



FÖDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE

---

# FAKTEN UND ZAHLEN



---

## FASNK 2008

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.



.be



### **Verantwortlicher Herausgeber**

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

### **Endfassung**

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

### **Graphisches Design & Layout**

Kommunikationsdienst der FASNK  
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

### **Druck**

IPM, Brussel

### **Übersetzung**

Übersetzungsdienst der FASNK

Pflichtexemplar: BD 54.197

© FASNK – September 2009

Zitat nur mit Angabe der Quelle

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

Die Zusammenfassung des Jahresberichts 2008 der FASNK  
ist auf der Website [www.afsca.be](http://www.afsca.be) verfügbar.

Gedruckt auf Papier mit FSC-Label

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>6</b>
<b>Kurzbeschreibung der FASNK</b>	<b>8</b>
Von der Heugabel bis zum Teller	9
Struktur der FASNK	10
Das Management der FASNK	12
Neuer Businessplan der Nahrungsmittelagentur	13
Zertifikat ISO 9001	14
<b>Die FASNK in ihrer Nähe</b>	<b>16</b>
<b>Das Jahr 2008 in Zahlen</b>	<b>20</b>
<b>Die zentralen Arbeitsabläufe der FASNK</b>	<b>32</b>
<b>Unsere Schlüsselaufgabe: die Kontrollen</b>	<b>36</b>
Inspektionen	38
Analysen	39
Tierkrankheiten	41
Blauzungenkrankheit	41
Rinderwahn	42
Vogelgrippe	43
Perspektiven	44

Pflanzen und pflanzliche Produkte	45
Pflanzenkrankheiten	45
Phytopharmazeutische Produkte	45
Primärproduktion von Pflanzen	46
Tierfuttermittel	46
Lebende Tiere	46
Schlachtung	47
Verarbeitung von Nahrungsmitteln	48
PCB und Dioxine	48
Mykotoxine	49
Horeca, Großküchen, Einzelhändler und Großhändler	50
Sulfite in Hackfleisch	51
Allergene	52
Lebensmittelvergiftungen	53
<b>Vorbeugung und Krisenverwaltung</b>	<b>54</b>
<b>Betrugsbekämpfung</b>	<b>58</b>
Aktion Nahrungsergänzungsmittel	59
<b>Schlussfolgerung</b>	<b>60</b>



Vorwort

Liebe Leser,

Die Zusammenfassung des Jahresberichtes ist in 4 Sprachen (Englisch, Deutsch, Französisch und Niederländisch) verfügbar und bietet dem Leser einen guten Überblick über die Kontrollresultate der belgischen Nahrungsmittelagentur aus dem Jahr 2008. Sie sind das beträchtliche Resultat unserer 1.300 Mitarbeiter sowie unserer Partner.

Die Resultate zeigen, dass die belgische Nahrungsmittelkette immer sicherer wird. Wie es ein Staatsminister kürzlich formulierte: „Die belgische Agentur ist ein einzigartiges Instrument, das unsere Exporteure zurzeit noch viel zu selten nutzen, um auf den Außenmärkten die Garantien und die Qualität ihrer Nahrungsmittel anzupreisen.“

In einigen Sektoren bleibt dennoch viel zutun. Ich denke hier z.B. an die Kette Horeca/Verteilung. Zu diesem Zweck wurde ein Beratungsdienst gegründet, der den Anbietern helfen soll ihre Kenntnisse zu erweitern und ihre tägliche Praxis zu verbessern.

Im letzten Jahresbericht hatte ich die Hoffnung ausgesprochen in 3 Jahren eine bedeutende Verbesserung der Anwendung der Eigenkontrolle feststellen zu können. Mit Freuden stelle ich fest, dass zahlreiche Anbieter des Primärsektors ihr Eigenkontrollsystem haben zertifizieren lassen dank zu diesem Zweck entwickelten wirtschaftlichen Anreizen. Dies gilt ebenfalls für den Sektor von Futtermitteln. In anderen Sektoren macht man ebenfalls schrittweise Fortschritte.

In dieser wirtschaftlich schweren Zeit muss besonders auf die Vorbeugung von Betrug geachtet werden. Die Versuchung die Sicherheit schleifen zu lassen ist groß, wäre aber nicht angemessen! Die durch die Krise entstandenen enormen Kosten und Vertrauensverluste sind noch ganz frisch in unserem Gedächtnis in Europa.

Der detaillierte Jahresbericht ist auf unserer Website [www.afsca.be](http://www.afsca.be) in Französisch und Niederländisch einsehbar.

Angenehme Lektüre!

Gil Houins

Geschäftsführender Verwalter





Kurzbeschreibung  
der FASNK



## Von der Heugabel bis zum Teller

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.

Die FASNK ist ein föderales ausführendes Organ und ist für das gesamte belgische Staatsgebiet zuständig. Sie legt die operationellen Normen fest, die für die Anbieter gelten, und ist die Zentralstelle für sämtliche Inspektions- und Kontrolldienste der Agro-Nahrungsmittelkette. 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.

Die Hauptaufgaben der FASNK sind :

- 1° Überwachung, Untersuchung und Begutachtung von Nahrungsmitteln und ihren Rohstoffen in allen Stadien der Nahrungsmittelkette
- 2° Überwachung und Expertise von Erzeugung, Verarbeitung, Aufbewahrung, Transport, Ein- und Ausfuhr von und Handel mit Nahrungsmitteln und ihren Rohstoffen, und von allen Stätten, wo sich diese Tätigkeiten abspielen
- 3° Erteilung, Aufhebung und Entzug von Zulassungen und Genehmigungen, um gewisse Tätigkeiten in der Nahrungsmittelkette ausüben zu können,
- 4° Integration und Ausarbeitung von Identifizierungs- und Rückverfolgungssystemen von Nahrungsmitteln und deren Rohstoffen in der Nahrungsmittelkette sowie deren Kontrolle
- 5° Erfassung, Klassierung, Verwaltung, Archivierung und Verbreitung von Information in Bezug auf ihren Auftrag
- 6° Ausarbeitung und Durchführung einer Vorbeugungs-, Sensibilisierungs- und Informationspolitik in Konzertierung mit den Gemeinschaften und Regionen
- 7° Überwachung der Einhaltung von Rechtsvorschriften in Bezug auf alle Glieder der Nahrungsmittelkette, vom Landwirten (Düngemittel, Viehfuttermittel, Pflanzenschutzmittel) bis zum Verbraucher.

## Struktur der FASNK

Die FASNK beruht auf vier Hauptsäulen, und zwar: den Generaldirektionen für Kontrollpolitik, Kontrollen, Labore und den allgemeinen Diensten. Eine Reihe von Dienststellen unterstehen der unmittelbaren Verantwortung des geschäftsführenden Verwalters.



### **Kontrollpolitik**

Die Verwaltung der Kontrollpolitik führt die Bewertung der Risiken durch, die sich auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette auswirken können. Sie ist verantwortlich für die Ausarbeitung des operationellen Regelwerks sowie der Programme für Kontrollen, Probeentnahmen und Analysen. Sie ist ebenfalls zuständig für die Verständigung mit den Sektoren und den internationalen Instanzen, insbesondere der Europäischen Kommission.

Diese Verwaltung ist auch verantwortlich für die Weiterverfolgung von internationalen Beziehungen mit Drittländern, der Ausarbeitung eines Systems zur Rückverfolgbarkeit und Identifizierung, der Verwaltung von Datenbanken und des Sekretariats des wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK.

### **Kontrolle**

Die durch die Verwaltung für Kontrollpolitik erstellten Kontrollprogramme werden durch Zentralabteilungen der Kontrollverwaltung in Kontrollpläne und Dienstanweisungen umgesetzt. Die Kontrollen und Audits vor Ort werden durch die 11 Provinzialen Kontrolleinheiten (PKE) durchgeführt.

Diese Verwaltung ist ebenfalls verantwortlich für die Erteilung von Zulassungen und Genehmigungen, das Ausstellen von Bescheinigungen, Einfuhrkontrollen sowie koordinierte Untersuchungen zur Betrugsbekämpfung.

### **Laboratorien**

Die Verwaltung der Labore koordiniert die in den Kontrollprogrammen vorgesehenen Analysen und führt sie durch. Hierzu verfügt die FASNK über 5 eigene, gemäß ISO 17.025 anerkannte Labore und greift regelmäßig auf rund fünfzig externe Labore zurück. Die Akkreditierung und die Qualität der Ergebnisse stellen hierbei eine erste Bedingung dar, um durch die FASNK anerkannt zu werden.

Dieses Netzwerk von Laboren wird wissenschaftlich und technisch durch nationale Referenzlabore, die auf präzise Bereiche spezialisiert sind und durch die FASNK bestimmt werden, unterstützt

### Allgemeine Dienste

Eine Verwaltung kann nur gut funktionieren, wenn sie eine ausreichende logistische und administrative Unterstützung erhält. Daher gibt es eine gut ausgebaute Verwaltung der Allgemeinen Dienste, die sich aus den Abteilungen Personal & Organisation, Budget und Kontrollverwaltung, Finanzierung, Logistik und Einkauf, ICT und der Juristischen Abteilung zusammensetzt.

### Dienste des Geschäftsführenden Verwalters

Der Kommunikationsdienst, der Dienst Vorbeugung und Krisenverwaltung, der Dienst internes Audit, Qualität und Vorbeugung, stehen unter anderem unter der direkten Verantwortung des geschäftsführenden Verwalters. Der Geschäftsführende Verwalter führt den Vorsitz im Beratungsausschuss, der aus den Stellvertretern der verschiedenen wirtschaftlichen Sektoren, der öffentlichen föderalen und regionalen Diensten sowie der Verbraucher besteht.



## Das Management der FASNK

Gil Houins, Geschäftsführender Verwalter (CEO)

Herman Diricks, Generaldirektor Kontrollpolitik

Jean-Marie Dochy, Generaldirektor Kontrolle

Geert De Poorter, Generaldirektor Labor

Véronique Berthot, Generaldirektorin Allgemeine Dienste

## Neuer Businessplan der Nahrungsmittelagentur

2008 wurde der neue Businessplan 2009- 2011 der Nahrungsmittelagentur unter der Leitung des geschäftsführenden Verwalters vorbereitet. Der neue Plan definiert die strategischen Ziele für die kommenden Jahre. Gutgeheißen von der beisitzenden Ministerin der Agentur, Frau Sabine Laruelle, zielt er auf eine immer sicherere Nahrungsmittelkette ab sowie auf eine von den Anbietern akzeptierte und von der Gesellschaft anerkannte Agentur.

Mit dem Hinblick auf eine Entwicklung von einem Kontrollorgan zu einer öffentlichen Instanz im Dienste der Bürger und der Gesellschaft, werden einige Initiativen ausgearbeitet werden, die die Kontrollen humaner erscheinen lassen werden und zu einer wirklichen administrativen Vereinfachung führen werden. Darüberhinaus 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 Unternehmen bleibt ein äußerst wichtiger Punkt. Neben der Sensibilisierung und der Aufklärung von Unternehmen, sind mehrere Anreize vorgesehen wie die Vergabe von einem visuellen Wiedererkennungszeichen (FASNK-Smiley), der momentan nur im Horeca-Sektor vergeben wird, aber auf den Einzelhandelssektor ausgeweitet werden könnte. Insgesamt stützt sich dies alles auf bedeutende finanzielle Anreize (Bonus/Malus auf die jährliche Abgabe).

Der neue Businessplan kann auf der Internetseite der FASNK ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)) heruntergeladen werden und ist auch in gedruckter Version verfügbar.



### 12 Strategische Zielsetzungen für 2009 - 2011

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. eine Anstrebung einer administrativen Vereinfachung
6. eine kompetente Agentur, die hohe Ansprüche in Bezug auf Resultate stellt
7. eine bestmögliche Zusammenarbeit öffentlich-privat
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. Internationaler Kontext

## Zertifikat ISO 9001

Jeden Tag regt die FASNK die Anbieter dazu an, über ein zuverlässiges Eigenkontrollsystem zu verfügen und es beglaubigen zu lassen. Aber wie führt die FASNK die Verwaltung der Qualität durch? Am 13. Oktober 2008 hat die FASNK die Bescheinigung ISO 9001:2000 für einen Teil ihrer Tätigkeiten erhalten. Diese Bescheinigung bestätigt, dass ein Verwaltungssystem der Qualität gemäß den Anforderungen der ISO 9001:2000 Norm effektiv umgesetzt wurde.

Indem die ISO Norm 9001 angewendet wird, achtet die FASNK immer und in allen Umständen

darauf, dem Verbraucher, den Anbietern, den Behörden und jedem, der an Sicherheit der Nahrungsmittelkette beteiligt ist, einen guten Dienst zu erweisen. Das bedeutet praktisch, dass die FASNK darauf achtet:

- auf die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden und Partner einzugehen
- immer die Gesetzgebung einhalten
- Mitarbeitern leistungsfähige Arbeitsmittel zur Verfügung stellen und deren Kompetenz gewährleisten
- ständig die Leistungen ihrer Prozesse zu verbessern

Der Ausgangspunkt unserer Qualitätspolitik ist der Basisauftrag der Agentur: „Die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und die Qualität unserer Nahrungsmittel überwachen, um die Gesundheit der Menschen, Tiere und Pflanzen zu schützen.“ Ausgehend von diesem und basierend auf den legalen und gesetzlichen Anforderungen, sind die zuverfolgenden Linien, um die Bedürfnisse und Erwartungen der Partner und der „Kunden“ der FASNK zu erfüllen, in strategische Zielsetzungen umgewandelt worden. Mehrere Arbeitsverfahren oder gängige Tätigkeiten der Agentur sind von einer unabhängigen akkreditierten Organisation bescheinigt worden:

- die Ausarbeitung und Umsetzung der Gesetzgebung im Bereich der Lebensmittelsicherheit
- die Bewertung der sektoriellen Handbücher für die Eigenkontrolle
- die Verwaltung der von der PKE Flämisch Brabant beauftragten Tierärzte
- die Vergabe von Zulassungen an externe Labore und die Verwaltung der EST Analysen
- die Bearbeitung von Beschwerden durch die Kontaktstelle für den Verbraucher und durch den Ombudsdienst für Anbieter
- das interne Audit

Bei Unterstützungsprozessen, die sich auf die Personalverwaltung beziehen und Mittel wie z.B. die Schulung oder der Datenschutz, ist auch ein Audit durchgeführt worden. Unsere Absicht ist es, die Bescheinigung auf alle Grundaufgaben zu erweitern und langfristig die ISO 17020 Bescheinigung für unsere Kontrolldienste zu erhalten.

Die FASNK  
in ihrer Nähe







## Neue Büros für die FASNK in Brüssel!

2008 sind die Zentraldienste der FASNK und die Dienste der P.K.E. Brüssel in ein neues Gebäude umgezogen, das sogenannte „Food Safety Center“.

Mehrere Neuheiten sind im Vergleich zum WTC III Gebäude zu nennen. Das System der „Badges“ ist auf Besucher ausgeweitet worden und das Zugangsrecht wird auf Ebene jeder Etage oder auf Ebene jedes Büros kontrolliert.



### Zentralverwaltung

- 1 A Botanique - Food Safety Center  
 Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Brüssel  
 T 02/211 82 11 – F 02/211 82 00 – [www.afsca.be](http://www.afsca.be)  
 Kontaktstelle für Verbraucher: 0800 13 550  
[pointdecontact@afsca.be](mailto:pointdecontact@afsca.be)



### Provinziale Kontrollseinheiten (PKE)

- 2 PKE Antwerpen  
 Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen  
 T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11  
[Info.ANT@favv.be](mailto:Info.ANT@favv.be)



- 3 PKE Brüssel  
 CA Botanique, Food Safety Center, 1<sup>er</sup> étage  
 Bd du Jardin Botanique 55, 1000 Brüssel  
 T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – [Info.BRU@afsca.be](mailto: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](mailto: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](mailto:Info.LIM@favv.be)



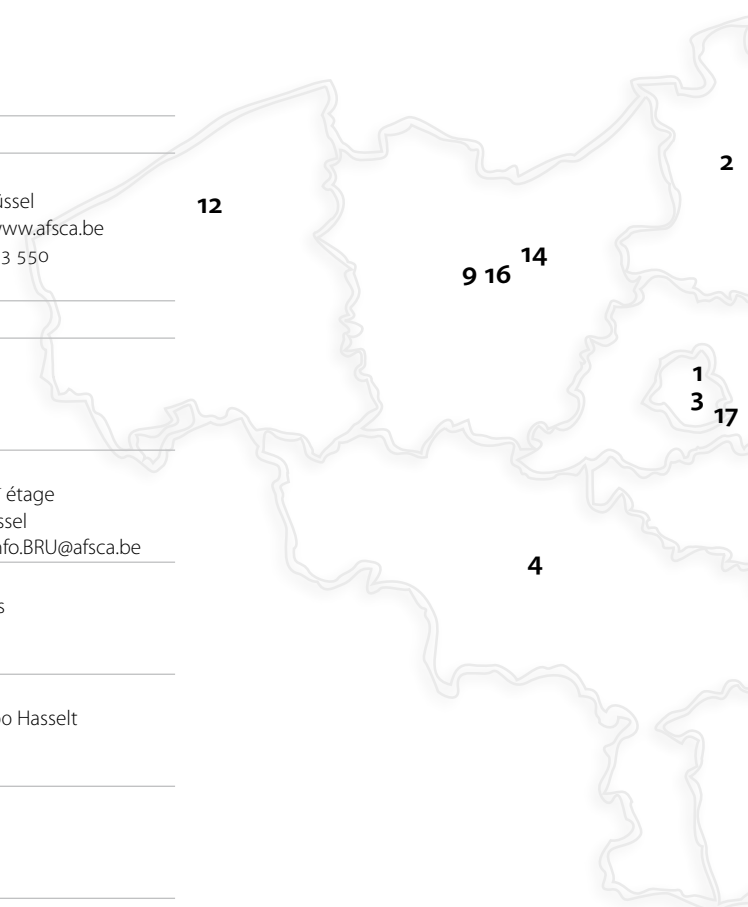
- 6 PKE Lüttich  
 Bd Frère–Orban 25, 4000 Lüttich  
 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01  
[Info.LIE@afsca.be](mailto:Info.LIE@afsca.be)

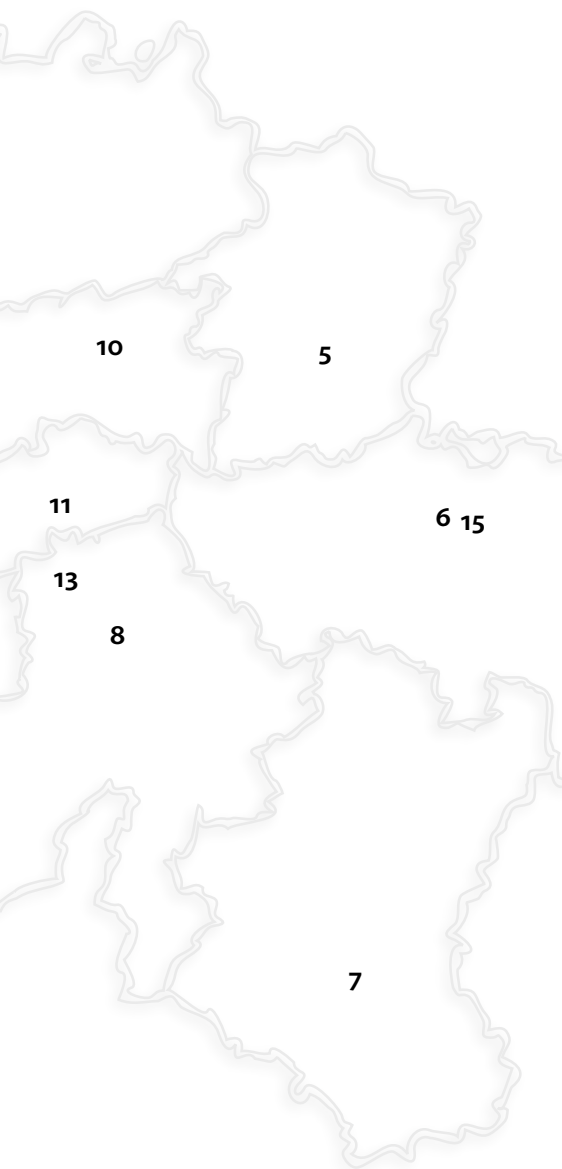


- 7 PKE Luxemburg  
 Rue du Vicinal 1 – 2<sup>de</sup> verdieping, 6800 Libramont  
 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79  
[Info.LUX@afsca.be](mailto:Info.LUX@afsca.be)



- 8 PKE Namur  
 Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge  
 T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02  
[Info.NAM@afsca.be](mailto:Info.NAM@afsca.be)





9	<p>PKE Ostflandern Zuiderpoort, blok B, 10<sup>de</sup> 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<sup>de</sup> verdieping, 1340 Ottignies T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80 Info.BRW@afscs.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>
<b>Labors der FASNK</b>	
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 Liège 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>





Das Jahr 2008  
in Zahlen

## Personal der FASNK

	2007	2008
Personen	1.285	1.309
Personen in den Inspektionsdiensten	773	775
VZÄ*	1.148	1.172
% statutarisch	62 %	70 %
+ beauftragte Tierärzte**	762	758

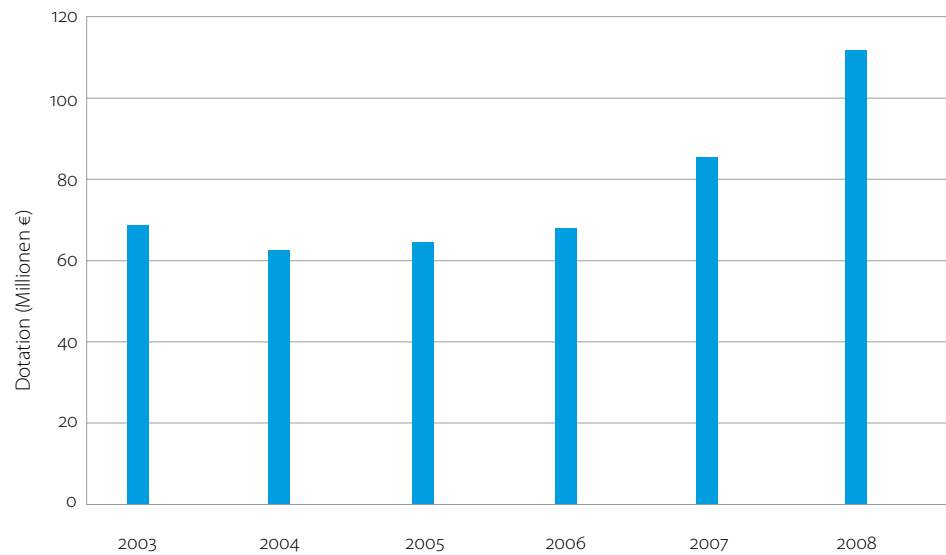
\* Vollzeitäquivalente

\*\* unabhängige beauftragte Tierärzte

## Budget der FASNK: Einnahmen

	2007	2008
Dotation	85.397.000 €	111.974.000 €
Abgaben	23.904.000 €	26.260.000 €
Vergütungen	35.474.000 €	38.582.000 €
Interventionen der europäischen Union	2.571.000 €	2.121.000 €
Andere	7.103.000 €	7.670.000 €
Provision für Umzug		2.501.000 €
Total Einnahmen	154.449.000 €	186.607.000 €

Die Dotation der Agentur ist beträchtlich angestiegen, um das budgetäre Gleichgewicht zu garantieren und gleichzeitig die jährliche Abgabe der kleinen und mittleren Unternehmen der Nahrungsmittelkette (miteinbegriffen die landwirtschaftlichen Erzeuger) zu senken.



### Budget der FASNK: Ausgaben

	2007	2008
Reserve für Krise		5.000.000 €
Total Ausgaben	154.232.000 €	170.124.000€

## Beratungsausschuss

	2007	2008
Mitglieder	37	37
Plenarsitzungen	9	10

## Wissenschaftlicher Ausschuss

	2007	2008
Mitglieder	20	22
Gutachten	38	33

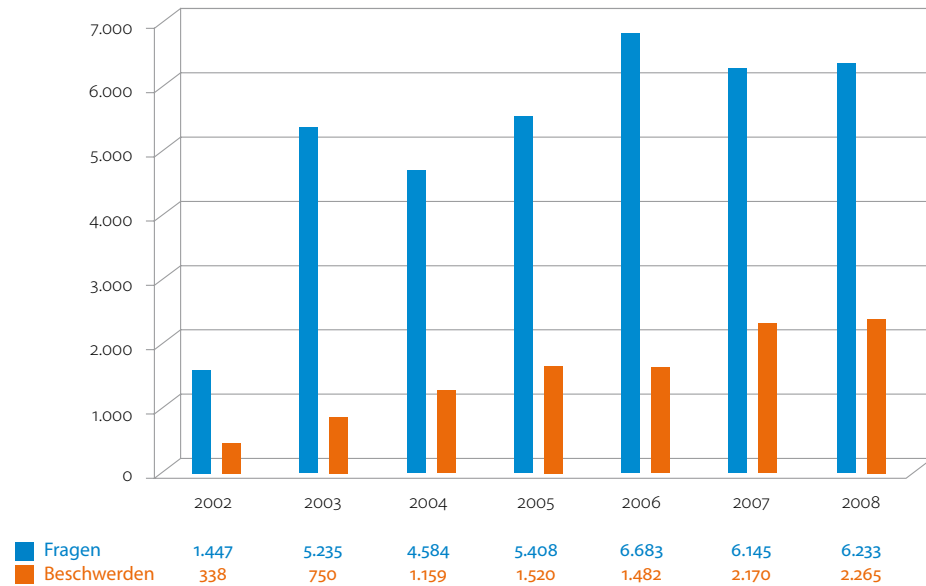
## Labore

	2007	2008
Labore der FASNK	5	5
Referenzlabore	11	11
von der FASNK zugelassene Labore	52	56

## Kommunikation

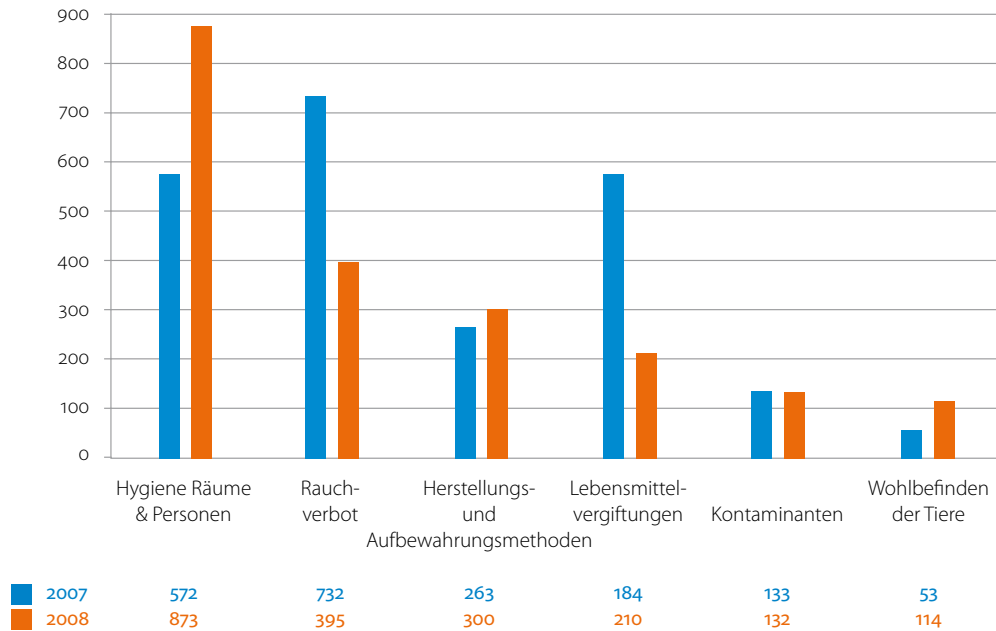
	2008
Pressemitteilungen	72
Mitteilungen von Produktrückrufen	82 %
Besuche auf <a href="http://www.afsca.be">www.afsca.be</a>	673.494

## Kontaktstelle für den Verbraucher



Entwicklung der Anzahl Fragen und Beschwerden seit Gründung der Kontaktstelle





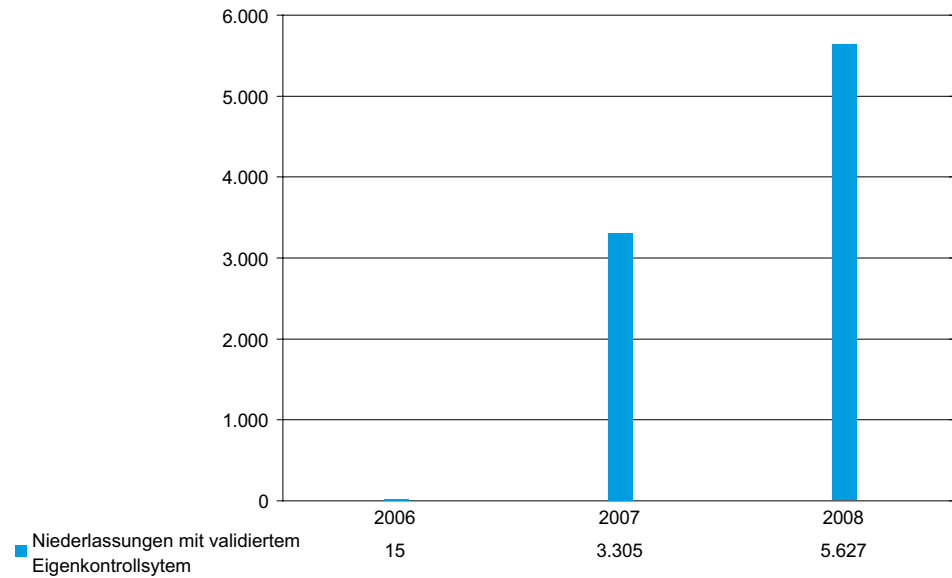
Top 6 der Beschwerden 2007 und 2008

## Ombudsdienst für Anbieter

	2007	2008
Beschwerden	164	149
Beschwerden über die Finanzierung	57 %	39 %
Beschwerden über die Gesetzgebung	24 %	28 %
Beschwerden über das Verhalten des Kontrolleurs	4 %	5 %

## Anbieter

Anzahl Anbieter, die in die Zuständigkeit der FASNK fallen		162.487
Anzahl Anbieter, die über ein vollständig validiertes (zertifiziertes) Eigenkontrollsystem verfügen	Zulieferung Landwirtschaft	225
	Primärproduktion	5.113
	Verarbeitung	198
	Großhandel	4
	Verteilung	31
	Horeca	55
	Transport	1



## Kontrollen

	2007	2008
Probeentnahmen	65.411	64.565
Inspektionsaufträge	88.076	84.025

## Weiterverfolgungen von Nicht-Konformitäten

Protokoll	3.539
Betrag der Verwaltungsstrafen	1.564.740 €
Entziehung einer Zulassung oder Genehmigung	27
Verweigerung einer Zulassung oder Genehmigung	40

## RASFF (Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel): Verteilung der belgischen Meldungen

		in Belgien	an der Grenze abgefangen	in Belgien	an der Grenze abgefangen
		2007	2007	2008	2008
Chemische Gefahren	Tierarzneimittelrückstände	4	7	15	16
	Pestizidrückstände	7	2	10	0
	Schwermetalle	6	7	7	0
	Industrielle Kontaminanten (PCB und Dioxin)	5	0	7	0
	Migrationen	6	0	7	0
	Mykotoxine	4	6	3	1
	Farbstoffe und Lebensmittelzusätze	1	0	3	1
	Chemische Kontaminanten	1	1	3	0
Biologische Gefahren	Pathogene und verändernde Substanzen	16	12	22	2
	Marine Biotoxine	1	0	0	0
Sonstige Gefahren	Fremdkörper	2	0	4	0
	Nicht gemeldete Allergene	1	0	2	0
	nicht erlaubte Lebensmittelzusätze	1	0	1	0
	GVO	0	0	1	0
	Illegale Importe	0	5	1	0
Total		56	40	86	20

## Kontrollen beim Import

	Anzahl Sendun- gen	Verweigerte Sendungen
Lebende Tiere	2.791	11 (0,4 %)
Lebensmittel	33.398	240 (0,7 %)
Pflanzen und pflanzliche Produkte	4.115	103 (2,5 %)
Nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte Produkte	4.987	18 (0,4 %)
Tierische Nebenprodukte	247	9 (3,6 %)
Total	45.538	381

## Rolle der FASNK im Rahmen des Exports

ausgestellte Exportbescheinigungen	220.844
Exporte in die russische Föderation (abgesicherte Bescheinigungen)	4.521
empfangene ausländische Delegationen	17
Mit Drittländern abgeschlossene Abkommen	20 (13 Drittländer)

## Betrugsbekämpfung

Betrugsuntersuchungen	322
Beteiligung an Straßenkontrollen	18
Probeentnahmen in landwirtschaftlichen Betrieben und Schlachthöfe	3.210
Besonder Aktionen (Nahrungsmittelzusätze, Schafe...)	20
Weiterleitung von Informationen an andere Dienste	109
Koordinierte Aktionen mit anderen Behörden	781
Übertretungen	245



A close-up photograph of a person's hand resting on a piece of dough. The hand is covered in a fine layer of white powder, likely flour. The dough is a light yellowish color and has a textured, slightly cracked surface. The background is a plain, light-colored surface. A speech bubble with a thin green border is positioned in the upper right quadrant of the image, containing the text 'Die zentralen Arbeitsabläufe der FASNK' in a brown, sans-serif font.

Die zentralen  
Arbeitsabläufe  
der FASNK



Die FASNK wacht stetig darüber, dass die Prozesse und die davon abgeleiteten Produkte den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Die Inspektion der Einrichtungen und Hygienemaßnahmen, die Überprüfung der tatsächlichen Umsetzung des Eigenkontrollsystems und der Rückverfolgbarkeit, die Kontrolle der Etikette oder auch die Probeentnahmen bei Produkten, sind Mittel, um die Sicherheit der Qualität der Produkte der Nahrungsmittelkette zu garantieren.

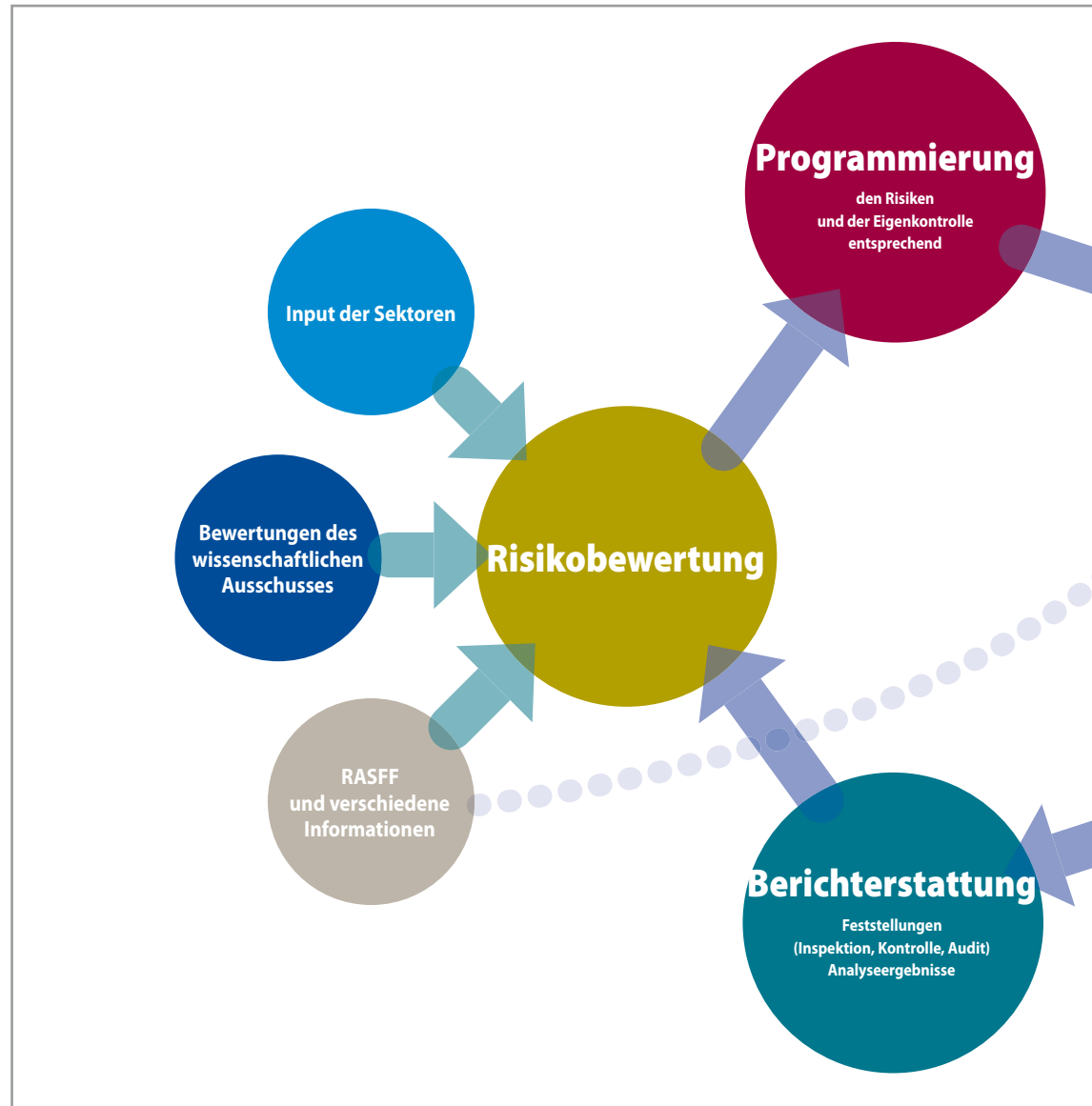
Die zentralen Arbeitsabläufe der FASNK sind ein zyklischer Prozess, der 3 große Etappen beinhaltet:

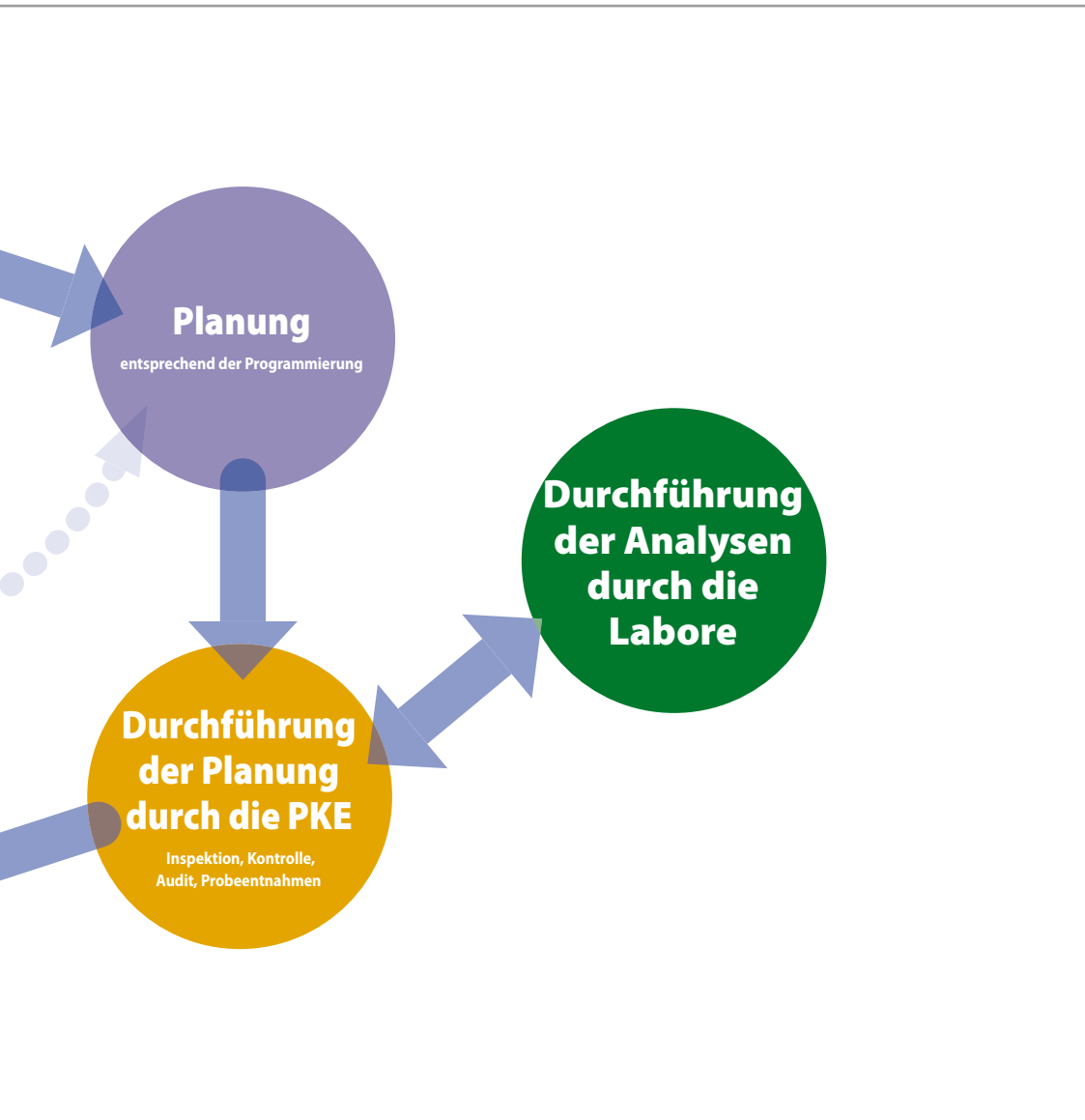
1. Jedes Jahr arbeitet die FASNK basierend auf einer Risikoanalyse ein Kontrollprogramm aus. Dies besteht aus 2 Teilen: Probeentnahmen und Inspektionen.
2. Dieses integrierte Kontrollprogramm wird dann in einen Plan umgesetzt für alle Kontrolltätigkeiten. Der Plan legt die Zielsetzungen für jede Provinz und für jeden Sektor fest.
3. Die Provinzialen Kontrolleinheiten (P.K.E.) führen die Kontrollen (Inspektionen und Probeentnahmen) durch und verfassen einen Bericht über ihre Feststellungen. Die Analyseresultate werden von den Laboren mitgeteilt.

Die erhaltenen Informationen im Rahmen der Meldepflicht, des europäischen Schnellwarnsystems (RASFF), über Beschwerden, Feststellungen, Inspektionsberichte und Analyseresultate, vervollständigen die Risikoanalyse 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 Ausschusses erhält, ist in dieser Hinsicht unerlässlich.

Drei Generaldirektionen (GD) sind in diesen Prozess eingebunden

- die GD Kontrollpolitik arbeitet die Politik und die Kontrollprogramme aus
- die GD Kontrolle setzt die jährlichen Kontrollprogramme in Kontrollpläne für die P.K.E. (Provinzen) um
- die GD Labor koordiniert und führt die im Kontrollprogramm vorgesehenen Analysen durch.





Unsere  
Schlüsselaufgabe:  
die Kontrollen



Neben den Kontrollen im Rahmen der Kontrollpläne, werden Kontrollen aus verschiedenen Gründen durchgeführt: erneute Kontrollen nach einer ungünstigen Kontrolle, Beschwerde, Anfrage einer Zulassung, RASFF, Krankheitsverdacht, Meldepflicht, Exportkontrollen, Unregelmäßigkeiten im Falle eines Imports, Exports oder im innergemeinschaftlichen Handel, für BIRB...

Die FASNK führt diese Kontrollen in Niederlassungen durch, die „Bindeglieder“ der Nahrungsmittelkette sind. Wenn ein Kontrolleur oder ein Inspektor eine Niederlassung besucht, ist die Rede von einem „Auftrag“. Während eines Auftrags können mehrere „Kontrollen“ in Funktion zu den Tätigkeiten des Anbieters durchgeführt werden. Die bekanntesten Kontrollbeispiele sind die „Inspektionen“ und „Probeentnahmen“.

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

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

Damit die Inspektionen einheitlich ausgeführt werden können, werden „Checklisten“ benutzt (verfügbar auf der Webseite der FASNK). Während den Aufträgen füllt der Inspektor diese Fragebögen aus. Die Anzahl ausgefüllter Checklisten stimmt mit der Anzahl durchgeführter Inspektionen überein.

Bei einer Probeentnahme von Tierfuttermitteln, bei Tieren, von Pflanzen oder Nahrungsmitteln werden eine oder mehrere Proben entnommen und anschließend analysiert, um das Auftreten von Substanzen oder Krankheiten aufzuspüren.

## Inspektionen

2008 sind 106.610 Inspektionen verteilt auf 84.025 Aufträge durchgeführt worden.

*Art durchgeführter Inspektionen 2007 und 2008*

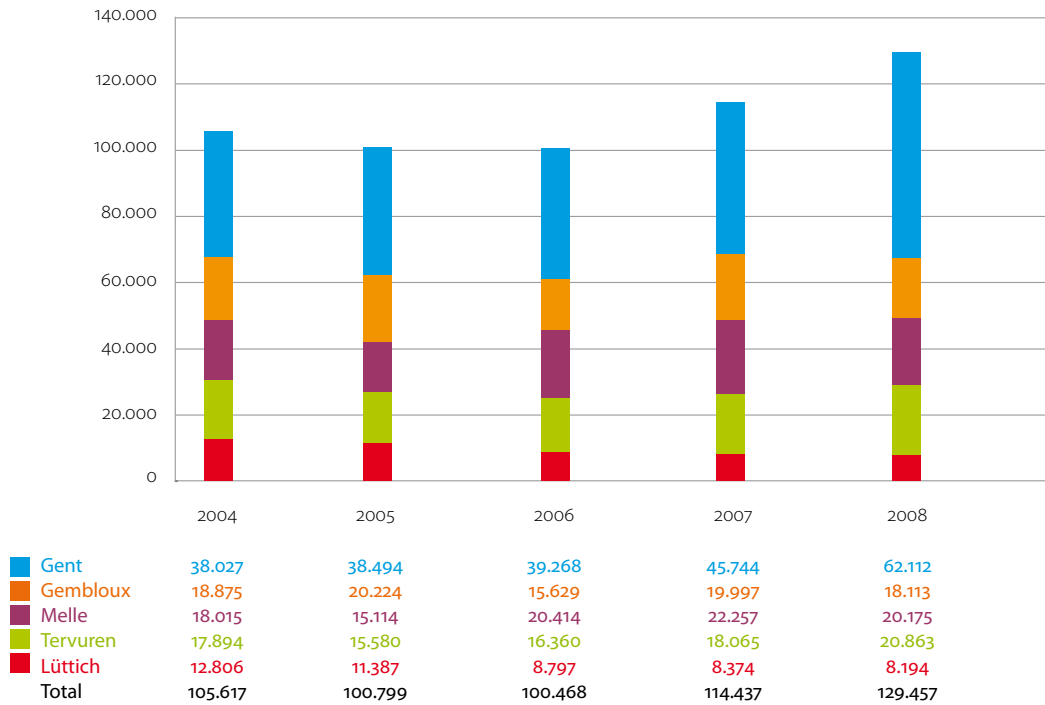
Kontrollierter Bereich (scope)	2007	2008	2008 vs. 2007
Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene	28.014	26.041	-7%
Infrastruktur und Einrichtung (bevor Zulassung)	551	529	-4%
Rückverfolgbarkeit (miteinbegriffen Identifizierung und Registrierung)	15.823	18.196	+15%
Rauchverbot	11.979	5.290	-56%
Wohlbefinden der Tiere	7.480	8.788	+17%
Verpackung und Etikettierung (miteinbegriffen Handelsnormen)	6.029	7.662	+27%
Meldepflicht	6.047	9.989	+65%
Eigenkontrollsystem	5.960	7.722	+30%
Arzneimittel und Betreuung	3.174	4.186	+32%
Müllverwaltung	2.992	3.426	+15%
Pflanzenschutzkontrolle und physische Kontrolle	2.966	3.036	+2%
Epidemiologische Überwachung	2.733	3.603	+32%
Transport	3.966	1.712	-57%
Tiergesundheit	1.942	2.735	+41%
Pestizide	921	2.311	+151%
Verpackungsmaterial	828	1.213	+46%
Andere	810	171	-79%
<b>Total</b>	<b>102.215</b>	<b>106.610</b>	<b>+4%</b>

## Analysen

Die FASNK besitzt 5 eigene Labore, die auf dem ganzen belgischen Territorium verteilt sind und nach ISO 17052 Norm von BELAC akkreditiert sind. Ihre erster Auftrag ist die Durchführung von durch die FASNK angefragten Analysen. Die Anzahl durchzuführender Analysen und die Vielseitigkeit der Analysen in diesen Laboren steigen stetig an. Neben den Routineanalysen steht die FASNK immer bereit eine hohe Anzahl Analysen in Krisenzeiten durchführen zu lassen.

Zur Durchführung von Analysen von entnommenen Proben im Rahmen der Aufträge, arbeitet die FASNK auch mit zugelassenen Laboren (56 im Jahr 2008) zusammen, die in verschiedenen Bereichen spezialisiert sind wie z.B. Mikrobiologie, Rückstände und Kontaminanten, Pestizide, Zusätze, Phytopathologie. Die Liste dieser Labore sowie die von den Zulassungen betroffenen Analysen sind auf der Internetseite der FASNK verfügbar.





*Entwicklung der Anzahl durchgeführter Analysen durch die Labore der FASNK*

Im Rahmen dieses Berichts können die von der FASNK durchgeführten Kontrollen nicht im Detail angegeben werden, sie tauchen jedoch im vollständigen Jahresbericht ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)) auf.

Einige abschließende Ergebnisse sind in den folgenden Kapiteln aufgeführt.



## Tierkrankheiten

### Blauzungenkrankheit

Die ersten Fälle der Blauzungenkrankheit (Serotyp 8) sind in Belgien im August 2006 aufgetreten. 2007 wurden 6.870 Fälle bei Rindern, Schafen und Ziegen festgestellt. 2008 hat v.a. die Kampagne der Blauzungenkrankheitsimpfung, die im Mai begonnen hat, zur Bekämpfung beigetragen. Nur 50 neue Fälle sind in Belgien festgestellt worden und davon waren die Hälfte (weniger als 27) bei importierten Tieren festzustellen.

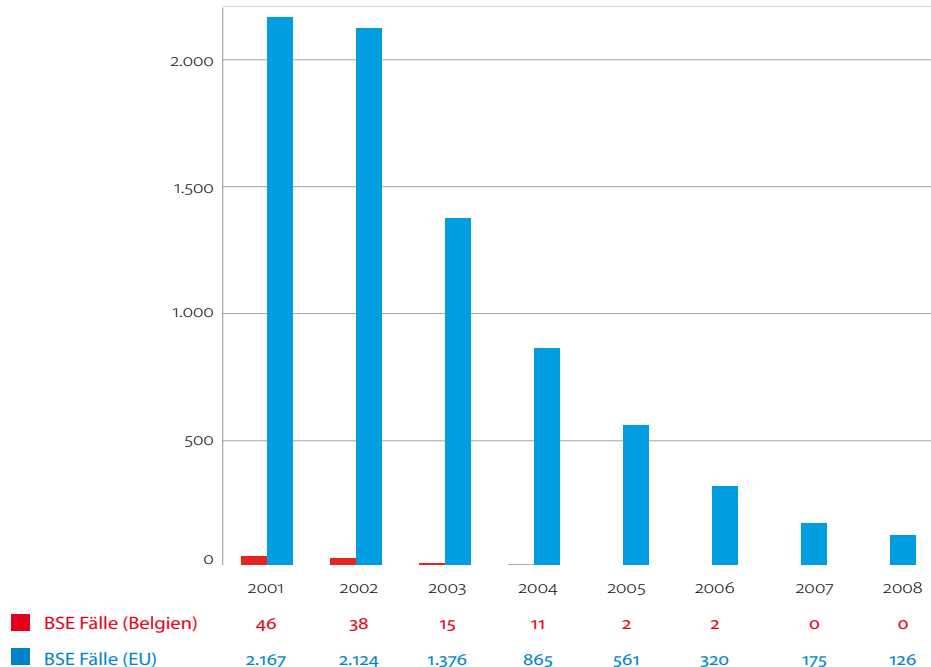
Darüberhinaus sind die zahlreichen klinischen Probleme und die erhöhte Mortalität, die bei Rindern und Schafen 2007 beobachtet wurden, nicht mehr 2008 festgestellt worden. Die hauptsächlichsten klinischen Probleme waren Fehlgeburten und Geburten von nicht sehr lebensfähigen und oft deformierten Kälbern, da der Virus während der Trächtigkeit von einer Kuh auf den Fötus übertragen wurde. Die geringe Anzahl neuer Diagnosen und das geringe Auftreten von klinischen Problemen kann durch die progressive Umsetzung der Impfung und natürlichen Immunisierung der Tiere erklärt werden.

Der fast komplette erwachsene Viehbestand von Schafen und Rindern ist mit mehr als 5 Millionen Impfstoffdosen behandelt worden. Die Impfungskampagne hat eine finanzielle Unterstützung von fast 14 Millionen Euro benötigt, die von der FASNK, dem Budgetfonds für die Gesundheit und die Qualität der Tiere und Tierprodukte sowie von der Europäischen Kommission stammt. Ungefähr 10 Millionen Euro sind an die Anbieter verteilt worden.

Eine besondere Achtsamkeit gilt der Einführung von anderen Serotypen als das Serotyp 8. 2008 ist Frankreich mit dem Serotyp 1 konfrontiert worden und die Niederlande und Deutschland mit dem Serotyp 6, 2 Serotypen die in Belgien noch nicht aufgetaucht sind. Dank der Überwachung konnten in 3 Rinderbetrieben und einem Kälberzuchtbetrieb 1 oder 2 infizierte Tiere identifiziert werden, die Ende 2008 eingeführt wurden. Die infizierten Tiere sind geschlachtet worden oder in den Ursprungsort zurückgeschickt worden. Die Analysen der betroffenen Herde und in einem Fall Herden innerhalb eines Umkreises von 1 Kilometer haben es ermöglicht schlusszufolgern, dass das Virus sich nicht verbreitet hat. Es handelte sich also um Einführungen ohne Konsequenzen. Diese Fälle zeigen jedoch, dass ein reales Risiko einer Einführung dieses neuen Virus, der im Nachbarland kursiert, besteht.

## Rinderwahn

Der letzte Fall von Rinderwahnsinn (BSE) ist in Belgien im Oktober 2006 festgestellt worden. Die Anzahl Fälle haben seit 2001 in der EU ebenfalls stark abgenommen. Die durchzuführenden Tests können daher ab jetzt im Rahmen der epidemiologischen Überwachung in den „alten“ 15 Mitgliedsstaaten ab dem 1.1.2009 gesenkt werden. Die Altersbegrenzung für die Tests beschränkt sich auf 48 Monate für Kadaver und Notschlachtungen (vorher 24 Monate) sowie für geschlachtete Rinder für den menschlichen Verzehr. (vorher 30 Monate).



Das bedeutet in absehbarer Zukunft eine wichtige Wirtschaft. 2008 sind ungefähr 367.000 Rinder und ungefähr 3,500 Schafe und Ziegen getestet worden, was Kosten von ungefähr 13,8 Millionen € darstellt.

Es muss jedoch alles in Bewegung gesetzt werden, um die Maßnahmen der effektiven Verwaltung so gut wie möglich anzuwenden (als Risikomaterial spezifizierter Inhalt des Schädels zerstören, die Wirbelsäule und die Eingeweide), die für den Schutz der Volksgesundheit wichtig sind.



### Vogelgrippe

2008 wie in den vergangenen Jahren hat die FASNK diverse Monitoringprogramme (Beobachtungen) organisiert und vorbeugende Maßnahmen getroffen, um schnell eine eventuelle Einführung der Vogelgrippe im Vogelbestand aufzuspüren und die Bedrohung von Wildvögeln für den Vogelbestand zu bewerten.

Die Beobachtung (monitoring) der Wildvögel wird durchgeführt bei:

- lebenden gefangenen Vögeln bei der Beringung durch das königliche Institut für Naturwissenschaften in Belgien (IRSNB).
- Wasservögeln, die während der Jagdsaison erschossen werden, Proben werden entnommen durch das « Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage » der Universität Lüttich
- Entnommene Vogelkadaver während des ganzen Jahres in 154 verschiedenen Standorten im ganzen Land und weiterverfolgt von den Naturdiensten der 3 Regionen.

2008 sind 3.604 Wildvögel analysiert worden. Die Analyseresultate waren vergleichbar mit denen der letzten Jahre: bei 6 Gruppen Enten und Gänsen, 2 Gruppen Gründelenten und Sumpfhühnern und 7 Gruppen von Möwen wurden geringe pathogene Grippeviren aufgespürt. Diese Zahlen zeigen, dass verschiedenen gering pathogenen Virenarten regelmäßig zwischen den in Belgien auftretenden Wasservögeln im Umlauf sind.

In 520 Betrieben konnte der Vogelbestand beobachtet werden und 6.000 Proben wurden von Tieren zwecks Analysen entnommen. Ein gering pathogener Virus H5N2 wurde in 2 Zuchtbetrieben unter freiem Himmel (Gänse und Ziergeflügel) entdeckt. Keine klinischen Anzeichen wurden beobachtet. Die FASNK nahm gemäß den nationalen und europäischen Bestimmungen eine vorbeugende Reinigung der 2 Betriebe vor. Die Besitzer wurden entschädigt durch den Budgetären Fonds für Gesundheit und Qualität der Tiere und Tierprodukte.

### **Perspektiven**

Belgien ist offiziell frei von Rinderkrankheiten (Leukose, Brucellose, Tuberkulose). Der Schweinebestand ist frei von der Aujeszky-Krankheit und kein Fall von Trichin ist bei Schweinen und Einhufern entdeckt worden. Belgien hat das Statut frei von Tollwut im Juli 2001 erhalten. Der illegale Import am 25. Oktober 2007 von einem Hund hat zum Verlust dieses Status geführt, welches am 21. April 2008 wiederhergestellt wurde.

Wachsamkeit ist jedoch immer noch notwendig, um die Einführung und die Verbreitung dieser Krankheiten und auch der neu auftretenden Krankheiten wie z.B. die neuen Serotypen der Blauzungkrankheit oder des Q-Fiebers zu verhindern.

## Pflanzen und pflanzliche Produkte

### Pflanzenkrankheiten

Im Jahr 2008 hat die FASNK mehr als 11.500 Proben entnommen von Pflanzen und pflanzlichen Produkten der Hersteller, in Lagerräumen, Versandzentren, Grünflächen und Wäldern, um Schädlinge aufzuspüren. Es handelt sich entweder um Proben, die zufällig entnommen werden oder um abgezielte Kontrollen. Die Zufallsprobeentnahmen stehen je nach betroffenem Schädling in Verbindung mit auftretenden oder nicht auftretenden Krankheitsanzeichen. Im Falle einer Kontamination werden angemessene Bekämpfungsmaßnahmen angewendet und wenn notwendig werden die potentiell kontaminierten Zonen eingegrenzt. Diese Weiterverfolgung ermöglicht es auf internationaler Ebene zu garantieren, dass unsere Pflanzen und pflanzlichen Produkte den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

### Phytopharmazeutische Produkte

Pestizide für den landwirtschaftlichen Gebrauch (Insektizide, Fongizide, 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, Gebrauch wird registriert und geschieht nach guter Hygienepraxis, technische Kontrolle der Spritzgeräte.

	Inspektionsaufträge	Günstig
Handel	182	82,3 %
Besitz und Benutzung der Landwirte	2.135	88,5 %
Besitz und Benutzung der Gemeindeverwaltungen	34	61,7 %

Die hauptsächlichen Übertretungen betrafen den Besitz von nicht mehr zugelassenen Pestiziden, 87 Verwarnungen und 163 Protokolle wurden verfasst für Nicht-Konformitäten.

Im Jahr 2008 wurden 1.432 Proben von Obst, Gemüse und Getreide auf dem belgischen Markt entnommen, um Pestiziderückstände von 350 unterschiedlichen Pestiziden zu ermitteln. 94 % der Proben 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 (90% vs 96-97%). Die Grenzwertüberschreitungen an Rückständen werden zur Zeit innerhalb der europäischen Union vereinheitlicht. Hauptsächlich exotisches Obst (Passionsfrucht), Zitrusfrüchte (Orangen), Beerenfrüchte und kleine Früchte (Johannisbeeren und Erdbeeren) haben die Grenzwerte an Rückständen überschritten sowie das Gemüse Paprika, Auberginen, Melonen, Lauki – ein Kürbisgewächs namens „bottle gourd“ – Knoblauch und Bohnen.

Die Situation gibt kein Grund zur Beunruhigung, wie es der wissenschaftliche Ausschuss der FASNK 2007 feststellte: „Es geht aus den Resultaten hervor, dass der belgische Verbraucher Obst und Gemüse mit Pestizidrückständen in nur geringen Maßen ständig verbraucht. In den meisten Fällen ist die Aussetzung 100 Mal geringer als die zulässige tägliche Dosis.“

#### **Primärproduktion von Pflanzen**

Es wurden hauptsächlich in Bauernhöfen und bei Großhändlern im Bereich der Pflanzenproduktion bestimmt für den Verbrauch Inspektionen durchgeführt. Im Jahr 2008 sind 2.268 Aufträge bei 2.234 Anbietern durchgeführt worden. Mehr als 97 % der Kontrollen waren günstig mit Ausnahme des Eigenkontrollsystems, welches unvollständig oder falsch angewendet wurde bei 1/3 der Großhändler.

## Tierfuttermittel

Eine stetige Verbesserung der Inspektionsresultate wird im Bereich der Tierfuttermittel festgestellt: 94,2% der Kontrollen bezogen auf die Infrastruktur, die Eigenkontrolle, die Hygiene, die Rückverfolgbarkeit, die Verpackung und Etikettierung waren günstig. Probleme gibt es noch im Rahmen der Einhaltung der Garantien und Normen von Zusätzen und Tierarzneifuttermitteln.

## Lebende Tiere

Sanitel, das belgische System zur Registrierung und Identifizierung von Rindern, wurde 2008 vollständig überarbeitet in Zusammenarbeit mit den regionalen Tiergesundheitsvereinigungen DGZ und ARSIA.

5.652 Kontrollen der Identifizierung und Registrierung des Viehs wurden 2008 durchgeführt. Mehr als 94 % der Kontrollen waren günstig und die Hauptprobleme wurden in den Schafs-, Ziegen- und Zuchtwildbetrieben beobachtet.

Im Rahmen des Tierschutzes und des Wohlbefindens der Tiere wurden 8.295 Aufträge in landwirtschaftlichen Betrieben, Schlachthöfen und während des Transports von Schlachttieren durchgeführt. 98 % waren günstig.

## Schlachtung

Alle Rinder, Schafe, Ziegen, Schweine und Pferde müssen einer Expertise vor und nach der Schlachtung unterzogen werden. Erstes Ziel dieser Expertise ist es die Volksgesundheit zu schützen, indem folgendes Fleisch vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird: mit pathologischen und anatomischen Anomalien, mit Krankheitserregern kontaminiert oder mit Rückständen von Tierarzneimitteln, Pestiziden oder Kontaminanten. Die Expertise wird von einem offiziellen Tierarzt durchgeführt, üblicherweise ein beauftragter Tierarzt.

	Untersuchte Schlachtkörper	Beschlagnahmte Schlachtkörper
Rinder	522.557	1.719 (0,3 %)
Kälber	301.102	487 (0,2 %)
Schweine	11.588.072	37.924 (0,3 %)
Pferde	9.253	30 (0,3 %)
Schafe	133.192	122 (0,1 %)
Ziegen	3.363	12 (0,4 %)

Neben der Expertise führt der offizielle Tierarzt auch Inspektionen in Bezug auf die Informationen über die Nahrungsmittelkette (INK), das Wohlbefinden der Tiere, spezifisches Risikomaterial und anderer Nebenprodukte, Labortests, Hygiene, Infrastruktur und Eigenkontrolle durch. Die häufigsten Nicht-Konformitäten betrafen die Infrastruktur, die Einrichtung und Hygiene der Schlachthöfe (ungefähr 30 %) und das Eigenkontrollsystem (ungefähr 10 %).

## Verarbeitung von Nahrungsmitteln

2.638 Aufträge wurden im Jahr 2008 bei 2.022 Anbietern in den Betrieben der Industrieverarbeitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, von Fleisch, von Fischprodukten, von Milchprodukten und von Eiprodukten durchgeführt. Die Inspektionen waren zu 84 % konform was das Eigenkontrollsystem betraf und zu 96 % konform was die Infrastruktur, die Einrichtung, die Hygiene, die Meldepflicht, die Rückverfolgbarkeit, die Verpackung und Etikettierung, den Transport und die Müllverwaltung betraf.

## PCB und Dioxine

PCB und Dioxine sind Substanzen, die ein krebserregend sind. Ihre Besonderheit besteht darin extrem resistent zu sein bei chemischen oder biologischen Degradationen und sich in den Fetten entlang der Nahrungsmittelkette anzuhäufen. Gewisse Dioxine sind toxisch. Zwölf Polychlorobiphenyle(PCB) besitzen genau solche toxikologischen Eigenschaften wie Dioxine und werden oft als PCB der Art Dioxin angegeben.

Dioxine sind Nebenprodukte, die aus einer chemischen Reaktion, einem Verbrennungsprozess oder auch natürlich entstehen. Im Gegensatz zu PCB haben Dioxine keine technologische Anwendung. Sie sind also ein unerwünschtes Nebenprodukt. Der Mensch nimmt Dioxine hauptsächlich über Nahrung wie Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Fleisch, Milch, Eier auf.

Dioxine sind unerwünscht in der Nahrungsmittelkette und aus Vorsicht muss man auf eine so geringe Menge wie möglich achten.

Eine Kontrolle der Dioxine in Futtermitteln ist entscheidend. Ein einziges Los Rohstoffe, was für die Herstellung von Futtermitteln genutzt wird, kann eine Kontamination bei einer hohen Anzahl Tiere auslösen. Man denke an die Dioxinkrise von 1999 (Folge einer Kontamination von Tierfetten mit technischen Fetten), der Zwischenfall von 2006 (Folge von nicht gereinigter Salzsäure in der Gelatineproduktion) und 2008 die Dioxinkrise in Irland (Folge von getrockneten und wiederverwerteten Metzgereiprodukten).



Analysen von Dioxin, PCB der Art Dioxin und PCB sind in der gesamten Nahrungsmittelkette durchgeführt worden. 2008 wurden 4.481 Proben von der FASNK entnommen, davon waren 6 nicht konform. (0,1 %).

	Anzahl Probeentnahmen	Nicht konform
Tierfuttermittel	2.542	1 Vormischung
Milch und Milchprodukte	315	1 Milch zum Verbrauch
Eier	67	1 Freilaufzucht
Fleisch und Tierfette	1.231	1 Rinderschlachtkörper
Produkte aus Aquakulturen	29	0
Fischprodukte	179	0
Lebensmittel für Babys	30	0
Pflanzliche Öle	73	2
Sossen	15	0

## Mykotoxine

Mykotoxine entstehen bei Schimmel auf pflanzlichen Rohstoffen während dem Anbau oder der Lagerung. Mehrere Mykotoxine haben einen nicht unwesentlichen Effekt auf die Gesundheit der Menschen und Tiere: Gift von Fusarium genannt DON (Deoxynivalenon), Patulin, einige Aflatoxine, usw.

Mykotoxine können sich ebenfalls in Produkten tierischen Ursprungs wie Milch wiederfinden nach der Aufnahme von kontaminierten Nahrungsmitteln und aus Gründen der chemischen Stabilität. Daher werden Mykotoxine in Tierfuttermitteln und Lebensmitteln nachgewiesen. Die gefährlichsten Mykotoxine – Aflatoxin, Ochratoxin A und Fusarium-Toxin – werden in den risikohaltigsten Produkten nachgewiesen: Getreide und Lebensmittel auf Getreidebasis.

Die FASNK hat 2008 2.092 Proben entnommen zwecks Nachweis von Mykotoxinen (Aflatoxin, Ochratoxin, Fumonisine, Zearalenon, DON, T2 & HT2), davon waren nur 3 nicht konform.

	Anzahl Probeentnahmen	Nicht konform
Tierfuttermittel	1.013	1 Aflatoxin (Reismehl)
Schlachtkörper im Schlachthof	159	0
Fische aus Aquakulturen	9	0
Milch und Milchprodukte	46	0
Lebensmittel in der Verarbeitung und Verteilung	865	1 Aflatoxin (Muskatnuss) und 1 DON

## Horeca, Großküchen, Einzelhändler und Großhändler

Mehr als 13.000 Aufträge wurden 2008 in Horecabetrieben, Großküchen, bei Einzelhändlern, Großhändlern und Transporteuren von Lebensmitteln durchgeführt.

	Inspektionen Infrastruktur, Einrichtung & Hygiene	Günstig
Klassische Horeca	5.583	49 %
Wandergewerbe	536	71 %
Großküchen	918	63 %
Milchküchen	79	80 %
Großhändler	218	76 %
Einzelhändler	5.158	59 %

Nur 27 % der Kontrollen des Eigenkontrollsystems im Horeca waren günstig, 90 % der Kontrollen zum Rauchverbot waren günstig und 80 % über die Rückverfolgbarkeit. Die Nicht-Konformitäten haben zu 2.632 Verwarnungen und 633 Protokollen geführt.

Nur 59 % der Kontrollen des Eigenkontrollsystems bei den Einzelhändlern und Großhändlern waren günstig. Bei 65% der Fleischverkaufsstellen war die Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch konform.

Seit dem 22. August 2008 müssen die Betriebe, die Lebensmittel an den Endverbraucher verkaufen (Einzelhändler und Horeca) ihre Genehmigung an einer für den Verbraucher gut sichtbaren Stelle anbringen. Auf diesem Plakat ist das Logo der FASNK, die Art der Tätigkeit für die eine Genehmigung ausgestellt wurde sowie die Gratistelefonnummer der Kontaktstelle für den Verbraucher angegeben. Dank dieser verpflichtenden Aufhängung sieht der Verbraucher direkt, dass der Betrieb über eine FASNK-Genehmigung verfügt.

Seit September 2007 hat die FASNK ein neues System zur Gewichtung der Kontrollresultate, die auf Checklisten beruhen, eingeführt. Diese neue Bewertungsmethode ist strenger und erhöht teilweise die Nicht-Konformitäten, aber eine klare Verbesserung ist durchführbar. Die Ausrichtung der Kontrollen auf Betriebe, bei denen Nicht-Konformitäten festgestellt wurden (systematische erneute Kontrolle) erklärt ebenfalls teilweise die Erhöhung der Nicht-Konformitäten. Beträchtliche Anstrengungen werden sowohl im Sektor als auch bei den Behörden unternommen, um die Betriebe der Verteilung zu sensibilisieren, zu informieren und zu begleiten.

Am 1. Januar 2008 wurde der FASNK-Smiley herausgebracht für Horecabetriebe und Großküchen, die ihr Eigenkontrollsystem bescheinigen lassen wollen. Zusätzlich ist ein Beratungsdienst aufgebaut worden, der aus Personen besteht, die eine Erfahrung vor Ort besitzen. Der Beratungsdienst ist seit September 2008 tätig und zielt hauptsächlich darauf ab, die Anbieter zu informieren, indem sie an Konferenzen und Infositzungen teilnimmt und praktische Falblätter verfasst. Erste Zielgruppe sind die Horecabetriebe und auf lange Sicht werden auch der Verteilersektor, insbesondere sehr kleine Unternehmen mit Problemen bei der Einhaltung der Gesetzgebung, hinzukommen.

## Sulfite in Hackfleisch

Der Gebrauch von Sulfid in Hackfleisch ist gesetzlich verboten. Fleisch, welches an der Luft ist, oxidiert und wird bräunlich. Der Sulfidzusatz ermöglicht es die rote Farbe des Fleisches zu konservieren. Dieser Zusatz kann also verdorbenes Fleisch frisch aussehen lassen und ein Risiko für die Nahrungsmittelsicherheit darstellen. Hinzugefügte Zutaten in vorbereitetem Hackfleisch können also Sulfite enthalten. In diesem Fall kann der Sulfidgehalt nicht die legale Norm überschreiten und das Sulfid muss in der Zutatenliste genannt sein.

2008 wurden 936 Metzger, Großhändler, Großküchen und Supermärkte auf den Nachweis von Sulfit in Hackfleisch kontrolliert. 83 Probeentnahmen waren nicht konform (8,9 %) und haben zu 73 Protokollen, 3 Verwarnungen und 1 Beschlagnahmung sowie zu Maßnahmen bei den Zwischenhändlern geführt.

## Allergene

Die Anzahl Lebensmittelallergien scheint vor allem bei Kindern anzusteigen. Die gefährlichste allergische Reaktion wird der anaphylaktische Schock genannt, der oft tödlich ist. Selbst geringe Mengen von Allergenen können solch eine Reaktion auslösen. Die minimale Menge, bei der eine allergische Reaktion ausgelöst wird, kann sehr stark von einer Person zu anderen variieren und von einer Lebensmittelallergie zur anderen. Die einzige Lösung für Lebensmittelallergiker ist es, Allergene zu vermeiden und daher muss es auf jedem vorverpackten Lebensmittel ein klares und gut leserliches Etikett geben.

Die Etikettierungs-Gesetzgebung besagt, dass auf allen Etiketten von vorverpackten Lebensmitteln alle vorkommenden Allergene in der Zutatenauflistung vermerkt sein müssen. Zu den 12 Allergenen, die vermerkt sein können gehören Getreide, welches Kleber enthält, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (miteinbegriffen Laktose), einige Nüsse, Selleri, Senf, Sesamkörner und Derivate und Sulfite oberhalb von 10mg/l oder 10 mg/kg. Seit dem 23. Dezember 2008 sind Lupine und Muscheln dieser Liste hinzugefügt worden.

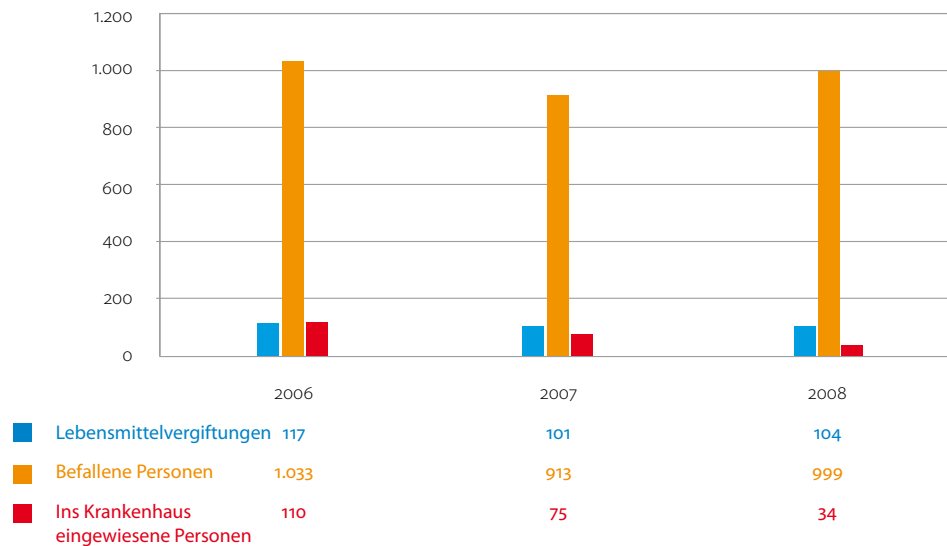
Die FASNK führt 2 Arten Kontrollen durch :

- Kontrolle der Etikettierung von Allergenen, besonders durch eine Überprüfung des Gehalts, der in der Verarbeitung und Verteilung angegeben wird: 12,8 % der 2.446 Kontrollen waren nicht konform.
- Analyse der Allergene von diversen Produkten der Verteilung: 4,3 % der analysierten Produkte waren nicht konform.

Da mögliche Folgen für die Gesundheit der Verbraucher entstehen könnten, muss dieses Problem sicherlich in Betracht gezogen werden von der Industrie.

## Lebensmittelvergiftungen

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.



Unter den Lebensmittelvergiftungen 2008 kann man insbesondere aufzählen:

- Herd von Noroviren, vermutlich bei kontaminierten belegten Sandwichs entstanden. Ungefähr 200 Menschen wurden während einer Personalfeier damit kontaminiert.
- Vergiftung mit *Clostridium perfringens* einiger hundert Lehrer, die Tajine verzehrt hatten.
- Vergiftung von 30 Kindern mit Staphylokokken mit positiver Koagulase während eines Kantinenessens (Nudeln mit Schinken und Käse).

A hand is shown pouring a clear yellow liquid, likely olive oil, from a glass bottle into a glass bowl filled with fresh green salad. The salad includes various leafy greens, cherry tomatoes, and pine nuts. The background is plain white.

Vorbeugung und  
Krisenverwaltung

Die Vorbeugung und Krisenverwaltung sind die wichtigsten Aufgaben der FASNK. Eine Vorbereitung berücksichtigt die Bewertung von vorherigen Krisen und Zwischenfällen und sieht die Verfassung von Krisenszenarios voraus. Dieser Dienst koordiniert die Verwaltung von Zwischenfällen und Krisen in Zusammenarbeit mit den anderen Diensten der FASNK sowie mit den zuständigen Außenbehörden. (Krisenzentrum der Regierung, usw.)

Mitte Januar 2008 hat der Dienst Vorbeugung und Krisenverwaltung in Zusammenarbeit mit den betroffenen Organisationen des Sektors eine Übung in Echtzeit durchgeführt, die die Kontamination von geschlachteten Schweinen und deren Fleisch auf dem Markt simulierte. Die Übung, die eine Premiere dieser Art in Belgien und auf europäischer Ebene war, bestand darin, die potentiell kontaminierten Schweine aus 44 Betrieben rückzuverfolgen. Anfangs waren 14 Schlachthöfe beteiligt. Die Anzahl miteinbezogener Anbieter (Zerschneider, Verarbeiter von Fleisch und Fleischprodukten, Großhändler) stieg von Stunde zu Stunde an, um den ganzen Sektor der Verteilung zu erreichen. Am Ende der Übung, d.h. 8 Tage nach der Schlachtung der Schweine, waren ungefähr 3.000 belgische Anbieter miteinbezogen in die fiktiv kontaminierten Produkte, davon 1.350 Supermärkte.

Die Rückverfolgung von Schlachtfleisch bis zum Verkaufspunkt hat gezeigt, dass die bereitgestellten Systeme effizient sind, aber die Reaktionszeit der verschiedenen Bindeglieder der Nahrungsmittelkette verkürzt werden muss. Diese Art Übung sollte wiederholt werden unter Berücksichtigung der festgestellten Schwachpunkte.

Das Jahr 2008 wurde von Zwischenfällen in der Nahrungsmittelkette gezeichnet, die es verlangen, kontaminierte oder potentiell kontaminierte Lebensmittel in den verschiedenen Sektoren rückzuverfolgen. Diverse Zwischenfälle wurden nicht von belgischen Produzenten verursacht und bei jeder Gelegenheit haben sowohl die FASNK als auch die Produzenten eine große Reaktionsfähigkeit gezeigt.

Zeitraum	Zwischenfall	Folgen
April	Kontamination von 40.000 Tonnen Sonnenblumenöl aus der Ukraine mit Mineralölen	Rückruf der Lebensmittel, die mehr als 10 % Öl enthalten und Rücknahme/Vernichtung von kontaminierten Ölen
Juni	Kontamination von schwedischem Rinderfett mit spezialisiertem Risikomaterial	Vernichtung von 235 Tonnen Fritieröl
September	Kontamination von chinesischer Milch mit Melamin	Abgezielte Kontrollen und Beschlagnahmen von Süßwaren und Schokolade
Dezember	Kontamination von irischem Schweinefleisch mit Dioxin	Rückruf von 22 Produkten und Beschlagnahme von 106 Tonnen

Diese Zwischenfälle, die glücklicherweise einen geringen Einfluss auf die Volksgesundheit haben, haben die Fähigkeiten der FASNK gezeigt, Prozeduren der Rückverfolgbarkeit in den betroffenen Sektoren zu organisieren und zu leiten und die Zwischenfälle effizient zu behandeln. Sie zeigen auch, dass die Anbieter über ein effizientes System zur Rückverfolgbarkeit verfügen müssen.





Betrugsbekämpfung



## Aktion Nahrungsergänzungsmittel

Die FASNK hat eine Aktion Nahrungsergänzungsmittel im September 2007 und Juni 2008 durchgeführt. Dieser Sektor weitet sich momentan stark aus und etabliert sich in einer unbestimmten Zone zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln. Diese Produkte sind in verschiedensten Verkaufsstellen im Handel (Fitnesscenter, Sportgeschäfte,...) und über Internetseiten.

Ungefähr 5.000 Produkte sind bei 167 Anbietern (hauptsächlich Einzelhändler, aber auch Fabrikanten, Großhändler und 3 Betriebe, die ausschließlich übers Internet verkaufen) kontrolliert worden: 34 % der Anbieter waren nicht bei der FASNK registriert und 34 % der Produkte waren nicht konform (keine Meldepflicht, nicht konforme Etikettierung, Dosierung über erlaubten Normen, verbotene Pflanzen und Nährstoffe, therapeutische Angaben, hormonelle Substanzen, Arzneimittel).

In Zusammenarbeit mit dem Zoll und der Föderalagentur für Arzneimittel und Gesundheitsprodukte (AFMPS), wurden auch 21 Kontrollen bei Importen von Postpaketen durchgeführt. 85 Akten wurden dadurch verfasst. Die multidisziplinäre Einheit Hormone (CMH) wurde ebenfalls über diese Nicht-Konformitäten informiert (Import von Anabolikum).



Schlussfolgerung

Die Nahrungsmittelkette wird immer sicherer. Die FASNK setzt sich für die Instandsetzung eines Barometers der Sicherheit der Nahrungsmittelkette ein, welche die festgestellte Entwicklung objektiv darstellt.

2008 sind 23 sektorielle Leitlinien der Eigenkontrolle validiert worden. Der Beratungsdienst wurde zusammengestellt, um den Restaurantbesitzern und Händlern bei der praktischen Einführung des Eigenkontrollsystems zu helfen. Der Mehrheit der Anbieter der Nahrungsmittelkette wurde so geholfen. Es besteht ebenfalls ein finanzieller Anreiz bei der Zertifizierung mit Hilfe des Systems Bonus-Malus bei der jährlich zu entrichtenden Abgabe an die Agentur.

Ob ein Sektor häufiger oder wenig häufiger kontrolliert wird, hängt von seinem Profil ab. Es wurden gezieltere Kontrollen bei gewissen Anbietern durchgeführt. Das Risikoprofil eines Anbieters basiert auf dem Bestehen von einem zertifizierten Eigenkontrollsystem, den Resultaten der letzten Inspektionen und dem eventuellen Entzug einer Zulassung oder Genehmigung.

2008 hat die FASNK erneut eine wichtige Rolle beim Export von belgischen Produkten gespielt.

Die Reaktionsfähigkeit und Schnelligkeit hat beim Umgang mit Lebensmittelzwischenfällen dabei geholfen Auswirkungen auf den belgischen Markt sowie auf unsere Exporte zu vermeiden. Die Wachsamkeit bleiben wichtig, um gegen Betrug zu kämpfen.

Der neue Businessplan 2009 bis 2011 ist der Leitfaden für die Entwicklung der Nahrungsmittelagentur.







---

# FAKTEN UND ZAHLEN

## FASNK 2008

---

FÖDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE  
CA-BOTANIQUE • FOOD SAFETY CENTER • Bd DU JARDIN BOTANIQUE 55 • 1000 BRÜSSEL  
[WWW.AFSCA.BE](http://WWW.AFSCA.BE) • [INFO@AFSCA.BE](mailto:INFO@AFSCA.BE)