



**BELGIENS UMGANG MIT DER SICHERHEIT DER
NAHRUNGSMITTELKETTE :
Die Föderale Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
(FASNK) von 2002 bis 2006**

**Gil Houins, Geschäftsführendes Verwaltungsratsmitglied
Januar 2007**

**BELGIENS UMGANG MIT DER SICHERHEIT DER
NAHRUNGSMITTELKETTE /
Die Föderale Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
(FASNK) von 2002 bis 2006**

**Gil Houins, Geschäftsführendes Verwaltungsratsmitglied
Januar 2007**

1	Ursprung der FASNK	3
1.1	Dioxinkrise (1999)	3
1.2	Europäische Reaktion	4
1.3	Politische Entscheidung Belgiens	5
2	Die FASNK als Organisation	6
2.1	Personal	6
2.2	Beratungsorgan	6
2.3	Wissenschaftlicher Ausschuss	7
2.4	Finanzierung	7
2.5	Entwicklungen « Business plan 2005-2008 »	8
3	Rolle der FASNK	11
3.1	Aufgaben und Zuständigkeiten	11
3.2	Struktur	13
4	Kontrolle	15
4.1	Kontrollprogramme	16
4.2	Durchführung der Kontrollen	18
4.2.1	Geplante Kontrollen	18
4.2.2	Ungeplante Kontrollen	18
4.2.3	Charta des Prüfers	19
5	Die Werte der Nahrungsmittelagentur	19
6	Schlussfolgerung	19
7	Kontakte	20

1 URSPRUNG DER FASNK

Infolge der verschiedenen Nahrungsmittelkrisen, von denen Europa und Belgien in den letzten Jahren betroffen waren, insbesondere der Dioxinkrise, ist die Föderale Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK oder Nahrungsmittelagentur) durch das Gesetz vom 4. Februar (B.S. 18.02.2000) eingesetzt worden.

Bis 2002 kümmerten sich verschiedene Dienststellen um die Nahrungsmittelsicherheit, und dann wurde die Agentur konkret geschaffen durch die Eingliederung des Personals dieser verschiedenen Stellen:

- Ministerium für Landwirtschaft mit der GD 4 (Pflanzen und Rohstoffe) und der GD 5 (Veterinärinspektion und tierische Erzeugnisse),
- Ministerium für Volksgesundheit mit der IGDA (Generalinspektion für Nahrungsmittel), und
- IEV (Institut für Veterinärexpertisen).

Diese Dienststellen arbeiteten parallel zueinander, auch wenn öfters Verbindungen bestanden. Bei Zwischenfällen oder Krisen entwickelte jede Dienststelle ihre eigene Vorgehensweise bezüglich der Problematik. Diese Situation hat zu erheblichen Zeitverlusten und damit Effizienzeinbußen geführt und hat Kritik sowie Misstrauen bei den Verbrauchern und erhebliche Verluste der Wirtschaft während der Dioxinkrise zur Folge gehabt.

1.1 Dioxinkrise (1999)

Die auf Dioxine zurückzuführende Krise hatte 1999 zur Folge, dass hunderte Zuchtbetriebe gesperrt und Erzeugnisse der Primärproduktion wie Eier oder Geflügel für einen Gesamtwert von rund 250 Millionen Euro vernichtet wurden. Gewaltige Fleischmengen wurden vernichtet (93.148 Tonnen), darunter etwa 45.000 Tonnen Schweinefleisch und 12.500 Tonnen Geflügelfleisch. Der finanzielle Verlust wird auf insgesamt 437,5 Millionen Euro geschätzt.

Der Schaden infolge der Dioxinkrise ging aber weit über den finanziellen Aspekt hinaus, denn die Minister für Volksgesundheit und für Landwirtschaft traten zurück. Für den Handel war die Dioxinkrise ein Thema in internationalen Medien, was zu einem erheblichen Gesichtsverlust für sämtliche Produkte der belgischen Nahrungsmittelwirtschaft geführt hat; die Auswirkungen haben lange die Wirtschaftsbeziehungen zu verschiedenen Drittländern belastet.

Es wurde ein parlamentarischer Untersuchungsausschuss eingesetzt, der Empfehlungen bezüglich der Organisation und der Arbeitsweise, der für die Sicherheit der Nahrungsmittel, zuständigen Stellen abgegeben hat. Die FASNK hat diese Empfehlungen berücksichtigt und unter anderem den Schwerpunkt auf Kommunikation, Absprache mit allen Beteiligten (Berufssektoren und Verbraucher) und auf Transparenz gelegt.

1.2 Europäische Reaktion

Die Verbraucher achten sehr auf die Sicherheit der Nahrungsmittel. Die jüngsten Krisen haben ihr Vertrauen in die Nahrungsmittelindustrie und die öffentliche Hand erschüttert. Die Europäische Kommission hat die Nahrungsmittelsicherheit zu einer ihrer wichtigsten Prioritäten erhoben. Im Weißbuch über die Nahrungsmittelsicherheit vom 12. Januar 2000 sind die Leitlinien einer besser vorbeugenden Politik aufgezeigt: Modernisierung der Gesetzgebung, um ein kohärentes und transparentes Regelwerk zu erhalten, Verschärfung der Kontrollen vom Hof bis zum Tisch und Stärkung der Kapazität des Systems wissenschaftlicher Gutachten, um ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit und der Verbraucher zu gewährleisten.

Zu den strategischen Prioritäten des Weißbuchs gehören:

- Aufbau einer europäischen Lebensmittelbehörde,
- Umsetzung eines kohärenten Konzepts, vom Erzeuger zum Verbraucher, in den Nahrungsmittelgesetzen,
- Festlegung des Prinzips, wonach die Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit den Betrieben des Nahrungsmittelsektors und des Tierfuttersektors obliegt ; die Mitgliedsstaaten müssen für die Überwachung und Kontrolle dieser Betriebe sorgen, und die Kommission muss die Effizienz der Kontrollkapazitäten der Mitgliedsstaaten durch Prüfungen und Inspektionen überwachen.

In der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 sind die wichtigsten Grundsätze und die allgemeinen Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung festgelegt worden, wird die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit eingesetzt und werden die Verfahren bezüglich der Sicherheit der Lebensmittel bestimmt (EU ABI. L 31/1). Diese auch als « General Food Law » bezeichnete Verordnung besagt, dass der **Betreiber** (Erzeuger, Verarbeiter, Verteiler) verpflichtet ist, seine eigene Kontrolle innerhalb seines Unternehmens zu organisieren und die Verantwortung dafür zu übernehmen.

2004 wurden im Zuge der Revision der Gesetzgebung über die Lebensmittelhygiene, des so genannten « Hygienepakets » 4 Verordnungen durch das Europäische Parlament und den Rat mit Wirkung zum 1.1.2006 angenommen. Sie betreffen (1) die Lebensmittelhygiene, (2) spezifische Hygieneregeln für Lebensmittel tierischen Ursprungs, (3) amtliche Kontrollen bezüglich der für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkte tierischen Ursprungs, und (4) die amtlichen Kontrollen von Tierfutter und Lebensmitteln.

- **Verordnung H1 : Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene** legt den Schwerpunkt auf die Festlegung der Ziele, die auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit zu erreichen sind, wobei

den Betreibern des Lebensmittelsektors die Verantwortung überlassen wird, die für die Gewährleistung der Unbedenklichkeit der Lebensmittel zu ergreifenden Sicherheitsmaßnahmen anzuwenden.

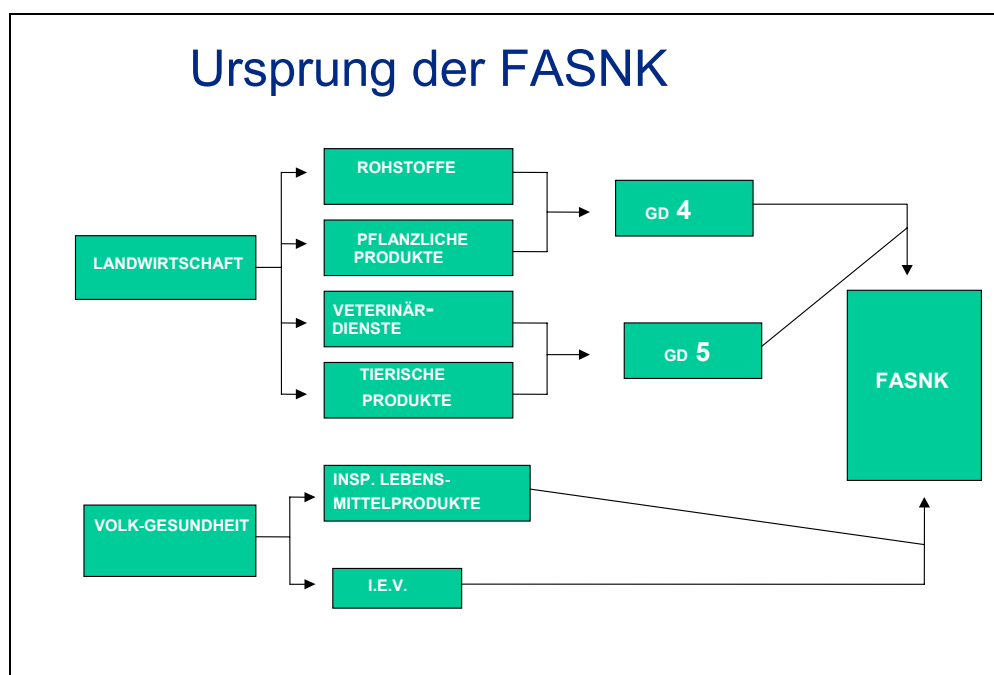
- **Verordnung H2 : Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs** legt Regeln fest, um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit und Volksgesundheit für diese Art von empfindlicher Ware zu gewährleisten.

- **Verordnung H3 : Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs** legt einen Gemeinschaftsrahmen für amtliche Kontrollen der für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnisse tierischen Ursprungs fest und bestimmt spezifische Regelungen für Frischfleisch, lebende Muscheln, Milch und Milchprodukte.

- **Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechtes sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz** soll die Lücken der bestehenden Gesetzgebung hinsichtlich der amtlichen Kontrolle von Lebensmitteln und Tierfutter füllen durch ein harmonisiertes Vorgehen der Gemeinschaft hinsichtlich der Entwicklung und Umsetzung der nationalen Kontrollsysteme.

Neue Normen finden Anwendung, beispielsweise in Bezug auf die Mikrobiologie der Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel).

1.3 Politische Entscheidung Belgiens



Im Zuge der Reform der Kontrollen der Nahrungsmittelkette haben die belgischen Behörden ihre Politik der Nahrungsmittelsicherheit auf vier Säulen aufgebaut : da die Schaffung des Föderalen Öffentlichen Dienstes für Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt (FÖD) und der FASNK eine unerlässliche Voraussetzung war, musste anschließend der Schwerpunkt auf die Sicherheit der gesamten Kette gelegt werden, wobei der Verbraucher aber eine zentrale Stellung in den Aufgaben der neuen Einrichtung erhalten sollte.

In dem Bemühen, die Nahrungsmittelsicherheit insgesamt zu integrieren, wurde beschlossen, dass ein einziger Minister für die beiden Einrichtungen zuständig sein würde: der Minister für Volksgesundheit.

Aus Gründen der effizienten Arbeitsweise des öffentlichen Dienstes wurden die Kontrollzuständigkeiten für die Tier und Pflanzengesundheit ebenfalls der FASNK übertragen.

Vereinfacht kann man die Zuständigkeiten der beiden Einrichtungen wie folgt aufgliedern:

1. Der FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt hat die Aufgabe, die Politik vorzubereiten und besitzt die Zuständigkeit zur Festlegung der Produktnormen (Tierarzneimittel, Pestizide, Nahrungsmittel, Tierfutter ...) sowie zur Festlegung der Normen im Rahmen der Bekämpfung von Viehkrankheiten, im Rahmen des Pflanzenschutzes, der Ausarbeitung der Parameter, die im Rahmen des Wohlbefindens der Tiere und der Veterinärmedizin zu berücksichtigen sind.
2. Die FASNK ist ein ausführendes föderales Organ (zuständig für das gesamte belgische Staatsgebiet), in dem sämtliche Inspektions- und Kontrolldienststellen der Agro-Nahrungsmittelkette zusammengelegt sind. Sie hat die Aufgabe, die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und die Qualität der Lebensmittel zu überwachen, um die Gesundheit der Menschen, Tiere und Pflanzen zu schützen.

2 DIE FASNK ALS ORGANISATION

2.1 Personal

Im Jahr 2006 beschäftigte die Nahrungsmittelagentur etwa 1300 Vollzeitmitarbeiter, darunter ± 700 Personen in Außenstellen der GD Kontrolle und 162 in ihren 5 Laboratorien. Neben dem eigenen Personal greift die FASNK auch auf 800 selbständige Tierärzte zurück, die einen Auftrag erhalten, insbesondere in Schlachthöfen und Zerlegebetrieben.

2.2 Beratungsorgan

Zur Unterstützung ihrer Politik der Öffnung und Mitbestimmung hat die Agentur sich mit einem Beirat ausgestattet. Daran sind alle Partner der FASNK beteiligt, das heißt die Vertreter von Verbraucherschutzorganisationen, Berufsverbänden, Tierschutzvereinigungen und die Vertreter der betroffenen öffentlichen Dienststellen (Regionen, Gemeinschaften, FÖD

Wirtschaft und FÖD Volksgesundheit). Dieser Beirat gibt Stellungnahmen und Ratschläge zur Politik auf dem Gebiet der Nahrungsmittelsicherheit ab (Risikobeherrschung, Eigenkontrolle, Finanzierung, Kommunikation...). Er tritt mindestens 10 Mal im Jahr zusammen und kann sich aus eigener Initiative, auf Antrag des zuständigen Ministers oder der Nahrungsmittelagentur versammeln, beispielsweise im Krisenfall.

Wie man sehen kann, sind Berufs- und Verwaltungskreise stark in diesem Beirat vertreten, was ihn bereichert und seine Ausgewogenheit und Objektivität gewährleistet.

2.3 Wissenschaftlicher Ausschuss

Dem wissenschaftlichen Ausschuss gehören etwa zwanzig wissenschaftliche Fachleute von hohem Niveau an, die unabhängig sind von der Agentur und aus belgischen oder ausländischen Universitäten und Forschungszentren kommen. Der Ausschuss ist vollständig autonom und nimmt eine Beurteilung der Risiken vor; er gibt Stellungnahmen zu Regelungsentwürfen und Kontrollplänen ab. Außerdem achtet er auf ein proaktives Vorgehen der Nahrungsmittelagentur und soll rechtzeitig Probleme erkennen und aufzeigen, damit die Agentur die erforderlichen Maßnahmen ergreifen kann, beispielsweise durch ein geeignetes Überwachungssystem.

2.4 Finanzierung

Die Betriebsmittel der Nahrungsmittelagentur stammen insbesondere aus Zuwendungen der Föderalregierung (jährliche Zuweisung), Beiträgen und Vergütungen, die von verschiedenen Mitwirkenden der Nahrungsmittelkette entrichtet werden, aus Geldern der Europäischen Union, dem Ergebnis von Verwaltungsstrafen und aus freiwilligen Beiträgen oder vertraglichen Einnahmen von Laboratorien zum Beispiel.

Der Haushalt 2007 beläuft sich auf 162,4 Millionen Euro. Die Zuweisung des Staates stellt 43,5% der Finanzierung der Nahrungsmittelagentur dar. Der Sektor finanziert die Agentur zu 22,3% durch Beiträge und zu 32,4% durch Vergütungen. Die Beiträge sind eine jährliche Abgabe, die jeder Mitwirkende zu entrichten hat, und stellen gewissermaßen eine Form der Kostenverteilung für das allgemeine Kontrollprogramm innerhalb der Nahrungsmittelkette dar. Die Vergütungen entsprechen dem Betrag, der für die Leistungen der Nahrungsmittelagentur in Rechnung gestellt wird. Die Europäische Union beteiligt sich zu 1,8%, unter anderem durch die Kofinanzierung von Programmen zum Schutz der Gesundheit von Tieren und Pflanzen. Die sonstigen Finanzierungsquellen machen 2,7% aus.

Zwei königliche Erlasse vom 10. November 2005, einer über die Vergütungen im Sinne von Artikel 5 des Gesetzes vom 9. Dezember 2004 über die Finanzierung der Nahrungsmittelagentur und der andere zur Festlegung der Beiträge im Sinne von Artikel 4 dieses genannten Gesetzes, bilden die Grundlage des neuen Finanzierungssystems der Nahrungsmittelagentur. Es wurde zum 1. Januar 2006 eingeführt und hat keine Änderung des globalen Finanzierungsrahmes des Sektors zur Folge gehabt. Die Höhe der Beiträge schwankt nach einem Bonus-Malus-System, je nachdem, ob für jeden Mitwirkenden eine bescheinigte oder anerkannte Eigenkontrolle besteht oder nicht.

Es gibt etwa 180.000 Mitwirkende, die wie folgt verteilt sind:

•Agro-Zulieferer	900
•Agrarsektor	50.000
•Verarbeitung	15.000
•Großhandel	8.000
•Einzelhandel	41.000
•Hotels, Gaststätten	62.000
•Transport	4.000
Insgesamt	+/- 180.000

2.5 Entwicklungen « Business plan 2005-2008 »

Wozu dient ein neuer Geschäftsplan ?

Der erste Geschäftsplan des damaligen geschäftsführenden Verwaltungsratsmitglieds für die FASNK wurde am 22. November 2000 durch die amtierende Regierung angenommen. Dieser Plan enthielt die Leitlinien zur Entwicklung der Nahrungsmittelagentur in den ersten Jahren ihres Bestehens und wurde 2002 durch das jetzige geschäftsführende Verwaltungsratsmitglied übernommen.

Die Ziele betrafen hauptsächlich die Ausarbeitung der Struktur der Agentur, die Eingliederung der verschiedenen Dienststellen in die neue Organisation und die Ausdehnung eines globalen Monitoring der Nahrungsmittelkette. Weitere Ziele waren die Entwicklung und Einführung des Konzepts der Eigenkontrolle und die Umsetzung einer analytischen Buchführung.

Die meisten dieser Ziele wurden bisher verwirklicht. In der Sondersitzung des Ministerrates vom 20. und 21. März 2004 hat die Föderalregierung die Arbeitsweise der FASNK festgelegt und das geschäftsführende Verwaltungsratsmitglied beauftragt, einen neuen Geschäftsplan zu verfassen und diesen ihr vorzulegen. Am 3. Dezember 2004 wurde der neue Geschäftsplan für die FASNK der Föderalregierung vorgelegt, und diese hat ihn am selben Tag genehmigt.

Zusammenfassung

Die strategische Vision der FASNK berücksichtigt die Erwartungen der verschiedenen Partner und soll in fünf Bereichen einen Mehrwert schaffen :

- Verwirklichung einer sicheren Nahrungsmittelkette, wobei die Gefährdung der Verbraucher soweit wie möglich begrenzt sowie Zwischenfälle und Krisen eingeschränkt werden sollen,
- Aufbau eines zuverlässigen Images zur Stärkung des Vertrauens der Verbraucher und zur Gewährleistung einer guten Wettbewerbsfähigkeit unserer Unternehmen.
- Schaffung eines soliden Rechtsrahmens als Beitrag zur Vereinfachung der Verwaltung,
- Streben nach gegenseitiger Ergänzung der Sektoren,
- Erreichen exzellenter Dienstleistungen in operationeller Hinsicht, indem ein effizienter öffentlicher Dienst mit transparenter Arbeit verwirklicht wird.

Der Aufbau der Nahrungsmittelagentur war in einer ersten Phase auf interne Integration ausgerichtet. Nachdem diese Phase nun abgeschlossen ist, muss die FASNK sich in einer nächsten Phase insbesondere auf den Aufbau einer zuverlässigen Organisation und einer effizienten Arbeitsweise konzentrieren. Dies bedeutet, dass die Verfahren effizienter organisiert und optimiert werden müssen. Außerdem wird die Umsetzung der Eigenkontrolle innerhalb der Betriebe zu einer Verschiebung der Tätigkeiten führen, die von herkömmlichen Kontrollen zur Durchführung von Audits über die Systeme der Eigenkontrolle übergehen werden.

Die künftige Arbeitsweise der FASNK wird auf der Grundlage der strategischen Ziele entwickelt und beruht auf der Verwirklichung einer Reihe von Vorhaben, die in den kommenden Jahren ausgeführt werden können : Durchführung der Eigenkontrolle in den Betrieben, Umsetzung der Schlussfolgerungen der Arbeit von BPR food@work und Aufbau des neuen EDV-Systems Foodnet.

Die globale Arbeitsweise der FASNK ist auf ein Tätigkeitsmodell von hohem Niveau ausgerichtet, zu dem die zentralen Tätigkeiten, die Unterstützungstätigkeiten und die Tätigkeiten für Rechnung Dritter gehören. Außerdem wird die Besetzung sämtlicher Tätigkeiten mit Personal auf der Grundlage des Personalplans 2005 erwähnt. Ein erstes Idealszenario zeigt, welche Auswirkungen die Einführung der anerkannten Systeme der Eigenkontrolle in allen Betrieben sämtlicher Sektoren für 2008 haben wird. Dies wird zu einer Verringerung der Anzahl Kontrollpersonen mit einer Verlagerung der Tätigkeiten innerhalb des Kontrollplans im Sinne der Bearbeitung der Nichtkonformitäten führen. Ein zweites Szenario zeigt die Verschiebungen in dem Fall, wo nur die Hälfte der Betriebe 2008 über ein anerkanntes System der Eigenkontrolle verfügen.

Schließlich wird eine Berechnung der künftigen Finanzmittel und des Etats für jedes dieser Szenarien auf der Grundlage folgender Elemente erstellt:

- Zuweisung im Haushalt des FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt
- Vergütungen werden den Betrieben für Leistungen der FASNK in Rechnung gestellt
- Beiträge haben die Sektoren zu entrichten zur Finanzierung der Tätigkeiten, die den Betrieben nicht in Rechnung gestellt werden können
- Weitere Einnahmen sind die Beteiligung der EU, das Ergebnis von Verwaltungsstrafen, Anlageerträge,...

Der Haushalt 2008 basiert auf eine, der neuen Finanzierung angepassten und den geänderten Tätigkeiten der FASNK, einschließlich des neuen Personalbestandes, Prognose. Der Haushalt wurde für die beiden Szenarien mit einer gewissen Anzahl von Annahmen ausgearbeitet, wobei die Zuweisung des Staates gleich bleibt und die Beiträge der Sektoren entsprechend der Einführung der Systeme der Eigenkontrolle gesenkt werden, so dass die Betriebe zu einer besseren Nahrungsmittelsicherheit beitragen können, ohne dass dies für sie mehr Kosten bedeutet.

Die verschiedenen Szenarien der künftigen Arbeit der FASNK wurden auf der Grundlage folgender Hypothesen ausgearbeitet:

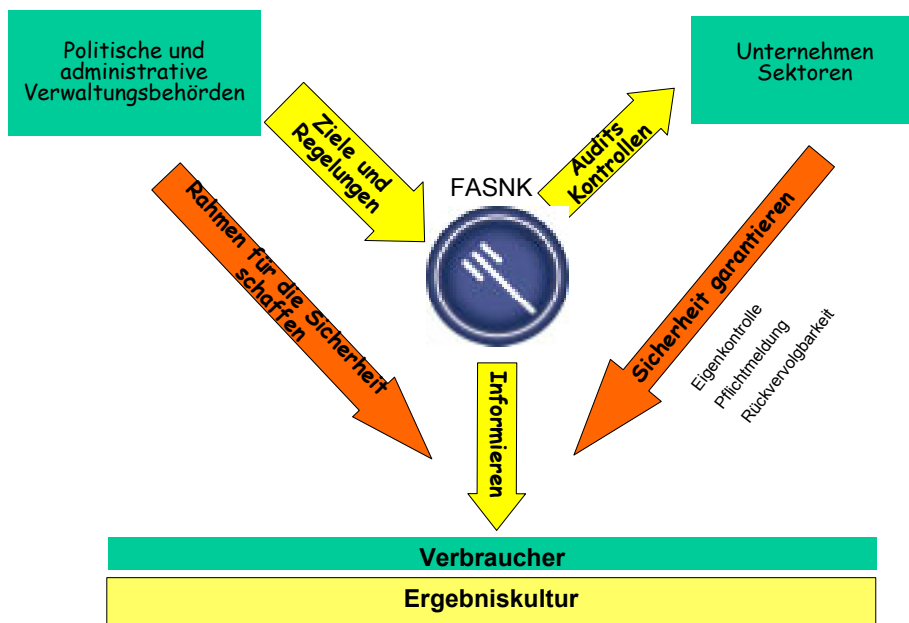
- der Auftrag der FASNK bleibt gleich,
- die einzelnen Sektoren halten die gesetzliche Verpflichtung zur Eigenkontrolle ein und
- die geplanten Automatisierungsprojekte werden erfolgreich verwirklicht.

Auch andere Elemente können die vorgeschlagenen Szenarien beeinflussen, wie neue Risiken ('emerging risks') (die heute nicht notwendigerweise bekannt sind), strategische Entscheidungen bezüglich der Präsenz der FASNK in den einzelnen Sektoren und Veränderungen auf internationaler Ebene (sowohl in Regelwerken als auch in der Geografie).

3 ROLLE DER FASNK

3.1 Aufgaben und Zuständigkeiten

In der FASNK sind alle Inspektions- und Kontrolldienststellen der Nahrungsmittelkette zusammengelegt, um *die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und die Qualität unserer Lebensmittel zu überwachen zum Schutz der Gesundheit der Menschen, Tiere und Pflanzen*. Sie untersteht unmittelbar dem Minister für Volksgesundheit und ist bei der Ausführung ihrer Kontrollen unabhängig. Die 4 wichtigen Aspekte sind also die Sicherheit der Nahrungsmittel, die Tierkrankheiten, die Pflanzenkrankheiten und das Wohlbefinden der Tiere.

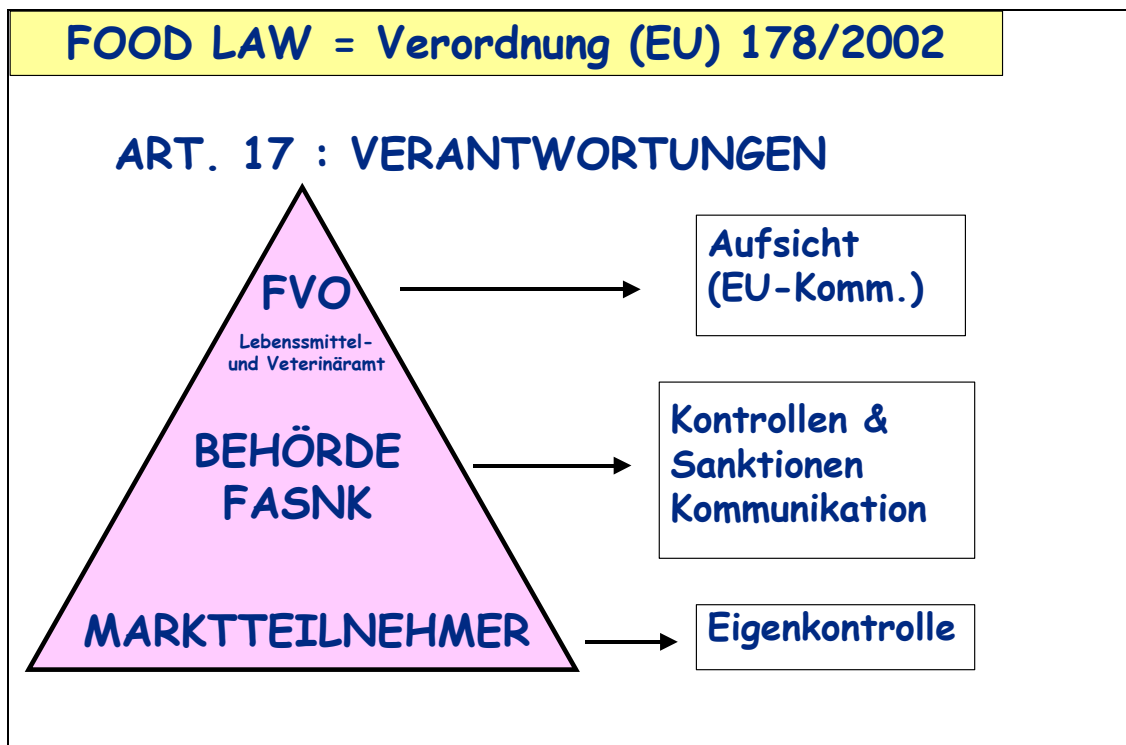


In der Praxis bilden die Kontrolle, Überprüfung und Begutachtung der Lebensmittel und ihrer Rohstoffe in allen Phasen der Nahrungsmittelkette sowie die Kontrolle der in der Produktion, der Lagerung, dem Transport, dem Handel, dem Import und Export von Nahrungsmitteln und ihrer Rohstoffe tätigen Akteure sowie der Orte, an denen diese Vorgänge stattfinden, die Hauptaufgabe der Agentur.

Die Nahrungsmittelagentur besitzt sehr umfangreiche Befugnisse, von der Erstellung operationeller Regelwerke (Festlegung der Normen für die Marktteilnehmer) bis zur Überwachung der verschiedenen Glieder der Kette (Produkte und Produktionsverfahren) auf der Grundlage der Risikobewertung durch Inspektions-, Kontroll- und Auditmaßnahmen,

wobei auch die Kennzeichnung und Registrierung der Tiere und die Rückverfolgbarkeit der Produkte organisiert werden. Zulassungen, Genehmigungen und Eintragungen der Mitwirkenden innerhalb der Kette, die Exportbescheinigungen, die Ausarbeitung von Vorbeugungs-, Bewusstseinsbildungs- und Informationsmaßnahmen sowie die Anerkennung von Drittlaboratorien vervollständigen das Spektrum der Tätigkeiten.

Die Agentur kann auch auf vertraglicher Basis andere Kontrollaufgaben annehmen, beispielsweise in wirtschaftlicher Hinsicht.



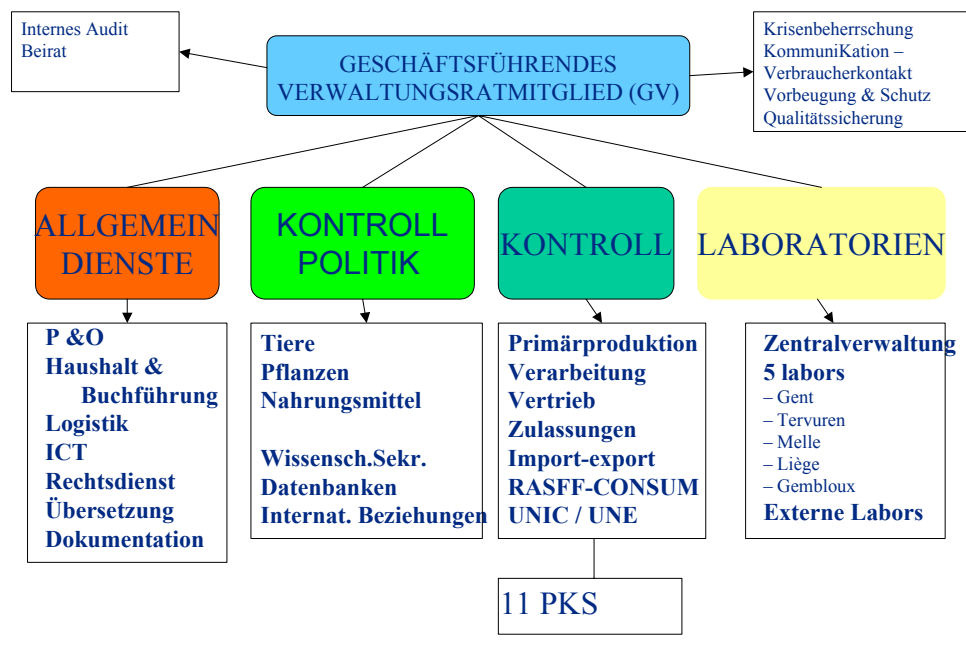
Wie im *General Food Law* (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) vorgesehen ist, inspiziert und kontrolliert die FASNK die korrekte Ausführung der Verpflichtungen bei jedem einzelnen Marktteilnehmer.

Die FASNK untersteht selbst der Aufsicht des OAV (Lebensmittel- und Veterinäramt = FVO oder Food and Veterinary Office), dem Kontrollorgan der Europäischen Kommission – GD SANCO.

Im belgischen Recht ist der königliche Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette (B.S. 12.12.2003) seit dem 1. Januar 2005 in Kraft. Es obliegt also nunmehr dem Erzeuger, durch ein zuverlässiges Kontrollsystem die Sicherheit der vom ihm auf den Markt gebrachten Produkte zu gewährleisten. Die Anerkennung der Einführung eines solchen Systems durch ein Audit in jedem einzelnen Betrieb kann entweder durch die FASNK oder durch eine von der FASNK anerkannten und zugelassenen Zertifizierungsstelle vorgenommen werden,

wobei die allgemeine Überwachung der Nahrungsmittelkette durch Inspektionen ein Vorrecht der Agentur bleibt.

Die Ausarbeitung von Leitfäden über die Eigenkontrolle durch den Sektor wird sehr empfohlen, beispielsweise mit Hilfe eines Bonus-Malus-Systems im Rahmen des Finanzbeitrags der Betriebe. Diese Entwürfe von Leitfäden müssen von der FASNK **mittels einer** Stellungnahme des Wissenschaftlichen Ausschusses hin genehmigt werden. Die durch die Sektoren selbst erstellen Leitfäden sollen den Betrieben wirksam bei der Verwirklichung ihres eigenen Systems der Eigenkontrolle helfen und für die Durchführung der Audits als Referenz dienen. Das Besondere an den Leitfäden besteht darin, dass sie jeweils für einen bestimmten Sektor gelten, einfach gehalten und auf die Risikoanalyse sowie die bestehende Gesetzgebung ausgerichtet sind.



Sie konzentrieren sich im Wesentlichen auf die Sicherheit der Nahrungsmittel und die Rückverfolgbarkeit und können gegebenenfalls im Sinne der praktischen Nutzbarkeit Elemente bezüglich der Qualität enthalten.

3.2 Struktur

Die Nahrungsmittelagentur ist eine föderale Verwaltung (halbstaatliche Einrichtung des Typs A), die durch ein geschäftsführendes Verwaltungsratsmitglied (GV) mit Unterstützung von vier

Generaldirektoren geleitet wird. Diese Struktur wird durch zwei beratende Organe ergänzt: einen beratenden und einen wissenschaftlichen Ausschuss.

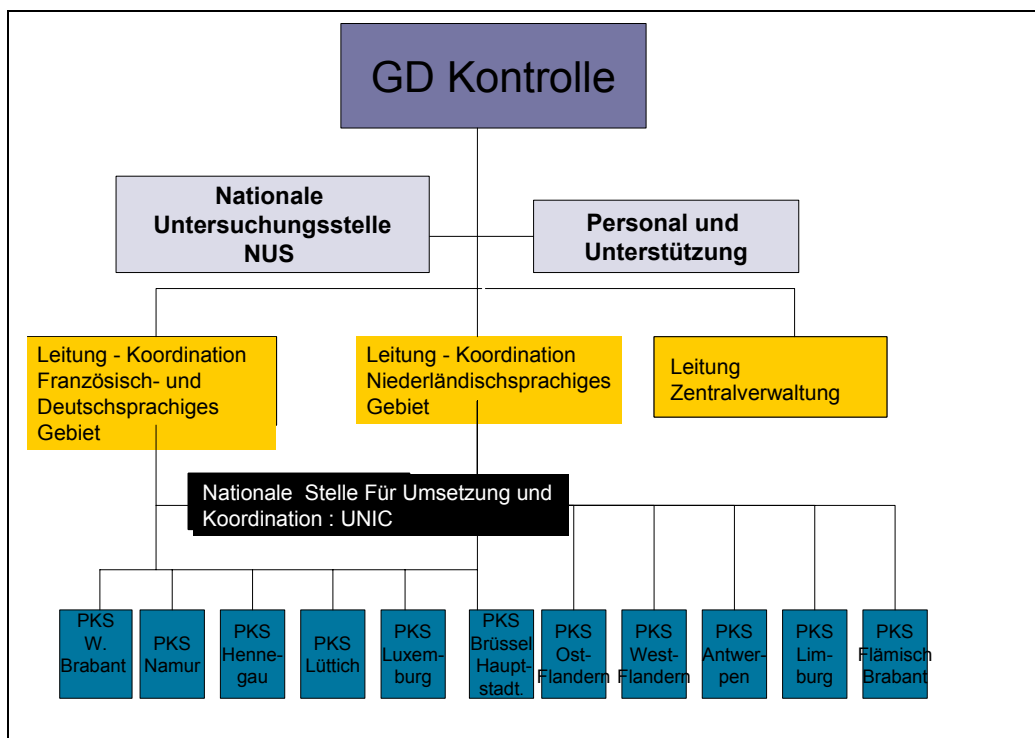
Neben der allgemeinen Verwaltung der Agentur leiten die Dienste des GV die Kommunikation und den Kontakt zur Öffentlichkeit, eine Stelle für Krisenvorbeugung und –Verwaltung und einen Dienst für Qualität, interne Audits sowie Vorbeugung und Schutz am Arbeitsplatz. Ihm ist auch das Sekretariat des Beirates zugeordnet, da der GV diesem Beirat vorsitzt.

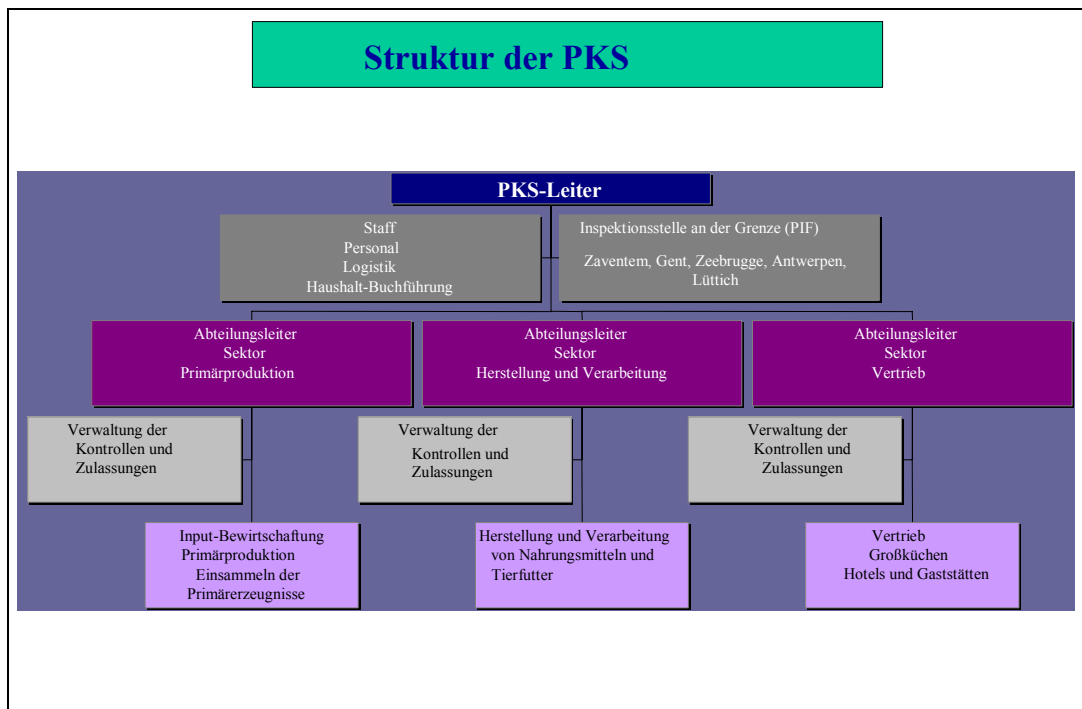
Die Generaldirektion (GD) « Kontrollpolitik » ist zuständig für die internationalen Beziehungen und insbesondere die belgische Vertretung im ständigen Ausschuss der EU für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit. Sie erarbeitet operationelle Regelungen und Kontrollprogramme und organisiert den Aufbau der Datenbanken sowie die Entwicklung der Politik. Diese GD organisiert auch den Kontakt zu den Berufssektoren.

Die GD « Kontrolle » setzt das jährliche Kontrollprogramm in provinzielle Kontrollpläne um und umfasst die zentralen Dienststellen mit Koordinationsaufgaben sowie die externen Inspektionsdienste. In jeder Provinz gibt es eine provinzielle Kontrollstelle (PKS). Es gilt 11 davon, und jede untersteht einem PKS-Leiter.

Die GD « Laboratorien » leitet die fünf Laboratorien der FASNK (Gentbrugge, Tervuren, Melle, Lüttich und Gembloux) sowie die Beziehungen zu den externen Laboratorien, die Partner der FASNK sind (private, zu Universitäten gehörende, öffentliche...). Sie erkennt die externen Laboratorien an, die für die Agentur arbeiten können und diese dann ihr in Rechnung stellen.

Die GD « Allgemeine Dienste » besorgt die Personalverwaltung, die Haushaltsführung und die Logistik der Agentur.





4 KONTROLLE

Zwei getrennte Generaldirektionen (GD) sind an den Kontrollen beteiligt. Einerseits entwickelt die GD « Kontrollpolitik » die Politik und die Programme der Kontrollen auf der Grundlage einer Risikobewertung im pflanzlichen Sektor und den dazugehörigen Sparten (Düngemittel, Pestizide), im Tiersektor und seinen Nebenbranchen (Arzneimittel für Tiere, Tierfutter) und im Nahrungsmittelsektor auf Ebene der Herstellung und des Vertriebs. Andererseits setzt die GD « Kontrolle » das jährliche Kontrollprogramm in provinzielle Kontrollpläne um ; es umfasst zentrale Dienste mit Koordinierungsaufgaben und externe Inspektionsdienststellen, die diese Kontrollen durchführen. In jeder Provinz gibt es eine provinzielle Kontrollstelle (PKS) unter der Leitung eines PKS-Leiters. Die Zuständigkeiten dieser Kontrollstellen sind auf die Sektoren Primärproduktion, Verarbeitung und Vertrieb aufgeteilt: jeder vertikale Produktionssektor (landwirtschaftliche Betriebe, Schlachthöfe...), Verarbeitung (Zerlegebetriebe, Mühlen, Brauereien...) und Vertrieb (Geschäfte, Hotels und Gaststätten, Märkte...) stehen unter der Verantwortung eines Inspektors, der « Leiter des Sektors » ist.

Im Rahmen der Kontrolle bewertet der wissenschaftliche Ausschuss das Kontrollprogramm in wissenschaftlicher Hinsicht.

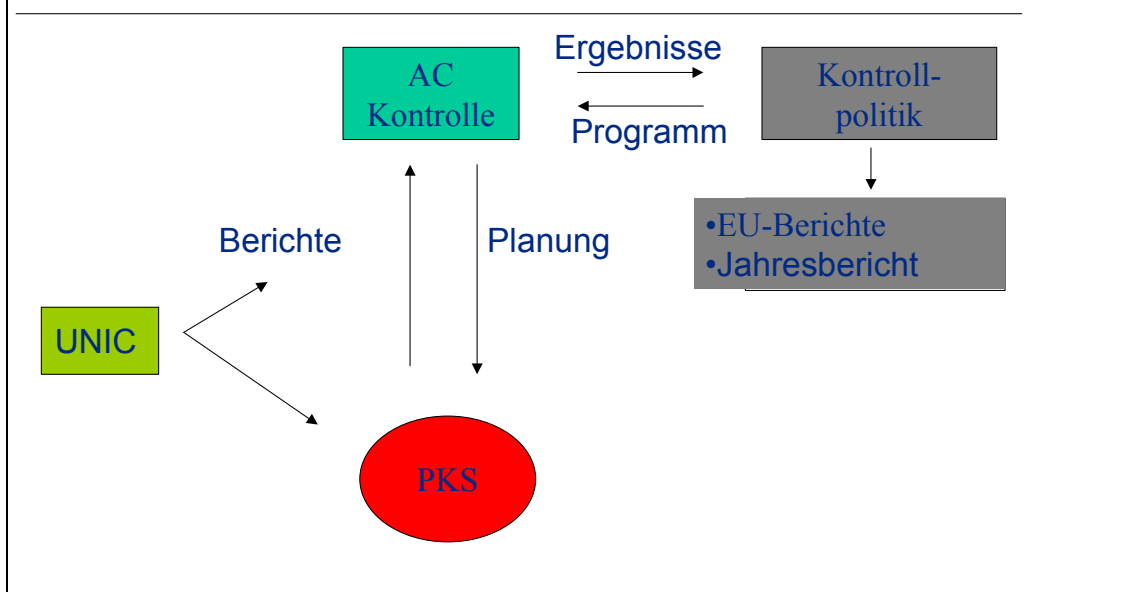
Selbstverständlich berücksichtigt die FASNK bei der Ausarbeitung ihrer Kontrollpläne die zuverlässigen und anerkannten Kontrollsysteme. Die Betriebe, die über ein anerkanntes System der Eigenkontrolle verfügen, weisen nämlich ein geringeres Risiko auf als die anderen Betriebe, so dass die FASNK ihre Anstrengungen vorrangig auf die Betriebe konzentriert, die das größte Risiko aufweisen.

4.1 Kontrollprogramme

Die Erstellung eines Kontrollprogramms ist eine Verpflichtung gemäß der Verordnung (EG) Nr. [882/2004](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz. Die durch die Mitgliedsstaaten durchgeführten amtlichen Kontrollen sollen es ihnen ermöglichen, die Einhaltung der nationalen und gemeinschaftlichen Gesetzgebung über Tierfutter und Lebensmittel zu überprüfen und zu gewährleisten. Hierzu werden regelmäßig amtliche Kontrollen durchgeführt, grundsätzlich ohne Voranmeldung und in gleich welcher Phase der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs des Tierfutters oder der Lebensmittel. Diese Kontrollen werden entsprechend der festgestellten Risiken und der bei vorherigen Kontrollen erworbenen Kenntnisse, der Zuverlässigkeit der bereits durch die Betriebe des betroffenen Sektors durchgeführten Kontrollen, sowie dem Verdacht eines etwaigen Fehlverhaltens, festgelegt.

Die durch die FASNK durchgeführten amtlichen Kontrollen beruhen auf einer Reihe von Entscheidungen. In diesem Zusammenhang ist die Risikobewertung ein wesentliches Element für die Bestimmung der programmierten Analysen, da sie insbesondere die Wichtigkeit der durch Gefahren (Schwermetalle, Pestizidrückstände, Salmonellen...) hervorgerufenen negativen Auswirkungen und die Bedeutung der Feststellungen aus den vorangegangenen Jahren berücksichtigt. Ebenso stellen das Vorhandensein eines anerkannten Systems der Eigenkontrolle, die Ergebnisse der vorangegangenen Inspektionen und die Bestrafungen der Marktteilnehmer einige Risikoelemente dar, die für die Festlegung des Inspektionsprogramms ausschlaggebend sind. Auch die gesetzlichen Verpflichtungen und die Empfehlungen der internationalen Instanzen oder verschiedener Ausschüsse (darunter der wissenschaftliche Ausschuss) sind Kriterien, die bei der Festlegung des Programms der Analysen und Inspektionen berücksichtigt werden.

Informationsfluss

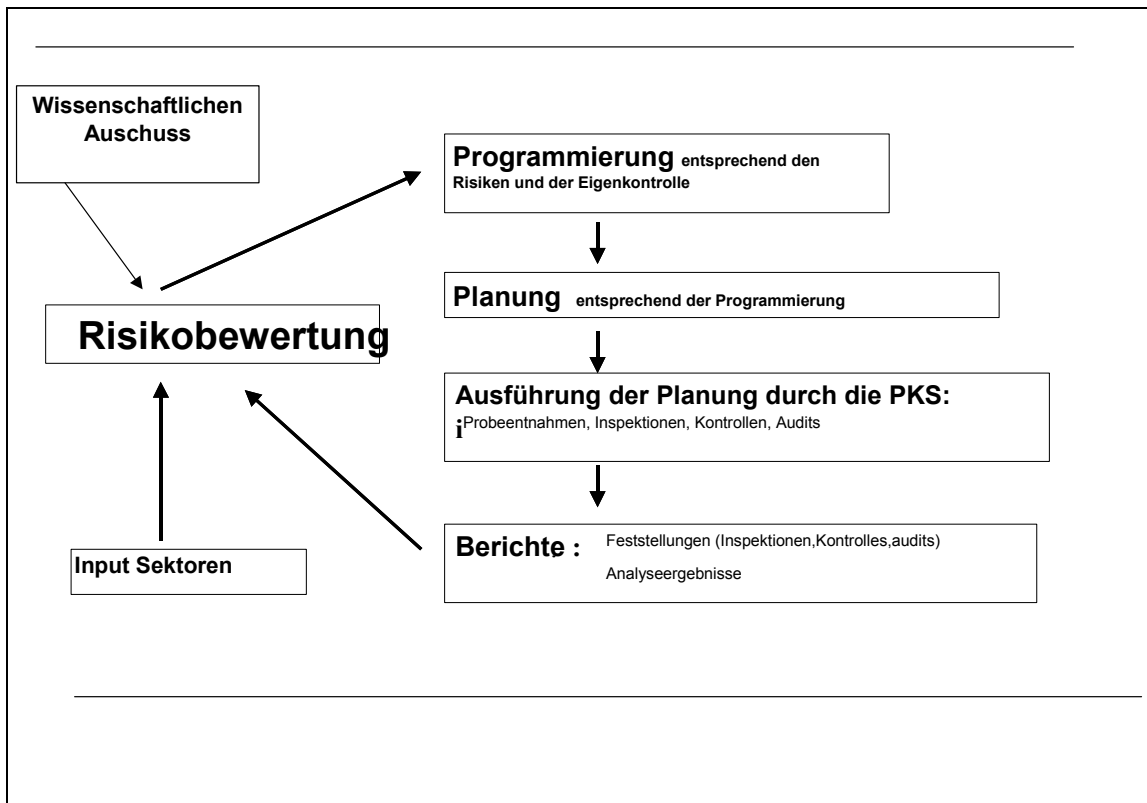


Im oben erwähnten Schema sind die Leitlinien der Arbeitsweise aufgeführt.

Wie man feststellen kann, unterliegt diese Arbeitsweise, einem, jedes Jahr im Voraus festgelegten Prozesses sowie einer Bewertung nach zwei bedeutenden Vorgaben: einerseits die durch die europäische Behörde auferlegte verpflichtende Programmierung eines jeden Mitgliedlandes und andererseits die Nutzung der Kontrolldatenbank. Die im Rahmen der Eigenkontrolle der RAS, Beschwerden, Feststellungen, Inspektionsberichte und Analyseergebnisse enthaltenen Informationen sowie die Risikobewertung erfordern eine tägliche wenn nicht gar sofortige Anpassung im Sinne einer maximalen Risikobeherrschung, wobei die Erfahrung des Wissenschaftlichen Ausschusses sich als unerlässlich erweisen kann.

Die Verwirklichung dieser Planung auf der Grundlage der aktualisierten Programmierung wird den PKS (Inspektionen, Probeentnahme...) anvertraut, die ihre Angaben weitergeben, damit sie hinsichtlich der Risiken bewertet werden können.

Dieser Prozess ist also keineswegs statisch, sondern in ständiger Bewegung, und die vorgesehenen Maßnahmen erfordern von allen Mitwirkenden, Reaktionsvermögen und Effizienz.



4.2 Durchführung der Kontrollen

4.2.1 *Geplante Kontrollen*

In der Praxis gehören die geplanten Kontrollen zum Kontrollprogramm. Sie bestehen aus Inspektionen (der Kennzeichnung der Tiere, der Verzeichnisse, der Hygiene beispielsweise) und aus Analysen (bakteriologische, von Rückständen ...), die Bestandteil des Programms der Probeentnahmen sind. Das Programm der Probeentnahmen 2006 beinhaltete 2.604.360 Analysen.

Die Beschaffenheit und die Zahl der Analysen im Kontrollprogramm entsprechen den belgischen und europäischen Vorschriften, den von der FASNK bestimmten Kriterien auf der Grundlage einer auf dem Risiko beruhenden Methode sowie den Ereignissen, die in verschiedenen Phasen der Nahrungsmittelkette beobachtet werden (Schlachtung, Importe...). Die Methodik des Kontrollprogramms der Agentur ist erklärt in dem beiliegenden Dokument mit dem Titel « Food safety surveillance by a risk based control programming: approach applied by the Belgian federal agency for the safety of the food chain (FASFC). »

4.2.2 *Ungeplante Kontrollen*

Neben den geplanten Kontrollen kann es auch ungeplante geben. Es handelt sich insbesondere um Kontrollen, die infolge eines positiven oder zweifelhaften Analyseergebnisses im Rahmen einer Untersuchung oder des Eingreifens an den Inspektionsstellen an den Landesgrenzen durchgeführt werden.

4.2.3 Charta des Prüfers

Die Nahrungsmittelagentur hat einen Verhaltenskodex für Inspektoren und Prüfer angenommen. In dieser Charta sind dessen Rechte und Pflichten festgelegt. Die Grundprinzipien sind gegenseitige Achtung, Gerechtigkeit, Professionalität, Integrität. Der Prüfer stellt sich vor und erklärt, welche Kontrollen und zu welchem Zweck stattfinden. Die Kontrolle kann gegebenenfalls wegen außergewöhnlicher Familienumstände verschoben werden. Die gleiche Behandlung der kontrollierten Personen, die Diskretion bezüglich der Fakten und der bei den Kontrollen erhaltenen Informationen sind ebenfalls wichtige Aspekte. Schließlich müssen alle Vorkehrungen getroffen werden, damit nicht durch die Kontrolle, Krankheiten eingeführt werden oder andere Schäden entstehen, die für den kontrollierten Betrieb von Nachteil sein können. *Die Charta ist einsehbar auf der Website www.afsca.be.*

5 DIE WERTE DER NAHRUNGSMITTELAGENTUR

Die Agentur kann bei der Ausführung ihres Auftrags nicht mit Entschlossenheit vorgehen, ohne parallel dazu den Aufbau einer neuen Organisationskultur zu beachten, die gekennzeichnet ist durch die Einhaltung von Grundwerten der Professionalität, der Integrität, der Offenheit, der Transparenz, der Polyvalenz und der Mitbestimmung.

All diese Werte werden tagtäglich einerseits durch alle Abteilungsleiter und andererseits durch einen internen Kommunikationsdienst vermittelt, der sehr darauf achtet, dass die neue Kultur auf geeignete Weise den Personen weitergegeben wird. Dieser Wille wird im Übrigen bei direkten Kontakten zwischen der Führung und den Mitarbeitern von Zeit zu Zeit und ergänzend hervorgehoben: *Road Shows* des geschäftsführenden Verwaltungsratsmitgliedes und der Generaldirektoren, Integrationstage, Familienveranstaltungen, usw.

6 SCHLUSSFOLGERUNG

Obwohl die Nahrungsmittelagentur noch nicht lange besteht, ist sie innerhalb der belgischen Strukturen der Volksgesundheit uneingeschränkt operationell.

Indem von Anfang an proaktiv gegenüber dem Verbraucher und der Volksgesundheit vorgegangen wurde und die Verantwortung eines jeden einzelnen deutlich bestimmt wurde, behauptet sich die Agentur als amtliche Kontroll- und Inspektionsstruktur der Nahrungsmittelkette, aber auch als Schnittstelle zwischen wissenschaftlichen Kreisen, Politik, Verbrauchern und Berufssektoren im Rahmen der Nahrungsmittelsicherheit und des Gesundheitsschutzes von Menschen, Tieren und Pflanzen.

Ohne sich auf die in der Vergangenheit geleisteten Anstrengungen zu verlassen, wendet die Agentur sich also entschlossen einer neuen Vorgehensweise auf der Grundlage der Risikobewertung und der Prinzipien der europäischen Verordnung 178/2002 zu.

7 KONTAKTE

Föderale Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Boulevard Simon Bolivar, 30

B-1000 Brüssel

Tel. 02/208 34 11

<info@afsca.be>

<www.afsca.be>