



fakten und zahlen

fasnk 2006

2006



föderalagentur für die sicherheit der nahrungsmittelkette

.be

Verantwortlicher Herausgeber

Gil Houins
Stellvertretender Verwalter
Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
WTC₃ – 21^{ster} Stock
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Brüssel

Endredaktion

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Graphisches Design & Layout

FASNK Kommunikationsdienst
(Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)

Druck

Schaubroeck, Nazareth

Übersetzung

Martha Arimont, Sankt Vith

Drucksache Nummer: BD 54.197
© FASNK — september 2007

Diese Berichte bestehen auch auf
Französisch, Niederländisch und Englisch.

Ein vollständiger Aktivitätsbericht ist auf www.afsca.be
(auf Französisch und Niederländisch) verfügbar.

Vorwort



Im Namen der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette freue ich mich, Ihnen eine Zusammenfassung des Jahresberichts 2006 als Kurzbeschreibung der Arbeit meiner 1.300 Mitarbeiter zu übermitteln. Die im Jahr 2000 eingesetzte und seit 2002 einsatzfähige belgische Agentur hat es geschafft, die verschiedenen Kontrolldienststellen der Nahrungsmittelkette zu integrieren.

Im Laufe des vergangenen Jahres haben wir ein ehrgeiziges EDV-System entwickelt, in dem wir unsere Inspektions- und Analyseergebnisse zentralisiert (Foodnet), die Arbeit der Labors rationalisiert, die für die Kontrollen und Audits erforderlichen „Checklisten“ ausgearbeitet oder überarbeitet haben. Des Weiteren haben wir ein neues Finanzierungssystem eingeführt.

Dieses beruht auf dem Bons-Malus-System und ist ein wirtschaftlicher Anreiz zur Verallgemeinerung einer zertifizierten Selbstkontrolle sowie einer guten Rückverfolgbarkeit der Produkte bei allen Marktteilnehmern.

Die im Jahr 2006 erzielten Ergebnisse deuten auf erhebliche Fortschritte in der Beherrschung der Risiken durch die belgischen Betriebe hin. Ich kann sie nur ermutigen, diesen Weg weiter zu beschreiten unter der Aufsicht einer Agentur, die von Tag zu Tag professioneller wird.

Ich wünsche Ihnen eine angenehme Lektüre!



Gil Houins,
Stellvertretender Verwalter



fakten und zahlen

die lebensmittelagentur

2006

1. kurzbeschreibung der fasnK
2. das jahr 2006 in zahlen
3. schwerpunkte 2006
4. ausführung der aufgaben der fasnK

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.

Inhalt

	Vorwort	3
1.	Kurzbeschreibung der FASNK	9
1.1.	Was tun wir?	9
1.2.	Die Organisation	10
1.2.1.	Die Sicherheit der Nahrungsmittel in Belgien	10
1.2.2.	Die Organisation der FASNK	12
1.2.3.	17 Adressen der FASNK	16
2.	Das Jahr 2006 in Zahlen	19
3.	Schwerpunkte 2006	23
3.1.	Neues Finanzierungssystem	23
3.2.	Erweiterung des Beirates	24
3.3.	Systeme der Selbstkontrolle und sektorische Leitfäden	25
3.4.	Anerkennung der Labors	26
3.5.	Einsetzung des Ombudsdienstes	26
3.6.	Ausarbeitung des Smiley	27
3.7.	Einsetzung des internen Auditdienstes	27
3.8.	Vereinfachung der Verwaltung	28
3.9.	Dioxinzwischenfall	29
3.10.	Vogelgrippe	30
3.11.	Blauzungenkrankheit	31
3.12.	Internationale Angelegenheiten	32

4.	Ausführung der Aufgaben der FASNK	35
4.1.	Programmierung und Durchführung der Kontrollen	35
4.2.	Die Betriebe	36
4.3.	Pflanzen und Pflanzenprodukte	38
4.3.1.	Kontrollen der Pflanzengesundheit	38
4.3.2.	Pestizide	38
4.3.3.	GMO	39
4.4.	Tiere	40
4.4.1.	BSE	40
4.4.2.	TSE	40
4.4.3.	Salmonellen bei Geflügel	41
4.4.4.	Wohlbefinden der Tiere und Handel mit bedrohten Arten	42
4.5.	Volksgesundheit	43
4.5.1.	Mikrobiologische Kontrollen der Nahrungsmittel	43
4.5.2.	Lebensmittel-Toxiinfektionen	43
4.5.3.	Kontrollen in Bezug auf Tabak und Rauchverbot	44
4.5.4.	Bekämpfung von Betrug und Hormonstoffen	44
4.6.	Einfuhrkontrollen	45
4.7.	Kommunikation	47
4.7.1.	Kontaktstelle	47
4.7.2.	Website	48



fakten und zahlen

kurzbeschreibung der fasnk

2006

1

Kurzbeschreibung der FASNK

1.1. Was tun wir?

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.

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 darstellen können, beauftragt.

Die Hauptaufgaben der Agentur sind:

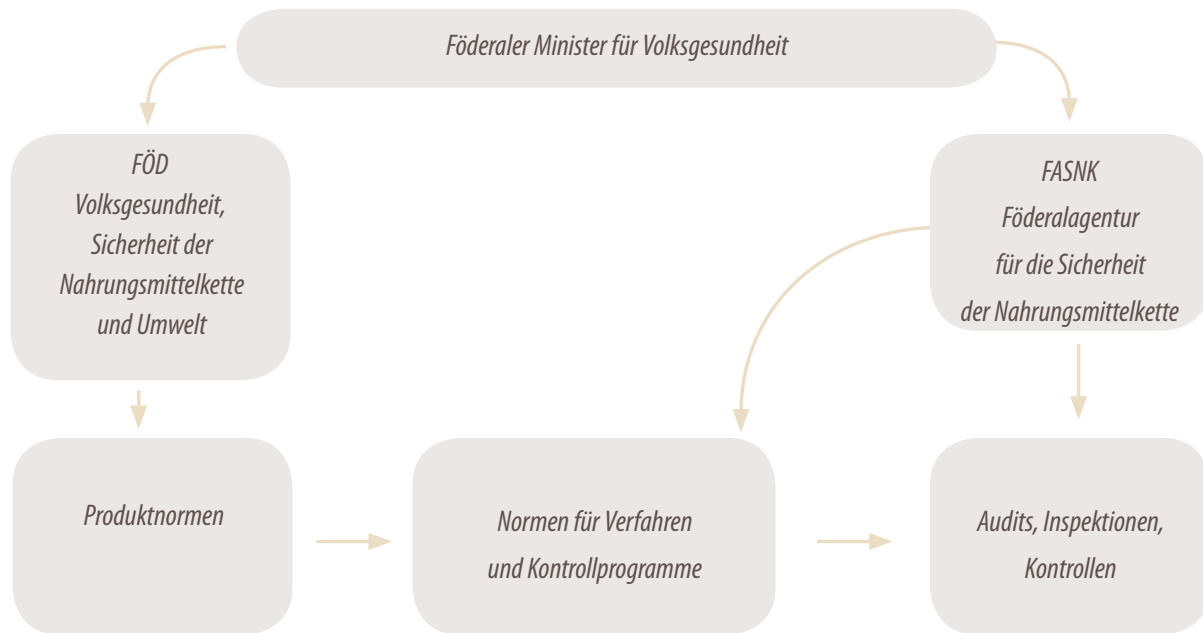
- 1° die Kontrolle, Untersuchung und Begutachtung von Nahrungsmitteln und ihrer Rohstoffe in allen Phasen der Nahrungsmittelkette;
- 2° die Kontrolle und Begutachtung der Produktion, der Verarbeitung, der Konservierung, des Transports, des Handels, der Ein- und Ausfuhr von Nahrungsmitteln sowie der Orte, an denen diese Tätigkeiten stattfinden;
- 3° die Erteilung, Aussetzung und Entziehung der Zulassungen und Genehmigungen für die Ausübung gewisser Tätigkeiten in der Nahrungsmittelkette;
- 4° die Integration und Ausarbeitung von Systemen der Kennzeichnung und Rückverfolgung der Nahrungsmittel und ihrer Rohstoffe in der Nahrungsmittelkette sowie deren Kontrolle;
- 5° das Sammeln, Klassieren, Verwalten, Archivieren und Verbreiten aller Informationen über ihren Auftrag;
- 6° die Ausarbeitung und Durchführung einer Politik der Vorbeugung, Bewusstseinsbildung und Information in Absprache mit den Gemeinschaften und Regionen;
- 7° die Überwachung der Einhaltung der Gesetzgebung über alle Glieder der Nahrungsmittelkette vom landwirtschaftlichen Input (Düngemittel, Viehfutter, Pflanzenschutzmittel) bis zum Verbraucher.

1.2. Die Organisation

1.2.1. Die Sicherheit der Nahrungsmittel in Belgien

Die belgischen Behörden stützen ihre Politik für die Sicherheit der Nahrungsmittel auf 2 Einrichtungen: den Föderalen Öffentlichen Dienst (FÖD) für Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt und die FASNK. Der Schwer-

punkt liegt auf der Sicherheit der vollständigen Kette, wobei jedoch der Verbraucher im Mittelpunkt steht. Im Hinblick auf eine globale Integration der Sicherheit der Nahrungsmittel ist nur ein Minister für die beiden Einrichtungen zuständig: der Minister für Volksgesundheit.



Im Allgemeinen kann man die Zuständigkeiten der beiden Einrichtungen wie folgt einteilen:

1. Der FÖD für Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt soll die Politik vorbereiten und ist zuständig für Produktnormen (Tierarzneimittel, Pestizide, Nahrungsmittel, Tierfutter ...) sowie für die Festlegung von präzisen Regeln im Rahmen der Bekämpfung von Tierkrankheiten, im Rahmen der Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten, der Ausarbeitung von Parametern in Bezug auf das Wohlbefinden der Tiere und die Veterinärmedizin.
2. Die FASNK ist ein föderales ausführendes Organ und ist für das gesamte belgische Staatsgebiet zuständig. Sie legt die operationellen Normen fest, die für die Marktteilnehmer gelten, und ist die Zentralstelle für sämtliche Inspektions- und Kontrolldienste der Agro-Nahrungsmittelkette.

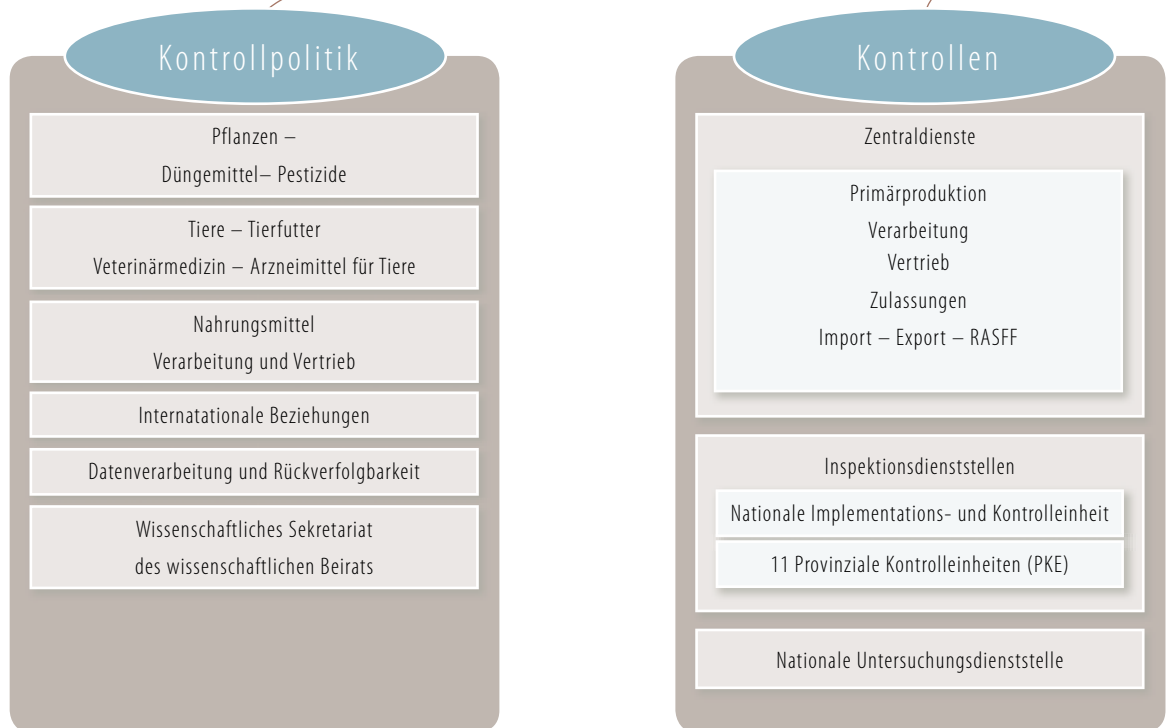
1.2.2. Die Organisation der FASNK

Die FASNK ist auf vier Hauptsäulen aufgebaut. Jede von ihnen bildet eine Generaldirektion und steht unter der Leitung eines Generaldirektors. Es sind die Generaldirektionen für Kontrollpolitik, Kontrollen, Labors und allgemeine Dienste.

Unabhängig von dieser Einteilung stehen gewisse Abteilungen unter der Verantwortung des stellvertretender Verwalters. Sie stellen Begleitdienste dar.

Internen Auditdienstes, vorbeugung und Ombudsdienstes

Beirat



Stellvertretender Verwalter

Kommunikation und Kontaktstelle

Krisenvorbeugung und -Verwaltung

Labors

Zentraldienste

FASNK Labor

Gent
Tervuren
Melle
Liège
Gembloux

Allgemeine Dienste

Personal & Organisation

Haushalt und Verwaltungskontrolle

ICT (Informatik)

Logistik

Juraabteilung

Übersetzungsdienst

Sozialdienst

Kontrollpolitik

Während die tatsächliche Durchführung der Kontrollen durch die Kontrollverwaltung erfolgt, liegen die Ausarbeitung der operationellen Regelwerke und des Programms der Kontrollen, Probeentnahmen und Analysen in der Verantwortung der Verwaltung für die Kontrollpolitik. Diese kümmert sich ebenfalls um die internationalen Beziehungen der Agentur.

Kontrolle

Die durch die Verwaltung der Kontrollpolitik festgelegten Kontrollprogramme werden durch die zentralen Dienste der Kontrollverwaltung in Kontrollpläne und Dienstanweisungen umgesetzt. Die Kontrollen und Audits vor Ort werden durch die provinziellen Kontrolleinheiten (PKE) ausgeführt.

Labors

Die FASNK verfügt über 5 gemäß der ISO Norm 17025 akkreditierte eigene Labors und greift regelmäßig auf rund fünfzig externe Labors zurück. Die Akkreditierung und die Qualität der Ergebnisse stellen diesbezüglich eine erste Voraussetzung dar, um von der FASNK zugelassen zu werden. Dieses Netzwerk von Labors wird wissenschaftlich und technisch durch nationale Referenzlabors mit einer Spezialisierung auf ganz bestimmte Bereiche unterstützt; diese werden von der FASNK bestimmt.

Allgemeine Dienste

Eine Organisation kann nur richtig funktionieren, wenn sie eine ausreichende logistische und administrative Unterstützung erhält. Daher gibt es eine gute aufgebaute Verwaltung der Allgemeinen Dienste mit den Abteilungen Personal & Organisation, Haushalt und Verwaltungskontrolle, Logistik, ICT (Informatik) und Rechtsdienst.



Véronique Berthot, GD Allgemeine Dienste

Jean-Marie Dochy, GD Kontrolle

Gil Houins, Stellvertretender Verwalter

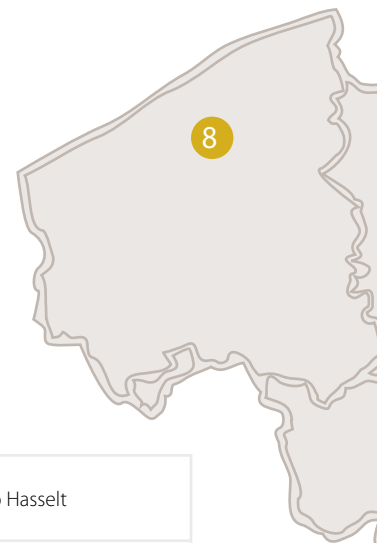
Geert De Poorter, GD Labors

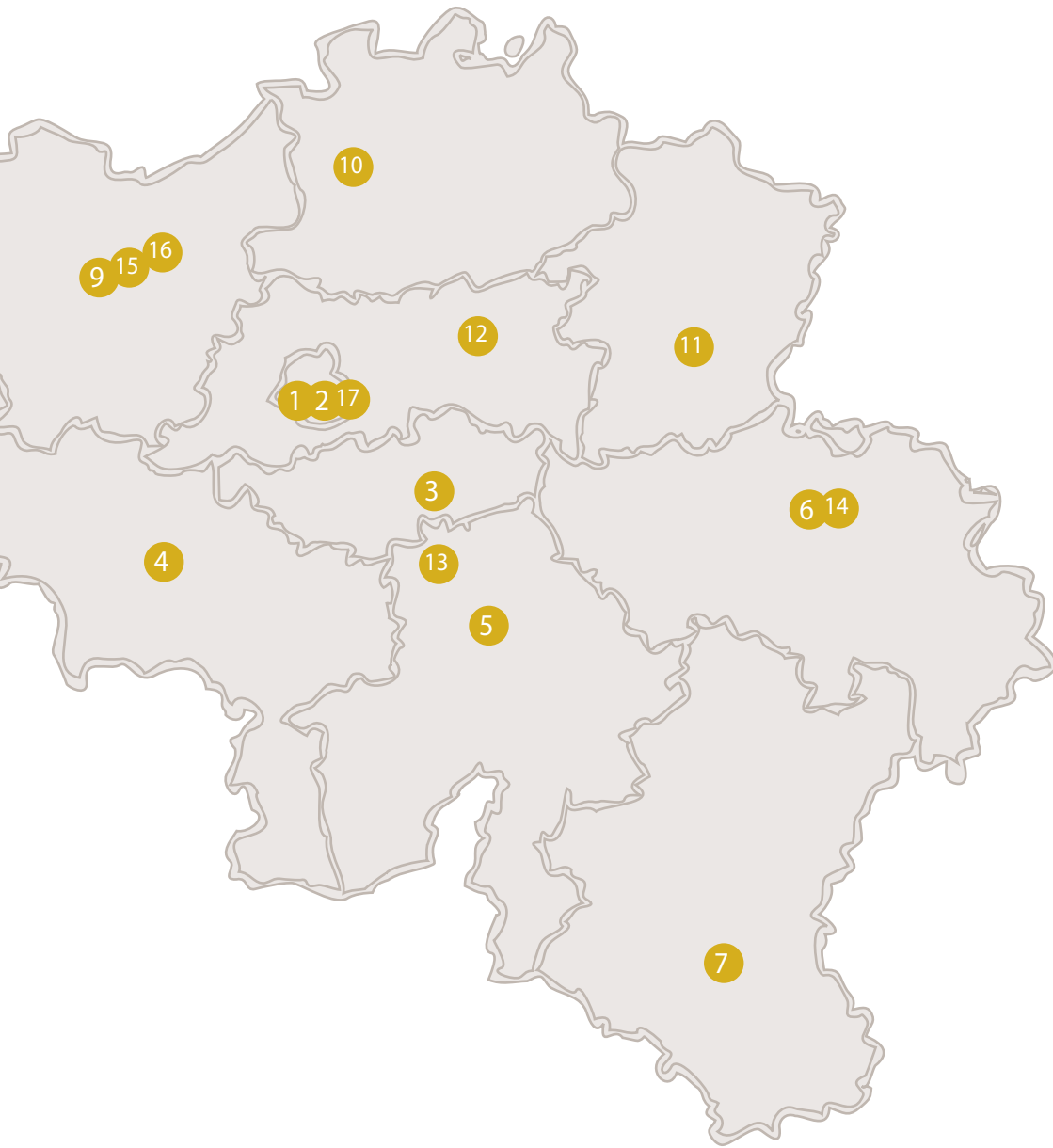
Herman Diricks, GD Kontrollpolitik

1.2.3. 17 Adressen der FASNK

Zentralverwaltung	
1	WTC III, bd Simon Bolivar 30 1000 Brüssel info@afsca.be — Tel. 02/208.34.11 — Fax 02/202.33.37 Kontaktstelle für Verbraucher: 0800 13 550 pointdecontact@afsca.be
Provinziale Kontrolleinheiten (PKE)	
2	Brüssel WTC 3 – 2 ^{ème} étage, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles T 02/208 34 61 – F 02/208 33 89
3	Wallonisch-Brabant Espace Coeur de Ville 1, 2 ^{ème} étage, 1340 Ottignies T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80
4	Hennegau Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons T 065 40 62 11 – F 065 40 62 10
5	Namur Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
6	Lüttich Blv. Frère-Orban 25, 4000 Liège T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
7	Luxemburg Rue du Vicinal 1 – 2 ^{ème} étage, 6800 Libramont T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
8	Westflandern Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12
9	Ostflandern Zuiderpoort, blok B, 10 ^{de} verdieping Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20
10	Antwerpen Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11

11	Limburg Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
12	Flämisch-Brabant Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E, 3001 Leuven T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05
Labors der FASNK	
13	Gembloux Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77
14	Lüttich Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96
15	Gent Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01
16	Melle Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle T 09/272 31 00 – F 09/272 31 01
17	Tervuren Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30







fakten und zahlen

das jahr 2006 in zahlen

2006

2

Das Jahr 2006 in Zahlen

Das Personal der FASNK	
VZÄ* insgesamt	1.171
Personen	1.329
% statutarisch	69%
VZÄ in Außendienststellen	645
Ausbildungstage	5.000
Beauftragte Tierärzte, STA**	749
Durchschnittlich geleistete Anzahl Stunden/STA	975
* <i>Vollzeitäquivalent</i>	
** <i>Selbständiger Tierarzt mit Auftrag</i>	

Betriebe***	
Zulassungen	7.918
Genehmigungen	158.771
Anzahl Tätigkeiten	440
*** <i>ein Betrieb kann über mehrere Zulassungen oder Genehmigungen verfügen</i>	

Labors	
Labors der FASNK	5
Referenzlabors	8
Anerkannte Labors	52

Kommunikation	
Internetbesuche (in 7 Monaten)	212.000
Pressemitteilungen	91
Infoblätter	5
Abonnenten des Infoblatts	10.000

Der Etat der FASNK		
Einnahmen	Haushaltsplan	Ausführung
Dotation	68.110.735€	68.111.000€
Abgaben	35.450.000€	25.653.640€
Vergütungen	47.977.750€	41.521.851€
Beteiligung EU	3.363.452€	2.394.479€
Verwaltungsstrafen	1.265.000€	861.324€
Verschiedenes	3.077.627€	3.598.716€
Gesamtbetrag Einnahmen	159.244.564€	142.141.010€
Gesamtbetrag ohne BSE	138.394.564€	126.734.243€
Ausgaben	Haushaltsplan	Ausführung
Gesamtbetrag Ausgaben	162.776.682€	147.293.870€
Gesamtbetrag ohne BSE	145.872.063€	131.853.287€

Zustellungen, Beschwerden	
Kontaktstelle (Verbraucher)	
Fragen	6.683
Beschwerden	482
Ombudsdienst	
Fragen	106
Beschwerden	229

Kontrollen	
Analysierte Proben*	66.796
% konform	97,4%
Inspektionen	85.500
% konform	84%
Kontrollierte Betriebe	72.000
<i>* durch die Labors der FASNK und die von der FASNK anerkannten Labors analysierte Proben, mit Ausnahme der Tierkrankheiten</i>	

Folgebmaßnahmen bei Nichtkonformität	
Aussetzung	1
Entzug	4
Schnellalarm	79
Beschlagnahmung	174
Protokoll	1.442
Verwaltungsstrafe	1.674
Verwarnung	7.269

Importe aus Drittländern	Anzahl Sendungen	% verweigerte Sendungen
Lebende Tiere	1.684	1,6%
Tierprodukte für menschlichen Verzehr	25.454	0,4%
Nahrungsmittel nicht-tierischen Ursprungs	176	1,1%*
Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Tierprodukte	4.425	0,6%
Tierfutter	2.530	0,04%
Pflanzen und Pflanzenprodukte	19.632	1,3%**
<i>* : unter den durch die FASNK kontrollierten Sendungen</i>		
<i>** : unter den 6222 durch die FASNK kontrollierten Sendungen (Kontrolle des materiellen Zustands, der Dokumente und der Identität bei der Einfuhr)</i>		

Beirat	
Mitglieder	37
Vollversammlungen	10
Finanzbegleitausschuss :	
Vertreter	4

Wissenschaftlicher Beirat	
Mitglieder	22
Bitten um Stellungnahme	69
Formelle Stellungnahmen	54
Beratungen	14
Änderungen	1





fakten und zahlen

schwerpunkte 2006

2006

3

Schwerpunkte 2006

3.1. Neues Finanzierungssystem

Das neue Finanzierungssystem der Nahrungsmittelagentur ist am 1. Januar 2006 in Kraft getreten. Es bezweckt eine gerechtere Verteilung der Kosten auf die verschiedenen Sektoren und einzelnen Marktteilnehmer innerhalb der Nahrungsmittelkette.

In diesem neuen System, das durch die Regierung genehmigt wurde, steigt der Gesamtbeitrag der Sektoren zu den Betriebskosten der FASNK nicht und werden die Leistungen den betroffenen Betrieben direkt in Rechnung gestellt. Die öffentliche Dotation der Agentur lag 2006 bei 47,9% der Einnahmen.

Das neue Finanzierungssystem beruht auf zwei Säulen: Abgaben und Vergütungen.

Die Abgaben stellen eine gerechte und solidarische Verteilung der mit den Kontrolltätigkeiten der FASNK verbundenen Kosten auf alle innerhalb der Nahrungsmittelkette tätigen Sektoren dar.

Die Höhe dieser Abgaben hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie dem Sektor in dem das Unternehmen tätig ist, seiner Produktionskapazität oder seinem Personalbestand. Sie werden auf der Grundlage einer jährlichen Erklärung bezüglich der Angaben zum Vorjahr berechnet und den Marktteilnehmern durch die FASNK zugesandt.

Die Vergütungen sind die mit den Dienstleistungen verbundenen Beträge.

Es handelt sich um Entlohnungen für Leistungen von Mitarbeitern der FASNK, die auf Antrag der Marktteilnehmer erbracht werden, wie das Ausstellen von Bescheinigungen, Kontrollen auf Anfrage oder Audits, die auf sie zurückzuführen sind.

Die Einführung und die Ergebnisse des ersten Jahres der neuen Finanzierung werden im Laufe des Jahres 2007 bewertet und gegebenenfalls von der FASNK in enger Zusammenarbeit mit den Vertretern der Berufssektoren im Beirat korrigiert.

3.2. Erweiterung des Beirates

Der Beirat der FASNK gibt sowohl aus eigener Initiative als auch auf Anfrage des Ministers oder des stellvertretender Verwalters Stellungnahmen zu allen Angelegenheiten der von der Agentur geführten und zu führenden Politik ab. Der Beirat setzt sich aus 37 Mitgliedern zusammen, die Vertreter der wichtigsten Berufssektoren, der Verbraucherverbände und andere, die an der Arbeit der FASNK beteiligten Behörden sind. Dieser Beirat ist die Schnittstelle zwischen der Agentur und ihren „Kunden“; sie hat eine bedeutende Aufgabe der Information und der Stellungnahme zwischen diesen Partnern.

Nach einer Bewertung der Tätigkeiten des Beirates wurden die Mandate erneuert, neue Prinzipien eingeführt (es wurden Ersatzmitglieder vorgesehen, eine neue Geschäftsordnung), und die Vertretung der Sektoren wurde erweitert, indem den Sektoren, die erheblich zur Finanzierung der FASNK beitragen, Mandate gewährt wurden. Die Vertretung der Nahrungsmittelindustrie wurde von einem auf 4 Mandate erhöht. Zwei zusätzliche Mandate wurden dem Handelssektor zugeteilt, der der Kontrollzuständigkeit der FASNK unterliegt. Die Zusammensetzung wurde auf die Sektoren Transport, Metzgereien sowie Hotels und Gaststätten erweitert.

Einige Schwerpunkt des Beirates 2006 :

- Ergebnisse der Umfrage bei Verbrauchern über die Nahrungsmittelsicherheit und Smiley,
- Entwicklung und Maßnahmen zur Bekämpfung der Blauzungenkrankheit,
- Umfrage über den Dioxin-Zwischenfall,
- Entwicklung der Finanzierung der Agentur,
- Erstellung des Kontrollplans,
- Bestätigung der sektoriellen Leitfäden für die Selbstkontrolle.

3.3. Systeme der Selbstkontrolle und sektorielle Leitfäden

Die Selbstkontrolle umfasst sämtliche Maßnahmen der Betriebsleiter, um dafür zu sorgen, dass die von ihnen bewirtschafteten Produkte den Verordnungsvorschriften über die Produktsicherheit und der Produktqualität sowie dessen Rückverfolgbarkeit entsprechen, die im Zuständigkeitsbereich der Agentur liegen.

Die Selbstkontrolle setzt voraus, dass diese Vorschriften in allen Phasen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs der Produkte eingehalten werden und dass die Einhaltung dieser Vorschriften überwacht wird. Alle Betriebsleiter (außer im Primärsektor), die in der Nahrungsmittelkette tätig sind, müssen ein System der Selbstkontrolle einführen, anwenden und fortführen.

Um den Marktteilnehmern bei der Anwendung der Selbstkontrolle in ihrem Betrieb zu helfen, können die verschiedenen Sektoren der Agro-Nahrungsmittelindustrie Leitfäden für die Selbstkontrolle ausarbeiten, die von der FASNK genehmigt werden können.

Es steht den Betrieben jedoch frei, diese Leitfäden zur Entwicklung ihres Systems der Selbstkontrolle nicht zu benutzen, sofern sie durch ein Alternativsystem die gleichen Ergebnisse erreichen können. Die genehmigten Leitfäden müssen auf einer Gefahrenanalyse beruhen, Themen wie die gute Praxis der Hygiene, die Rückverfolgbarkeit, die Meldepflicht und HACCP behandeln und durch die betroffenen Betriebe leicht anzuwenden sein.

Im Primärsektor ist die Einführung eines Systems der Selbstkontrolle nicht Pflicht. Die Betriebsleiter müssen jedoch die « gute Hygienepraxis » einhalten und gewisse Vorgänge eintragen. Unter gewissen Umständen können KMU, die in der Verarbeitung und im Vertrieb tätig sind, Erleichterungen in den Anwendungsmodalitäten der Selbstkontrolle und der Rückverfolgbarkeit erhalten.

2006 gab es 9 genehmigte Leitfäden in folgenden Sektoren :

- Tierfutter,
- Milchindustrie,
- Metzgereien,
- Schlachthöfe und Zerlegebetriebe für Geflügel,
- Primärproduktion von Rohmilch,
- Einsammeln und Transport von Rohmilch,
- Produktion und Vertrieb von landwirtschaftlichen Pestiziden,
- Primärproduktion von Pflanzen,
- Hotels und Gaststätten.

Ende 2006 befanden sich 25 Entwürfe von Leitfäden in der Überprüfung.

3.4. Anerkennung der Labors

Zur Durchführung ihrer Analysen verfügt die Agentur über ein ausgedehntes Netz von Labors. Neben ihren 5 eigenen Labors arbeitet die die Agentur mit anerkannten externen Labors zusammen, die Routineanalysen durchführen. Darunter ist eine Reihe von Labors speziell auf dem Gebiet der Tiergesundheit tätig und auf die Erkennung von Tierkrankheiten spezialisiert. 2006 hat die FASNK 52 Labors anerkannt. Die Angaben zu diesen Labors sowie ihre Tätigkeitsbereiche sind einsehbar auf der Website der FASNK.

Dieses Netz von Labors erhält technische und wissenschaftliche Unterstützung durch Referenzlabors, die auf präzise Bereiche spezialisiert sind. Kooperationsverträge, in denen die spezifischen Aufgaben eines Referenzlabors festgelegt sind, wurden 2006 mit 8 von der FASNK bezuschussten Instituten geschlossen.

3.5. Einsetzung des Ombudsdienstes

Die Nahrungsmittelagentur möchte ein glaubwürdiger und zuverlässiger öffentlicher Dienst sein. Daher hat sie einen Ombudsdienst eingesetzt, um ihre Dienstleistungen zu optimieren.

Alle Beschwerden über die Arbeitsweise der Agentur, die durch Betriebe eingereicht wurden, werden durch den Ende 2005 eingesetzten Ombudsdienst bearbeitet. Hierdurch haben die Betriebe die Garantie, dass ihre Beschwerde korrekt und objektiv behandelt wird. Der Ombudsdienst schreitet immer dann ein, wenn die bestehenden Verfahren zur Problemlösung ausgeschöpft sind. Er ermöglicht es der Agentur auch, die Beschwerden besser zu berücksichtigen und seine Arbeitsweise ständig zu verbessern.

Der Ombudsdienst wurde nur für die Marktteilnehmer aufgebaut, die durch die Lebensmittelagentur kontrolliert werden können. Er untersteht direkt dem stellvertretender Verwalter.

Von Dezember 2005 bis Ende 2006 sind 106 Informationsanfragen und 229 Beschwerden eingegangen. Zwei Drittel der Beschwerden betrafen die Einführung des neuen Finanzierungssystems; nur 12 Beschwerden betrafen die Beziehungen zwischen den Kontrolldiensten und den kontrollierten Personen. Die Informationsanfragen betrafen hauptsächlich die Auslegung der Anwendung der belgischen und europäischen Regelwerke.

3.6. Ausarbeitung des Smiley

Seit 2002 ist die FASNK um eine moderne Politik zur Überwachung der Nahrungsmittelkette bemüht. Es wurden zwar in den verschiedenen Sektoren erhebliche Anstrengungen unternommen, doch für den Verbraucher stellt sich die Frage, wie deren Ergebnisse zu beurteilen sind.

So wurde unter anderem folgendes Mittel gewählt: Anbringen eines Erkennungszeichens für die Öffentlichkeit, das die ordnungsgemäße Anwendung der Gesetzgebung bezüglich der Nahrungsmittelsicherheit durch einen Marktteilnehmer „business to consumer“ gewährleistet ist. Die Idee eines Aufklebers mit einem Logo für die Verbraucher wurde im Ministerrat in Ostende im März 2004 aufgegriffen und 2006 durch die FASNK entwickelt. Nach Absprache mit den Berufssektoren, den Verbraucherverbänden und einer Auswahl von Bürgern wird das Konzept des Smiley 2007 durch die FASNK ausgearbeitet.

Doch was steckt hinter dem Smiley? Der freiwillige Schritt eines Marktteilnehmers, dem Konzept des Smiley beizutreten, bedeutet, dass ein positives Audit über die Anwendung eines SSK (System der Selbstkontrolle) in dem Betrieb durch eine Zertifizierungseinrichtung (ZE), die von Belac zugelassen und durch die FASNK anerkannt ist, durchgeführt wurde. Der Sektor muss jedoch über einen sektoriellen Leitfaden der Selbstkontrolle, der durch die Nahrungsmittelagentur genehmigt wurde, verfügen. Diese Bedingungen wurden durch den Sektor der Hotels und Gaststätten erfüllt, und darüber hinaus hat dieser Sektor, zu dem zigtausend Marktteilnehmer gehören, einen Anreiz für die schnelle Umsetzung der Selbstkontrolle gewünscht.

3.7. Einsetzung des internen Auditdienstes

Als moderne öffentliche Einrichtung achtet die FASNK besonders auf die Einhaltung der Europäischen Gesetzgebung. Gemäß den Anforderungen der Verordnung 882/2004 über amtliche Kontrollen wurde das interne Audit im September 2006 eingeführt. Es wird der FASNK die Möglichkeit bieten, ab 2007 über ein operationelles internes Auditsystem im Rahmen der Einführung eines internen Systems des Qualitätsmanagements und der Zertifizierung zentraler Vorgänge zu verfügen.

Der interne Auditdienst der FASNK prüft und bewertet die Übereinstimmung der Tätigkeiten mit den gesetzlichen (nationalen und europäischen) Vorschriften sowie den relevanten Qualitätsanforderungen. Seine Unabhängigkeit wird durch eine Charta gewährleistet (in der Website einsehbar). Er erstellt Analysen, Bewertungen, Empfehlungen und Informationen zu den Tätigkeiten, über die ein Audit durchgeführt wurde. Ein internes Audit ist integraler Bestandteil einer modernen und effizienten Nahrungsmittelagentur.

3.8. Vereinfachung der Verwaltung

2006 hat die FASNK erhebliche Anstrengungen zur Vereinfachung der Verwaltung unternommen, unter anderem durch die Anpassung der Verfahren zur Erteilung von Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen.

In Zusammenarbeit mit der Dienststelle für Verwaltungsvereinfachung wurden die Auswirkungen dieser Vereinfachung für etwa 10.000 Einzelhändler im allgemeinen Lebensmittelbereich errechnet: die nach dem Kafka-Modell¹ errechnete Senkung der Verwaltungskosten beträgt 790.000€ im Jahr.

Die Neuregelung ermöglicht ebenfalls die Registrierung eines Marktteilnehmers durch die Einheits-Kennzeichnungs-codes der Zentralen Datenbank der Unternehmen oder des Nationalregisters der natürlichen Personen. Die Informationen können unter den verschiedenen föderalen Einrichtungen ausgetauscht werden, so dass gewisse Daten nur einmal angefragt zu werden.

Andererseits stellt die FASNK anderen föderalen und regionalen öffentlichen Diensten Angaben der Sanitel-Datenbank zur Verfügung, um Statistiken zu erstellen, Kontrollen für die Gewährung von Prämien durchzuführen oder die Umweltbestimmungen anzuwenden. Daher brauchen die Halter von Nutztieren diese Angaben nicht mehreren Dienststellen mitzuteilen.

¹ Das Messkonzept Kafka wurde durch die Agentur zur Verwaltungsvereinfachung entwickelt (<http://www.simplification.fgov.be>)

3.9. Dioxinzwischenfall

Anfang 2006 haben die niederländischen Behörden eine Dioxinverseuchung in Schweinefett, das für Tierfutter bestimmt war und von einem belgischen Erzeuger stammte, festgestellt. Die Untersuchung der FASNK hat schnell die Herkunft aufgedeckt, nämlich einen Produzenten von Salzsäure (HCl). HCl wird zur Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten für die Herstellung von Gelatine verwendet. Das Fett (ein Nebenprodukt) war für Tierfutter bestimmt. Diese Verseuchung hatte eine Sperre für 445 Zuchtbetriebe von Schweinen, Geflügel und Kaninchen zur Folge, und die schnelle Rückverfolgung der Produkte der verseuchten Betriebe konnte gewährleistet werden, so dass kein Los von verseuchten Nahrungsmitteln in die Nahrungsmittelkette gelangt ist.

Dieser Zwischenfall hat die Gefahren von Chemikalien verdeutlicht, die als technologische Hilfsmittel durch Unternehmen der Agro-Nahrungsmittelwirtschaft oder Hersteller von Tierfutter verwendet werden. Auch wenn der Prozentsatz der Verwendung von Chemikalien in der Agro-Nahrungsmittelwirtschaft sehr gering ist im Vergleich zu allen anderen Anwendungen außerhalb des Nahrungsmittelbereichs, kann ein Zwischenfall bisweilen ein enormes Ausmaß annehmen.

Im Anschluss an diesen Zwischenfall mit Salzsäure haben die Verbände FEVIA, APFACA und FEDICHEM sich in einem Kolloquium versammelt und einen Verhaltenskodex unter der Schirmherrschaft der FASNK unterschrieben. Dieser Verhaltenskodex stellt die verschiedenen Mitwirkenden vor ihrer Verantwortung:

- der Lieferant der Chemikalien muss die mit dem Produkt und dessen Herstellungsverfahren verbundenen Gefahren besser kennen ; er muss sich nach der Verwendung seines Produktes erkundigen und seinen Kunden der Nahrungsmittelkette informieren;
- der Marktteilnehmer in der Nahrungsmittelkette muss eine Risikobewertung unter Berücksichtigung der vorgesehenen Anwendung des Produktes vornehmen.

3.10. Vogelgrippe

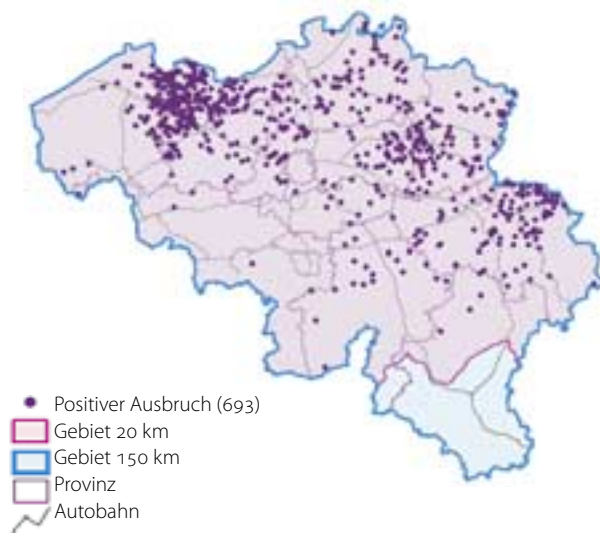
Das Virus H5N1 der Vogelgrippe, das Ende 2003 in Südostasien aufgetaucht ist, stand 2006 weiter im Mittelpunkt des Interesses. Es unterscheidet sich von anderen pathogenen Viren der Vogelgrippe durch das sehr breite Spektrum seiner Gastwirte (neben Vögeln sind Menschen und andere Säugetiere empfindlich dafür) und seine extreme Aggressivität, selbst bei anderen ornithologischen Arten von Vögeln. Trotz aller Vorbeugemaßnahmen zur Vermeidung der Übertragung aus kontaminierten Ländern befiel dieses Grippevirus von Februar bis Juli 2006 ganz Europa: 750 kontaminierte Wildvögel wurden aufgefunden. Diese plötzliche und unerwartete Kontaminierungswelle ist auf Zugvögel zurückzuführen.

Diese Fälle haben im Herbst 2006 zu **allgemeinen Schutzmaßnahmen** für Geflügel in den meisten europäischen Ländern geführt. Auch in unserem Land bestand eine Stallpflicht sowohl für private als auch für berufliche Geflügelhalter während dieses Zeitraums, oder sie mussten die Tiere vor jedem Kontakt mit Wildvögeln schützen. Außerdem wurden Ansammlungen von Vögeln und Geflügel streng geregelt. Ferner wird jedes Jahr ein Monitoring von Wildvögeln und Geflügel durchgeführt, um so schnell wie möglich eine etwaige Einschleppung in unser Land zu erkennen.

In dem Bewusstsein, dass die Vogelgrippe zu einem Problem für mehrere Jahre zu werden droht, hat die Nahrungsmittelagentur Anfang 2006 ein langfristiges Entscheidungsmodell in Absprache mit dem Sektor der Berufs- und Hobbyhalter von Vögeln erarbeitet. Dieses Modell beinhaltet Maßnahmen wie Schutz, Fütterung und Tränkung auf geschützte Weise, Ansammlung von Vögeln auf Märkten, Ausstellungen und Wettbewerben entsprechend der Zeit des Vogelzugs und des Ortes, an dem das Vogelgrippevirus festgestellt wurde. Die Maßnahmen werden in empfindlichen Naturgebieten, Risikogebieten mit zahlreichen Wasservögeln und insbesondere auf dem Wasser lebenden Zugvögeln strenger ausgelegt. In diesen Gebieten ist die Wahrscheinlichkeit eines Kontaktes zwischen möglicherweise durch das H5N1-Virus kontaminierten Wildvögeln und als Haustieren gehaltenen Vögeln größer. Dieses Entscheidungsmodell ermöglicht schnelles Reagieren auf eine sich verändernde epidemiologische Situation.

3.11. Blauzungenkrankheit

Am 16. August 2006 sah Belgien sich zum ersten Mal mit der Blauzungenkrankheit konfrontiert. Die Blauzungenkrankheit ist eine Viruserkrankung, die durch Vektoren (Mücken der Gattung Culicoides) übertragen wird und für die Wiederkäuer, insbesondere Schafe, sehr empfänglich sind. Diese Erkrankung hat sich zwischen September und November 2006 auf das gesamte Land ausgedehnt. Zahlreiche Fälle wurden auch in den Niederlanden, in Deutschland, Luxemburg und Frankreich gemeldet.



Entsprechend den europäischen Richtlinien gingen die 5 betroffenen Länder auf die gleiche Weise vor. Um jeden Krankheitsherd wurde ein Einschränkungsgelände mit einem Durchmesser von 150 km ausgewiesen. Aus diesen Einschränkungsgeländen durfte kein Tier in krankheitsfreie Gebiete transportiert werden. Außerdem wurden jedes Mal in einem Umkreis von 20 km um die Krankheitsherde ein Transportverbot für Wiederkäuer sowie Behandlungen mit Insektiziden vorgeschrieben. Nach einer gewissen Zeit grenzten die gleichartigen Gebiete der verschiedenen Länder aneinander, so dass größere grenzübergreifende Gebiete entstanden, in denen der Transport von Wiederkäufern zunächst für Schlachttiere sowie anschließend für Zucht- und Nutztier gelockert wurde.

Diese Verbreitung der Krankheit hat dazu geführt, dass die wirtschaftlichen Folgen für den gesamten belgischen Sektor der Tierhaltung begrenzt geblieben sind. Wegen der Transportbeschränkungen hat die Blauzungenkrankheit dennoch hauptsächlich zu wirtschaftlichen Problemen geführt. Die fortlaufende Ausbreitung der Gebiete in den angrenzenden Ländern hatte zur Folge, dass der Exportmarkt für Tiere sich einigermaßen stabilisiert hat, so dass die finanziellen Verluste in Grenzen gehalten werden konnten.

3.12. Internationale Angelegenheiten

Bei dem Dioxinzwischenfall im Januar 2006 und bei dem Auftreten der Blauzungenkrankheit im August 2006 konnten schwere Beeinträchtigungen des internationalen Handels weitgehend vermieden werden dank der schnellen Verbreitung geeigneter Informationen der Abteilung für internationale Beziehungen der Agentur, und zwar über die diplomatischen Vertretungen.

2006 wurden neue **bilaterale Abkommen** oder **Zertifikate** mit 11 Ländern geschlossen:

- Kolumbien, Thailand und Kasachstan für den Export von Schweinen,
- Kolumbien für den Export von Pferden,
- Südafrika für den Export von Vögeln,
- die Volksrepublik China für den Export von Tauben,
- Kanada für den Export von Schweinesperma,
- Peru für den Export von Milch und Milchprodukten,
- Kuba für den Export von Schweinefleisch und anderen Schweineprodukten,
- Französisch-Polynesien für den Export von Schweinefleisch und anderen Schweineprodukten,
- Rumänien für den Export von Milch und Milchprodukten,
- Algerien für Rindfleisch.

Die Anpassungen der Zertifikate für Tierfutter, der Veterinärzertifikate, der standardisierten Gesundheitsbescheinigungen für den Export wurden zur Erleichterung des internationalen Handels vorgenommen.

Die Abteilung für internationale Beziehungen hat außerdem 18 ausländische Delegationen empfangen.





fakten und zahlen

ausführung der aufgaben der fasnk

2006

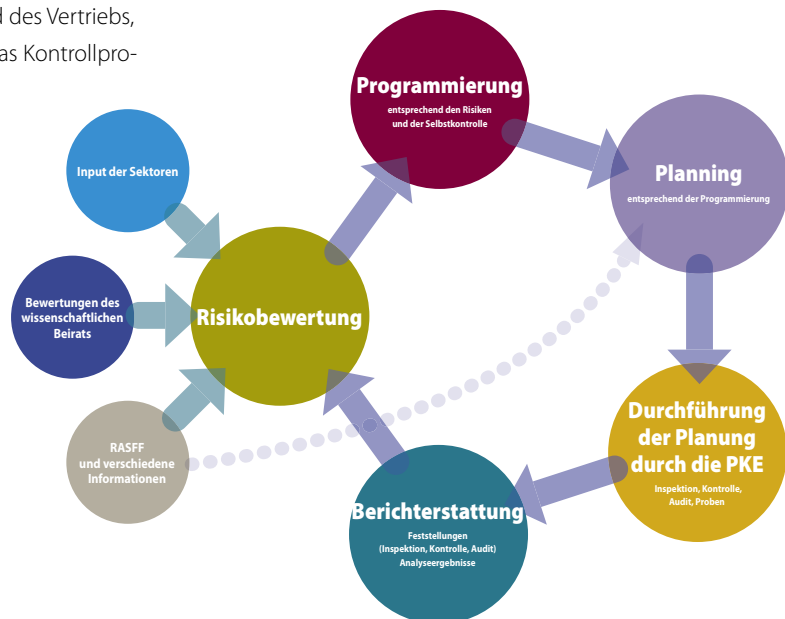
4

Ausführung der Aufgaben der FASNK

4.1. Programmierung und Durchführung der Kontrollen

Zwei Generaldirektionen (GD) sind an den Kontrollen beteiligt. Auf der Grundlage einer Risikobewertung arbeitet die GD für die Kontrollpolitik, die Politik und die Programme für die Kontrollen im Pflanzensektor und den verwandten Sektoren (Düngemittel, Pestizide), den Tiersektor und die damit verwandten Bereiche (Tierarzneimittel, Tierfutter) sowie den Nahrungsmittelsektor hinsichtlich der Herstellung und des Vertriebs, aus. Der wissenschaftliche Beirat bewertet das Kontrollpro-

gramm in wissenschaftlicher Hinsicht. Andererseits setzt die GD Kontrollen, das jährliche Kontrollprogramm in provinciale Kontrollpläne um, die durch die PKE ausgeführt werden.



Selbstverständlich berücksichtigt die FASNK bei der Ausarbeitung ihrer Kontrollpläne die zuverlässigen und anerkannten Systeme der Selbstkontrolle, wobei die Betriebe mit einem anerkannten System der Selbstkontrolle natürlich ein günstigeres Risikoprofil aufweisen als die anderen Betriebe. Die FASNK verstärkt vorrangig ihre Anstrengungen in den Betrieben mit einem ausgeprägteren Risikoprofil.

Die im Rahmen der Meldepflicht, des europäischen Schnellwarnsystems (RASFF) über Beschwerden, Feststellungen, Inspektionsberichte und Analyseergebnisse eingegangenen Informationen sind die Grundlage der Risikobewertung und verlangen eine regelmäßige oder sogar unverzügliche Anpassung des vorgesehenen Programms im Sinne einer maximalen Risikobeherrschung. Das Fachwissen des wissenschaftlichen Beirats der Agentur kann sich in dieser Hinsicht als unerlässlich erweisen. Die Durchführung des Kontrollplans auf der Grundlage des aktualisierten Programms wird den PKE anvertraut, die in einem zentralisierten EDV-System die Kontrolldaten (Inspektionen, Proben...) melden; diese Angaben dienen ihrerseits zur Risikobewertung.

Dieser Prozess ist keineswegs statisch, sondern ständig in Bewegung, und er führt zu Maßnahmen, die von allen Beteiligten Reaktionsfähigkeit, Sachkenntnis und Effizienz verlangen.

Im Jahr 2006 wurden durch die FASNK 85.700 Inspektionen in 72.000 Betrieben durchgeführt. In 84% der Fälle entsprachen die Inspektionsergebnisse den Vorschriften. Andererseits wurden 66.796 Proben im Jahr 2006 entnommen, von denen 97% den Normen oder den Grenzwerten entsprachen.

4.2. Die Betriebe

Aufgrund der seit dem 1. Januar 2006 geltenden europäischen Bestimmungen müssen alle Betriebe und alle Marktteilnehmer, die in Belgien in der Nahrungsmittelkette tätig sind, der Nahrungsmittelagentur bekannt sein.

Der königliche Erlass vom 16. Januar 2006 legt die Verfahren für die vorherigen Eintragungen fest. Zur Ausübung gewisser Tätigkeiten ist außerdem eine Genehmigung oder Zulassung erforderlich.

2006 sind den Betrieben 7.918 Zulassungen und 158.771 Genehmigungen erteilt worden.

Um die Verwaltungsaufgaben für die Unternehmen auf ein Mindestmaß zu beschränken, arbeitet die FASNK eng mit der Zentralen Datenbank der Unternehmen und – nach Möglichkeit – mit anderen Datenbanken zusammen. Hierdurch wird es möglich, den Marktteilnehmern zusätzliche Schritte zu ersparen. Bei der Eintragung von angehenden Unternehmen in der Zentralen Datenbank der Unternehmen (Unternehmensschalter) werden sie auf ihre Verpflichtungen gegenüber der Agentur entsprechend der angemeldeten Tätigkeit hingewiesen. Die Unternehmensschalter verfügen nämlich über die aktuellsten Informationen, um die angehenden Unternehmer zu unterstützen.

Diese neuen Bestimmungen bezwecken:

- Steigerung der Effizienz der Kontrollen,
- Vereinheitlichung der Verfahren für die Erteilung, die Aussetzung und die Entziehung von Genehmigungen oder Zulassungen durch :
 - eine gerechte Behandlung aller betroffenen Marktteilnehmer,
 - die weitgehende Verringerung der Verwaltungsaufgaben,
 - die größtmögliche Übereinstimmung mit den europäischen Bestimmungen,
 - Die Wahrung der Beschwerdemöglichkeiten bei Anfechtungen.

Die Tätigkeit eines Marktteilnehmers sind die Maßnahmen, die er ergreift, um vermarktbar Güter zu erzeugen und somit sein Unternehmen funktionieren zu lassen.

Die Verbindung zwischen den zu kontrollierenden Tätigkeiten, dem Ort, an dem die Tätigkeiten ausgeübt werden, und den gehandhabten Produkten führt zu rund 440 unterschiedlichen Tätigkeiten, die durch die FASNK kontrolliert werden, jeweils entsprechend der Beschaffenheit des Produktes, der Art der Handhabung und der Art des Betriebs (zum Beispiel Bäckerei/ Konditorei, industrielle/handwerkliche Bäckerei, Bäckerei mit oder ohne Verkauf von Tür zu Tür).

Die „Checklisten“ sind Arbeitsdokumente, die zur Vereinheitlichung der Inspektionen dienen. Sie werden von den Bediensteten der FASNK bei der Durchführung der Kontrollen verwendet.

Anfang März 2006 wurde die neue Methodik zur Planung der Kontrollen eingeführt. Ein EDV-System (Foodnet) wird nunmehr von allen Kontrolleuren angewandt, um auf ausführliche und einheitliche Weise Bericht über die Ergebnisse der verschiedenen Kontrollen zu erstatten. Die Inspektionen sind mit Probenentnahmen verbunden und bezwecken keine Zahlenangaben, sondern vielmehr die Häufigkeit der Besuche entsprechend der Tätigkeit der Marktteilnehmer. Die ausführlichen Inspektionen werden mit Hilfe von standardisierten Checklisten durchgeführt. Sie enthalten in Form einer auszufüllenden Tabelle die verschiedenen Aspekte der Gesetzgebung im Zusammenhang mit den Zuständigkeiten der FASNK, an die der Marktteilnehmer sich halten muss.

2006 waren mehr als 65% der Kontrollen in den Betrieben in Bezug auf Hygiene, Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit, Einhaltung der Meldepflicht, Infrastruktur, Ausrüstung, Abfallbewirtschaftung, usw., konform (d.h. ohne Bemerkung oder nur mit geringfügigen Bemerkungen).

Betriebsart	% konforme Inspektionen
Tierfutter	86%
Milchprodukte auf dem Hof	85%
Industrielle Milchprodukte	90%
Verpackungszentren für Eier	83%
Großhändler für Eier	84%
Eiprodukte	100%
Verarbeitung von nicht tierischen Produkten	66%
Hotels und Gaststätten, Gemeinschaftsküchen, Einzelhändler	79%

4.3. Pflanzen und Pflanzenprodukte

4.3.1. Kontrollen der Pflanzengesundheit

Die in Belgien bezüglich der Pflanzengesundheit seit mehreren Jahren in Zusammenarbeit mit dem Agrarsektor durchgeführten Überwachungs- und Bekämpfungsmaßnahmen zeigen Erfolg. Unser Land ist frei von Krankheiten oder hat verschiedene Quarantänekrankheiten ausgemerzt:

- Maiswurzelbohrer (ein schöner Erfolg in der Ausmerzung einer Krankheit),
- Kieferfadenwurm,
- Monilinia fructicola (Pilzkrankheit bei Steinobst),
- bakterielle Ringfäule und Schleimkrankheit bei Kartoffeln,
- Pepino-Mosaik-Virus (Tomaten),
- Cynips bei Kastanienbäumen.

Andere Pflanzenkrankheiten sind noch in unserem Land festgestellt worden, werden aber ebenfalls aktiv überwacht:

- Feuerbrand,
- Spindelknollenviroid (PSTVd) bei Tomaten und Zierkulturen,
- Phytophthora ramorum (ein Pilz, der Eichen schädigt).

4.3.2. Pestizide

4.3.2.1. Kontrollen in Bezug auf Pflanzenschutzmittel

Der Gehalt an Wirkstoffen und die physikalisch-chemischen Eigenschaften der auf dem belgischen Markt gehandelten Pestizide sind kontrolliert worden, und 80% waren konform.

Die bei Marktteilnehmern im Bereich der Vermarktung von Pestiziden für landwirtschaftliche Zwecke durchgeführten Inspektionen in Bezug auf die Vermarktungsvorschriften (Zulassung, Kennzeichnung) haben ergeben, dass nur 69% konform waren.

In den landwirtschaftlichen Betrieben erfüllten 82% der Benutzer die Vorschriften. Verstöße betrafen hauptsächlich den Besitz von Pestiziden, deren Zulassung während vorangegangener Jahre im Rahmen des Verfahrens des Revisionsprozesses der Europäischen Kommission, zurückgezogen wurden.

Die durch die Industrie finanzierte VoG, Phytofar-Recover bietet hierbei eine gesetzliche Lösung durch das Einsammeln und die Entsorgung abgelaufener Produkte.

4.3.2.2. Kontrollen in Bezug auf Rückstände an Obst und Gemüse

Die Kontrollen in Bezug auf Rückstände an Obst und Gemüse haben ergeben, dass in 5,2 % der Fälle die Höchstgrenzen für Rückstände bei belgischen Produkten und in 13,6% der Fälle bei ausländischen Produkten überschritten worden waren. Der Anteil der Proben von Obst und Gemüse, die Rückstände von Pestiziden aufweisen, hat im Verhältnis zu 2005 zugenommen (+5%).

Seit mehreren Jahren sind die Analysemethoden verbessert worden, sowohl hinsichtlich der Anzahl der gesuchten Substanzen als auch hinsichtlich der Erfassungsgrenzen. Zahlreiche Verstöße wurden festgestellt infolge einer teilweisen Harmonisierung der Obergrenze für Rückstände auf Ebene der Europäischen Union.

4.3.3. GMO

Die FASNK führt 3 Arten von Kontrollen in Bezug auf gentechnisch veränderte Organismen (GMO) durch:

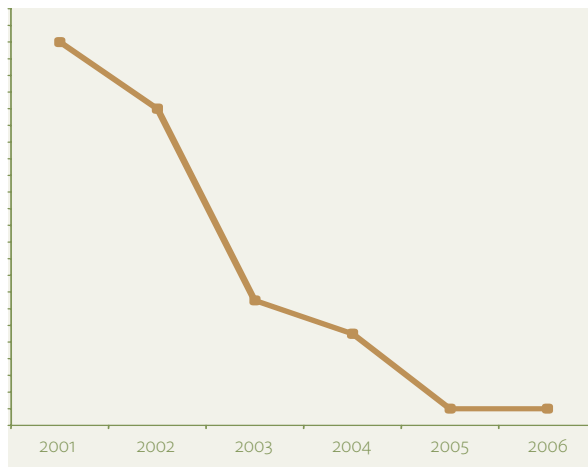
- Kontrolle des Vorhandenseins nicht zugelassener GMO,
- Kontrolle der Kennzeichnung (Pflichtangabe, wenn das Produkt > 0,9% GMO enthält),
- Kontrolle der vorhandenen Menge zugelassener GMO.

Alle bei Herstellern und im Vertrieb entnommenen Nahrungsmittel waren konform. Zwei nicht zugelassene GMO wurden jedoch in Reis aus den USA (LL Rice 601) und aus China (BT Rice 63) festgestellt. Die Europäische Kommission und die Mitgliedsstaaten haben dieses Problem durch einen Rückruf der nicht konformen Produkte gelöst.

4.4. Tiere

4.4.1. BSE

Schnelltests zur BSE-Diagnose (Bovine spongiforme Enzephalopathie oder Rinderwahn) sind bei allen Rindern von mehr als 30 Monaten, die für den menschlichen Verzehr geschlachtet wurden, und bei Risikorindern von mehr als 24 Monaten, die tot waren oder notgeschlachtet wurden, durchgeführt.



Entwicklung der Anzahl BSE-Fälle

Eine ständige Überwachung der lebenden Rinder hat ebenfalls stattgefunden in den Tierhaltungsbetrieben, auf Märkten, während des Transports oder bei der Gesundheitsuntersuchung in den Schlachthöfen. Alle Verdachtsfälle in landwirtschaftlichen Betrieben oder Schlachthöfen wurden erfasst durch die Einhaltung der Pflichtmeldung durch Tierärzte und Tierhalter.

Die Entwicklung der Anzahl BSE-Fälle ist in den letzten Jahren *stark rückläufig*. In Belgien gab es 2001 bis zu 46 Fälle, 2005 waren es 2 Fälle sowie 2006 ebenfalls 2 bei 364.794 getesteten Tieren.

4.4.2. TSE

Schafe und Ziegen über 18 Monate werden ebenfalls in Bezug auf Transmissible spongiforme Enzephalopathie überwacht:

- in Abdeckereien,
- in Schlachthöfen.

2006 sind 10.121 Schafe und 1.019 Ziegen analysiert worden, und nur 3 Schafe waren TSE-positiv (Scrapie) (2005 waren es 2).

4.4.3. Salmonellen bei Geflügel

Jeder Betrieb mit wenigstens 200 Stück Geflügel muss die allgemeinen Bedingungen für die **gesundheitliche Einstufung** erfüllen (Benutzung einer Hygieneschleuse, Führung eines Betriebsregisters, korrekte Säuberung und Desinfektion bei hygienebedingter Leerzeit). In mehr als 97% waren die Inspektionsergebnisse konform. Dies ist eine deutliche Verbesserung im Verhältnis zu 2005 (88% konform), wahrscheinlich durch die Bewusstseinsbildung bei den Betriebsleitern.

4.4.3.1. Zuchtgeflügel

Die Überwachung von Zuchtgeflügel während der Produktion erfolgt durch eine amtliche bakteriologische Untersuchung alle 6 Wochen und eine Routineuntersuchung alle 2 Wochen. 2006 waren alle 558 Geflügellose negativ in Bezug auf die 5 Serotypen von Salmonella, die für die Volksgesundheit eine Bedeutung haben und die Vernichtung der Eier sowie das Töten der betroffenen Tiere erfordern.

4.4.3.2. Masthähnchen

Jeder Betrieb mit mindestens 5.000 Stück Schlachtgeflügel wird im Laufe der drei letzten Produktionswochen analysiert. 2006 wurden 15.525 Analysen im Sektor der Masthähnchen als Ausgangskontrolle durchgeführt: 2,7% der Proben waren positiv. Dies bedeutet eine Verbesserung im Vergleich zu 2005 (4,1% positive Proben).

4.4.3.3. Legehennen

2006 wurden im Legesektor 844 Analysen zur Ausgangskontrolle durchgeführt, von denen 34 positiv waren für Salmonella (4%). Dies stellt eine leichte Verbesserung im Vergleich zu 2005 (5,4%) dar und kann auf die Impfmaßnahmen im Sektor zurückgeführt werden.

Die Weitergabe von Eiern aus positiven Betrieben zur Verarbeitungsindustrie ist ein bedeutender wirtschaftlicher Anreiz, um die Lage vollständig zu sanieren. Es ist natürlich auch eine wirksame Maßnahme zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher, wie der Rückgang der Anzahl Salmonellose-Fälle zeigt.

4.4.4. Wohlbefinden der Tiere und Handel mit bedrohten Arten

Der FÖD für Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt bestimmt die Politik für das Wohlbefinden der Tiere. Bei Kontrollen in den Betrieben führt die FASNK ebenfalls Überprüfungen auf diesem Gebiet durch. 2006 hat die Agentur 20.261 Rinder, 318.943 Schweine, 2.744 kleine Wiederkäuer und 25 Pferde kontrolliert; von diesen Kontrollen waren 96,4%, 100%, 99,9% beziehungsweise 92% konform. Beim Tiertransport wurden 9.235 Fahrzeuge am Bestimmungsort kontrolliert; davon waren 99,2% konform.

Der Handel mit bedrohten Tierarten unterliegt strengen Handelsbestimmungen gemäß dem internationalen CITES-Abkommen (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) und erfordert meistens eine Sondergenehmigung. Diesen Tieren muss immer eine Gesundheitsbescheinigung beigefügt werden.

Kontrollen bezüglich der illegalen Einfuhr geschützter Tierarten oder davon abgeleiteten Produkten (Elfenbein, Häute von Reptilien, Häute von Säugetieren...) gehören in Belgien zum Zuständigkeitsbereich der Agentur. Sie werden gleichzeitig mit anderen Kontrollen oder als gezielte Kontrollen durchgeführt. Bestimmte Kontrollen werden in Zusammenarbeit mit dem Zoll, der Polizei und den Inspektoren des FÖD für Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt durchgeführt.

2006 wurden 27 Affen, 2 Raubvögel, 27 Papageien, 122 Schildkröten, 52 Korallenstücke, 7 Krokodilhäute, 23 Produkte aus Reptilienhaut, 89 Objekte aus Elfenbein, 3 Stoßzähne, 2,5 kg Kaviar, 69 Zähne von Säugetieren, 2 Schädel von Flusspferden und 152 asiatische Medikamente auf der Grundlage von Katzen beschlagnahmt. Einige wurden an Universitäten, Museen und zoologische Gärten abgetreten. Andere mussten vernichtet werden.

4.5. Volksgesundheit

4.5.1. Mikrobiologische Kontrollen der Nahrungsmittel

Mehr als 3.500 mikrobiologische Analysen von Nahrungsmitteln sind an Proben durchgeführt worden, die bei Herstellern, in Hotels, Restaurants und Gaststätten, Gemeinschaftsküchen und im Vertrieb entnommen wurden. Es wurde nach Indikatorkeimen und pathogenen Keimen gesucht. Mehr als 97% der Proben waren konform.

Insgesamt war die mikrobiologische Qualität der untersuchten Nahrungsmittel 2006 zufriedenstellend, sowohl im Bereich der **Verarbeitung** als auch im **Vertrieb**. Die Nahrungsmittel, die den Verbrauchern angeboten werden, bereiten keine größeren Probleme hinsichtlich der Kontaminierung durch pathogene Mikroorganismen. Für gewisse Nahrungsmittel sind jedoch Verbesserungen in Bezug auf die Hygiene bei der Zubereitung und Konservierung wünschenswert (Softis, Gewürze z.B.).

Was insbesondere Salmonella und Listeria monocytogenes betrifft, kann man schlussfolgern, dass die durch die neuen europäischen Bestimmungen festgelegten mikrobiologischen Kriterien für die Sicherheit der Nahrungsmittel weitgehend eingehalten werden.

4.5.2. Lebensmittel-Toxiinfektionen

Eine kollektive Lebensmittel-Toxiinfektion (KLTI) liegt vor, wenn unter den gleichen Umständen bei mindestens zwei Personen ähnliche Symptome festgestellt werden und ein (wahrscheinlicher) ursächlicher Zusammenhang mit der gleichen Nahrungsmittelquelle besteht.

In Belgien führt die FASNK **Nahrungsmitteluntersuchungen und Probeentnahmen** an bemängelten Nahrungsmitteln durch in Zusammenarbeit mit den Gemeinschaften, dem nationalen Referenzlaboratorium (ISP) sowie deren nationalen Plattform für LTI und Zoonosen, die durch Nahrungsmittel übertragen werden.

2006 wurden der FASNK 212 Verdachtsfälle von LTI gemeldet; davon waren 117 tatsächlich LTI, von denen insgesamt 1033 Personen betroffen waren. In 45% der LTI-Fälle wurde der Verursacher festgestellt: es handelte sich meist um Salmonellen, Koagulase-positive Staphylokokken und Bacillus cereus. Die LTI wurden in Restaurants (39%), bei Privatpersonen (35%), im Wandergewerbe (15%), in Schulen (5%), in Krankenhäusern und Seniorenheimen (4%) sowie in Ferienlagern (2%) festgestellt.

Die am häufigsten bei LTI-Fällen bemängelten Nahrungsmittel waren unter anderem Fleisch und Fleischprodukte (17%), chinesische Mahlzeiten (7%), Teigwaren (5%), Speisen aus Rohei (4%) und Pizza (4%). Im Falle von Salmonellose war der Verzehr von Eiern oder eihaltigen Nahrungsmitteln die häufigste Ursache.

4.5.3. Kontrollen in Bezug auf Tabak und Rauchverbot

Kontrollen in Bezug auf die Einhaltung der Vorschriften über Tabak werden jedes Jahr in **Hotels, Restaurant und Gaststätten** durchgeführt. 2006 fanden 2535 Besuche in solchen Betrieben statt; 90% waren konform.

Die häufigsten Verstöße betrafen die spezifischen Auflagen (kein getrennter Bereich für Nichtraucher, keine deutliche Angabe des Rauchverbots im Nichtraucherbereich).

Auf Initiative des Gesundheitsministers sind diese Bestimmungen ab dem 1. Januar 2007 verschärft worden.

4.5.4. Bekämpfung von Betrug und Hormonstoffen

Im Rahmen des Kampfes gegen Betrug in Bezug auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette nimmt die Nationale Untersuchungsdienststelle der FASNK an Sitzungen von Arbeitsgruppen teil:

- Fachübergreifende Kerngruppe für Hormone,
- Interministerieller Ausschuss zur Koordinierung der Betrugsbekämpfung in den Wirtschaftssektoren,
- Interministerielle Koordinierungskerngruppe zur Kontrolle der Nahrungsmittelsicherheit.

Was Hormone betrifft, wurden 2006 insgesamt 40 positive Proben entdeckt:

- 3 in Schlachthöfen bei zufälligen Kontrollen,
- 12 in Schlachthöfen bei Untersuchungen,
- 1 in einem landwirtschaftlichen Betrieb bei gezielten Kontrollen,
- 21 in landbouwbedrijven tijdens onderzoeken,
- 3 auf der Grundlage von Mitteilungen.

4.6. Einfuhrkontrollen

Tiere, Tierfutter, Nahrungsmittel und andere Produkte tierischen Ursprungs, die aus Drittländern eingeführt werden, unterliegen einer Kontrolle an Grenzinspektionsstellen der FASNK, die sich an den belgischen Häfen und Flughäfen befinden.

Anzahl Sendungen 2006

Art der Sendungen	Anzahl Sendungen
Lebendtiere	1.684
Tierprodukte für menschlichen Verzehr	25.454
Nahrungsmittel nicht-tierischen Ursprungs	176
Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Tierprodukte	4.425
Tierfutter	2.530
Pflanzen und Pflanzenprodukte	369

Werden bei einer Kontrolle Mängel festgestellt, so wird die Sendung verweigert und entweder ins Ursprungsland zurückgeschickt oder vernichtet.

Bei Importkontrollen verweigerte Sendungen

	Anzahl verweigerter Sendungen	Beispiele von Sendungen oder Ursachen
Lebende Tiere	28/1.684 (1,6%)	Vögel, Hunde, Katzen
Tierprodukte für menschlichen Verzehr	105/25.454 (0,4%)	Kontaminierungsstoffe in Fisch aus Indonesien, Salmonellen in Froschschenkeln
Nahrungsmittel nicht-tierischen Ursprungs	2/176 (1,1%)	Aflatoxine in Pistazien und Haselnüssen
Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Tierprodukte	27/4.425 (0,6%)	Futter für Heimtiere, Jagdtrophäen
Tierfutter	1/2.530	Dioxine in einem Zusatzstoff
Pflanzen und Pflanzenprodukte	113/561 (20,1%)	Kontrollen von Pflanzenschutzmitteln, Pestizidrückstände in Obst und Gemüse

Fälle von Nichtkonformität, die in Mitgliedsstaaten der Europäischen Union festgestellt werden, müssen gemeldet werden, wenn eine direkte oder indirekte Gefahr für die menschliche Gesundheit durch Nahrungsmittel oder Tierfutter erwiesen ist.

Dieses Meldesystem der Kommission ist ein Schnellwarnsystem (RASFF, rapid alert system for food and feed). 2006 hat die FASNK der Kommission 46 Warnmeldungen und 33 Informationsmeldungen zur Benachrichtigung der Mitgliedsstaaten zugesandt.

Tabella: Aufgliederung der 2006 aus Belgien stammenden Meldungen nach Art der Gefahr

Gefahren		Anzahl
Chemische Gefahren	Schwermetalle	14
	Rückstände von Tierarzneimitteln	10
	Industrielle Kontaminierungsstoffe	9
	Migration	7
	Mykotoxine	6
	Farbstoffe und Nahrungsmittelzusätze	4
	Pestizidrückstände	2
	Chemische Kontaminierungsstoffe	1
Biologische Gefahren	Pathogene und verändernde Stoffe	9
	Meeres-Biotoxine	1
Andere Gefahren	Anormale organoleptische Kontrolle / Fischereiprodukte	5
	Nicht zugelassener GMO-Reis	2
	Nicht-konforme Dokumente	2
	Nicht zugelassener Nahrungsmittelzusatz	2
	Nicht zugelassener Novel Food	1
	TSE (SRM) / Rindfleisch	1
	Nicht zugelassene Bestrahlung	1
	Histamine / Fischereiprodukte	1
	Nicht gemeldetes Allergen / Schokolade	1
Insgesamt		79

4.7. Kommunikation

Die Kommunikation ist integraler Bestandteil der Aufgaben der Agentur und für sie, eine gesetzliche Pflicht. Seit ihrer Gründung ist die Agentur bemüht, eine transparente Kommunikationspolitik zu führen.

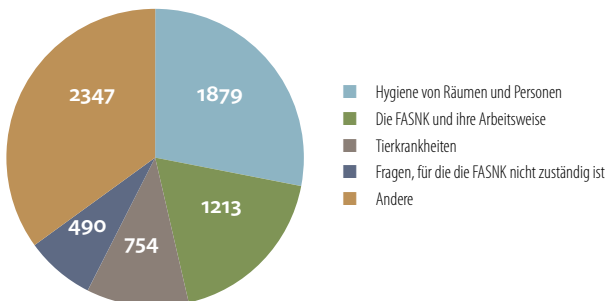
Die Agentur benutzt für ihre externe Kommunikation verschiedene Kommunikationsmittel: **Kontaktstelle** für Verbraucher, **Pressekontakte** (**Pressekontakte**), **Pressemitteilung**, **Publikationen** (Infoblatt, Poster und themenbezogene Broschüren), **Anwesenheit auf Messen** und bei **Veranstaltungen** und die **Website** (<http://www.afsca.be>). 2006 wurde beispielsweise erneut eine Sommerkampagne "Mieser Sommer? Nein danke!" durchgeführt, und das Projekt zur Einführung des Smiley wurde weitergeführt.

4.7.1. Kontaktstelle

Seit 2002 hat die Agentur eine Kontaktstelle; der Verbraucher kann sich an diese Stelle wenden bei Fragen oder Beschwerden über die Nahrungsmittelsicherheit oder alles, was damit zusammenhängt.

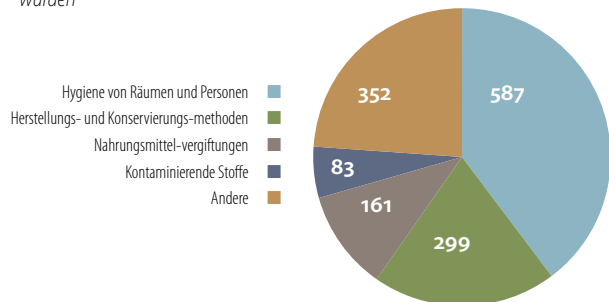
2006 gingen bei der Kontaktstelle 6683 **Fragen** ein; dies ist eine Zunahme um 23 % im Vergleich zu 2005.

Wichtigste Themen, die bei den Fragen an die Kontaktstelle behandelt wurden



2006 gingen 1482 **Beschwerden** ein, was in etwa dem Jahr 2005 entspricht (-1%).

Wichtigste Themen, die bei den Beschwerden an die Kontaktstelle behandelt wurden



4.7.2. Website

Die Website der FASNK ist 2006 technisch gründlich überarbeitet worden. So wurde schließlich eine Suchfunktion bereitgestellt.

Seit Juni 2006 sind ebenfalls Statistiken über die Zahl der Besucher verfügbar. Sie ergeben eine starke Zunahme der Anzahl Kontakte im August und September wegen der Blauzungenkrankheit.

Anzahl Kontakte der Website der FASNK 2006

	Anzahl Besucher	Anzahl Kontakte
Juni	19.096	36.273
Juli	15.686	29.938
August	42.406	99.443
September	54.725	121.276
Oktober	30.783	65.558
November	27.067	53.751
Dezember	22.793	43.748
Insgesamt	212.556	449.987



Abkürzung

APFACA	Association professionnelle des fabricants d'aliments composés pour animaux
BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie oder Rinderwahn
CITES	Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora
EDV	Elektronische Datenverarbeitung
EU	Europäische Union
FANK	Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
FEDICHEM	Fédération des industries chimiques (Verband der Chemischen Industrie)
FEVIA	Fédération de l'industrie alimentaire (Verband der Lebensmittelindustrie)
FÖD	Föderale Öffentlicher Dienst
FÖD VSNU	Föderaler Öffentlicher Dienst für die Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt
GD	Generaldirektion
GMO	Gentechnisch veränderte Organismen
ICT	Information and communication technologies oder Informatikdienst
ISP	Institut scientifique santé publique (Wissenschaftliches Institut für Volksgesundheit)
KLTI	Kollektive Lebensmittel-Toxiinfektion
PKE	Provinziale Kontrolleinheiten
RASFF	Rapid alert system for food and feed
SRM	Spezifisches Risikomaterial
SSK	System der Selbstkontrolle
STA	Selbständiger Tierarzt mit Auftrag
TSE	Transmissible Spongiforme Enzephalopathien
VZÄ	Vollzeitäquivalent
ZE	Zertifizierungseinrichtung



fakten und zahlen

2006

fasnk 2006

föderalagentur für die sicherheit der nahrungsmittelkette

wtc 3 • boulevard simon bolivar 30 30 • 1000 brüssel • t 02 208 34 11 • f 02 208 33 37 • www.afsca.be • info@afsca.be

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.