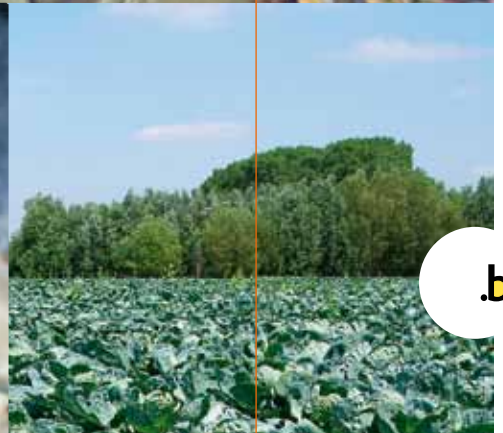


Föderalagentur
für die Sicherheit
der Nahrungsmittelkette



FAKTEN UND ZAHLEN
DIE FASNK: 10 JAHRE IM DIENSTE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

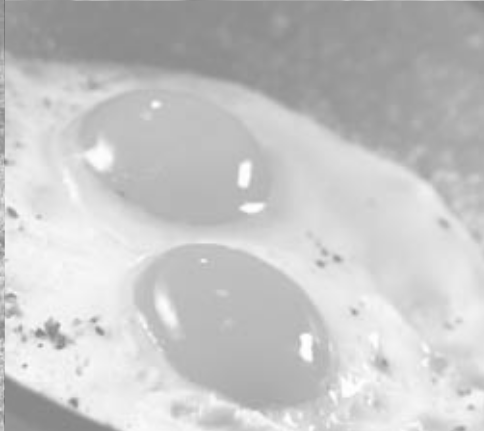
2010



Föderalagentur
für die Sicherheit
der Nahrungsmittelkette

FAKTEN UND ZAHLEN
DIE FASNK: 10 JAHRE IM DIENSTE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

2010



Verantwortlicher Herausgeber

Gil Houins, Geschäftsführender Verwalter
Die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique, 55 - 1000 Brüssel

Endfassung

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Layout und Grafik

Kommunikationsdienst der FASNK
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

Druck

Albe De Coker

Übersetzung

Übersetzungsdienst der FASNK

Pflichtexemplar: BD 54.197

© AFSCA – Juni 2011

Zitat nur mit Angabe der Quelle

Dieser Bericht ist auch in französischer, niederländischer
und englischer Sprache verfügbar.

Ein Bericht, der die gesamten Tätigkeiten der FASNK für das Jahr
2010 zusammenfasst, ist auf der Website www.afsca.be verfügbar.

Gedruckt auf Papier mit FSC-Label

Von der Heugabel bis zum Teller

10 Jahre im Dienste der Lebensmittelsicherheit

Unsere Schlüsselaufgabe : die Kontrollen

17 Adressen für die FASNK

Unsere Aufgabe ist es, auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und auf die Qualität unserer Lebensmittel zu achten, um die Gesundheit der Menschen, Tiere und Pflanzen zu schützen.

VORWORT



Schon 10 Jahre ! Durch ein Gesetz vom 4. Februar 2000 als ein „Erstehilfepaket“ im Hintergrund einer großen Krise im Lebensmittelsektor gegründet, hat die Agentur im Laufe der darauffolgenden Jahre die Herausforderung, die ihr von den politischen Behörden gestellt wurde, gemeistert: einen besseren Verbraucherschutz gewährleisten, das Vertrauen unserer ausländischen Kunden zurückgewinnen und die Wachsamkeit in Sachen Tiergesundheit und Pflanzenschutz verstärken.

Diese Bilanz ist nicht reiner Zufall ! Sie beruht auf der einen Seite auf der Kompetenz gut ausgebildeter und motivierter Mitarbeiter und auf der anderen Seite auf der exzellenten Mitarbeit der Berufsvereinigungen der in der Nahrungsmittelkette tätigen Sektoren. Diese haben in der Tat begriffen, dass eine enge Zusammenarbeit mit der Agentur, eine zuverlässige Eigenkontrolle ihrer Mitglieder und eine große Transparenz zu einer Synergie der Mittel führt, die für alle von Nutzen ist.

Die Ergebnisse der von Dritten durchgeführten Umfragen zur Zufriedenheit der Unternehmensverantwortlichen sowie der Verbraucher bestätigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Die FASNK ist den Verbrauchern bekannt und wird als „professionell“ von fast 87% der Unternehmen, die an der Umfrage teilgenommen haben, eingestuft, 93% schätzen sie als für die Gesellschaft nützliche Agentur ein. Nicht schlecht für eine Kontrollbehörde...

Wir haben es jedoch für nötig gehalten ein objektives Bild der Lebensmittelsicherheit in Belgien zu gestalten und haben daher dem Wissenschaftlichen Ausschuss der Agentur eine Aufgabe erteilt: die Entwicklung eines Barometers der Lebensmittelsicherheit.

Es ist nur dank der erweiterten Computerisierung, die wir im Laufe der letzten Jahre vorangetrieben haben, möglich gewesen solch ein objektives Instrument zu entwickeln.

Das Barometer bestätigt in Zahlen den Eindruck der Öffentlichkeit und der mit der Lebensmittelsicherheit Beauftragten: das Barometer stieg um 3,37 % im Vergleich zum vorherigen Jahr an.

Die Ergebnisse von zu 99,3% konformen Analysen von 64.444 Proben bestätigen diese Tendenz: die belgische Nahrungsmittelkette ist eine der sichersten.

Lassen wir uns jedoch nicht täuschen, die größtmögliche Wachsamkeit bleibt notwendig, wie die zwei schweren Krisen, zu denen es in einem Nachbarland kam, bewiesen haben.

In einer Zeit der politischen Ungewissheit in Belgien festigen die Ereignisse auch unsere Überzeugung, dass eine einzige Agentur auf föderaler Ebene, welche über die notwendigen Ressourcen verfügt, das beste Werkzeug ist, um Zwischenfälle in der Nahrungsmittelkette vorzubeugen und zu beherrschen.

Ich wünsche Ihnen eine angenehme Lektüre des Jahresbericht 2010.

Gil Houins
C.E.O.

INHALTSVERZEICHNIS

	Vorwort	6
1	Von der Heugabel bis zum Teller	10
1.1.	Unsere Mittel	11
1.2.	Struktur der FASNK	13
1.3.	Das Management der FASNK	14
1.4.	Der zentrale Arbeitsablauf der FASNK	15
1.5.	Auditsysteme	18
1.6.	Internationale Beziehungen	18
1.7.	Belgische Präsidentschaft bei der europäischen Union	20
1.8.	Die FASNK in Ihrer Nähe	21
2	10 Jahre im Dienste der Lebensmittelsicherheit	24
2.1.	Umfragen bei den Verbrauchern und Anbietern	25
2.2.	Ein Barometer der Lebensmittelsicherheit	29
2.3.	Weiterverfolgung des Businessplan 2009-2011 der Nahrungsmittelagentur	32
3	Unsere Schlüsselaufgabe: die Kontrollen	34
3.1.	Inspektionen	36
3.2.	Analysen	37
3.3.	Primärproduktion	42

3.4.	Pflanzenkrankheiten	43
3.5.	Pflanzenschutzprodukte	43
3.6.	Tierfuttermittel	44
3.7.	Tierkrankheiten	45
3.7.1.	Sanitärpolitik	45
3.7.2.	Infektiöse Anämie der Pferde	47
3.7.3.	Trichine : Neuer Status für Belgien	47
3.8.	Identifizierung und Registrierung der Tiere	48
3.9.	Wohlbefinden der Tiere	48
3.10.	Schlachtung	48
3.11.	Verarbeitung von Lebensmitteln	49
3.12.	Horeca, Großküchen, Einzelhändler und Großhändler	49
3.13.	Kollektive Lebensmittelvergiftungen	50
3.14.	Vorbeugung und Krisenmanagement	51
3.15.	Betrugsbekämpfung	53
4	17 Adressen für die FASNK	54

1

VON DER HEUGABEL BIS ZUM TELLER



Die Federalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK) ist ein föderales ausführendes Organ A des öffentlichen Rechts. Gemäß dem Gesetz vom 4. Februar 2000 ist die Agentur mit der Ausarbeitung, Anwendung und Kontrolle von Maßnahmen bezüglich der Analyse von und des Umgangs mit Risiken, die eine Gefährdung der Gesundheit der Verbraucher aber auch der Gesundheit der Tiere und Pflanzen darstellen können, beauftragt.

1.1. Unsere Mittel

Um im Jahr 2010 ihre Aufträge auszuführen, hat die FASNK auf folgende Hilfsmittel zählen können:

- 1.325 Mitarbeiter, davon 555 Inspektoren und Kontrolleure, die in 11 Provinzialen Kontrolleinheiten verteilt sind (PKE)
 - 657 selbstständige beauftragte Tierärzte, entspricht 410 VZÄ, welche Aufträge in Sachen Inspektion, Kontrolle und Bescheinigungen unter Aufsicht von Beamten durchführen
 - 5 interne akkreditierte ISO 17.025 Labore, dazu zählen 154 Mitarbeiter
 - Ein aus 59 externen Laboren sowie 10 nationalen Referenzlaboren bestehendes Netz
 - Ein Etat von 174,4 Millionen €
 - Eine enge Zusammenarbeit mit der Polizei, dem Zoll und anderen öffentlichen Diensten.
- Die Zentraldienste sind hauptsächlich beauftragt mit:
- der Ausarbeitung von funktionsbereiten Regelungen
 - der Bewertung von Risiken, die die Sicherheit der Nahrungsmittelkette beeinträchtigen könnten
 - der Ausarbeitung von Kontrollprogrammen, Inspektionen und Analysen basierend auf der Risikobewertung
 - der Organisation der Kontrollen vor Ort (Kontrollplan)
 - der Beratung mit den Sektoren und nationalen und internationalen Instanzen, namentlich die europäische Kommission
 - der Weiterverfolgung der internationalen Beziehungen mit Drittländern
 - der Koordination der Laboranalysen
 - der Kommunikation mit Anbietern und Verbrauchern, darunter die Verwaltung der Kontaktstelle für letztere
 - der Vorbeugung und Krisenmanagement
 - dem Ombudsdienst für die Anbieter
 - koordinierten Untersuchungen gegen Betrugsbekämpfung.

Etat der FASNK : Einnahmen

	2008	2009	2010
Dotation	111.974.000 €	113.415.000 €	108.471.000 €
Abgaben	26.260.000 €	21.146.000 €	26.514.000 €
Vergütungen	38.582.000 €	38.036.000 €	36.740.000 €
Beteiligung der Europäischen Union	2.121.000 €	2.825.000 €	2.637.000 €
Andere (Verwaltungsstrafen, Analysen für Dritte, Zinsen. ...)	7.670.000 €	7.630.000 €	4.938.000 €
Vorschuss für Umzug	2.501.000 €	-	-
Total Einnahmen	186.607.000 €	183.052.000 €	179.300.000 €

Etat der FASNK : Ausgaben

	2009	2010
Personal	85.365.000 €	83.646.000 €
Funktionsweise	70.768.000 €	75.741.000 €
Investition	3.544.000 €	1.725.000 €
Total	159.677.000 €	161.112.000 €

Labornetzwerk

	2008	2009	2010
Labore der FASNK	5	5	5
Referenz-labore	11	10	10
von der FASNK zugelassene Labore	56	57	59

Wissenschaftlicher Ausschuss

	2008	2009	2010
Mitglieder	22	21	21
Empfehlungen	33	39	36

Beratungsausschuss

	2008	2009	2010
Mitglieder	37	37	37
Plenarsitzungen	10	8	8



1.2. Struktur der FASNK



1.3. Das Management der FASNK



Véronique Berthot,
Generaldirektorin
Allgemeine Dienste

Geert De Poorter,
Generaldirektor
Laboratorien

Gil Houins,
Geschäftsführender
Verwalter (CEO)

Jean-Marie Dochy,
Generaldirektor
Kontrolle

Herman Diricks,
Generaldirektor
Kontrollpolitik

1.4. Der zentrale Arbeitsablauf der FASNK

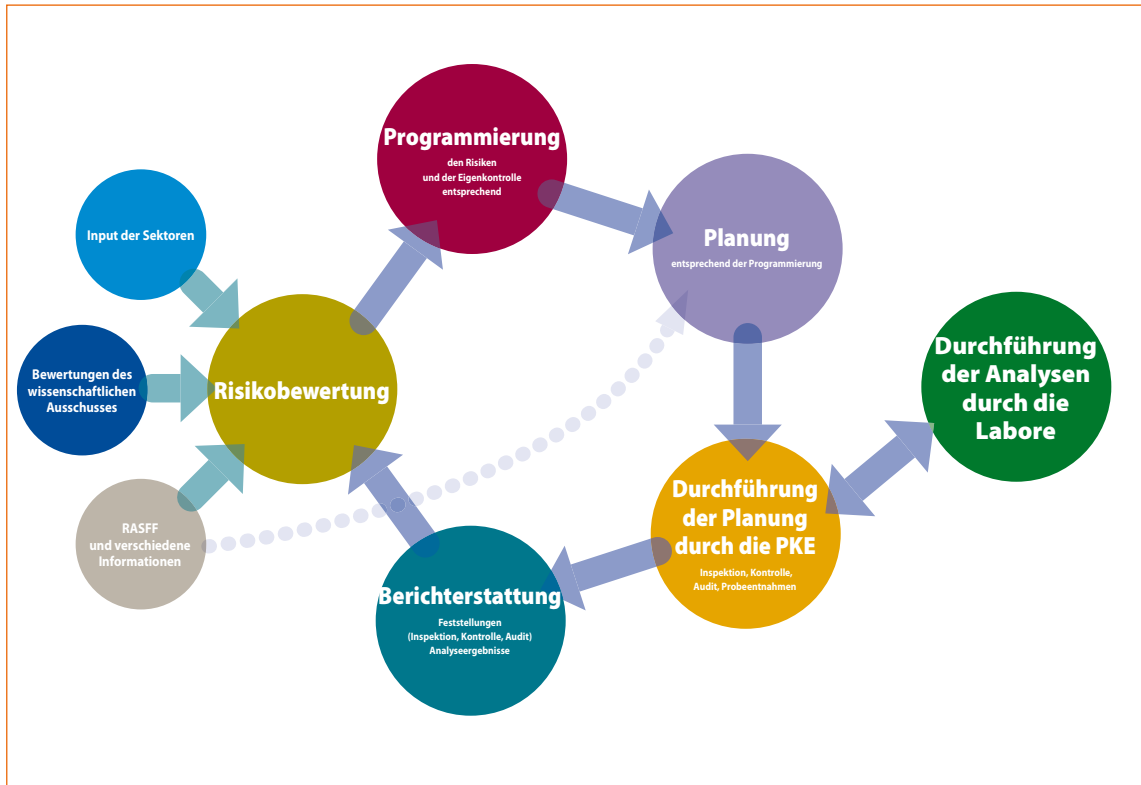
Die FASNK achtet ständig darauf, dass die Nahrungsmittelkette den gesetzlichen Vorschriften entspricht. Die Inspektion der Einrichtungen und der Hygienemaßnahmen vor Ort, die Überprüfung der effektiven Umsetzung der Eigenkontrollsysteme und der Rückverfolgbarkeit, die Kontrolle der Etikettierung oder auch die Probenentnahme von Produkten im Hinblick auf eine Analyse sind Mittel, um die Sicherheit und die Qualität der Produkte der Nahrungsmittelkette zu gewährleisten.

Die zentralen Abläufe der FASNK sind zyklische Abläufe, die 3 große Etappen beinhalten:

1. Jedes Jahr arbeitet die FASNK basierend auf einer Risikoanalyse ein Kontrollprogramm aus, welches aus 2 Teilen besteht, ein Teil besteht aus der Probenentnahme und der andere Teil besteht aus den Inspektionen.
2. Dieses integrierte Kontrollprogramm wird dann in einen Arbeitsplan für alle Kontrolltätigkeiten umgesetzt, wobei für jede Provinz die Zielsetzungen formuliert werden und dies bis auf sektorieller Ebene.
3. Die Provinzialen Kontrolleinheiten (P.K.E.) führen die Kontrollen (Inspektionen und Probeentnahmen) durch und verfassen einen Bericht über ihre Feststellungen. Die Analyseergebnisse werden von den Laboren mitgeteilt.

Informationen von Unternehmen gehen über die Meldepflicht, das europäische Schnellwarnsystem (RASFF) und über Verbraucherbeschwerden oder Feststellungen ein.

Die Inspektionsberichte und Analyseresultate tragen zur Risikoanalyse bei und erfordern eine regelmäßige bzw. sofortige Anpassung der vorgesehenen Planung, um die Gefahren so vollständig wie möglich zu beherrschen. Die Unterstützung, die die Agentur vom wissenschaftlichen Ausschuss erhält, ist in dieser Hinsicht unerlässlich.



Der zentrale Arbeitsablauf der FASNK

MANCP: nationaler mehrjähriger integrierter Kontrollplan

Die Nahrungsmittelagentur arbeitet in regelmäßigen Abständen einen nationalen mehrjährigen integrierten Kontrollplan (abgekürzt: MANCP) in Belgien im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 aus. Dieser Plan beschreibt die Strategie und die umgesetzte Organisation, die darauf abzielt eine effiziente Kontrolle in der gesamten Nahrungsmittelkette zu gewährleisten. Die mehrjährige Herangehensweise ermöglicht es eine breitere Palette von Produkten und Gefahren abzudecken und alle Anbieter zu kontrollieren. Neben der FASNK sind auch andere Instanzen in den MANCP eingebunden, darunter der FÖD Volksgesundheit, AFMPS (Agentur für Arzneimittel), der multidisziplinäre Dienst Hormone, AFCN (die Agentur für Nuklearkontrolle), die Verwaltung Zoll und Akzisen, die Regionen und der FÖD Wirtschaft sowie diverse externe Kontrollorgane.

Die Dauer und die strategischen und operationellen Zielsetzungen des MANCP folgen denen des Businessplan des Geschäftsführenden Verwalters der FASNK.

Die Anpassungen des MANCP sowie die Kontrollresultate werden der europäischen Kommission jährlich mitgeteilt. Dieser Jahresbericht der FASNK dient als Basis. Der MANCP ist auf der Webseite verfügbar.

1.5. Auditsysteme

Der interne Auditdienst der FASNK hat 16 Audits im Rahmen der ISO 9001 Zertifizierung ausgeführt. Die Hälfte betrafen die Verwaltung der beauftragten Tierärzte der provinziellen Kontrolleinheiten (PKE). Die Berichterstattung der Nicht-Konformitäten und deren angepasste Weiterverfolgung bleibt eine Hauptaufgabe. Es wurden 10 operationelle Audits im Verteilungssektor in den Inspektionsdiensten durchgeführt. Die Durchführung einer Rückverfolgbarkeitsübung in der Produktionsbranche, die parallel mit dem Krisenzentrum durchgeführt wurde, wurde ebenfalls bewertet.

In den Laboren wurden 6 Audits über das Management und 20 technische Audits im Rahmen der Akkreditierung gemäß ISO 17025 und 17043 Norm durchgeführt. Es wurden „EMAS“ Audits in 5 Laboren, in der Zentralverwaltung in Brüssel und in einer PKE durchgeführt. Die FASNK hat sich auf den Erhalt einer EMAS Registrierung für diese 3 Standorte vorbereitet.

Während den 12 Weiterverfolgungsaudits wurde die Umsetzung der Abhilfemaßnahmen überprüft; 89 % der 453 während den Audits 2007 bis 2009 formulierten Empfehlungen konnten abgeschlossen werden.

1.6. Internationale Beziehungen

Die FASNK hat 24 ausländische Delegationen im Jahr 2010 empfangen. Während dieser Besuche wurden die Funktionsweise und die Aufträge der FASNK vorgestellt und dabei wurde ein besonderes Augenmerk auf den Schutz unserer Exportmärkte gelegt.

Im Jahr 2010 wurden neue bilaterale Abkommen abgeschlossen und es wurden für 15 Länder neue Bescheinigungen erstellt:

- Argentinien für den Export von Schweineplasma als Pulver
- Kroatien für den Export von frischem Schweinefleisch
- Die Russische Föderation für den Export von Pferdefleisch, verarbeiteten Lebensmittelprodukten, Fleischkonserven, Salami und andere zubereitete Produkte auf Fleischbasis, Rinderfleisch mit Knochen, sowie für den Export von Rindersperma und Schlachtschweinen und für den Export von Lebensmitteln, die für Heimtiere bestimmt sind.
- Marokko, Serbien und Algerien für den Export von Milch und Milchprodukten
- Die Türkei für den Export von frischem Rinderfleisch

- Südafrika für den Export von Zucht- und/oder Nutz-schweinen und für den Export von Hunden
- Die USA für den Export von Pferden für die Alltech FEI World Equestrian Games
- Israel für den Export von Eintagsküken und Pferden
- Marokko und Tunesien für den Export von Rindersperma
- Die Volksrepublik China für den Export von Birnen
- Brasilien für den Export von Fischfuttermitteln
- Venezuela für den Export von Kartoffelpflanzen.

Die FASNK hat 3 Aufträge vom Lebensmittel- und Veterinäramt (LVA) der europäischen Kommission erhalten. Das LVA hat als Auftrag, die Einhaltung der europäischen Vorschriften in Sachen Lebensmittelsicherheit in den verschiedenen Mitgliedsstaaten und in die europäische Union exportierende Drittländer zu überprüfen.

Es wurden ebenfalls drei Inspektionsaufträge von den Behörden Südkorea, Australien und der Volksrepublik China im Hinblick auf einen Export von Lebensmitteln in diese Länder durchgeführt.



Belgische Birnen für Neujahr in China

Vier Jahre gemeinsame Anstrengungen zwischen der FASNK, einer belgischen Auktion und unserer Botschaft in Peking haben die Unterzeichnung einer Absichtserklärung für den Export von belgischen Birnen nach China ermöglicht. Eine erste Sendung von ungefähr 20 Tonnen Birnen, die zum In-Verkehr-Bringen bestimmt sind, hat Belgien im Dezember 2010, vor Neujahr, verlassen.

Wir können stolz auf dieses Protokoll sein, welches zwischen der Ministerin Sabine Laruelle und dem chinesischen Botschafter in Belgien beim Besuch des chinesischen Premierministers am 6. Oktober 2010 unterzeichnet wurde. Belgien ist in der Tat das erste Land, das solch ein Abkommen mit China erhalten hat. Die FASNK wurde darüber hinaus im September von den chinesischen Inspektoren basierend auf strengen Auflagen positiv bewertet. Dies wurde nur dank einer fruchtbaren Zusammenarbeit zwischen der FASNK, den Auktionen, den lokalen Umweltdiensten und den Produzenten ermöglicht.

1.7. Belgische Präsidentschaft der europäischen Union

Im Rahmen der belgischen Ratspräsidentschaft der EU, hat die FASNK mehrere internationale Zusammenkünfte organisiert, darunter zwei Konferenzen, die auf eine hohe Beteiligung zählen konnten: ein Kolloquium über die Eigenkontrolle in den Unternehmen mit einer Prämie auf internationaler Ebene, die Vorstellung eines

„Barometer der Lebensmittelsicherheit“, und eine Symposium über Nanotechnologien in der Nahrungsmittelkette.

Außerdem war Belgien Gast bei einer Versammlung von den Chefs der europäischen Nahrungsmittelagenturen und bei der halbjährlichen Versammlung der Chefs der Veterinärdienste. (CVO)



Kolloquium über die Eigenkontrolle



Symposium über Nanotechnologien



Versammlung von den Chefs der europäischen Nahrungsmittelagenturen

Anpassung der europäischen Politik über die Pflanzengesundheit

Seit der Übernahme der aktuellen Pflanzenschutzpolitik hat die Anzahl der EU Mitglieder sich mehr als verdoppelt und der internationale Handel sowie die Globalisierung haben stark zugenommen. Die Kommission wird 2012 eine neue Strategie für das politische System zum Pflanzenschutz vorstellen, um eine Antwort auf diese Entwicklungen zu geben.

In Vorbereitung haben die belgische Präsidentschaft und die europäische Kommission eine Konferenz am 28. September 2010 « Towards a new plant health law » organisiert. Am Rande dieser Konferenz haben der europäische in der Gesundheit beauftragte Kommissar John Dalli und die Landwirtschaftsministerin Sabine Laruelle die Baumschule in Holsbeek (Flämisch Brabant) besichtigt. Die FASNK stellte die Umsetzung der Pflanzenschutzpolitik in Belgien vor und die Durchführung von Inspektionen im Hinblick auf das Aufspüren des asiatischen Laubholzbockkäfers in jungem Ahorn. Beide haben die Wichtigkeit dieses Auftrags unterstrichen, welcher darauf abzielt die Landwirtschaft, den Gartenbau und unsere natürliche Umwelt gegen die Einführung von Quarantäneorganismen zu schützen.



1.8. Die FASNK in Ihrer Nähe

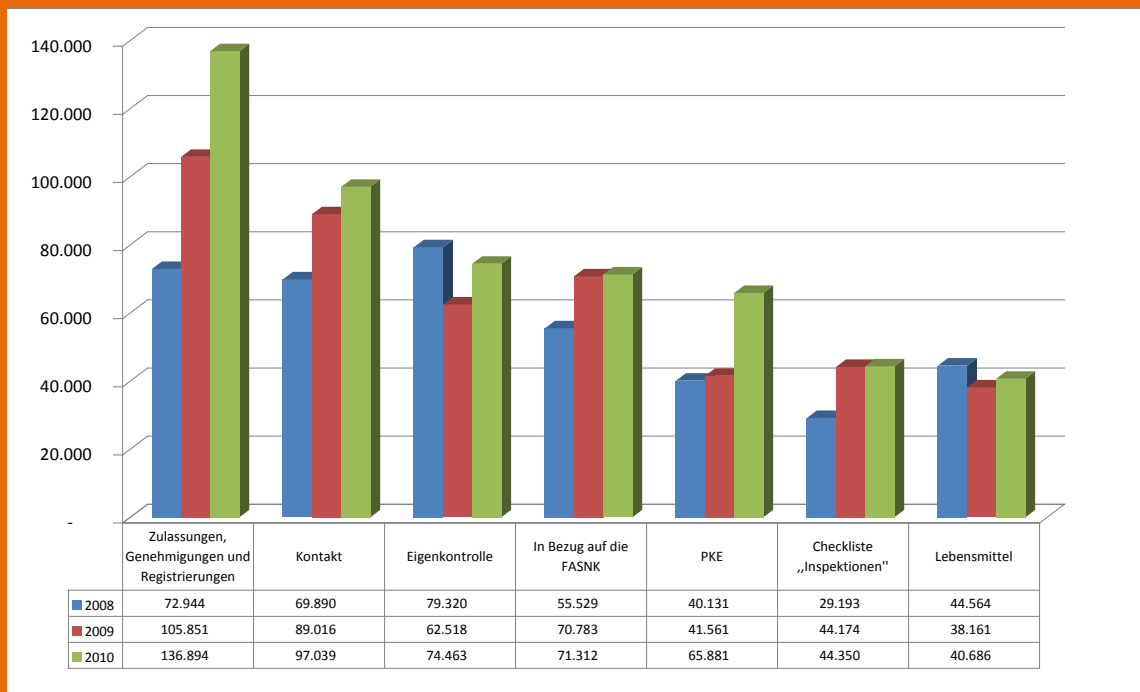
Neben der Verwaltungszentrale in Food Safety Center (FSC) ist die FASNK in den 10 Provinzen und in Brüssel, durch die 11 provinziellen Kontrolleinheiten (PKE) vertreten. Die nationale Implementierungs- und Koordinations-einheit koordiniert diese und bewertet die Qualität der durchgeführten Kontrollen in der PKE auf dem gesamten Hoheitsgebiet und achtet unter anderem auf die einheitliche Anwendung von Verordnungen und Anweisungen. Es findet ebenfalls eine monatliche Absprache zwischen den Chefs der PKE statt.

Die Adressangaben dieser verschiedenen Dienste sind am Ende des Berichts vermerkt.

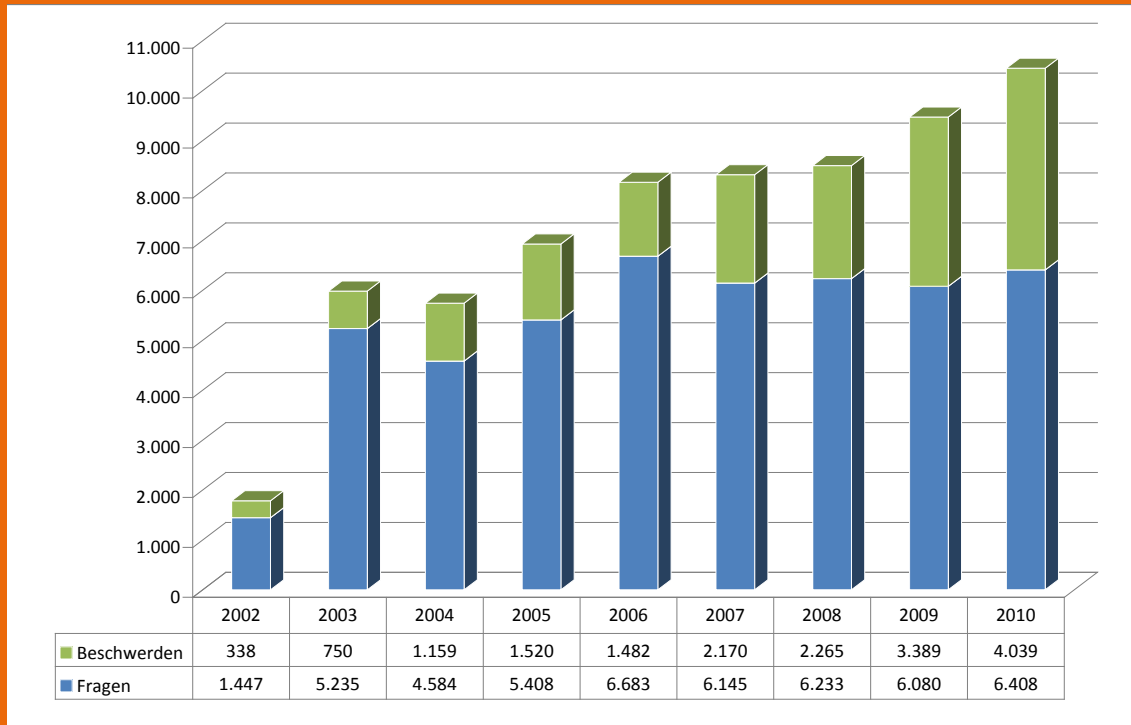
Kommunikation

	2009	2010
Pressemitteilungen	102	76
Mitteilungen über Produktrückrufe	46 %	32 %
Besuche auf der Website www.afsca.be	690.387	703.332
Sitzungen des Beratungsdienstes (Teilnehmer)	78 (2.396)	176 (5.484)

www.afsca.be : hauptsächlich besuchte Seiten auf unserer Webseite



Kontaktstelle für den Verbraucher



Ombudsdienst für Anbieter

	2006	2007	2008	2009	2010
Beschwerden, davon :	229	164	149	140	178
Beschwerden über die Finanzierung	63 %	57 %	39 %	32 %	24 %
Beschwerden über die Interpretierung der Gesetzgebung & Beanstandung der Kontrollmaßnahmen	14 %	24 %	28 %	25 %	28 %
Beschwerden über das Verhalten der Kontrolleure	3 %	4 %	5 %	4 %	5 %

2

10 JAHRE IM DIENSTE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT



Die FASNK feierte im Jahr 2010 ihr zehnjähriges Bestehen, Zeit Bilanz zu ziehen. Hat die Nahrungsmittelagentur die Erwartungen der belgischen Gesellschaft nach der Dioxinkrise erfüllen können? Wir antworten natürlich nicht selbst auf diese Frage, und überlassen daher den Verbrauchern und Produzenten gerne das Wort. Neben der einfachen Frage „Wie bewerten Sie unsere Funktionsweise?“, haben wir auch uns die Frage gestellt „Wie können wir unsere Funktionsweise weiterhin verbessern?“

2.1. Umfragen bei Verbrauchern und Anbietern

Den Verbrauchern eine Stimme geben!

Auf Anfrage der FASNK hat der FÖD Personal und Organisation in Zusammenarbeit mit einem spezialisierten Büro eine Umfrage bei den belgischen Verbrauchern durchgeführt. Mehr als 4.500 an der Lebensmittelsicherheit interessierte Verbraucher haben an unserer Umfrage teilgenommen.

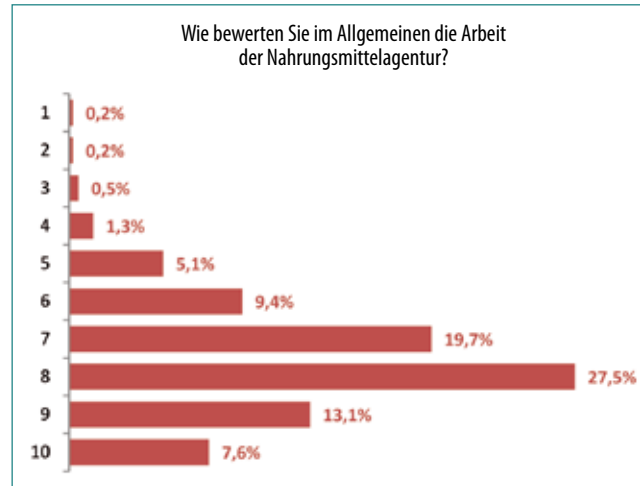
Die Umfrage bestand aus 2 großen Teilen:

- eine offene Umfrage : ein Großteil besonders interessierter Personen (3.004) haben auf die Anzeigen in der Presse reagiert, über die Verbraucherorganisationen, die Abonnenten der Berichte der FASNK. ...
- Ein Panel : eine Anzahl repräsentativer Personen aus der belgischen Bevölkerung, die von iVOX, einem spezialisierten Privatbüro, anhand folgender Kriterien ausgewählt wurden: Geschlecht, Alter, Bildungsstand und Wohnort (Region). So wurden 1.321 Personen befragt.

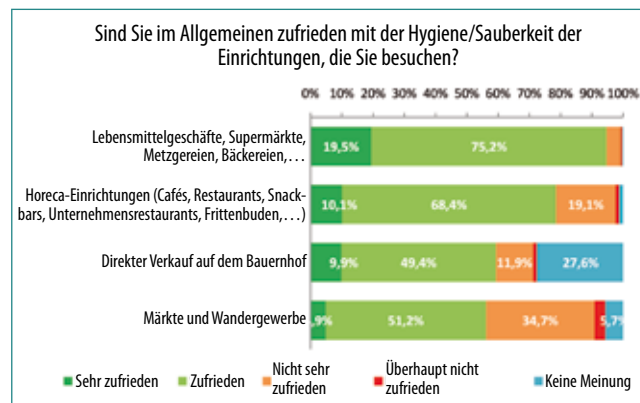
Das Profil der 2 Gruppen ist sehr unterschiedlich. Bei der Auswertung der Ergebnisse haben sich die Büros vor allem auf die Ergebnisse der Panel-Umfrage konzentriert, da diese repräsentativer ist, siehe weiter unten.

Die belgischen Verbraucher scheinen die FASNK gut zu kennen. Nur 11 % der befragten Personen kennen die Nahrungsmittelagentur überhaupt nicht. Darüber hinaus betrachten die Verbraucher die FASNK als die Referenz par excellence für gesunde Lebensmittel (82,9%). Man kann also ohne Übertreibung sagen, dass die FASNK ein „festgelegter/etablierter Wert“ innerhalb von gerade mal 10 Jahren geworden ist. Die Zahlen zur Zufriedenheit zeigen ebenfalls, dass die FASNK global eine gute Arbeit leistet. Die Verbraucher geben im Durchschnitt eine Note von 7,6 auf einer Skala von 1 bis 10.

Der Verbraucher ist mit der Aussage vollkommen einverstanden, dass es ausreichend Kontrollen gibt und dass die Kontrollen der FASNK ausreichend streng sind. Die Verbraucher haben ebenfalls den Eindruck, dass die FASNK die Zwischenfälle auf ausreichend effiziente Art und Weise angeht und beherrscht.



Die Umfrage zeigt, dass die Verbraucher sehr viel Wert legen auf (in absteigender Reihenfolge): die Frische des Lebensmittel, die Hygiene der Einrichtung, das Nicht-Auftreten von Gefahren, die Einhaltung der Normen und als letztes der Nährwert. Wie in der unten angegebenen Tabelle scheint der Verbraucher mit der Hygiene in den Handelsgeschäften zufrieden zu sein.



Darüber hinaus denken 83 % der Verbraucher, dass die Lebensmittelsicherheit sich positiv entwickelt hat, von gut zu sehr gut im Laufe der letzten 10 Jahre.

Was die Widererkennung der FASNK betrifft, so sind gewisse Elemente immer noch unbekannt. Die Kontaktstelle für den Verbraucher, an den diese ihre Fragen richten können oder Beschwerde einlegen können über die Sicherheit oder die Qualität der Nahrungsmittel, kennen nur 8 % der Verbraucher. 77% der Verbraucher würden jedoch nicht zögern bei Notwendigkeit diese Kontaktstelle zu kontaktieren. Es scheint ebenfalls so zu sein, dass der oft zitierte Smiley im Horeca Sektor eher unbekannt ist: nur 45,1 % der Verbraucher wissen, dass mit diesem Label die Zertifizierung eines Eigenkontrollsystems in den Einrichtungen bestätigt wird. Die Plakate der Genehmigungen in Horeca und im Einzelhandel sind deutlich bekannter: 63 % der Verbraucher geben richtig an, dass dieses Plakat angibt, dass die Handelstätigkeit der Einrichtung von der FASNK genehmigt wurde.

Die vollständigen Ergebnisse dieser Umfrage können auf der Webseite eingesehen werden, die speziell zu diesem Zweck erstellt wurde ://www.sondagepeiling.be.

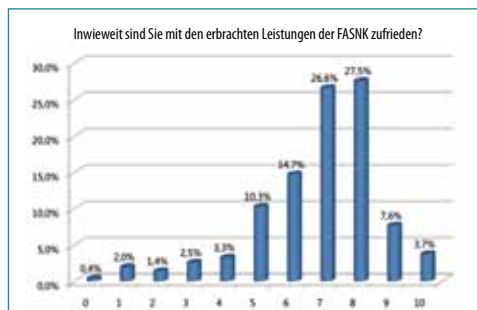
Messen wir den Puls !

Ende 2009 hat die FASNK eine Umfrage größeren Umfangs in Zusammenarbeit mit dem FÖD Personal und Organisation und einem spezialisierten Umfragebüro bei den Anbietern der Nahrungsmittelkette durchgeführt. Wir wollten ihre Meinung über die FASNK hören, wie sie die Kontrollen empfinden, wie sie die von der FASNK ausgeführten Leistungen bewerten...

Es wurde ein Fragebogen an mehr als 28.000 Anbieter versendet, welche wir im Laufe der 12 Monate, die der Umfrage vorhergehen, kontrolliert haben. Nicht weniger als 6.281 Anbieter gaben ihre Antworten und Verbesserungsvorschläge (67,5 % Niederländischsprachige und 32,5 % Frankophone), d.h. eine Beteiligung von 21,7 %. Diese Antworten, die sich einheitlich zwischen den verschiedenen Provinzen und Regionen, zwischen den Sektoren, die wir kontrollieren und zwischen den kleinen und großen Unternehmen verteilen, vermitteln einen guten Überblick darüber, wie die Anbieter über die FASNK denken.

Global gesehen stimmen 81,4% der befragten Anbieter zu die FASNK gut zu kennen, sogar sehr gut. Die Kontrolltätigkeiten (81,7%) sind am bekanntesten und die Bekämpfung von Krankheiten in der Pflanzenproduktion am unbekanntesten (25,5%). Die Mehrzahl der Anbieter sind relativ zufrieden mit der FASNK.

Auf einer Skala von 1 bis 10, wird die FASNK durchschnittlich mit einer 6,8 bewertet. Wir können dies ein beachtliches Ergebnis nennen, da die Beziehung zwischen kontrollierten Personen und den Kontrolldiensten nicht immer problemlos verläuft. Der Horeca-Sektor scheint ein wenig zufriedener (7,3) und der Landwirtschaftssektor eher weniger (6,2).



Die Anbieter bewerten die FASNK als eine professionelle Einrichtung (86,9%), die von Nutzen für die Gesellschaft ist (93,1 %). Nicht weniger als 73,1% der Anbieter denken im Übrigen, dass die FASNK zur Verbesserung ihrer Tätigkeiten beiträgt.

In Bezug auf die Kontrolle sind 82,3 % der Anbieter mit der Häufigkeit der Kontrollen zufrieden oder anders gesagt sind sie der Meinung, dass nicht zu viele Kontrollen stattfinden. Es erinnern sich 42,1 % nicht daran, dass der Kontrolleur seinen Legitimationsausweis gezeigt hat und nur 41,6% wissen, dass unsere Kontrolleure einen Verhaltenskodex einhalten müssen („Charta für den Kontrolleur“).

Unsere Informationskanäle (Rundschreiben, Webseite, Presseartikel, ...) sind ebenfalls positiv aufgenommen worden. 38,8 % besuchen jedoch nie unsere Webseite! Es bleiben noch alle Hände voll zu tun: 92,4 % der Anbieter haben noch nie etwas vom speziell für sie gegründeten Ombudsdienst gehört, aber :73,4% würden ihn kontaktieren, da sie jetzt wissen, dass er besteht. Dazu kommt noch hinzu, dass im Sektor Horeca nur 24,3 % das Bestehen eines Beratungsdienstes zu kennen scheinen und nur 41,9% kennen den Smiley FASNK, der bei einem zertifizierten Eigenkontrollsystem ausgestellt wird.

Und jetzt? Alle diese Ergebnisse wurden im Detail analysiert und führen zu diversen Verbesserungsaktionen unserer Beziehungen mit den Anbietern und unserer Arbeitsweise, in Zusammenarbeit mit den Repräsentanten der Berufsvereinigungen und der im Beratungsausschuss repräsentierten Verbraucher.

Der detaillierte Bericht ist auf der Webseite <http://www.sondagepeiling.be> verfügbar. Die Umfrage bei den Anbietern hat gezeigt, dass Verbesserungen auf Ebene der Provinzialen Kontrolleinheiten notwendig sind. Sie waren Teil eines Aktionsplan, der im Jahr 2010 durchgeführt wurde. Es handelte sich beispielsweise darum, die provinzialen Absprachestrukturen mit den Berufssektoren zu aktivieren und die Kontrolleure an die Wichtigkeit zu erinnern:

- immer ihre Legitimationsausweise am Anfang der Kontrolle zu zeigen
- die Verfügbarkeit sektorieller Leitfäden über die Eigenkontrolle mitzuteilen
- die Regelungen zu erklären bei der Ausschreibung von Leistungserbringungen
- dem Anbieter mehr Informationen zu erteilen beim Debriefing, welches die Kontrolle beendet.
- Der Kommunikationsplan 2011 berücksichtigt die vom Verbraucher und vom Anbieter ausgedrückten Wünsche.

Ander Aktionen werden im Businessplan 2012-2014, der in Vorbereitung ist, aufgeführt werden.

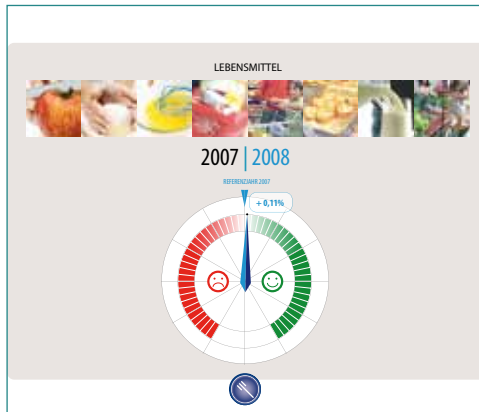
2.2. Ein Barometer der Lebensmittelsicherheit

Um einen globalen Überblick über die Sicherheit der Nahrungsmittelkette zu erhalten, hat der Wissenschaftliche Ausschuss der FASNK in Zusammenarbeit mit der Agentur ein Barometer der Lebensmittelsicherheit entwickelt (Empfehlung SciCom Nr. 28-2010). Es handelt sich um ein praktisches Messinstrument, das es ermöglicht die Sicherheit der Nahrungsmittelkette jährlich objektiv zu verfolgen und folglich auch eine klare Kommunikation über dieses Thema zu entwickeln. Dieses Barometer, erstmals 2010 vorgestellt, stellt eine Premiere in Europa dar und könnte in Zukunft einen Vergleich zwischen den Ländern ermöglichen.

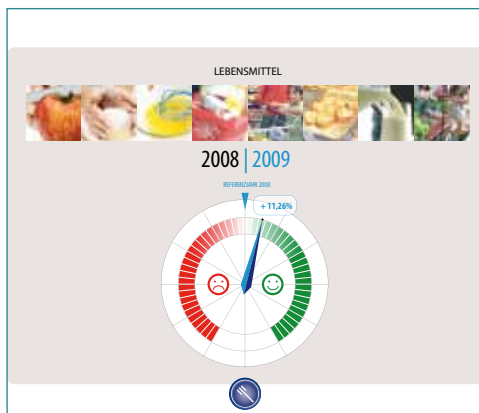
Das Barometer der Nahrungsmittelsicherheit misst den Zustand der Lebensmittelsicherheit in Belgien. Das Ergebnis des Barometers ist in Form eines Vergleichs mit dem vorhergehenden Jahr ausgedrückt, da die Lebensmittelsicherheit schwer in absoluten Zahlen ausgedrückt werden kann. Der Grad an Lebensmittelsicherheit hängt in der Tat von Normen oder angewendeten Aktionseingrenzungen ab, die sich verändern können.

Das Barometer der Lebensmittelsicherheit besteht aus 30 messbaren und repräsentativen Indikatoren, die sorgfältig ausgewählt wurden und alle Teile der Nahrungsmittelkette umfassen, vom Lieferanten bis zum Verbraucher und dies sowohl für die belgische Produktion als auch für Importe. Auch die Produktkontrollen (Aufreten von chemischen und biologischen Gefahren) und Verfahrenskontrollen (Inspektionen und Audits) sind in dieser Auswahl integriert. Die vorbeugende Herangehensweise (Eigenkontrolle, Meldepflicht, Rückverfolgbarkeit) und die Lebensmittelvergiftungen sind ebenfalls in das Barometer integriert.

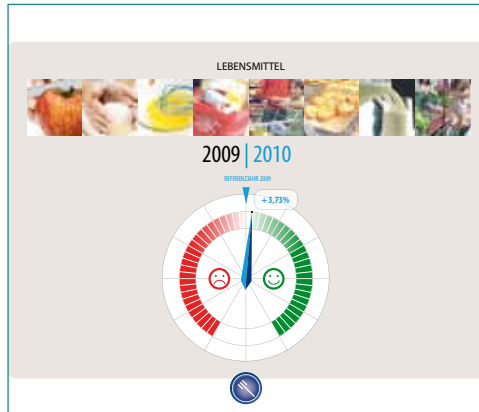
Die meisten dieser Indikatoren werden im Kontrollprogramm der FASNK gemessen, was eine jährliche Weiterverfolgung ermöglicht. Da sich diese 30 Indikatoren unterschiedlich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken, wurde deren verhältnismäßige Wichtigkeit bei der Berechnung berücksichtigt.



Zwischen 2007 und 2008 ist die Lebensmittelsicherheit im Allgemeinen nur sehr begrenzt gestiegen, d.h. um 0,11%. Obwohl 2008 die Anzahl der validierten Eigenkontrollsysteme im Sektor der Primärproduktion signifikant zugenommen hat, wurden weniger gute Ergebnisse auf Ebene der Inspektionen der Eigenkontrolle und der Infrastruktur, der Einrichtung und Hygiene in der Verteilung, Horeca und den Großküchen erzielt. Diese scheinbar schlechteren Ergebnisse haben zu einer neuen strengeren Bewertungsmethode geführt.



Im Vergleich zu 2008 ist die Lebensmittelsicherheit um 11,26 % im Jahr 2009 gestiegen. Dies war vor allem auf einen großen Anstieg der Anzahl validierter Eigenkontrollsysteme im Sektor der Verarbeitung zurückzuführen. Wie 2008 wurde eine erhöhte Anzahl validierter Eigenkontrollsysteme im Sektor der Primärproduktion registriert. Die Eigenkontrolle und deren Validierung über ein Audit setzen sich immer mehr in der Nahrungsmittelkette durch. Es wurden hingegen, wie im Jahr 2008, schlechtere Ergebnisse auf Ebene der Inspektion und Eigenkontrolle erzielt.



Im Jahr 2010 hat die Lebensmittelsicherheit zugenommen : + 3,73% im Vergleich zu 2009. Diese Verbesserung ist hauptsächlich auf eine Erhöhung der Anzahl validierter Eigenkontrollsysteme zurückzuführen. Die Inspektionsergebnisse waren schlechter als 2009. Die Produktkontrollen waren vergleichbar und in einigen Fällen besser als im Jahr 2009 (zum Beispiel die Analyse von E. coli und Salmonella in Schlachthöfen und Zerlegebetrieben). Im Jahr 2010 ist die Anzahl Personen, die von einer kollektiven Lebensmittelvergiftungen betroffen waren, stark gestiegen, hauptsächlich aufgrund eines Virus Norwalk. Die Anzahl berichteter Fälle von menschlicher Listeriose und Salmonellose ist gesunken.

Im Allgemeinen bezeugen die Ergebnisse einen hohen Grad an Lebensmittelsicherheit in unserem Land. Eine große Anzahl Indikatoren erzielten in der Tat sehr gute Ergebnisse (mehr als 95 % Konformitäten).

Das Barometer ist ein einfaches Kommunikationsmittel, welches es ermöglicht den Zustand einer besonders komplexen Lage widerzuspiegeln: die Nahrungsmittelsicherheit. Das Barometer der Lebensmittelsicherheit muss demnach mit der erforderlichen Vorsicht interpretiert werden. Der vom Barometer angegebene Wert ist in der Tat das Ergebnis von Schwankungen der einzelnen unterschiedlichen Indikatoren. Folglich muss die Bedeutung des Barometers hauptsächlich langfristig gesehen werden, wenn sich ganz klar die allgemeine Tendenz, der die Nahrungsmittelsicherheit in unserem Land folgt, herauskristallisiert.

2.3. Weiterverfolgung Businessplan 2009-2011

Der aktuelle Businessplan, welcher von der beizitzenden Ministerin Sabine Laruelle, gutgeheißben wurde, legt die strategischen Ziele für die Jahre 2009-2011 fest. Er zielt zuerst auf eine immer sichere Nahrungsmittelkette ab, aber auch auf eine von den Anbietern gut akzeptierte und von der Gesellschaft anerkannte Agentur.

Mit dem Hinblick auf eine Entwicklung von einem purem Kontrollorgan zu einer öffentlichen Instanz im Dienste der Bürger und der Gesellschaft, werden einige Initiativen ausgearbeitet, die die Kontrollen humaner erscheinen lassen und zu einer wirklichen administrativen Vereinfachung führen. Darüber hinaus wird der Nachdruck vor allem auf die Information und die Sensibilisierung der Zielgruppen gelegt, die oft schwer zu erreichen sind und bei denen zahlreiche Nicht-Konformitäten festzustellen sind.

Die Förderung der Eigenkontrolle in den Unternehmen bleibt ein äußerst wichtiger Punkt. Neben der Sensibilisierung und der Aufklärung von Unternehmen, sind mehrere Anreize vorgesehen wie die Vergabe von einem visuellen Wiedererkennungssymbol (FASNK -Smiley), der momentan nur im Horeca-Sektor vergeben wird, aber auf den Einzelhandelssektor ausgeweitet werden wird. Insgesamt stützt sich dies alles auf bedeutende finanzielle Anreize (Bonus/Malus auf die jährliche Abgabe).

Der Businessplan kann auf der Internetseite der FASNK (www.afsca.be) heruntergeladen werden und ist auch in gedruckter Version verfügbar.

Er besteht aus 12 strategischen Zielen:

1. eine immer sicherere Nahrungsmittelkette
2. eine von den Anbietern akzeptierte und von der Gesellschaft anerkannte Agentur
3. eine transparente Agentur
4. eine Förderung der Eigenkontrolle
5. ein Anstreben einer administrativen Vereinfachung
6. eine professionelle Agentur, die hohe Ansprüche in Bezug auf Resultate stellt
7. eine bestmögliche öffentlich-private Zusammenarbeit
8. eine konstruktive und effiziente Zusammenarbeit mit anderen amtlichen Instanzen
9. eine integrierte Informations- und Datenverwaltung (ICT)
10. Garantien für die Qualität der erwiesenen Dienste
11. eine Nachhaltige Entwicklung der FASNK
12. Eine bedeutende Rolle auf internationaler Ebene

Diese strategischen Ziele wurden in mehr als 200 operationelle Zielsetzungen umgewandelt, deren Entwicklung auf der Webseite www.afsca.be eingesehen werden kann.

Hier einige Beispiele von im Jahr 2009 und 2010 durchgeführten operationellen Zielen:

Strategisches Ziel	Operationelles Ziel
eine immer sicherere Nahrungsmittelkette	Die Organisation einer Übung über die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette mit den Sektoren
	die Organisation einer Übung einer grenzüberschreitenden Krise (BENE-LUX)
	Die Bestimmung von Risikoprofilen von Anbietern im Hinblick auf die Bestimmung der Häufigkeit der einzelnen Inspektionen
eine von den Anbietern akzeptierte und von der Gesellschaft anerkannte Agentur	Die Organisation von spezifischen Schulung der Hotelgewerbeschulen und Verantwortlichen für Großküchen
ein Anstreben einer administrativen Vereinfachung	Die stetige Verbesserung von Datenaustausch mit den anderen Behörden (ZDU, Nationalregister)
	Die Einsetzung einer Arbeitsgruppe zur administrativen Vereinfachung (
eine bestmögliche öffentlich-private Zusammenarbeit	Die Modernisierung der Sanitärpolitik und die neue Festlegung der Aufgaben der DGZ und ARSIA in Sachen Schutz der Tiergesundheit in enger Zusammenarbeit mit den Sektoren, dem wissenschaftlichen Ausschuss der FASNK und dem CERVA.
	Eine Verbesserung der Mitarbeit mit den beauftragten Tierärzten und den anderen zugelassenen Tierärzten über regelmäßige Versammlungen, eine Newsletter. . .
eine konstruktive und effiziente Zusammenarbeit mit anderen amtlichen Instanzen	Eine Aktualisierung des Protokolls über die Cross-Compliance mit den Regionen
eine integrierte Informations- und Datenverwaltung (ICT)	die stetige Verbesserung der verschiedenen Kontrolldatenbanken
Garantien für die Qualität der erwiesenen Dienste	Die Durchführung einer Umfrage bei den Verbrauchern und Anbietern
	die Erweiterung der Zertifizierung ISO 9001 für verschiedene Dienste der FASNK (Kommunikation, Vorbeugung und Krisenmanagement, Verwaltung der Verwaltungsstrafen, Verwaltung der Beschwerden in Sachen Vergütungen. . .)
eine Nachhaltige Entwicklung der FASNK	den Erhalt der EMAS Registrierung für die Zentralverwaltung in Brüssel, das Labor Melle und die PKE Flämisch Brabant.
	Die Hinzufügung einer Analyse über den Einfluss der Verfahren

Die FASNK führt Kontrollen im Rahmen der Kontrollpläne (erstellt basierend auf einer Risikobewertung) durch, aber auch erneute Kontrollen nach einer ungünstigen Kontrolle, Kontrollen, die nach einer Beschwerde stattfinden, einer Anfrage einer Zulassung, einem RASFF (europäisches Schnellwarnsystem), einem Krankheitsverdacht, einer Meldepflicht, Exportkontrollen, Unregelmäßigkeiten im Falle eines Imports, Exports oder im innergemeinschaftlichen Handel...

Wenn ein Kontrolleur oder ein Inspektor eine Niederlassung besucht, ist die Rede von einem „Auftrag“. Während eines Auftrags können mehrere Kontrollen im Verhältnis zu den Tätigkeiten des Anbieters durchgeführt werden. Die bekanntesten Kontrollbeispiele sind die Inspektionen und Probeentnahmen.

Es existieren mehrere Arten von Inspektionen, die in verschiedene Bereiche aufgeteilt sind, z.B.:

- Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene
- Eigenkontrollsystem
- Meldepflicht
- Rückverfolgbarkeit.

Damit die Inspektionen einheitlich und transparent ausgeführt werden können, verwendet die

FASNK Checklisten, die eine Gewichtung für jeden Punkt geben (verfügbar auf der Webseite der FASNK). Während den Aufträgen füllt der Inspektor diese Checklisten aus. Die Anzahl ausgefüllter Checklisten stimmt mit der Anzahl durchgeführter Inspektionen überein.

Seit 2010 können die Anbieter Zugang zu ihren eigenen Angaben haben dank des Interface zwischen der FASNK und den Anbietern: Foodweb.

Bei einer Probeentnahme von Tierfuttermitteln, Pflanzen oder Nahrungsmitteln oder einer Probeentnahme von einem Tier, werden eine oder mehrere Proben entnommen und anschließend analysiert, um das Auftreten von Substanzen oder Mikroorganismen aufzuspüren.

3.1. Inspektionen

2010 wurden 154.836 Inspektionen während 48.507 Aufträgen bei 39.350 Anbietern durchgeführt, bei einer Gesamtzahl von ungefähr 180.000 registrierten Anbietern; wie im Jahr 2009 fielen 85 % der Inspektionen günstig aus..

Art durchgeführter Inspektionen von 2007 bis 2010

	2007	2008	2009	2010	2010 p./r. 2009
Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene	28.014	26.041	36.388	39.222	8 %
Infrastruktur und Einrichtung (vor Zulassung)	551	529	421	349	-17 %
Eigenkontrollsystem	5.960	7.722	12.417	12.689	2 %
Rückverfolgbarkeit (miteinbegriffen Identifizierung und Registrierung)	15.823	18.196	25.523	26.920	5 %
Meldepflicht	6.047	9.989	15.248	16.599	9 %
Verpackung und Etikettierung (miteinbegriffen Handelsnormen)	6.029	7.662	7.803	8.362	7 %
Verpackungsmaterial	828	1.213	1.069	1.201	12 %
Müllverwaltung	2.992	3.426	4.408	4.060	-8 %
Transport	3.966	1.712	1.913	1.629	-15 %
Rauchverbot in Restaurants	11.979	5.290	11.738	12.769	9 %
Pflanzenschutz	2.966	3.036	3.395	3.106	-9 %
Pestizide	921	2.311	2.723	3.360	23 %
Tiergesundheit	1.942	2.735	3.161	3.020	-4 %
Wohlbefinden der Tiere	7.480	8.788	9.869	10.750	9 %
Arzneimittel und Betreuung	3.174	4.186	5.378	5.852	9 %
Epidemiologische Überwachung (Nutztiere)	2.733	3.603	4.261	4.623	8 %
Andere	810	171	274	325	19 %
Total	102.215	106.610	145.989	154.836	6 %

Die Anzahl der Inspektionen steigt jedes Jahr an dank einer stetigen Verbesserung der zur Verfügung gestellten Mittel für das Personal, insbesondere das Informatikmaterial. Die Inspektionsarbeit ist animiert von einer Logik der Produktivität, der Qualität und der Objektivität.

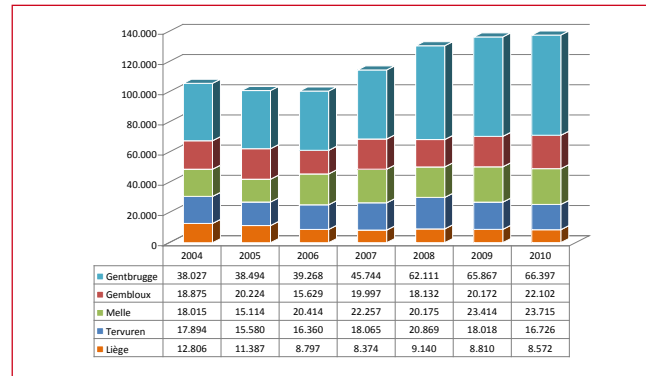
3.2. Analysen

Die 5 Labore der FASNK sind durch BELAC ISO 17025 akkreditiert. Die Anzahl ausgeführter Analysen in diesen Laboren und die Vielfalt steigen stetig an (137.512 im Jahr 2010, d.h. ein Anstieg von 1,1% im Vergleich zu 2009). Neben den Routineanalysen sind die Labore der FASNK gerüstet eine größere Anzahl von Analysen z.B. im Falle einer Krise (Alarm, erhöhte Wachsamkeit, Zwischenfall,...) durchzuführen und entwickeln jedes Jahr Analysemethoden je nach Problematik von aktuellen Ereignissen. 2010 zum Beispiel haben die Labore der FASNK eine Methode entwickelt, um verschiedene Arten von Pinienkernen aufzuspüren und zu identifizieren.

Für die Durchführung von Analysen von im

Rahmen der Aufträge entnommenen Proben arbeitet die FASNK ebenfalls mit zugelassenen Laboren (59 im Jahr 2010) zusammen, spezialisiert in verschiedenen Analysebereichen, wie z.B. der Mikrobiologie, Rückstände und Kontaminanten, Zusätze, Phytopathologie. Zahlreiche Labore fragen eine Zulassung von der FASNK an; diese Zulassung ist ein Qualitätsbeweis für viele Anbieter, die auf diese Labore zurückgreifen, um Analysen im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchzuführen. Die Liste dieser Labore ist auf der Webseite der FASNK (www.afsca.be) einsehbar.

Die Liste der Labore sowie die für Zulassungen bestimmten Analysen sind auf der Webseite der FASNK (www.afsca.be) verfügbar.



2010 hat die FASNK 64.444 Proben entnommen, woraus 577.598 Analysen entstanden sind ; 99,3 % dieser Analysen waren konform.

Art der Analysen

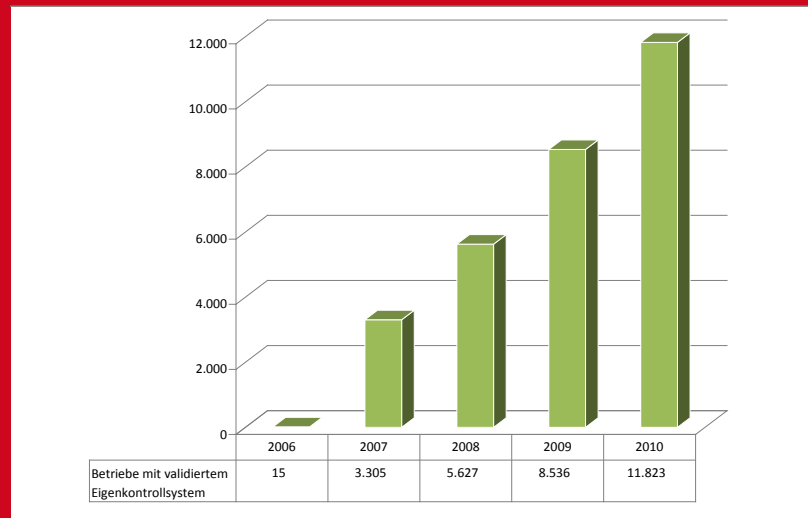
	Probenentnahmen 2009	Probenentnahmen 2010	Analysen (% Konformität) 2009	Analysen (% Konformität) 2010
Qualitätsanalysen	2.004	2.189	4.829 (97,3 %)	4.767 (97,2 %)
Analysen Rückstände und Kontaminant	12.623	13.192	182.982 (99,7 %)	228.529 (99,8 %)
Analysen Hormone und Arzneimittel	18.782	19.891	55.450 (99,3 %)	57.898 (99,2 %)
Mikrobiologische Analysen	21.487	24.175	55.617 (87,9 %)	49.802 (95,2 %)
Analysen Parasiten	1.527	1.419	1.793 (87,2 %)	1.602 (91,9 %)
Analysen GVO	264	292	2.330 (99,4 %)	2477 (98,5 %)
Analysen Import, Export und innergemeinschaftlicher Handel	4.003	4.418	46.079 (99,5 %)	228.143 (99,9 %)
Andere Analysen	3.933	3.529	4.736 (97,8 %)	4.380 (97,1 %)
Insgesamt	60.842	64.444	353.816 (97,7 %)	577.598 (99,3 %)

Im Rahmen dieses Berichts können nicht die gesamten Kontrollen der FASNK genauer aufgeführt werden. Diese sind im vollständigen Jahresbericht unter www.afsca.be einsehbar. Einige wichtige Ergebnisse sind dennoch in den folgenden Kapiteln aufgeführt.

Anbieter

Anzahl Anbieter, die über ein vollständig validiertes (zertifiziertes) Eigenkontrollsystem verfügen	Zulieferung Landwirtschaft	197
	Primärproduktion	10.000
	Verarbeitung	425
	Großhandel	93
	Verteilung	801
	Horeca	198
	Transport	109

Niederlassungen, die über ein validiertes Eigenkontrollsystem verfügen



Kontrollen

	2008	2009	2010
Inspektionen	106.610	145.989	154.836
Aufträge	84.025	100.347	106.437
Proben-entnahmen	64.565	60.842	64.444

Weiterverfolgung von Nicht-Konformitäten

	2009	2010
Verwarnungen	12.009	13.431
Maßnahmen gegen einen anderen Anbieter	614	544
Protokolle	3.528	4.949
Definitive Beschlagnahmen	1.060	936
Vorübergehende Schließungen	167	154
Entzug/Verweigerung von Zulassungen oder Genehmigungen	14	11
Betrag der Bussgelder	1.818.996 €	2.243.068 €

**RASFF (Europäisches Schnellwarnsystem) : Aufteilung der Notifizierungen belgischen Ursprungs nach Art der Gefahr**

	In Belgien			An der Grenze gesperrt			
	2008	2009	2010	2008	2009	2010	
Chemische Gefahren	Mykotoxine	3	3	4	1	3	13
	Pestizidrückstände	10	4	3	0	0	7
	Tierarzneimittel-rückstände	15	27	4	16	38	6
	Schwermetalle	7	5	5	0	0	2
	Farbstoffe und Lebensmittelzusätze	3	0	2	1	1	1
	Industrielle Kontaminanten (PCB und Dioxine)	7	2	3	0	0	0
	Migration	7	5	0	0	0	0
	Chemische Kontaminanten	3	5	2	0	1	0
Biologische Gefahren							
Krankheitserreger	22	21	21	2	1	10	
Andere Gefahren	Fremdkörper	4	1	4	0	0	0
	Nicht erlaubte Lebensmittelzusätze	1	0	3	0	0	0
	Nicht angegebene Allergene	2	1	2	0	0	0
	GVO	1	0	1	0	0	0
	Etikettierung oder unvollständiges Zertifikat	0	1	1	0	4	0
	Illegale Importe	1	0	0	0	0	1
	Bestrahlung	0	1	0	0	0	0
Total	86	76	55	20	48	40	

Importkontrollen

	Anzahl Sendungen			Verweigerte Sendungen		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
Lebende Tiere	2.791	2.514	2.889	11 (0,4 %)	8 (0,3 %)	20 (0,7 %)
Lebensmittel	33.398	42.516	38.070	240 (0,7 %)	182 (0,4 %)	189 (0,5 %)
Pflanzen und pflanzliche Produkte	4.115	10.491	13.858	103 (2,5 %)	33 (0,3 %)	21 (0,2 %)
Nicht zum menschlichen Verbrauch bestimmte Produkte	4.987	4.765	5.451	18 (0,4 %)	19 (0,4 %)	39 (0,7 %)
Total	45.291	60.286	60.268	372 (0,8 %)	242 (0,4 %)	269 (0,4 %)

Rolle der FASNK im Rahmen des Exports

	2008	2009	2010
Ausgestellte Exportbescheinigungen	207.377	203.910	229.264
Empfangene ausländische Delegationen	17	16	24
Abgeschlossene Abkommen mit Drittländern	22 (18 Drittländer)	19 (12 Drittländer)	23 (15 Länder)



Besuch einer Delegation aus Vietnam (12. oktober 2010)

3.3. Primärproduktion

2010 wurden 14.893 Aufträge abgeschlossen bei 12.423 Landwirten.

Hauptsächlich abgeschlossene Kontrollen in der Primärproduktion

	Kontrollen	% konform
Inspektionen	49.897	96,7 %
Rückverfolgbarkeit, miteinbegriffen Identifizierung und Registrierung	12.243	96,7 %
Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene	6.687	98,6 %
Meldepflicht	4.122	100 %
Eigekontrollsystem	550	95,6 %
Müllverwaltung	330	98,8 %
Inspektionen im Tiersektor		
Tierisches Wohlbefinden	6.010	96,6 %
Arzneimittel und Betreuung	5.841	97,5 %
Epidemiologische Überwachung	4.621	97,1 %
Tiergesundheit	2.986	95,7 %
Inspektionen im Pflanzensektor		
Pestizide	3.168	87,9 %
Pflanzenschutzkontrollen	3.010	96,7 %
Verpackung und Etikettierung (miteinbegriffen Handelsnormen)	329	97,9 %
Probenentnahmen	32.561	96,9 %

Die Nicht-Konformitäten haben zu 1.033 Verwarnungen, 387 Protokollen, 2 Verfahren der Aufhebung oder des Entzugs von Zulassungen geführt sowie zu 252 Beschlagnahmen (davon 401 Rinder, 238 Schafe, Ziegen und Hirsche, mehr als 500 kg Pestizide, 350 kg Obst und Gemüse und 90 Pflanzen).

3.4. Pflanzenkrankheiten

2010 hat die FASNK 5.097 Proben von Pflanzen und Pflanzenprodukten bei Produzenten, in Lagerhallen, Versandzentren, Grünflächen und Wäldern entnommen, um Quarantäneorganismen aufzuspüren; 93,9 % der Proben waren frei davon. Diese Weiterverfolgung ermöglicht es auf internationaler Ebene zu garantieren, dass unsere Pflanzen und pflanzlichen Produkte den gesetzlichen Normen entsprechen.

Die Zystennematoden der Kartoffel

Am 1. Juli 2010 traten in der Europäischen Union neue Bekämpfungsmaßnahmen gegen *Globodera rostochiensis* und *G. pallida* ein. Sie zielten darauf ab, das Vermehrungsmaterial besser zu schützen (Kartoffelsetzlinge, usw.) sowie den Parasitenbefall in den befallenen Zonen zu senken und dessen Verbreitung in unbefallenen Zonen einzugrenzen. Die *Globodera* greifen die Kartoffel an, welche nicht nur eine der am weit verbreitetsten Pflanze in der EU ist sondern auch in allen andern Zonen der Welt, die angemessene klimatische Bedingungen aufweisen können. Daher verlangen die meisten Drittländer, dass die Pflanzenschutzbehörden ihnen garantieren können, dass alle in Drittländer exportierte Pflanzen mit Wurzel frei von *Globodera* sind.

Globodera tritt in zahlreichen Produktionszonen von Kartoffeln auf, vor allem in den ältesten. Neben den verpflichtenden Bekämpfungsmaßnahmen im Falle der Entdeckung eines Herds, benötigt die vorbeugende Bekämpfung die Beteiligung der gesamten Kette (Hersteller, Verarbeitungsfabriken, Aufbereiter-Verpacker...). Vor dem Hintergrund der Schwere des Problems unterstützt die Agentur weiterhin alle nützlichen Initiativen, um den ganzen Sektor an der Umsetzung einer globalen Bekämpfungsstrategie zu beteiligen.

3.5. Pflanzenschutzprodukte

Pestizide für den landwirtschaftlichen Gebrauch (Insektizide, Fungizide, Herbizide) dienen dazu Pflanzen gegen Schädlinge zu schützen und unerwünschte Pflanzen zu vernichten. Der Handel und die Benutzung von Pestiziden sind strikt reglementiert: zugelassene Pestizide, die von handelsüblicher Qualität sind, werden nach guter landwirtschaftlicher Praxis verwendet, Behandlungen müssen registriert werden und Spritzgeräte müssen einer technischen Kontrolle unterzogen werden.

	2009		2010	
	Inspektio- nen	Günstig	Inspektio- nen	Günstig
Kontrolle auf Ebene der Geschäfte	763	84,4 %	846	90,7 %
Besitz und Benutzung von Landwirten	2.429	85,6 %	3.161	88,3 %

Die Kontrollergebnisse haben sich seit 2009 verbessert. Die hauptsächlichsten Übertretungen betrafen den Besitz von nicht zugelassenen Pestiziden und unvollständige oder nicht vorrätige Spritzregister; 214 Verwarnungen und 210 Protokolle wurden erstellt für die Nicht-Konformitäten.

Im Jahr 2010 wurden 2.056 Proben von Obst, Gemüse und Getreide auf dem belgischen Markt entnommen, um Pestizidrückstände von mehr als 500 unterschiedlichen Pestiziden zu ermitteln. 97,8 % der Ergebnisse waren konform (keine Rückstände oder keine Überschreitung der gesetzlich festgelegten Grenzwerte an Rückständen). Importiertes Obst und Gemüse aus Drittländern hat verhältnismäßig mehr Grenzwertüberschreitungen an Rückständen aufgewiesen als Produkte der Mitgliedsstaaten (95% vs 99%). Die Grenzwertüberschreitungen an Rückständen sind seit September 2008 vollständig vereinheitlicht innerhalb der europäischen Union.

Neben Tee und Kräutertee gab es hauptsächlich Übertretungen bei Erdbeeren und Trauben. Hauptsächlich Paprika, Petersilie, Erbsen und Bohnen wiesen Grenzwertüberschreitungen auf.

3.6. Tierfuttermittel

Wie im Jahr 2009 bestätigen die im Jahr 2010 durchgeführten Inspektionsergebnisse die sehr guten Kontrollergebnisse im Bereich der Tierfuttermittel: 93,4 % der Kontrollen bezogen auf die Infrastruktur, die Eigenkontrolle, die Hygiene, die Rückverfolgbarkeit, die Verpackung, die Etikettierung und die Meldepflicht sowie 94,5 % der Inspektionen über die Einhaltung der Vorschriften im Bereich Tierarzneifuttermittel fielen günstig aus.

3.7. Tierkrankheiten

3.7.1. Sanitärpolitik

In Belgien wird die Bekämpfung der Tierkrankheiten seit mehreren Jahrzehnten organisiert. Sie stützt sich für die meisten Krankheiten auf offizielle Bekämpfungsprogramme, die verpflichtend sind. Die Sanitärpolitik in Belgien hängt von mehreren Faktoren ab, die direkt miteinander verbunden sind:

- der offiziell seuchenfreie Status in unserem Land in Bezug auf gewisse Krankheiten (z.B. Brucellose und Tuberkulose seit 2003, Leukose seit 1999)
- die Handelsbeziehungen mit gewissen Ländern, die keinen seuchenfreien Status besitzen für gewisse Krankheiten, was die Umsetzung einer wachsenden Sanitärpolitik der Tierbewegungen betrifft, die aus diesen Ländern stammen
- die Einhaltung der Anwendung der Normen der OIE (Weltorganisation der Tiergesundheit)
- das mögliche Auftreten von neu auftretenden Tierkrankheiten

Im Dezember 2010 wurde ein neuer Brucelloseherd während einer Untersuchung nach einem Rinderabortus aufgespürt. Dank der schnellen Reaktion der FASNK wurde der offiziell seuchenfreie Status in Belgien nicht beeinträchtigt.

Die FASNK hat einen Großteil der Sanitärüberwachung an die Regionale Vereinigung der Tiergesundheit übertragen und investiert jährlich mehr als 7 Millionen € darin.

Um die Sanitätsicherheit unserer Herden auf nationaler und internationaler Ebene zu garantieren, wurden verschiedene Ansätze ausgewählt:

- Analysen von Rindern, die aus nicht offiziell seuchenfreien Mitgliedsstaaten stammen, während ihrer Einführung und der nächsten Winterkampagne,
- eine Winterkampagne während der Blutanalysen durchgeführt werden bei einer willkürlichen Auswahl von Tieren, um die Seroprävalenz der Krankheiten aufzuspüren und zu bewerten
- eine epidemiologische Untersuchung begleitet von Analysen im Falle von Fehlgeburten bei Rindern und kleinen Wiederkäuern
- Die administrative Verwaltung, was die sanitäre Weiterverfolgung und die wissenschaftliche Unterstützung der Akteure vor Ort betrifft
- die Bereitstellung einer Serothek (Serumproben der Winterkampagne), um eine retroaktive Analyse zu ermöglichen
- die Analyse und die Weiterverfolgung neuer Entwicklungen der neu oder wiederauftretenden Tierkrankheiten (z.B. BVD, IBR, Q-Fieber, Blauzungkrankheit, West-Nil-Fieber).

Dieser neue Ansatz der Sanitärstrategie wird es uns ermöglichen gleichzeitig den seuchenfreien Status des Landes aufrechtzuerhalten und die Anwendung der Sanitärpolitik zu erweitern.

Weiterverfolgung der Aborte

Es findet im Falle eines Abortus bei Rindern, Schafen und Ziegen eine Weiterverfolgung statt: neben der verpflichtenden Aufspürung von Brucellose werden zahlreiche Krankheitserreger analysiert.

In diesem Rahmen wurde ein Brucelloseherd in der Provinz Lüttich aufgespürt. Die Krankheit wurde in Belgien nicht mehr seit 10 Jahren aufgespürt. Alle Tiere des Herds wurden geschlachtet und die FASNK hat eine epidemiologische Untersuchung größeren Umfangs durchgeführt: eine serologische Weiterverfolgung der 164 Herden, die mit dem Herd in Kontakt getreten waren und eine Analyse auf nationaler Ebene der Milch aus dem Tank der Milchviehbetriebe. Kein neuer Fall von Brucellose wurde aufgespürt. Der Ursprung der Kontamination konnte nicht identifiziert werden. Die Weiterverfolgung der Aborte hat seine Wichtigkeit erwiesen im Hinblick auf eine frühzeitige Erkennung des Wiederauftretens der Rinderbrucellose.

Im Jahr 2010 wurden 6.650 Aborte analysiert: eine serologische Analyse der Mutter und eine virologische und bakteriologische Analyse des Abortus oder der Plazenta. Folgende Erreger wurden ebenfalls aufgespürt: Virale Rinderdiarrhöe (VRD), infektiöse bovine Rhinotracheitis (IBR), Leptospirose, Neosporose, Q-Fieber, Neospora caninum, Blauzungkrankheit, Hefepilze und Schimmel, Arcanobacterium pyogenes, Escherichia coli, Salmonella und Listeria monocytogenes.

Ein Erreger, der wahrscheinlich die Ursache des Abortus ist, liess sich in 40% aller Analysen erkennen. Die 2010 erworbene Erfahrung hat eine Aktualisierung der aufzuspürenden Krankheiten sowie eine Optimierung der Analysemethoden ermöglicht, die wahrscheinlich in Zukunft dazu beitragen werden eine grössere Anzahl von Fällen zu identifizieren.

3.7.2. Infektiöse Anämie der Pferde

2010 wurde in Belgien zum ersten Mal die infektiöse Anämie der Pferde diagnostiziert. Die FASNK hat eine weitläufige Untersuchung durchgeführt, um 2.085 Pferde aus Rumänien, die 2007 in Belgien eingeführt wurden, zu identifizieren und zu testen.

Es wurden insgesamt 7 Herde identifiziert; alle infizierten Pferde stammten aus Rumänien. Die infizierten Tiere wurden geschlachtet oder eingeschläfert und den 7 betroffenen Betrieben wurden Bewegungsverbotsmaßnahmen auferlegt sowie eine serologische Weiterverfolgung der restlichen Pferde. Die Maßnahmen wurden in allen Betrieben aufgehoben nachdem keine Infektion mehr 3 Monate nach der Beseitigung des infizierten Tieres mehr bestätigt werden konnte. Ein neuer ministerieller Erlass, veröffentlicht am 27. Oktober 2010, erleichtert die Bekämpfung dieser Krankheit.



3.7.3. Trichine : neuer Status für Belgien

In Belgien werden alle Schweineschlachtkörper, die für den innergemeinschaftlichen Handel oder den Export bestimmt sind, systematisch seit 1979 auf das Auftreten von Trichinen untersucht. Da keine Trichinlarve mehr bei Schweinen seit 1979 aufgespürt wurde, hat Belgien im März 2010 eine Anfrage zur offiziellen Anerkennung einer „Region mit geringem Risiko des Auftretens von Trichinen bei Schweinen“ bei der Europäischen Kommission angefragt.

Die Mitgliedsstaaten haben 2010 Belgien einstimmig die Anerkennung erteilt. Belgien reiht sich in eine Linie mit Dänemark ein, welches den Status im Jahr 2007 erhalten hat. Dieser Status ermöglicht es, die Aufspürungstests der Trichine bei Schweinen auf eine Risikoüberwachung einzugrenzen.

In Zukunft können die Tests begrenzt werden auf Zuchtschweine (Säue und Eber) und auf Schweine, die einen Zugang nach Draußen haben (BIO Schweine und „unter freiem Himmel“).



3.8. Identifizierung und Registrierung der Tiere

Im Jahr 2010 wurden 6.779 Kontrollen der Identifizierung und Registrierung von Vieh und Geflügel durchgeführt. Wie in den vorherigen Jahren fielen mehr als 95 % der Kontrollen günstig aus; Probleme bestanden hauptsächlich in Ziegen-, Schafs-, und Zuchtwildbetrieben, für die die Situation sich nicht verbessert.

3.9. Wohlbefinden der Tiere

Im Rahmen des Tierschutzes und des Wohlbefindens der Tiere wurden 10.744 Inspektionen (9.869 im Jahr 2009) in 5.744 landwirtschaftlichen Betrieben, Schlachthöfen und während des Transportes von Schlachttieren durchgeführt; wie im Jahr 2009, wurden 3 % Übertretungen festgestellt.

3.10. Schlachtung

Alle Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine und Pferde müssen einer Untersuchung vor und nach der Schlachtung unterzogen werden: der Expertise. Erstes Ziel dieser Expertise ist es den Schutz der Volksgesundheit zu garantieren, indem Fleisch vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird,

welches Anomalien aufweist, mit Krankheitserregern kontaminiert ist oder mit Rückständen von Tierarzneimitteln, Pestiziden oder Kontaminanten. Die Expertise wird von einem offiziellen Tierarzt durchgeführt, üblicherweise ein beauftragter Tierarzt der Agentur.

	Untersuchte Schlachtkörper	Beschlagnahmte Schlachtkörper
Rinder	503.277	1.681 (0,3 %)
Kälber	334.013	446 (0,1 %)
Schweine	11.924.052	27.901 (0,2 %)
Pferde	8.970	44 (0,5 %)
Schafe	143.196	140 (0,1 %)
Ziegen	7.962	11 (0,1 %)

Neben der Expertise selbst führt der offizielle Tierarzt ebenfalls Inspektionen über die Informationen zur Nahrungsmittelkette aus, zum Wohlbefinden der Tiere, zu spezifischem Risikomaterial (Maßnahmen gegen den Rinderwahn) und anderen Nebenprodukten, Labortests, Hygiene, Infrastruktur und Eigenkontrolle. Mehr als 94 % der Inspektionen über die Meldepflicht, die Rückverfolgbarkeit, die Identifizierung und die Registrierung und die Müllverwaltung waren konform. 83 % der Kontrollen der Eigenkontrollsysteme waren konform und 68,3 % der Infrastruktur und der Hygiene.

3.11. Verarbeitung von Nahrungsmitteln

Im Jahr 2010 wurden 3.672 Aufträge bei 3.066 Anbietern in den Niederlassungen der industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, von Fleisch, Fischereiprodukten, Milchprodukten und Eiprodukten ausgeführt.

Hauptsächlich durchgeführte Kontrollen in der Verarbeitung

Inspektionen	18.265	92,6 %
Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene	5.492	90,4 %
Verpackung und Etikettierung	2.636	96,4 %
Rückverfolgbarkeit	2.155	96,5 %
Meldepflicht	2.569	97,9 %
Eigenkontrollsystem	2.432	79,4 %
Müllverwaltung	1.358	97,9 %
Transport	1.623	95,8 %
Probenentnahmen	12.672	96,3 %

Die Nicht-Konformitäten haben zu 657 Verwarnungen und 68 Protokollen, 2 zeitweiligen Schließungen von Betrieben, 7 Verfahren Entzug der Zulassung und 11 definitive Beschlagnahmen (398.673 Liter natürliches abgefülltes Mineralwasser, 10.275 Liter Öl und Fette, 1.400 Liter Eier und Eiprodukte, 21.845 kg Fleisch von Geflügel, Rind und Schwein, 100 kg Diätprodukte und Nahrungsergänzungsmittel und mehr als 3 Tonnen andere Produkte).

3.12. Horeca, Großküchen, Einzelhändler und Großhändler

Im Jahr 2010 wurden 14.189 Aufträge in 13.743 Horeca-Niederlassungen ausgeführt, 2.160 Aufträge in 2.122 Großküchen, 6.773 Aufträge bei 6.574 Einzelhändlern und 164 Aufträge bei 162 Großhändlern von Lebensmitteln.

	Infrastruktur, Einrichtung & Hygiene	Günstig	Eigenkontrollsystem	Günstig	Meldepflicht	Günstig	Rückverfolgbarkeit	Günstig
Horeca	13.006	57,0 %	4.576	29,2 %	4.686	93,3 %	4.398	85,9 %
Großküchen	2.166	62,2 %	1.182	49,3 %	1.290	96,3 %	1.316	89,9 %
Einzelhändler	7.020	52,2 %	3.433	60,0 %	3.410	94,9 %	3.303	88,7 %
Großhändler	147	64,6 %	51	54,9 %	67	91,0 %	109	84,4 %

Im Horeca Bereich waren 84,4% der Kontrollen zum Rauchverbot günstig (92,5% 2009); der Anstieg der Nicht-Einhaltung des Rauchverbots lässt sich zurückführen auf die Anpassung der Gesetzgebung am 01.01.2010.

Global waren 96,2 % der analysierten Proben konform.

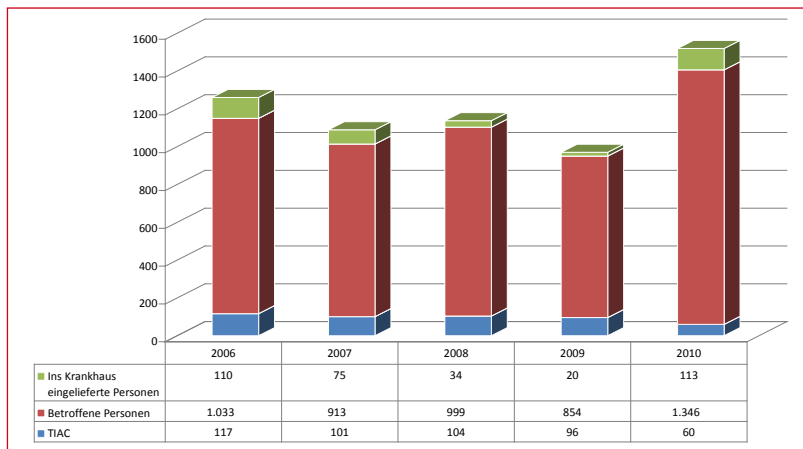
Die Regelwidrigkeiten haben zu 10.365 Verwarnungen, 2.851 Protokollen, 174 Maßnahmen gegenüber einem anderen Anbieter, 150 zeitweilige Schließungen, 8 Verfahren des Entzugs oder der Aufhebung einer Genehmigung und 516 Beschlagnahmen geführt. (ungefähr 5.500 kg Fleisch, 5.000 kg Fischereiprodukte, 2.500 kg Getreide und Bäckereiprodukte, 2.000 kg Obst und Gemüse, 500 kg Milch und Milchprodukte und mehr als 27 Tonnen anderer Produkte).

In Zusammenarbeit mit der Horeca Vereinigungen möchte die Agentur das Maß an Hygiene in Restaurants, die es nötig haben, erhöhen. Nachdem die Restaurants, die sich zertifizieren lassen, einen Bonus auf die jährliche Abgabe erhalten sowie den Smiley, hat die FASNK einen neuen Anreiz gestartet: eine Alternative zur Verwaltungsstrafe.

Dies betrifft die Protokolle, die nach dem 01.01.2011 für Horeca-Anbieter, die eine Genehmigung der FASNK besitzen, ausgestellt wurden. Die FASNK gibt die Möglichkeit die Verwaltungsstrafe zurückzunehmen unter der Bedingung, dass das gesamte Personal der Niederlassung an einer Schulung teilnimmt. Diese Schulung wird vom Beratungsdienst der FASNK oder in Zusammenarbeit mit den verschiedenen Horeca-Vereinigungen organisiert..

3.13. Kollektive Lebensmittelvergiftungen (TIAC)

Lebensmittelvergiftungen sind Infektionen oder Vergiftungen, die beim Verzehr von einem Lebensmittel oder von kontaminiertem Wasser entstehen. Man spricht auch von einer kollektiven Lebensmittelvergiftung (TIAC), wenn ähnliche Symptome in denselben Umständen bei mindestens 2 Personen auftreten und eine Schadenursache (wahrscheinlich) mit derselben Lebensmittelquelle besteht.



Entwicklung der ermittelten TIAC

Die hauptsächlichen Ursachen der TIAC im Jahr 2010 waren:

- Das Virus Norwalk in Obstsalat, Hackfleisch, Suppe, Mousse au chocolat: 15 Zwischenfälle haben zu 429 Erkrankten und 25 Krankenhauseinweisungen geführt
- Staphylokokken und Bacillus cereus in zubereitetem Huhn und Reis: 4 Zwischenfälle, die zu 60 Erkrankten und 31 Krankenhauseinweisungen geführt haben
- Salmonellen in Merguez-Würsten: 4 Zwischenfälle, die zu 48 Erkrankten und 14 Krankenhauseinweisungen geführt haben

3.14. Vorbeugung und Krisenverwaltung

Die Vorbeugung und Krisenverwaltung sind entscheidende Aufgaben der FASNK. Die Vorbeugung von Tierkrankheiten macht einen wesentlichen Teil der Aufgaben des Dienst Vorbeugung und Krisenmanagement aus. Dieser Dienst trägt zur Ausarbeitung und Weiterverfolgung der Überwachungsprogramme dieser Tierseuchen und neu auftretenden oder exotischen Tierkrankheiten sowie Zoonosen (auf den Menschen übertragbare Krankheiten) bei (z.B. das Q Fieber, das West Nile Fieber).

In den letzten zehn Jahren hat die FASNK eine gute Sachverständigkeit im Krisenmanagement entwickelt. Glücklicherweise wurde die Agentur im Jahr 2010 mit keinen Krisen größeren Umfangs konfrontiert. Es wurden drei Simulationsübungen mit den Diensten der FASNK, den Anbietern und ihren Berufsvereinigungen organisiert, um eine gewisse Wachsamkeit aufrechtzuerhalten:

- die Rückverfolgbarkeitsübung im Geflügelsektor, in Zusammenarbeit mit den Berufsvereinigungen
- die Benelux-Übung, die einen Herd von Maul- und Klauen-seuche simulierte – eine sehr ansteckende Tierkrankheit bei Rindern, kleinen Wiederkäuern und Schweinen – in Zusammenarbeit mit den niederländischen, luxemburgischen Behörden und dem Beneluxsekretariat
- Eine Grenzüberschreitende Übung mit Deutschland und Luxemburg, die auf die Einsammlung und Verarbeitung von Milch aus Risikozonen der Maul- und Klauen-seuche abzielte

Eine gutes Management dieser Zwischenfälle ist nur möglich, wenn alle Beteiligten ausreichend auf die Situationen vorbereitet werden, die eines Tage auf sie zukommen könnten.

Diese Übungen haben gezeigt, dass die Anbieter fähig sind eine gute Rückverfolgbarkeit ihrer

Produkte zu gewährleisten. Es bleibt jedoch notwendig, insbesondere die Anbieter, die das letzte Glied der Produktionskette darstellen, zu sensibilisieren was die Wichtigkeit einer schnellen und korrekten Übermittlung der Informationen an den nächsten Anbieter der Kette betrifft.

Aufgrund dieser Übungen hat die FASNK ihre internen Verfahren in Sachen Weiterverfolgung der Rückverfolgbarkeit bei einem Zwischenfall mit einem chemischen Kontaminanten angepasst.

Die Übung hat schlussendlich zu einer Serie von Verbesserungsvorschlägen geführt, was die Zusammenarbeit und die Herangehensweise im Falle eines Herd einer Tierkrankheit betrifft, wie z.B. die Maul- und Klauen-seuche.

Diese Übungen ermöglichen es, die verschiedenen betroffenen Dienste vor Ort zu sensibilisieren, die Zusammenarbeit mit den anderen Behörden und die Herangehensweise im Falle eines Zwischenfalls zu verbessern und diesen folglich besser zu managen.

3.15. Betrugsbekämpfung

Im Rahmen der Betrugsbekämpfung der Sicherheit der Nahrungsmittelkette führt die nationale Untersuchungseinheit der FASNK (UNE) Untersuchungen über die Verwendung von illegalen Wachstumsförderern durch, nimmt auf Anfrage der Polizei an Straßenkontrollen teil, ergreift Maßnahmen zu diesem Thema (Identifizierung von Pferden, Verkauf im Internet von Nahrungsergänzungsmitteln, Tierarzneimitteln...).

Sie arbeitet aktiv mit verschiedenen belgischen Behörden und internationalen Instanzen zusammen; sie nimmt an Versammlungen von Arbeitsgruppen teil mit:

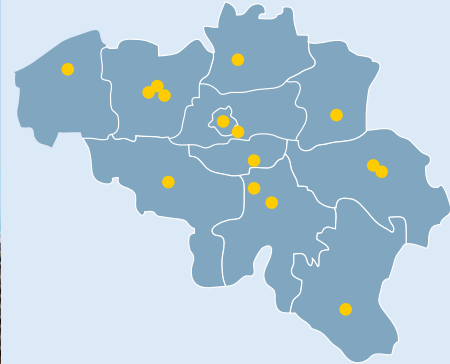
- Der multidisziplinären Einheit Hormone (CMH)
- Die interdepart. Kommission für die Koordinierung der Betrugsbekämpfung in den wirtschaftlichen Sektoren (CICF)
- Die interdepart. Koordinationseinheit für die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit (CICSA)
- Die multidisziplinäre Einheit der Betrugsbekämpfung für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (CMSA), unter dem Vorsitz der FASNK.

Betrugsbekämpfung

	2008	2009	2010
Betrugsuntersuchungen	322	260	237
Teilnahme an Straßenkontrollen	18	20	27
Spezifische Maßnahmen (Nahrungsergänzungsmittel, Pferde,...)	20	13	17
Transfert von Informationen an andere Dienste	109	126	200
Koordinierte Aktionen mit anderen Behörden	781	723	819
Übertretungen	245	294	187

4

17 ADRESSEN DER FASNK



Zentralverwaltung










- 1 CA Botanique - Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Brüssel
T 02/211 82 11 – F 02/211 82 00 – www.afsca.be
Kontaktstelle für Verbraucher: 0800 13 550
pointdecontact@afsca.be
Beratungsdienst: voorlichtingvulgaris@favv.be



Provinziale Kontrolleinheiten

- 2 PKE Antwerpen
Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11
Info.ANT@favv.be
- 3 PKE Brüssel
CA Botanique, Food Safety Center, 1^{er} étage
Bd du Jardin Botanique 55, 1000 Brüssel
T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – Info.BRU@afsca.be
- 4 PKE Hennegau
Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons
T 065 40 62 11 – F 065 40 62 10
Info.HAI@afsca.be
- 5 PKE Limburg
Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
Info.LIM@favv.be
- 6 PKE Lüttich
Bd Frère–Orban 25, 4000 Lüttich
T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
Info.LIE@afsca.be
- 7 PKE Luxemburg
Rue du Vicinal 1 – 2^{ème} étage, 6800 Libramont
T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
Info.LUX@afsca.be
- 8 PKE Namur
Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
Info.NAM@afsca.be



9	<p>PKE Ostflandern Zuiderpoort, blok B, 10^{de} verdieping Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20 – Info.OVL@favv.be</p>	
10	<p>PKE Flämisch-Brabant Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E, 3001 Leuven T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05 – Info.VBR@favv.be</p>	
11	<p>PKE Wallonisch-Brabant Espace Coeur de Ville 1, 2^{ème} étage, 1340 Ottignies T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80 Info.BRW@afsca.be</p>	
12	<p>PKE Westflandern Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12 Info.WVL@favv.be</p>	
Labors der FASNK		
13	<p>Gembloux Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77</p>	
14	<p>Gentbrugge Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01</p>	
15	<p>Lüttich Rue Louis Boumal 5, 4000 Lüttich T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96</p>	
16	<p>Melle Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01</p>	
17	<p>Tervuren Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30</p>	

2010

Unsere Aufgabe ist es, die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und die Qualität unserer Nahrungsmittel zu überwachen, um die Gesundheit der Menschen, Tiere und Pflanzen zu schützen.



Föderalagentur
für die Sicherheit
der Nahrungsmittelkette

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55
1000 Brüssel
T 02/211 82 11
F 02/211 82 00

www.afsca.be
info@afsca.be

