erteilt wird.

9.

- **Frage**

Ist das Verfahren „scope flexible“ endgültig?

- **Antwort**

Die Verfahren können sich entwickeln und werden wenn nötig angepasst.

10.

- **Frage**

Wenn eine Zertifizierungsstelle im Rahmen des Verfahrens „scope flexible“ eine Akkreditierung des Handbuches „Transport von Rohmilch“ besitzt, kann sie eine Erweiterung ihrer Akkreditierung für das Handbuch „Milchverarbeitung“ anfragen. Wie kann die Kompetenz der Zertifizierungsstelle für die Verarbeitung kontrolliert werden?

- **Antwort**

Die Kompetenzen werden zweimal kontrolliert:

- Die administrative Kompetenz wird zuerst kontrolliert wenn die Fähigkeit der Zertifizierungsstelle überprüft wird das Verfahren „scope flexible“ zu benutzen
- Die technische Kompetenz wird zuerst vor Ort kontrolliert von einem technischen Auditor BELAC beim nächsten Audit. Wenn der technische Auditor feststellt, dass die Kompetenzen nicht ausreichend sind, wird die Akkreditierung entzogen.

Eine Zertifizierungsstelle, die für das Handbuch „Transport von Rohmilch“ akkreditiert wird, kann nicht von einem „flexiblen scope“ profitieren, um eine Akkreditierung für das Handbuch „Verarbeitung von Milch“ anzufragen, wenn sie nicht über die nötigen Kompetenzen verfügt. Darüber hinaus ermöglicht der „scope flexible“ es der Zertifizierungsstelle gewisse Linien ihres scope aufzugeben, wenn sie glaubt, dass sie nicht mehr über die notwendigen Kompetenzen verfügt. (z.B. aufgrund des Verlassens von erfahrenen Auditoren).

11.

- **Frage**

Können Akkreditierungen IFS-BRC im Rahmen des Verfahrens „scope flexible“ genutzt werden?

- **Antwort**

Ja, um Akkreditierungen IFS-BRC zu erteilen, stützt man sich auf die Erfahrung der Auditoren. Wenn eine Zertifizierungsstelle darum bittet, einen „scope flexible“ basierend auf der Akkreditierung von privaten Lastenheften zu erhalten, muss sie eine wirkliche Praxis für Audits in den Sektoren an den Tag legen können, für die sie eine Erweiterung anstrebt.

12.

- **Frage**

Wie lange sind die „witness audits“ im Rahmen des Verfahrens zur Akkreditierung gültig?

- **Antwort**

Es gibt keine feste Regelung. Jeder Fall wird anders bearbeitet, aber er muss angemessen bleiben.

13.

- **Frage**

Muss die Zertifizierungsstelle selbst eine Verlängerung ihrer Zulassung anfragen oder geschieht dies automatisch?

- **Antwort**

Die Zertifizierungsstelle muss darauf achten, dass ihre Zulassung immer gültig bleibt. Sie muss ebenfalls darauf achten innerhalb der Fristen das Verfahren einzuhalten, um eine Verlängerung ihrer Zulassung zu erhalten.

14.

- **Frage**

Hat die Häufigkeit der Audits, die in den gutgeheißenen Handbüchern vorgesehen ist, einen Einfluss auf die Häufigkeit der Audits der BELAC Akkreditierung?

- **Antwort**

Nein.

15.

- **Frage**

Wie organisiert die FASNK die Überwachung der Zertifizierungsstellen?

- **Antwort**

Die FASNK zielt nicht darauf ab, pedantisch zu überwachen und regelmäßig „Überraschungsaudits“ bei Zertifizierungsstellen durchzuführen. Die FASNK informiert jedoch bei wiederkehrenden Problemen BELAC und kann eine unangekündigte Kontrolle bei dieser Zertifizierungsstelle durchführen. Die Zulassung könnte auch entzogen werden.

16.

- **Frage**

Was passiert, wenn Bedienstete der FASNK feststellen, dass ein Unternehmen dessen Eigenkontrollsystem durch eine Zertifizierungsstelle validiert wurde, Nicht-Konformitäten besitzt, die ein schlechte Funktionsweise des Eigenkontrollsystems aufweist?

- **Antwort**

Die Validierung der Eigenkontrolle kann von der FASNK entzogen werden. Das Unternehmen und die Zertifizierungsstelle werden über den Entzug informiert.

Wenn die festgestellten Nicht-Konformitäten nicht die Qualität des vorher durchgeführten Audits des Eigenkontrollsystems in Frage stellen, wird die Sache nicht weiter behandelt.

Wenn die festgestellten Nicht-Konformitäten jedoch darauf schließen lassen, dass die Zertifizierungsstelle ein Audit der Validierung des Eigenkontrollsystems nicht korrekt ausgeführt hat, kann die FASNK die Zertifizierungsstelle bitten per Brief Stellung zu beziehen und/oder sich zum Sitz der Zertifizierungsstelle für eine Kontrolle begeben und/oder das Unternehmen bitten einen Auditor der Zertifizierungsstelle beim Audit zu begleiten.

Nachdem die FASNK die Arbeit der Zertifizierungsstelle überprüft hat, kann die FASNK zu dem Schluss kommen, dass die Zertifizierungsstelle keinen Fehler begangen hat und in diesem Fall wird die Sache nicht weiter behandelt. Wenn die FASNK jedoch nach Überprüfung der Arbeit der Zertifizierungsstelle feststellt, dass die Zertifizierungsstelle Fehler begangen hat, kann die FASNK nach Schwere verlangen Korrekturmaßnahmen durchzuführen oder der Zertifizierungsstelle die Zulassung entziehen und ihr verbieten Audits von Eigenkontrollsystemen durchzuführen. Der Entzug kann sich auf die spezifische Zulassung beziehen, bei der Fehler begangen wurden oder alle Handbücher betreffen, für die die Zertifizierungsstelle zugelassen ist. Die Zertifizierungsstelle wird per Einschreiben über den Entzug der Zulassung informiert. In diesem Fall kann die Zertifizierungsstelle Berufung einlegen.

Die FASNK informiert ebenfalls BELAC über den Entzug der Zulassung.

17.

- **Frage**

Muss eine Akkreditierung angefragt werden, um Audits durchzuführen basierend auf den privaten Lastenheften?

- **Antwort**

Die öffentlichen Behörden sind nicht verpflichtet. Das muss zwischen privaten Anbietern geregelt werden.

18.

- **Frage**

Was muss getan werden, wenn eine externe Organisation ein schwere Nicht-Konformität feststellt?

- **Antwort**

Die externe Organisation kann kein Unternehmen schließen oder ein Protokoll erstellen, aber wenn es sich um eine A1 Nicht-Konformität handelt, muss dies der FASNK mitgeteilt werden, damit die FASNK gegebenenfalls eine Inspektion durchführen kann und die notwendigen Maßnahmen treffen kann. Es muss unterschieden werden zwischen einer Nicht-Konformität A1, die mitgeteilt werden muss und einer Nicht-Konformität A2, die nicht mitgeteilt werden muss. (siehe Leitlinien der Nicht-Konformitäten im Rahmen der Audits (PB 00 – L 01 –REV 0 – 2005)).

19.

- **Frage**

Kann eine Zertifizierungsstelle in einem Unternehmen ein Audit durchführen, um das Eigenkontrollsystem zertifizieren zu lassen, wenn es schon vorher ein Audit für das Qualitätssystem des Unternehmens durchgeführt hat?

- **Antwort**

Eine Zertifizierungsstelle, die z.B. mithilfe eines eigenen Standards oder von kommerziellen Lastenheften (BRC) Audits in einem Unternehmen durchgeführt hat und dem Unternehmen ausschließlich Auditberichte vorgelegt hat, kann anschließend Audits über die Eigenkontrolle in diesem Unternehmen durchführen. Zertifizierungsstellen, die Audits in Unternehmen durchgeführt haben und den Unternehmen die Auditberichte mitgeteilt haben, dürfen kein Audit über die Eigenkontrolle des Unternehmens durchführen wenn folgendes der Fall ist: die Zertifizierungsstelle hat dem Unternehmen Verbesserungsvorschläge gegeben, um das „Qualitätssystem des Unternehmens“ zu verbessern.

20.

- **Frage**

Kann eine Zertifizierungsstelle in einem Unternehmen ein Audit durchführen, um sein Eigenkontrollsystem zu zertifizieren, wenn sie vorher Analysen in diesem Unternehmen entnommen hat?

- **Antwort**

Die Zertifizierungsstelle, die dies getan hat, kann anschließend ein Audit der Eigenkontrolle in diesem Unternehmen durchführen. Eine Zertifizierungsstelle, die Proben in einem Unternehmen entnommen hat und mittels der Resultate dem Unternehmen Ratschläge gegeben hat, um „das Qualitätssystem des Unternehmens“ zu verbessern, hat die Position einer Beratungsstelle eingenommen. Sie kann also nicht danach ein Audit der Eigenkontrolle in diesem Unternehmen durchführen.

21.

- **Frage**

Kann eine Zertifizierungsstelle in einem Unternehmen ein Audit durchführen, um sein Eigenkontrollsystem zu zertifizieren, wenn sie vorher Schulungen organisiert hat, an denen Mitarbeiter des Unternehmens teilgenommen haben?

- **Antwort**

Zertifizierungsstellen, die allgemeine Schulungen über das HACCP geben, dürfen Audits über die Eigenkontrolle der Unternehmen durchführen, deren Mitarbeiter an den Schulungen teilgenommen haben. Zertifizierungsstellen, die die Mitarbeiter des Unternehmens über das „Qualitätssystem“ schulen, nehmen die Stellung eines Beratungsdienstes ein. Sie dürfen danach kein Audit der Eigenkontrolle in diesen Unternehmen durchführen.

VIII. AUDIT

1.

- **Frage**

Ist es erlaubt Fotos zu benutzen, um nicht erneut einen Betrieb zu besuchen, bei dem ein NC A während eines Audits festgestellt wird und bei dem folglich eine visuelle Kontrolle notwendig ist?

- **Antwort**

Das muss von Fall zu Fall entschieden werden. Wenn z.B. ein NC festgestellt wird, kann es in Erwägung gezogen werden. Wenn z.B. 10 NC festgestellt werden, ist es klar, dass der Betrieb ein fundamentales Problem hat und ein Audit vor Ort durchgeführt werden muss!

2.

- **Frage**

Können während eines Audits Fotos gemacht werden?

- **Antwort**

Ja

3.

• **Frage**

Eine Restaurantkette mit mehr als 100 Ansiedlungen benutzt für alle seine Zweigstellen dasselbe Qualitätshandbuch.

- Muss das Handbuch einmal kontrolliert werden oder in allen Zweigstellen?
- Was passiert, wenn eine Zweigstelle seine Pflichten schwerwiegend vernachlässigt? Wird das validierte Eigenkontrollsystem aller Zweigstellen überprüft? Wird die Inspektion ausschließlich in dieser Zweigstelle verstärkt oder in allen Zweigstellen?

• **Antwort**

- Die FASNK meldet keine Bedenken an, wenn eine Restaurantkette denselben HACCP-Plan für alle Zweigstellen hat, aber dieser muss jedoch gleich sein was die Struktur und die Funktionsweise betrifft, damit alle Zweigstellen denselben HACCP-Plan benutzen können. Daher ist es wichtig, dass all diese Restaurants, Franchising einbegriffen, denselben HACCP-Plan besitzen, dieselben Arbeitsverfahren, Vorratsquellen haben, usw.

In diesem Fall könnte der gemeinsame Plan einer einzigen Validierung für die ganze Gruppe unterzogen werden. Eine Validierung des gemeinsamen HACCP-Plans für jedes Restaurant wäre daher nicht notwendig.

Wenn eine Restaurantkette ihr Eigenkontrollsystem aller ihrer Restaurantzweigstellen validieren lassen möchte, muss ein Audit in jeder Zweigstelle durchgeführt werden während dessen u.a. die Umsetzung des HACCP-Plans vom Auditor kontrolliert wird.

- Das Audit wird in jeder Zweigstelle durchgeführt. Wenn eine Zweigstelle ihren Verpflichtungen nicht nachkommt, wird das Eigenkontrollsystem nicht validiert. Die Häufigkeit der Inspektionen für diese Zweigstelle kann dann erhöht werden.

4.

• **Frage**

Kann die Dauer des Audits verschiedener Zweigstellen gesenkt werden, wenn ein Unternehmen mehrere Zweigstellen besitzt, die dasselbe Eigenkontrollsystem besitzen?

• **Antwort**

Die Dauer des Audits kann gesenkt werden, wenn alle Zweigstellen auf dieselbe Art und Weise funktionieren und tatsächlich dasselbe Eigenkontrollsystem besitzen. Die Validierung des Systems kann z.B. bezogen auf die Dokumente im Hauptsitz des Unternehmens durchgeführt werden. Es muss jedoch in allen Zweigstellen ein Audit durchgeführt werden während dem die Umsetzung des Eigenkontrollsystems überprüft wird. Die Dauer des Audits pro Zweigstelle wird von Fall zu Fall im

Verhältnis zu den Punkten, die auf zentralen Ebene zu verwalten sind, festgelegt. Die vorgesehene Dauer eines Audits in den Handbüchern darf jedoch nie mehr als 30 % gesenkt werden und die im Handbuch vorgesehene Häufigkeit der Audits in den Zweigstellen muss eingehalten werden. Außer in definierten Fällen wird im Hauptsitz mit derselben Häufigkeit ein Audit durchgeführt.

Im Allgemeinen ist es so, dass alle Audits in den verschiedenen Zweigstellen so schnell wie möglich durchgeführt werden müssen nachdem Audit im Hauptsitz. Wenn jedoch in Zweigstellen mehrere Monate nach dem Audit im Hauptsitz ein Audit durchgeführt werden muss, muss die Zertifizierungsstelle darauf achten, dass in der Zwischenzeit keine wichtigen Veränderungen innerhalb der Organisation des Unternehmens stattgefunden haben. Wenn dies der Fall ist, muss die Zertifizierungsstelle ein neues Audit im Hauptsitz durchführen.

Das Audit des Systems im Hauptsitz kann nur maximal ein Jahr einen Einfluss haben auf die Audits in den Zweigstellen. Wenn im darauffolgenden Jahr Audits in den Zweigstellen stattfinden müssen, ist ein neues Audit über die Dokumentation im Hauptsitz erforderlich. Die Resultate der durchgeführten Audits im Hauptsitz werden im Auditbericht der Zweigstellen erwähnt, indem man die verschiedenen Anforderungen aufführt, die Folgen der Bewertung des im Hauptsitz durchgeführten Audits, sind.

5.

- **Frage**

Wie kann die Rückverfolgbarkeit in einem Unternehmen kontrolliert werden, das über mehrere Zweigstellen verfügt, aber deren Rückverfolgbarkeit zentral verwaltet wird?

- **Antwort**

Die zentralisierte Verwaltung der Rückverfolgbarkeit verhindert nicht die Kontrolle dergleichen. In solch einem Fall kann bei einem Teil des Systems zur Rückverfolgbarkeit, welches zentral verwaltet wird, im Zentralsitz ein Audit durchgeführt werden. Im dezentralisierten Teil wird bei jeder Zweigstelle ein Audit durchgeführt. Jede Zweigstelle muss einen schnellen Zugang zu den Informationen der Rückverfolgbarkeit haben, um z.B. die Rückverfolgbarkeit der Produkte zu versichern, den Informationsanfragen der Behörden zu entsprechen,...

6.

- **Frage**

Kann der Auditor selbst Kritische Kontrollpunkte (CCP) festlegen, die weder im Handbuch aufgenommen sind noch im Eigenkontrollsystem des Anbieters. Z.B. Stromzufuhr, Inspektion von Flaschen,....?

- **Antwort**

Es kann vorkommen, dass während eines Audit das HACCP-System eines Unternehmens als unzureichend bewertet wird. Der Auditor kann z.B. feststellen, dass die Gefahrenanalyse eines Unternehmens nicht korrekt ist (oder unvollständig). Die Nicht-Konformität (NC) betrifft in diesem Fall nicht „ein CCP

fehlt“, aber z.B. „die Gefahrenanalyse wurde nicht korrekt ausgeführt“. Außerdem muss während eines Audits der Fall berücksichtigt werden, dass die Beispiele im Handbuch der realen Situation der Unternehmen angepasst wurden. (ausgeschlossen für Unternehmen, die in den M.E. über Lockerungen⁶ fallen, diese müssen ausschließlich die CCP, die im Handbuch vermerkt sind, beachten). Das Handbuch ist nur eine Hilfe, um das Eigenkontrollsystem des Unternehmens umzusetzen und der Inhalt kann nicht identisch mit dem Handbuch im Unternehmen angepasst werden.

7.

- **Frage**

In wie fern darf die Bewertung „0“ (nicht bewertet) in Audit-Checklisten benutzt werden?

- **Antwort**

Während eines Audits darf die Bewertung nie benutzt werden außer wenn es sich um ein Überprüfungs-Audit handelt über die Verbesserungen der festgestellten Nicht-Konformitäten A beim vorherigen Audit.

8.

- **Frage**

Kann ein Anbieter gegen den Beschluss der FASNK in Bezug auf die Validierung des Eigenkontrollsystems beim Staatsrat in Berufung gehen?

- **Antwort**

Ja, das ist möglich.

9.

- **Frage**

In welchem Maße muss ein Audit in einem Labor eines Unternehmens durchgeführt werden?

Gibt es eine Verpflichtung an Ringtests teilzunehmen und wie oft?

- **Antwort**

In dem Maße, in dem das Betriebslabor bei der Umsetzung des Eigenkontrollsystems einbegriffen ist, muss bei jedem Audit auch ein Audit im Betriebslabor durchgeführt werden. Interne Labore müssen nicht akkreditiert sein, aber sie müssen mit validierten Methoden arbeiten, mit professionellen Laboranten und mit kalibrierten Geräten (= angepasst). Im Rahmen ihrer internen

⁶ Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors.

Qualitätskontrollen, wird ihnen angeraten an internen Ringtests teilzunehmen und/oder zertifiziertes Referenzmaterial zu benutzen.

10.

- **Frage**

Kann ein Anbieter die Organisation wechseln, die ein Audit durchführt (eine andere Zertifizierungsstelle, von der FASNK zu einer Zertifizierungsstelle wechseln)?

- **Antwort**

Ja, das kann der Anbieter unter Vertragsabsprache tun.

11.

- **Frage**

Gibt es Anweisungen zur Verfassung und dem Inhalt des finalen Audit-Berichtes?

- **Antwort**

Das festgelegte Modell eines Berichtes ist auf der Webseite http://www.afsca.be/autocontrole/out-cont/generique_fr.asp einsehbar. Die Zertifizierungsstellen können ihr eigenes Modell benutzen, aber alle im Modell des Berichtes der FASNK vorgesehenen Informationen müssen sich dort befinden.

12.

- **Frage**

Wie teilt man einem Unternehmen mit, dass sein Eigenkontrollsystem validiert wurde?

- **Antwort**

Wenn ein Audit von einer Zertifizierungsstelle durchgeführt wurde, erhält das Unternehmen ein Zertifikat nach der Validierung. Wenn die FASNK ein Audit durchführt, erhält das Unternehmen am Ende des Audits eine Checkliste mit einer positiven Schlussfolgerung.(Ausgang).

13.

- **Frage**

In den Verfahren der FASNK ist vorgesehen, dass am Ende des Audits eine Kopie der vom Auditor ausgefüllten Checkliste im Unternehmen hinterlegt wird. Probleme stellen sich bei kombinierten Audits (der Auditor benutzt zur Vereinfachung eine kombinierte Checkliste, die alle Anforderungen der unterschiedlichen Standards enthält).

Kann anstatt am Ende des Audits eine Kopie der Checkliste zu hinterlegen, auch ein Brief mit den beim Audit festgestellten Nicht-Konformitäten hinterlegt werden, der vom Auditor und vom Unternehmen unterzeichnet wurde?

- **Antwort**

Am Ende eines Audits muss dem Unternehmen mindestens schriftlich eine Liste der Nicht-Konformitäten A hinterlegt werden, die die Zertifizierung behindern. In den kürzesten Fristen und spätestens innerhalb von 5 Werktagen muss dem Unternehmen eine Kopie der ausgefüllten Checkliste gesendet werden, damit es einen Aktionsplan durchführen kann, um die festgestellten Nicht-Konformitäten zu beheben. Der Bericht muss innerhalb von 2 Wochen mitgeteilt werden.

14.

- **Frage**

Existiert eine spezifische Checkliste für ein Audit der „sehr kleinen Unternehmen“?

- **Antwort**

Nein, aber die Anforderungen, die nicht für KMU gelten, welche „Lockerungen“⁷ erhalten, sind in den Leitfäden mitgeteilt. Wenn Anforderungen nicht auf die gleiche Art und Weise interpretiert werden in den KMU, die „Lockerungen“ besitzen, wie in anderen Unternehmen, wird dies in den Leitfäden mitgeteilt.

15.

- **Frage**

Wird die Verfassung eines Berichtes, der beim Anbieter verfasst wird, in der vorgesehenen Dauer des Audits (vorgesehen im Handbuch) berücksichtigt?

- **Antwort**

Die Handbücher beziehen die Dauer einen Bericht zu verfassen nie auf die vorgesehene Dauer des Audits, selbst wenn der Auditor sich entschließt den Bericht im Unternehmen zu verfassen. Diese Zeit muss also zur Durchführung des Audits genutzt werden.

16.

- **Frage**

Wie müssen Zertifizierungsstellen Nicht-Konformitäten A1 mitteilen? Müssen sie das Formular zur Meldepflicht benutzen?

⁷ Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors.

- **Antwort**

Die Pflichtmeldungen müssen immer mithilfe des offiziellen Formulars zur Meldepflicht mitgeteilt werden. (M.E. vom 22.01.2004).

Die Zertifizierungsstellen müssen der PKE die Pflichtmeldung übermitteln. Das Formular zur Pflichtmeldung ist auf der Webseite der FASNK verfügbar.

17.

- **Frage**

Welche Frist besitzt eine Zertifizierungsstelle, um der FASNK eine NC A1 mitzuteilen?

- **Antwort**

Die Pflichterklärung muss so schnell wie möglich eingehen (per Telefon, Fax, Handy oder E-Mail). Sie muss in jedem Fall per Fax oder E-Mail bestätigt werden. Jede Pflichterklärung muss am Tag selbst der Feststellung der Nicht-Konformität erstellt werden.

18.

- **Frage**

Was ist der Unterschied zwischen einem Audit und einer Inspektion?

- **Antwort**

- Ein Audit eines Eigenkontrollsystems zielt darauf ab, das vom Anbieter entwickelte Eigenkontrollsystem im Detail zu kontrollieren, um die Eignung und die Übereinstimmung mit der Unternehmenssituation zu überprüfen. Wenn das System der Eigenkontrolle auf einem gutgeheißenen Handbuch basiert, wird während eines Audits auch die Einhaltung der Anforderungen, die im Handbuch aufgeführt sind, kontrolliert. Ein Audit wird auf Anfrage des Anbieters durchgeführt.
- Die Inspektion des Eigenkontrollsystems zielt darauf ab zu überprüfen, ob das Unternehmen ein Eigenkontrollsystem (für die Sicherheit der Nahrungsmittel, auch die HACCP-Prinzipien werden überprüft) entwickelt hat und anwendet. Während einer Inspektion kontrolliert der Inspektor das Eigenkontrollsystem nicht so sehr im Detail und validiert dieses System auch nicht. Eine Inspektion wird auf Initiative der FASNK durchgeführt.

19.

- **Frage**

Setzt die FASNK gewisse Regeln fest, um kombinierte Audits durchzuführen?

- **Antwort**

Die Zeit, die für ein kombiniertes Audit benutzt wird, kann nicht niedriger sein als die benötigte Zeit, um ein Audit des Eigenkontrollsystems durchzuführen (es darf nicht weniger Zeit benötigt werden wie Zeit benötigt wird, um ein Audit basierend auf einem privaten Standard oder einem Handbuch durchzuführen, für das die Zeit eines minimalen Audits die wichtigste ist). Die benötigte Dauer, um Audits der Eigenkontrollsysteme durchzuführen, sind in den gutgeheißenen Handbüchern angegeben.

Das ist die einzige Anforderung, die die FASNK bei den Verhandlungen der Zertifizierungsstellen mit den Anbietern betreffend der Organisation und den Kosten von kombinierten Audits festlegt.

20.

- **Frage**

Wie wurden die Dauer und die Häufigkeit der Audits festgelegt?

- **Antwort**

Die Dauer und die Häufigkeit der Audits, die in den validierten Handbüchern aufgeführt sind, stammen aus den Angaben, die sich im Businessplan der FASNK befinden.

21.

- **Frage**

Zwei Unternehmen sind am selben Standort tätig und ein Unternehmen möchte ein Audit für sein Eigenkontrollsystem durchführen lassen. Muss das Audit sich auf alle Tätigkeiten der beiden Unternehmen beziehen, damit das Unternehmen, welches die Anfrage eingereicht hat, bei einem günstigen Ergebnis für einen Bonus berücksichtigt wird?

- **Antwort**

Nein. Wenn es zwei verschiedene Unternehmen sind, bezieht sich das Audit auf das Unternehmen, das die Validierung des Eigenkontrollsystems angefragt hat. Es kann jedoch vorkommen, dass beide Betriebe getrennt voneinander eine Validierung ihrer Eigenkontrollsysteme angefragt haben. In diesem Fall kann in diesen zwei Unternehmen gleichzeitig ein Audit durchgeführt werden durch denselben Auditor.

Ausnahme: wenn die zwei Unternehmen mithilfe einer einzigen Zulassung/Genehmigung arbeiten, muss in beiden Unternehmen zur selben Zeit ein Audit durchgeführt werden.

22.

- **Frage**

Gibt es eine minimale Frist zwischen dem Enddatum der Validierung eines Zertifikates und dem Datum eines Erneuerungs-Audits?

- **Antwort**

Es gibt keine festgelegte Frist, aber die Unternehmen müssen das Erneuerungs-Audit früh genug anfragen, damit es keine Unterbrechung in der Zertifizierung des Unternehmens gibt, damit sie nicht das Risiko eingehen ihren Bonus zu verlieren.

23.

- **Frage**

Teilt die FASNK der Zertifizierungsstelle die Inspektionsberichte eines Unternehmens mit, die ein Audit des Eigenkontrollsystems in diesem Unternehmen durchgeführt hat?

- **Antwort**

Die Agentur teilt den betroffenen Unternehmen die Inspektionsberichte mit und nicht den Zertifizierungsstellen. Das Unternehmen muss den Zertifizierungsstellen die Inspektionsberichte auf Anfrage dieser für ein Audit zur Verfügung stellen. Die Auditoren müssen die Inspektionsberichte beim Anbieter anfragen. Sie müssen in ihrem Auditbericht angeben, ob die Inspektionsberichte verfügbar waren während des Audits und ob sie überprüft wurden.

24.

- **Frage**

Kann die FASNK der Zertifizierungsstelle im Rahmen eines Audits Informationen übermitteln, was die erhaltenen Verwarnungen und/oder Protokolle von einem Unternehmen betrifft? Wenn ja, auf welche Art und Weise?

- **Antwort**

Nein, aber das Unternehmen, bei dem ein Audit durchgeführt wurde, muss der Zertifizierungsstelle auf Anfrage die Verwarnungen und/oder Protokolle zur Verfügung stellen.

25.

- **Frage**

Muss der Auditor den Anbieter um die Auditberichte bitten?

- **Antwort**

Ja, es handelt sich um wichtige Elemente im Rahmen von Audits. Die Auditoren müssen während des Audits des Eigenkontrollsystems Einsicht in die Audit-Berichte

haben können. In den Audit-Berichten muss angegeben werden, ob Inspektionsberichte überprüft wurden. Wenn der Anbieter angibt, keine Inspektionsberichte zu besitzen, muss diese Information im Auditbericht vorkommen.

26.

- **Frage**

Müssen Auditoren Temperaturkontrollen während Audits durchführen?

- **Antwort**

Ein Audit ist keine Inspektion. Bei einem Audit des Eigenkontrollsystems geht es darum, zu überprüfen, ob das System langfristig funktioniert. Der Auditor muss also nicht selbst die Temperatur überprüfen, muss jedoch überprüfen, ob das Personal die Temperaturkontrollen korrekt durchführt und auf angepasste Art und Weise reagiert wenn nicht konforme Temperaturen festgestellt werden. Er kann Personalmitglieder, die mit der Temperaturkontrolle beauftragt sind, bitten ihm zu zeigen, wie sie die Temperatur kontrollieren.

27.

- **Frage**

Es liegen manchmal mehrere Jahre zwischen zwei Audits (z.B. im Verteilungssektor). Welche Position nehmen Auditoren ein, wenn sie feststellen, dass zwischen dem aktuellen Audit und dem vorherigen ein Eigenkontrollsystem nicht korrekt funktioniert, aber im Moment wieder gut funktionsfähig ist?

- **Antwort**

Das Audit ist keine Inspektion und zielt darauf ab zu überprüfen, ob das System, bei dem ein Audit durchgeführt wurde, dauerhaft funktioniert und nicht nur für eine bestimmte Dauer. Auditoren müssen auch qualifiziert sein und professionell handeln können. Die Auditoren entscheiden von Fall zu Fall wenn möglich ob das Eigenkontrollsystem eines Unternehmens funktioniert. Wenn ein Auditor feststellt, dass das Eigenkontrollsystem mehrere Male unterbrochen wurde, bedeutet es, dass das System nicht ausgearbeitet ist.

Wenn das Eigenkontrollsystem nicht korrekt während der vorherigen Periode funktioniert hat, muss die Validierung für diese Periode entzogen werden und die FASNK muss darüber mit Hilfe einer Erklärung informiert werden und über einen vierteljährlichen Bericht mit der Angabe „Entzug der Validierung“. Wenn die Validierung für den vorherigen Zeitraum durch eine andere Zertifizierungsstelle erteilt wurde, muss diese Zertifizierungsstelle von der neuen Zertifizierungsstelle informiert werden und die alte Zertifizierungsstelle des Unternehmens muss die Richtigkeit der Validierung kontrollieren und wenn die alte Zertifizierungsstelle den Einwänden der neuen Zertifizierungsstelle zustimmt, entzieht sie die Validierung (wenn diese noch gültig ist), teilt dies mit über den vierteljährlichen Bericht mit der Angabe „Unterbrechung der Validierung“.

28.

- **Frage**

Unternehmen, die „Lockerungen⁸“ erhalten können, müssen nur Nicht-Konformitäten registrieren. Was kann ein Auditor kontrollieren, wenn das Unternehmen vorgibt nie Nicht-Konformitäten festzustellen?

- **Antwort**

Die Auditoren müssen qualifiziert sein und professionell handeln können. Die Auditoren beurteilen von Fall zu Fall, ob die Aussage des Unternehmens stimmt (die vom Anbieter mitgeteilte Information werden als richtig angesehen außer wenn der Auditor basierend auf seinen Beobachtungen annehmen kann, dass diese Informationen falsch sind.) Außerdem überprüft das Audit nicht nur die Registrierung von Nicht-Konformitäten sondern auch andere Punkte wie z.B. Inspektionsberichte der Bediensteten der FASNK). Diese Berichte können dem Auditor oft helfen herauszufinden, ob die Aussagen des Anbieters der Wahrheit entsprechen.

Darüber hinaus muss der Anbieter selbst wenn er nie Nicht-Konformitäten festgestellt hat, zeigen, dass er die zu kontrollierenden Punkte kennt und alles muss vorgesehen sein, um Kontrollen durchzuführen und Dinge zu registrieren.

29.

- **Frage**

Wie kann ein Auditor alle Tätigkeiten kennen, die in einem Unternehmen ausgeführt werden?

- **Antwort**

Mehrere Mittel können benutzt werden:

1. Den Anbieter fragen
2. Dokumente überprüfen
3. Die Tätigkeiten im Unternehmen beobachten

Die vom Anbieter gelieferten Antworten werden akzeptiert außer wenn der Auditor nachweisen kann, dass diese nicht korrekt sind. In diesem Fall müssen alle vom Auditor festgestellten Tätigkeiten im Auditbericht aufgeführt sein und nicht nur vom Anbieter angegeben.

30.

⁸ Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors.

- **Frage**

Wie lange muss ein Eigenkontrollsystem „funktionieren“ bevor ein Validierungsaudit stattfinden kann?

- **Antwort**

Es besteht keine Frist. Jede OCI entscheidet seit wann ein Eigenkontrollsystem in einem Unternehmen umgesetzt werden muss, damit die Auditoren das System zufriedenstellend bewerten können.

31.

- **Frage**

Welche Kontrollen müssen Unternehmen beim Trinkwasser durchführen, wenn es erhitzt oder gelagert wird?

- **Antwort**

Die Informationen zu allen Behandlungen betreffend Trinkwasser sind auf der Webseite der FASNK (Berufssectoren>Eigenkontrolle>Nützliche Dokumente>Wasserqualität im Lebensmittelsektor) verfügbar.

Achtung: wenn das Trinkwasser ausschließlich mit einem Wasserkocher erhitzt wird und direkt ohne Lagerung verwendet wird, um sich die Hände zu waschen, ist keine Analyse erforderlich.

32.

- **Frage**

Welche Kontrollen muss ein Eisanbieter ausführen?

- **Antwort**

Wenn das Eis in Kontakt mit anderen Lebensmitteln gelangt, muss Trinkwasser zur Herstellung des Eis verwendet werden.

Die Informationen zu allen Behandlungen betreffend Trinkwasser sind auf der Webseite der FASNK (Berufssectoren>Eigenkontrolle>Nützliche Dokumente>Wasserqualität im Lebensmittelsektor) verfügbar.

33.

- **Frage**

Muss der Auditor im Rahmen eines Validierungsaudits des SAC beim Anbieter, bei dem eine der Tätigkeiten darin besteht, Automaten zu verwalten, die Verwaltung aller Verteiler einzeln überprüfen?

- **Antwort**

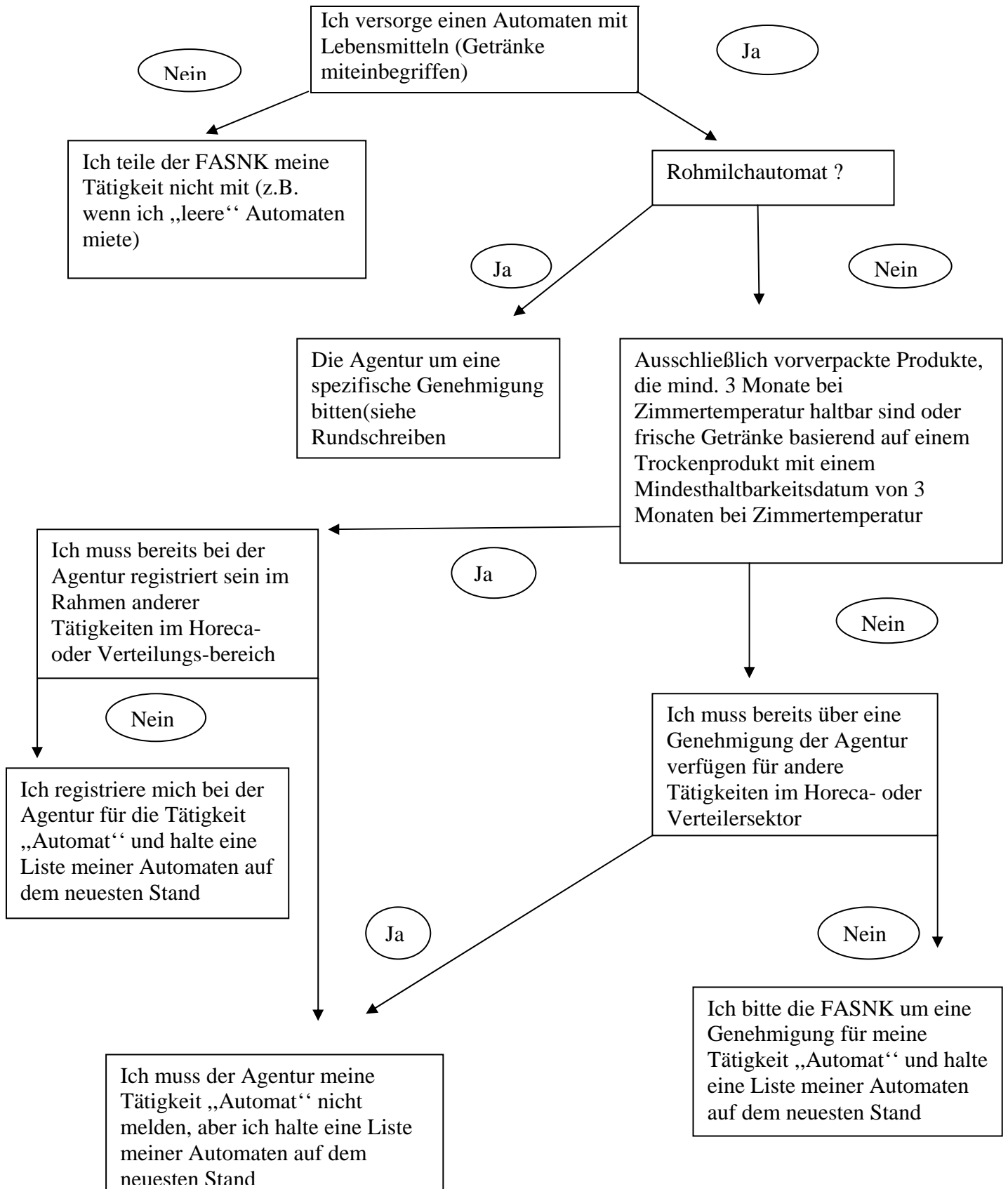
Im Rahmen eines Validierungsaudits des SAC bei Anbietern, die andere Tätigkeiten innerhalb der Nahrungsmittelkette haben als die Verwaltung von Automaten, kann der Auditor sich darauf begrenzen einen Teil der Verteiler, die der Anbieter verwaltet, zu überprüfen. Dieser Teil umfasst mindestens 10 % der Automaten, wenn diese ausschließlich vorverpackte Lebensmittel oder Getränke enthalten, die mindestens 3 Monate bei Zimmertemperatur haltbar sind oder wenn sie dazu verwendet werden, frische Getränke basierend auf einem Trockenprodukt mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 3 Monaten bei Zimmertemperatur zu liefern. Dieser Teil umfasst mindestens 20 % der Automaten in allen anderen Fällen.

34.

- **Frage**

Welche Verpflichtungen was die Registrierung betrifft, muss ein Anbieter einhalten, welcher dem Verbraucher über einen Automaten Lebensmittel zur Verfügung stellt?

- **Antwort**



Konkreter Fall: Eine Bäckerei, die ebenfalls Brotautomaten an verschiedenen Orten in der Stadt aufstellt, muss die Verwaltung der Automaten nicht besonders angeben; Eine Schule, die kein Restaurant besitzt, die aber Getränkeautomaten verwaltet, muss diese Tätigkeit bei der Agentur melden, da dies die einzige Tätigkeit innerhalb der Nahrungsmittelkette ist.

Vermerk: Ein Automat muss 1) an einem gut sichtbaren Ort angebracht werden 2) den Namen oder den Firmennamen, die Adresse in Belgien und gegebenenfalls die Telefonnummer der Person oder der Gesellschaft, die mit dem Auffüllen des Automaten beauftragt ist, enthalten/angeben.

Darüber hinaus muss der Anbieter im Rahmen der Eigenkontrolle über eine Liste verfügen, die alle aufgestellten Verteiler auflistet sowie den Ort der Aufstellung und die Art der verteilten Produkte. Diese Liste muss immer auf dem neusten Stand gehalten werden und auf Anfrage den Auditoren und Inspektoren vorgelegt werden.

35.

- **Frage**

Welche Form muss das medizinische Attest der Eignung für Arbeiter haben?

- **Antwort**

Wenn diese Art Zertifikat auferlegt wird, d.h. wenn die Arbeiter in Kontakt mit nicht verpackten Lebensmitteln treten, legen die Behörden kein besonderes Format fest. Ein von einem behandelnden Arzt stammendes Attest ist zulässig sowie ein Zertifikat, das von einem Arbeitsmediziner ausgestellt wird. Das Zertifikat muss vor dem Arbeitsbeginn des Arbeiters verfügbar sein.

36.

- **Frage**

Wie läuft ein Audit bei einer faktischen Vereinigung ab?

- **Antwort**

Es ist nicht möglich ein Audit der Eigenkontrolle bei einer faktischen Vereinigung durchzuführen. Nur die (natürliche oder juristische) Partei, die die faktische Vereinigung darstellt, sind der Agentur bekannt und werden kontrolliert. Die Tätigkeiten müssen im Namen der Parteien, die die faktische Vereinigung bilden, angegeben werden.

Wenn die Mitglieder der faktischen Vereinigung ein Audit wünschen, wird dieses für die verschiedenen Parteien durchgeführt, die die Vereinigung bilden und nicht für die Vereinigung selbst.

37.

- **Frage**

Muss der Tuberkulosestest im Rahmen des medizinischen Attests durchgeführt werden?

- **Antwort**

Es ist nicht mehr notwendig im Rahmen der Ausstellung des medizinischen Attests jedes Jahr einen Tuberkulosestest für die Personalmitglieder durchzuführen.

38.

- **Frage**

Müssen die aufzuhängenden Genehmigungen/Zulassungen, die von der PKE an die Niederlassungen ausgestellt werden, die Lebensmittel an den Endverbraucher verkaufen oder liefern, auf vollständige Art und Weise die genehmigten/zugelassenen Tätigkeiten der betroffenen Anbieter angeben?

- **Antwort**

Die aufzuhängenden Genehmigungen/Zulassungen, die von der PKE ausgestellt werden, geben auf vereinfachte Art und Weise die im Begleitschreiben der Genehmigung/Zulassung aufgelisteten Tätigkeiten an. Es müssen jedoch im Begleitschreiben der PKE auf vollständige Art und Weise alle Tätigkeiten angegeben werden, die einer Zulassung oder Genehmigung unterliegen. Wenn es einen Widerspruch zwischen den Tätigkeiten gibt, die im Begleitschreiben der Genehmigung/Zulassung genannt werden und den genannten Tätigkeiten auf den aufzuhängenden Plakaten, ist es nicht zulässig dem Anbieter eine Regelwidrigkeit auszustellen. Wenn der Auditor wissen möchte, welche Tätigkeiten ein bei der FASNK registrierter Anbieter ausübt, muss er sich auf BOOD basieren und auf das Begleitschreiben der Genehmigung/Zulassung, aber nicht auf den Inhalt der aufzuhängenden Genehmigung/Zulassung.

39.

- **Frage**

Müssen alle von einem Unternehmen ausgeübten Tätigkeiten der Agentur gemeldet werden und auch in der Datenbank der FASNK registriert sein?

- **Antwort**

Ja.

Es bestehen jedoch Ausnahmen. Gewisse Tätigkeiten, die verpflichtend an andere gebunden sind, müssen nicht gemeldet werden. Dies ist zum Beispiel der Fall bei

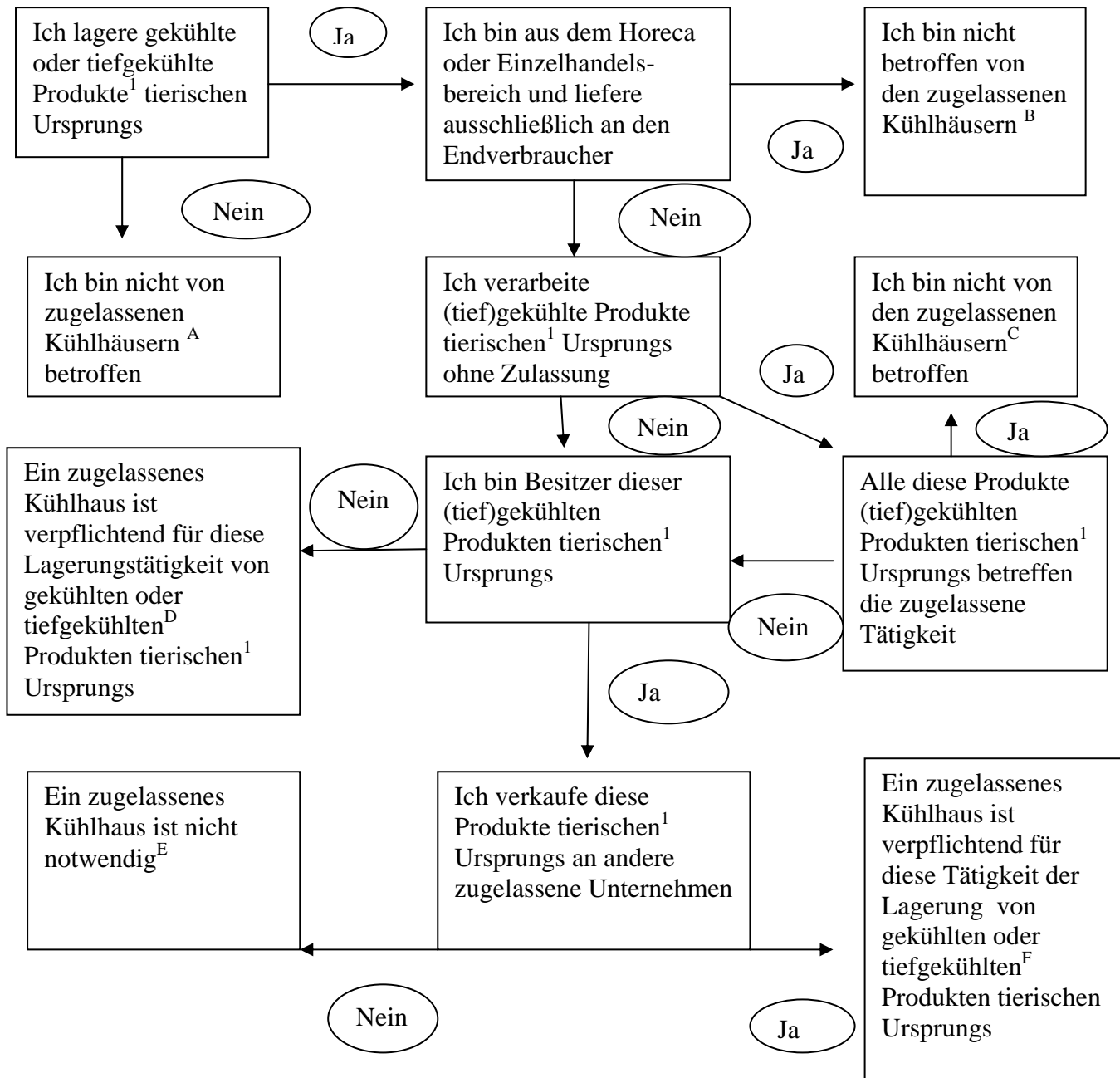
einer Transporttätigkeit für ein Unternehmen des Sektors der Verarbeitung, wenn dieser Transport ausschließlich die eigene Produktion betrifft.

In dieser Situation muss die Transporttätigkeit nur angegeben werden, wenn das Unternehmen Produkte anderer Anbieter (Transport für Dritte) befördert.

Der Anbieter muss auch nicht Tätigkeiten angeben, die zu seiner Genehmigung/Zulassung zählen. Dies ist z.B. der Fall einer Tätigkeit des Großhandels für ein Unternehmen des Sektors der Verarbeitung, wenn dieser Großhandel ausschließlich die eigene Produktion betrifft oder Produkte, die er nicht produziert, aber die er produzieren will (Beispiel: ein Milchbetrieb gibt seine Tätigkeiten des Großhandels nicht an, wenn er seine Produktion an andere Anbieter verkauft; eine Chocolaterie gibt keine Tätigkeit des Großhandels an, wenn sie ihre Schokoladen an andere Anbieter verkauft sowie Schokolade, die von anderen Chocolaterien hergestellt wird; ein für das Zerlegen von Schweinefleisch zugelassenes Atelier gibt keine Tätigkeiten des Großhandels an, wenn sie an andere Anbieter ihre Schweinefrischfleischproduktion sowie Schweinefrischfleisch, welches aus anderen Zerlegebetrieben stammt, verkauft; aber sie muss eine Tätigkeit des Großhandels angeben, wenn es Geflügelfrischfleisch verkauft, das aus Zerlegebetrieben stammt, da seine Zulassung es ihm nicht ermöglicht Geflügel zu zerlegen.

40. Frage

- Ich lagere Lebensmittel tierischen Ursprungs, in welchen Fall muss ich über ein zugelassenes Kühlhaus verfügen?
- Antwort



1) Frischfleisch, Gehacktes, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch, Produkte auf Fleischbasis, geschmolzene Tierfette und Grieben, Mägen, Blasen und Därme, Speisegelatine, Speisekollagen, Blute oder Blutprodukte, Fleischextrakte, Fischereiprodukte, lebende Muscheln, Milch, Milchprodukte, Eiprodukte, Flüssigeier, Froschschenkel, Schnecken.

A)

Ich lagere Produkte (nicht (tief)gekühlte Produkte tierischen Ursprungs) für Dritte. Um das Eigenkontrollsystem für meine Lagertätigkeit zu entwickeln, kann ich das Handbuch G-017 verwenden. (siehe Liste der Handbücher auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Eigenkontrolle>Leitlinien für die Eigenkontrolle>Alle Leitlinien der Eigenkontrolle). Ich muss ebenfalls meine Lagertätigkeit als Zulieferung bei der FASNK registrieren und, gegebenenfalls, eine Genehmigung für eine Lagertätigkeit als Zulieferung anfragen. (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen>Liste der Tätigkeiten).

Ich lagere meine eigenen Produkte (nicht (tief)gekühlte Produkte tierischen Ursprungs) für meine Tätigkeit(en) der Verarbeitung und/oder des Handels. Um ein Eigenkontrollsystem für diese Lagertätigkeit zu entwickeln, kann ich die Leitlinien verwenden deren Anwendungsbereich meine Tätigkeit(en) der Verarbeitung und des Handels betrifft. (siehe Liste der Leitlinien auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Eigenkontrolle>Leitlinien der Eigenkontrolle>Alle Leitlinien der Eigenkontrolle). Die Meldung der Agentur meiner Tätigkeit(en) der Verarbeitung und/oder des Handels reicht aus und ich muss demnach nicht noch spezifisch meine Lagertätigkeiten melden. Ich muss jedoch gegebenenfalls eine Zulassung oder eine Genehmigung für meine Tätigkeit(en) der Verarbeitung und/oder des Handels erhalten (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

Achtung: Leitlinien für die Tätigkeiten des Großhandels (außer Großhandel von Obst und Gemüse – Tätigkeit, die von den Leitlinien G-014 abgedeckt sind) werden zurzeit verfasst.

B)

Um das Eigenkontrollsystem für meine Lagertätigkeit zu entwickeln, kann ich die Leitlinien verwenden, deren Anwendungsbereich meine Tätigkeit(en) im HORECA Bereich abdeckt und/oder im Einzelhandel (siehe Liste der Leitlinien auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Eigenkontrolle>Leitlinien der Eigenkontrolle>Alle Leitlinien der Eigenkontrolle). Die Meldung der Agentur meiner Tätigkeit(en) der Verarbeitung und/oder des Handels reicht aus und ich muss demnach nicht noch spezifisch meine Lagertätigkeiten melden.

C) Ich lagere meine eigenen Produkte für meine Tätigkeit der Verarbeitung. Um ein Eigenkontrollsystem für diese Lagertätigkeit zu entwickeln, kann ich die Leitlinien verwenden, deren Anwendungsbereich meine Tätigkeit(en) der Verarbeitung abdeckt (siehe Liste der Leitlinien auf der Webseite www.afsca.be>Berufssectoren>Eigenkontrolle>Leitlinien der Eigenkontrolle>Alle Leitlinien der Eigenkontrolle). Die Meldung der Agentur meiner Tätigkeit(en) der Verarbeitung reicht aus und ich muss demnach nicht noch spezifisch meine Lagertätigkeiten melden. (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

D)

Um ein Eigenkontrollsystem für meine Lagertätigkeit auszuarbeiten, kann ich die Leitlinien G-017 verwenden (siehe Liste der Leitlinien auf der Webseite www.afsca.be >Berufssectoren>Eigenkontrolle>Leitlinien der Eigenkontrolle>Alle Leitlinien der Eigenkontrolle). Ich muss ebenfalls meine Lagertätigkeit der Zulieferung bei der FASNK

registrieren lassen und eine Zulassung für mein Kühlhaus erhalten (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

E)

Ich lagere (tief)gekühlte Produkte tierischen Ursprungs und bin dessen Besitzer, meine Tätigkeit des Großhandels betrifft ausschließlich nicht zugelassene Anbieter. Um ein Eigenkontrollsystem für diese Lagertätigkeit auszuarbeiten, kann ich die Leitlinien, deren Anwendungsbereich meine Tätigkeit des Großhandels abdeckt, verwenden (siehe Liste der Leitlinien auf der Webseite www.afsca.be >Berufssectoren>Eigenkontrolle>Leitlinien der Eigenkontrolle>Alle Leitlinien der Eigenkontrolle). Die Meldung der Agentur meiner Tätigkeit(en) des Großhandels reicht aus und ich muss demnach nicht noch spezifisch meine Lagertätigkeiten melden. Ich muss jedoch gegebenenfalls eine Genehmigung für meine Tätigkeit des Großhandels erhalten. (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

Achtung: Leitlinien für die Tätigkeiten des Großhandels werden zurzeit verfasst.

F)Ich lagere (tief)gekühlte Produkte tierischen Ursprungs und bin dessen Besitzer, meine Tätigkeit des Großhandels betrifft ausschließlich zugelassene Anbieter. Es stehen keine Leitlinien zur Verfügung, um ein Eigenkontrollsystem für diese Lagertätigkeit auszuarbeiten. Die Meldung an die Agentur meiner Tätigkeit des Großhandels reicht nicht aus. Ich muss ebenfalls meine Tätigkeiten der Lagerung spezifisch angeben und eine Zulassung für mein Kühlhaus erhalten. (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssectoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

41.

- Frage

Können die Zertifizierungsstellen alle Arten eines ausgestellten Zertifikates aufheben?

- Antwort

Es bestehen 2 Arten Zertifikate:

1. Die im Rahmen der Normen EN 45011 oder ISO 17021 ausgestellten Zertifikate
2. Die im Rahmen der Norm ISO 17020 ausgestellten (Inspektions) Zertifikate

Die erste Art Zertifikat kann aufgehoben werden, aber die zweite Art, die Inspektionszertifikate, nicht (es handelt sich um eine Besonderheit der Norm). Dies bedeutet jedoch nicht, dass die FASNK nicht die Validierung aufheben kann.

In den Leitlinien G-038 werden zwei Normen angewendet:

1. Die Norm EN 45011, was Lebensmittel betrifft
2. Die Norm ISO 17020, was Agrarzulieferungen betrifft

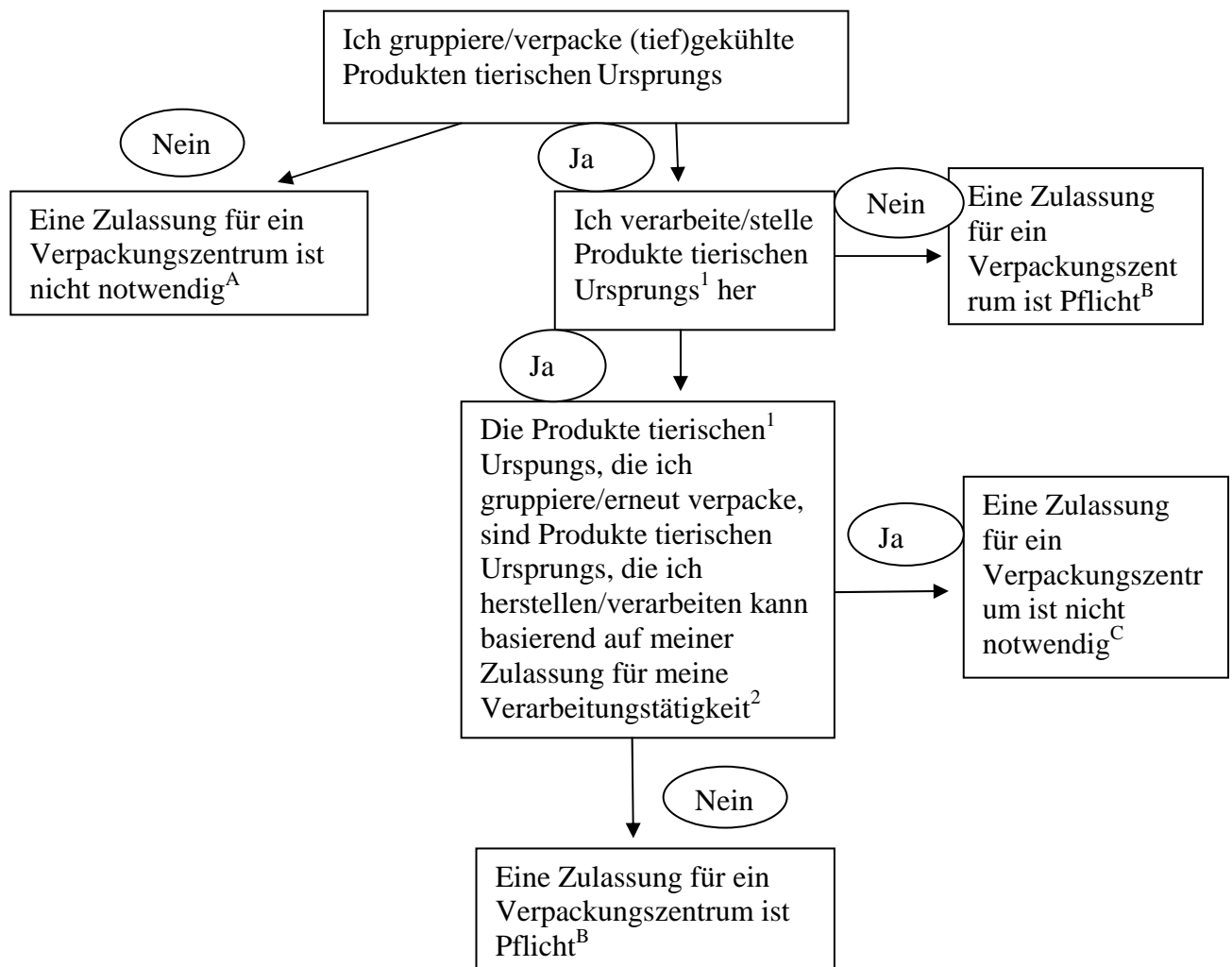
Die Aufhebung, von der in den Regelungen der Zertifizierung der Leitlinien G-038 die Rede ist (Teil 7, Punkt 6) betrifft nur den Teil Lebensmittel/Tierfuttermittel, da nur diese Produkte unter die Norm EN 45011 fallen. Im Rahmen der Norm ISO

17020 (Teil Agrarzulieferungen), ist es nicht möglich das Inspektionszertifikat aufzuheben.
42.

- Frage

Wenn ich Produkte gruppriere oder erneut verpacke, muss ich dann über eine Zulassung für ein Verpackungszentrum verfügen?

- Antwort



A)Gegebenenfalls kann für meine Tätigkeit der Gruppierung/Erneuten Verpackung anderer Produkte tierischen Ursprungs eine Zulassung für mein Kühlhaus notwendig sein (siehe vorherige Frage).

B)Eine Zulassung für ein Kühlhaus ist nicht notwendig für die Lagerung von den betroffenen Produkten tierischen¹ Ursprungs.

Ich muss eine Zulassung für meine Tätigkeit(en) der Gruppierung und/oder der Erneuten Verpackung von Produkten tierischen Ursprungs¹ erhalten. (siehe Liste der Tätigkeiten auf

der Webseite der Agentur: Berufssektoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

Es bestehen keine Leitlinien, um mir zu helfen mein Eigenkontrollsystem für diese Tätigkeit der Gruppierung und/oder der erneuten Verpackung von Produkten tierischen Ursprungs¹ umzusetzen.

C) Meine Tätigkeit der Gruppierung und/oder erneuten Verpackung ist nicht von meiner Zulassung abgedeckt für meine Tätigkeiten der Verarbeitung von Produkten tierischen Ursprungs¹. Ein zugelassenes Kühlhaus ist nicht notwendig für die Lagerung von Produkten tierischen Ursprungs¹, die aus meiner Tätigkeit stammen.

Die Meldung bei der Agentur meiner Tätigkeit(en) der Verarbeitung reicht aus und ich muss also nicht besonders meine Tätigkeiten der Gruppierung und/oder der erneuten Verpackung zu melden. Ich muss jedoch gegebenenfalls eine Zulassung für meine Tätigkeit(en) der Verarbeitung und/oder des Handels erhalten. (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssektoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

Um ein System der Eigenkontrolle für diese Tätigkeit der Gruppierung und/oder erneuten Verpackung auszuarbeiten, kann ich die Leitlinien deren Anwendungsbereich meine Tätigkeit(en) der Verarbeitung von Produkten tierischen Ursprungs¹ abdecken, verwenden. (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Webseite der Agentur: Berufssektoren>Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen> Liste der Tätigkeiten).

Achtung: der Besitz von einer Zulassung als Verpackungszentrum erlaubt es nicht, die Produkte tierischen Ursprungs¹ auszupacken im Unternehmen (=Verpackung öffnen).

1 Frischfleisch, Gehacktes, Fleischzubereitungen, mechanisch zerteiltes Fleisch, Produkte auf Fleischbasis, geschmolzene Tierfette und Grieben, Mägen, Blasen und Därme, Speisegelatine, Speisekollagen, Blut oder Blutprodukte, Fleischextrakte, Fischereiprodukte

2 Das Zerlegen, das Entbeinen sowie die Verpackung oder erneute Verpackung von Fleisch; das Zerlegen von Rinderköpfen, die älter als 12 Monate sind und spezifisches Risikomaterial enthalten; die Zubereitung von Wild und Wildfleisch, die nach der Jagd entnommen werden, um in der Verkehr gebracht zu werden; die Zubereitung, die Verpackung und die erneute Verpackung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und mechanisch zerkleinertes Fleisch; die Herstellung, Verpackung und erneute Verpackung von Produkten auf Fleischbasis; die Sammlung und/oder die Verarbeitung von Rohstoffen für die Produktion von geschmolzenen Tierfetten und Grieben; die Behandlung, die Verpackung oder erneute Verpackung von Mägen, Blasen und Därmen; die Behandlung, die Verpackung oder erneute Verpackung von Speisegelatine; die Behandlung, die Verpackung oder erneute Verpackung von Speisekollagen; die Behandlung, die Verpackung oder erneute Verpackung von Blut oder Blutprodukten; die Behandlung, die Verpackung oder erneute Verpackung von Fleischextrakten; die Behandlung, die Verpackung oder erneute Verpackung von zubereiteten Fischereierzeugnissen; die Behandlung, die Verpackung oder erneute Verpackung von verarbeiteten Fischereierzeugnissen

- Frage

Muss ein Unternehmen, welches ein validiertes Eigenkontrollsystem besitzt und umzieht ein neues Audit durchführen lassen?

- Antwort

Normalerweise wurden in diesem Fall die Ausrüstungen und die Organisation des Unternehmens abgeändert und es ist notwendig, ein neues Validierungsaudit des Eigenkontrollsystems durchzuführen. Es ist jedoch die Zertifizierungsstelle, die das Eigenkontrollsystem dieses Unternehmens vor dem Umziehen validiert hat und entscheidet, basierend auf der spezifischen Situation des Unternehmens, ob ein neues Audit notwendig ist oder nicht. Wenn eine Zertifizierungsstelle zu der Einsicht kommt, dass ein neues Audit nicht notwendig ist, bleibt die Validierung des Eigenkontrollsystems bis zum normalen Auslauf der Validierung bestehen. Wenn die Zertifizierungsstelle zu der Einsicht gelangt, dass ein neues Audit notwendig ist, beendet es die laufende Validierung.

44.

- Frage

Muss ein Unternehmen, dessen Eigenkontrollsystem validiert ist und das aufgekauft wurde, ein neues Audit durchführen lassen?

- Antwort

Wenn das Personal und die Funktionsweise des Unternehmens nicht verändert wurden, muss kein neues Audit durchgeführt werden. Wenn jedoch das Personal und/oder die Funktionsweise stark verändert wurden, muss ein neues Audit durchgeführt werden. Die Zertifizierungsstelle, die die Validierung des Eigenkontrollsystems vor der Übernahme durchgeführt hat, entscheidet, ob ein neues Audit durchgeführt werden muss. Wenn die Zertifizierungsstelle zu der Einsicht kommt, dass kein neues Audit durchgeführt werden muss, bleibt die Validierung des Eigenkontrollsystems bis zum normalen Auslauf der Validierung bestehen und die Zertifizierungsstelle kann gegebenenfalls die Validierung auf eine neue Niederlassungseinheitsnummer übertragen. Wenn die Zertifizierungsstelle zu der Einsicht kommt, dass ein neues Audit notwendig ist, beendet es die laufende Validierung.

Achtung: es bestehen besondere Regelungen für den Primärsektor.

45.

- Frage

Ist es akzeptabel, dass ein Verwaltungsverfahren beim Glasbruch vorsieht, dass die Beleuchtung nicht geschützt wird, aber dass im Falle von Glasbruch die betroffenen Produkte zerstört werden?

- Antwort

Dies ist akzeptabel. Das Verfahren muss ebenfalls eine mindestens tägliche Kontrolle aller Ursprünge von möglichen Glasbrüchen vorsehen, um eine gleichwertige Garantie zu einem Schutzsystem sowie einer Registrierung dieser Kontrolle zu liefern.