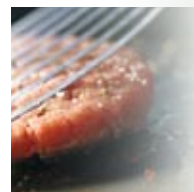
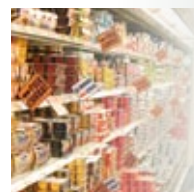
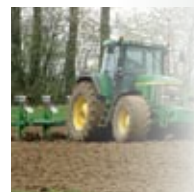


Unsere Aufgabe ist es,  
die Sicherheit der Nahrungsmittelkette  
und die Qualität unserer Nahrungsmittel zu überwachen,  
um die Gesundheit der Menschen,  
Tiere und Pflanzen zu schützen.

# FASNK 2007 Fakten und Zahlen



2007





# Fakten und Zahlen

## FASNK 2007

Föederalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

# Colofon

---

## **Verantwortlicher Herausgeber**

Gil Houins

Geschäftsführender Verwalter

Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

CA-Botanique, Food Safety Center

Bd du Jardin Botanique, 55

1000 Brüssel

## **Endredaktion**

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

## **Graphisches Design & Layout**

FASNK Kommunikationsdienst

(Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)

## **Druck**

Imprimerie Bietlot, Gilly

## **Übersetzung**

Martha Arimont - Anouk Henkes, Sankt Vith

Drucksache Nummer: BD 54.197

Zitat nur mit Angabe der Quelle

Für Abbildungen und grafische Darstellungen : richten Sie sich bitte an uns.

Diese Berichte sind auch in französischer, niederländischer und englischer Sprache verfügbar.

Ein vollständiger Aktivitätsbericht ist auf [www.FASNK.be](http://www.FASNK.be)

(auf Französisch und Niederländisch) verfügbar.

Gedruckt auf Papier mit FSC-Label

---

# Vorwort

---

Im Namen der belgischen Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK) freue ich mich, Ihnen den Jahresbericht 2007 als Kurzbeschreibung der Arbeit meiner 1.300 Mitarbeiter zu übermitteln.


Meine motivierten Mitarbeiter schützen Tag ein Tag aus durch ihre Kontrollen und durch ihre Analysen und Analyseentnahmen die Konsumenten unseres Landes und all diejenigen, die ihr Vertrauen in den hohen Qualitätsanspruch der belgischen Produkte weltweit setzen.

Die Politik der FASNK regt die Berufssektoren an, Eigenkontrollhandbücher zu erstellen und die Anbieter durch wirtschaftliche Anreize zum Gebrauch zu ermutigen. (Bonus-Malus-System auf die jährliche Abgabe für die FASNK).

Ein detaillierter Jahresbericht in Französisch und Niederländisch finden sie auf unserer Website. Diese Zusammenfassung in 4 Sprachen (Englisch,

Deutsch, Französisch, Niederländisch) gibt dem Leser dennoch eine gute Übersicht unserer Kontrollergebnisse 2007.

Ich wünsche Ihnen eine angenehme Lektüre!



Gil Houins  
Geschäftsführender Verwalter



# Inhalt

---

Vorwort	5
Inhalt	6
Kurzbeschreibung der FASNK	8
Von der Heugabel bis zum Teller	8
Struktur der FASNK ?	10
Das Management der FASNK	14
Die FASNK in Ihrer Nähe	16
Das Jahr 2007 in Zahlen	18
Schwerpunkte 2007	24
Verdorbene Sommerlager ? Nein danke !	24
Sektorielle Leitfäden der Selbstkontrolle	26
FASNK-Smiley	27
Einrichtung einer Abteilung für Finanzierung	28
Inspektion durch die Russische Föderation ( <i>Rosselkhoznadzor</i> )	28
Protokoll über die Kooperation mit der Zoll- & Akzisenverwaltung	29
Bewertung der Tätigkeiten des Beirates	30
Studientagung des wissenschaftlichen Beirates	31

---

# Inhalt

---

Ausführung der Aufgaben	32
Von der Programmierung bis zur Inspektion	32
Programmierung der Kontrollen	34
Planung der Kontrollen	36
Durchführung der Kontrollen	37
Durchführung der Analysen	40
In der Nahrungsmittelkette tätige Betriebe	41
Die FASNK in der Praxis	44
Pflanzen und Pflanzenprodukte	44
Tiere	48
Tierkrankheiten	50
Nahrungsmittel, Verarbeitung und Vertrieb	60
Lebensmittel-Toxiinfektionen	68
Betrugsbekämpfung	70
Bekämpfung verbotener Substanzen	71
Straßenkontrollen	72
Spezifische Aktionen	72

---

# 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 darstellen können, beauftragt.

2007



# Kurzbeschreibung der FASNK

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 Entzug 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 Zusammentragen, Einordnen, Verwalten, Archivieren und Verbreiten sämtlicher Informationen über deren Auftrag
- 6° die Ausarbeitung und Durchführung einer vorbeugenden Politik, der 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.



# Kurzbeschreibung der FASNK

---



## Struktur der FASNK ?

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

2007

---

# Kurzbeschreibung der FASNK

## **Geschäftsführender Verwalter**

Sekretariat des Beirats  
Internen Audit, Vorbeugung und Schutz am Arbeitsplatz  
Kommunikation und Kontaktstelle  
Krisenvorbeugung und –verwaltung

## **Kontrollpolitik**

Pflanzenschutz und Sicherheit der pflanzlichen  
Produkte und Tierernährung  
  
Tiergesundheit und Sicherheit der  
tierischen Produkte  
  
Nahrungsmittel:  
Verarbeitung und Vertrieb  
  
Internationale Beziehungen  
  
Datenverarbeitung und Rückverfolgbarkeit  
  
Sekretariat des wissenschaftlichen Beirats

## **Kontrolle**

**Zentraldienste**  
Primärproduktion - Verarbeitung  
Vertrieb - Zulassungen  
Import – Export –Meldungen  
  
**Inspektionsdienststellen**  
Nationale Implementations- und Kontrolleinheit  
11 Provinziale Kontrolleinheiten (PKE)  
Nationale Untersuchungsdienststelle

## **Labors**

Zentraldienste  
FASNK Labor  
Gent  
Tervuren  
Melle  
Liège  
Gembloux

## **Allgemeine Dienste**

Personal & Organisation  
Finanzen und Haushalt  
Logistik und Einkauf  
ICT  
Juristische Abteilung

# Kurzbeschreibung der FASNK

---

## 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 Kontrolle, Probeentnahme und Analyse. Sie ist ebenfalls zuständig für die Verständigung mit den Sektoren sowie den nationalen und internationalen Instanzen, insbesondere der Europäischen Kommission.

Diese Verwaltung ist ebenfalls verantwortlich für internationale Beziehungen, die Ausarbeitung des Systems der Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung, die Gestaltung der Datenbanken und das Sekretariat des Wissenschaftlichen Beirates 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.

# Kurzbeschreibung der FASNK

## Labors

Die Verwaltung der Labors koordiniert die in den Kontrollprogrammen vorgesehenen Analysen und führt sie durch. Hierzu verfügt die FASNK über 5 eigene, gemäß ISO 17.025 anerkannte Labors und greift regelmäßig auf rund fünfzig externe Labors zurück. Die Zulassung und die Qualität der Ergebnisse stellen hierbei eine erste Bedingung dar, um durch die FASNK anerkannt zu werden. Dieses Netzwerk von Labors wird wissenschaftlich und technisch unterstützt durch nationale Referenzlabors, die auf präzise Bereiche spezialisiert sind und durch die FASNK bestimmt werden.

## Allgemeine Dienste

Eine Organisation 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, Finanzen, Haushalt, Logistik und Einkauf, ICT und der Juristischen Abteilung zusammensetzt.

## Dienste des Geschäftsführenden Verwalters

Die Kommunikationsabteilung, die Dienststelle für Vorbeugung und Krisenverwaltung, die Schlichtungsabteilung und die interne Auditabteilung stehen unter anderem unter der direkten Verantwortung des Geschäftsführenden Verwalters.



# Kurzbeschreibung der FASNK

## 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,  
Generaldirektor allgemeine Dienste



## Kurzbeschreibung der FASNK



Seit September 2008 sind die zentrale Verwaltung und die PKE von Brüssel umgezogen zum Food Safety Center an der Ecke des Boulevard du Jardin Botanique und der Rue Royale in Brüssel

# Die FASNK in Ihrer Nähe

## 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 Kontrolleinheiten (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)



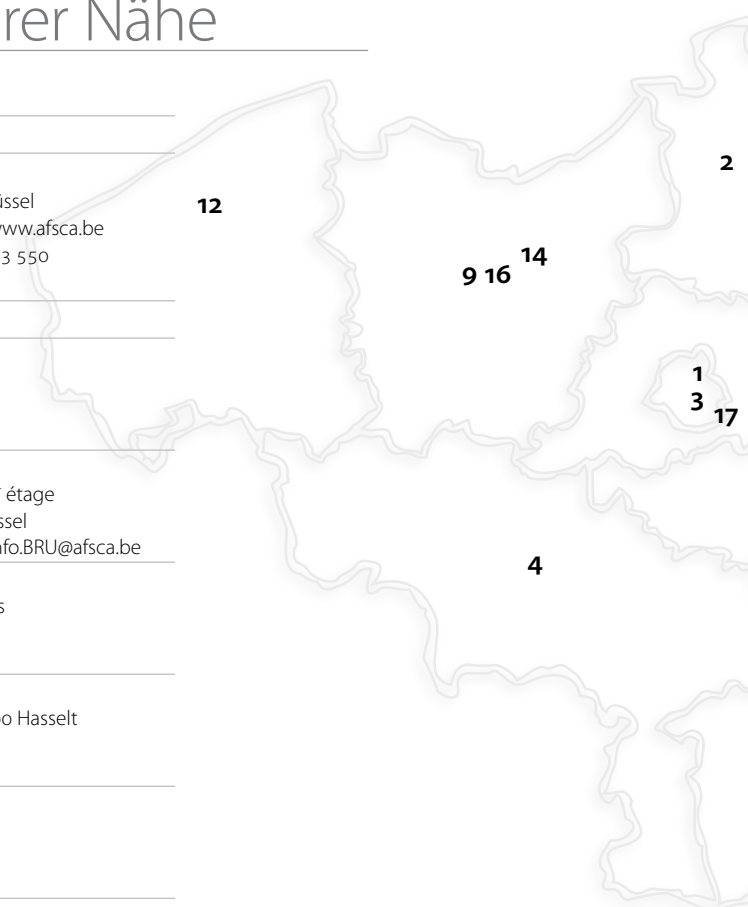
- 6 PKE Lüttich  
Bd Frère-Orban 25, 4000 Lüttich  
T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01  
[Info.LIE@afsca.be](mailto:Info.LIE@afsca.be)



- 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)

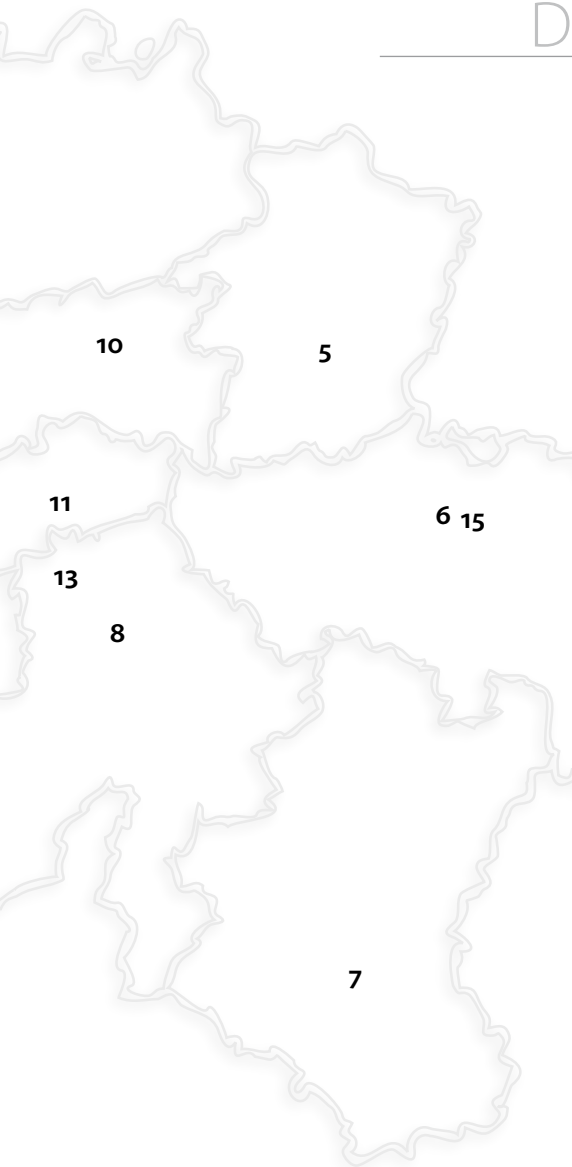


- 8 PKE Namur  
Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge  
T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02  
[Info.NAM@afsca.be](mailto:Info.NAM@afsca.be)





# Die FASNK in Ihrer Nähe



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@afscsca.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>
<p><b>Labors der FASNK</b></p>	
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 2007 in Zahlen

18



## Das Personal der FASNK

Personen	1.275
davon Personal der Inspektionsdienste	773
VZÄ*	1.148
% statutarisch	62 %
+ Beauftragte Tierärzte, STA**	762

\* Vollzeitäquivalent

\*\* selbständiger Tierarzt mit Auftrag



## Kommunikation



Pressemitteilungen	118
Kommuniqués über zurückgezogene Produkte	31,4 %
Messen und Ausstellungen	16
Internetbesuche <a href="http://www.afsca.be">www.afsca.be</a>	637.472



## Kontaktstelle für Verbraucher

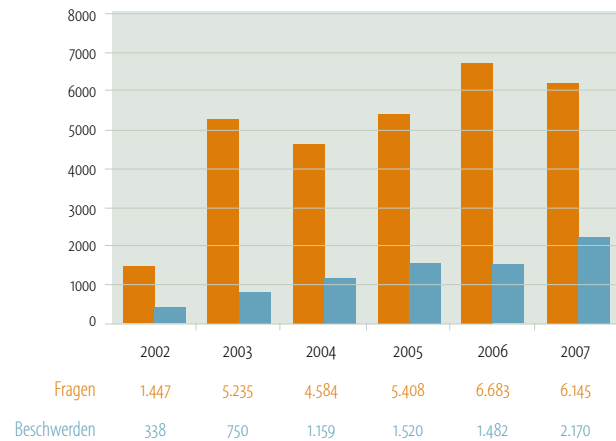
Fragen	6.145
Beschwerden	2.170
Beschwerde über Hygiene und Tabakregelung	60,1 %



# 2007

# Das Jahr 2007 in Zahlen

Entwicklung der Fragen und Beschwerden an die Kontaktstelle



## Ombudsdienst für Anbieter

Beschwerden	164
Beschwerden in bezug auf die Finanzierung	56,7 %
Beschwerden in bezug auf die Verordnungen	23,8 %
Beschwerden in bezug auf das Verhalten des Kontrollbeauftragten	3,7 %

## Labors

Labors der FASNK	5
ReferenzLabors	11
Anerkannte Labors	52

# Das Jahr 2007 in Zahlen

---

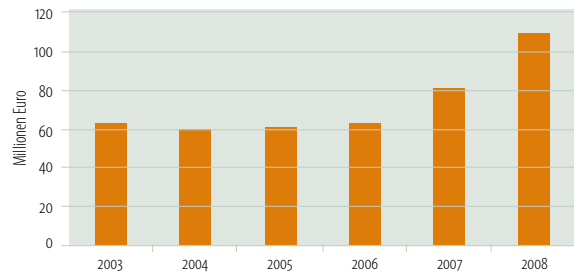
## Der Etat der FASNK: Einnahmen

Ausstattung	85.397.000 €
Abgaben	23.904.000 €
Vergütungen	35.474.000 €
Beteiligung Europäischen Union	2.571.000 €
Andere	7.103.000 €
Gesamtbetrag Einnahmen	154.449.000 €

## Der Etat der FASNK: Ausgaben

Gesamtbetrag Ausgaben	154.232.000 €
-----------------------	---------------

## Entwicklung der staatlichen Ausstattung



2007

---

# Das Jahr 2007 in Zahlen

---

## Beirat

Mitglieder	37
Vollversammlungen	9

## Wissenschaftlicher Beirat

Mitglieder	20
Stellungnahmen	38

## Kontrollen

Proben (Entwicklung*)	65.411 (+30 %)
Inspektionsaufträge (Entwicklung*)	88.076 (+23 %)

\* im Vergleich zu 2006

## Innengemeinschaftliche Kontrollen an lebenden Tieren

<b>Ausgänge</b>	
Erstellte Bescheinigungen	27.427
Lebende Tiere	79.778.489
<b>Eingänge</b>	
Erstellte Bescheinigungen	45.724
Lebende Tiere	439.025.141

# Das Jahr 2007 in Zahlen

---

## Kontrollen bei der Einfuhr (Drittländer)

	Sendungen	Verweigerte
Lebende Tiere	2.225	0,9 %
Tierprodukte für menschlichen Verzehr	25.411	0,7 %
Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Tierprodukte	3.079	1,6%
Nahrungsmittel nicht-tierischen Ursprungs	226	2,2%
Tierfutter	2.869	0,1%
Pflanzen und Pflanzenprodukte	19.481	0,4%

## Kontrollen bei der Ausfuhr (Drittländer)

Erstellte Bescheinigungen	157.581
---------------------------	---------

## Folgemaßnahmen bei Nichtkonformität

Protokoll	2.424
Betrag der Bußgelder	1.280.846€
Zurücknahmen & Verweigerungen der Zulassung oder Genehmigung	6

# Das Jahr 2007 in Zahlen

RASFF (Schnellwarnsystems): Aufgliederung der 96 Meldungen aus Belgien nach der Art der Gefahr

		Kontrolle in Belgien	Kontrolle bei der Einfuhr
Chemische Gefahren	Schwermetalle	6	7
	Rückstände von Veterinärarzneimit- teln	4	7
	Rückstände von Pestiziden	7	2
	Mykotoxine	4	6
	Migration	6	0
	Industrielle Kontaminationsstoffe (PCB und Dioxine)	5	0
	Farbstoffe und Nahrungsmittel- zusätze	1	0
	Chemische Kontaminierungsstoffe	1	1
Biologische Gefahren	Pathogene und verändernde Substanzen	16	12
	Meeres-Biotoxine	1	0
Sonstige Gefahren	Nicht-konforme Dokumente	0	1
	Illegale Einfuhr	0	4
	Fremdkörper	2	0
	Nicht zugelassene Nahrungsmit- telzusätze	1	0
	Anormale organoleptische Kontrolle	1	0
	Nicht gemeldete Allergene	1	0
<b>Insgesamt</b>		<b>56</b>	<b>40</b>

# Schwerpunkte 2007

---



Verdorbenes  
Sommerlager ?  
Nein danke !

Achten wir auf die Sicherheit  
der Nahrungsmittel in den Lagern

Alljährlich nehmen Tausende Jugendliche an Ferienlagern teil. Seit mehreren Jahren weist die FASNK auf die Bedeutung der Hygiene bei Nahrungsmitteln und in der Kältekette hin. In den Lagerküchen herrschen nicht immer ideale Bedingungen ; daher ist es wichtig besonders in der Küche auf eine gründliche Hygiene zu achten. Ein Unfall ist schnell geschehen, und man darf nicht vergessen, dass bei einer Nahrungsmittelvergiftung eine große Anzahl junger „Opfer“ betroffen ist.

2007

---



## Schwerpunkte 2007

---

Infolge der Ereignisse der letzten Jahre hat die FASNK 2007 beschlossen, eine Informationskampagne durchzuführen. Alle Jugendgruppen, die ein Lager vorbereitet haben, haben ein Paket mit folgendem Inhalt erhalten :

- unsere Broschüre „Verdorbenes Sommerlager ? Nein danke !“ mit Ratschlägen über die Hygiene, die Aufbewahrung und die Zubereitung der Lebensmittel im Lager
- ein Begleitschreiben für die Lagerleiter
- einen Halter für Küchenpapier mit Ratschlägen zu Hygiene und Aufbewahrung.

Die Behörden und Vereinigungen haben sehr aktiv mitgearbeitet, vor allem in Flandern. Über 3.000 Pakete wurden verteilt. Die FASNK möchte diese Informations- und Sensibilisierungskampagne in den kommenden Jahren wiederholen und weiter ausbauen.

---



# Schwerpunkte 2007

---

## Sektorielle Leitfäden der Selbstkontrolle

Um den Anbietern bei der Einführung von Systemen der Selbstkontrolle zu helfen, können die verschiedenen Berufsverbände Leitfäden der Selbstkontrolle ausarbeiten und sie von der FASNK genehmigen lassen. Die FASNK achtet darauf, dass diese Leitfäden deutlich und didaktisch verfasst sind, damit sie einfach von den Anbietern, einschließlich der sehr kleinen Unternehmen, angewandt werden können.

Diese Leitfäden beruhen auf einer Gefährdungsanalyse; sie behandeln Themen wie die gute Praxis der Hygiene, HACCP, die Rückverfolgbarkeit und die Pflichtenklärung. Im Primärsektor befassen die Leitfäden sich mit Hygienevorschriften, der Führung der Register, der Rückverfolgbarkeit und der Pflichtenklärung.

Wenn für einen Sektor ein Leitfaden besteht, bietet er den Unternehmen die Möglichkeit, die Zertifizierung ihres Systems der Selbstkontrolle durch eine Zertifizierungsstelle zu beantragen.

*Anzahl der Betriebe, die über ein zugelassenes System der Selbstkontrolle auf der Grundlage der sektoriellen Leitfadens verfügen*

Ende 2006	15
Ende 2007	3.305

2008 wird eine Beratungsstelle eingerichtet. Sie besteht aus ausgebildeten Bediensteten mit Praxiserfahrung, um die Betriebe bei der Durchführung der Selbstkontrolle zu begleiten. In erster Linie werden KMU und das Hotel- und Gaststättengewerbe angesprochen.

# Schwerpunkte 2007

## FASNK-Smiley

### Ein Anreiz zur Einführung eines Systems der Selbstkontrolle

Der Ausgangspunkt der Idee für das Smiley war die für den Verbraucher erkennbare Darstellung eines Systems der Selbstkontrolle. Es handelt sich um einen Anreiz zusätzlich zum Bons-Malus-System für die Anbieter, die direkt die Verbraucher beliefern (business to consumer). Das Anbringen des Smileys erfolgt freiwillig.

Die FASNK hat sich bei den Berufssektoren, den Verbraucherverbänden und einer Auswahl von Bürgern

erkundigt. Ausgehend von ihrer Meinung hat die FASNK das Konzept des Smileys entwickelt und am 24. April 2007 der Presse vorgestellt.

Der Sektor der Hotels und Gaststätten hat als erster das System übernommen. Dieser Sektor, zu dem zigtausende Anbieter gehören, war selbst um die Entwicklung eines Anreizes für eine schnelle Anwendung der Selbstkontrolle und ihrer Zertifizierung bemüht. In einer späteren Phase können andere Sektoren sich diesem Konzept anschließen.

Wenn ein Anbieter sich diesem Konzept anschließen möchte, muss er sein System der Selbstkontrolle durch eine Zertifizierungseinrichtung (ZE) prüfen lassen. Das System der Selbstkontrolle muss auf dem Leitfaden der Selbstkontrolle dieses Sektors, der durch die FASNK anerkannt wurde, beruhen.

Die ersten Smileys wurden im Januar 2008 vergeben.



# Schwerpunkte 2007

---

## Einrichtung einer Abteilung für Finanzierung

Die Einführung des neuen Finanzierungssystems hat die Einrichtung einer operationellen Abteilung erforderlich gemacht, die speziell für die Erhebung der Beiträge und der Vergütungen bei den Anbietern der Nahrungsmittelkette zuständig ist. Zu ihren Tätigkeiten gehören :

- die Verwaltung des Verfahrens von der Erklärung bis zur Erstellung der Rechnung und die Bearbeitung von Streitsachen in Zusammenarbeit mit der Rechtsabteilung
- die Bearbeitung von Fragen, Informationsanfragen und Beschwerden der Anbieter
- die Kontakte mit Zuliefererfirmen, die mit der Verwaltung der Beiträge und des Callcenters beauftragt sind.

2007 wurden rund 126.000 Rechnungen für einen Gesamtbetrag von 25,2 Millionen € in Bezug auf Beiträge und etwa 33.900 Rechnungen für einen Gesamtbetrag von 38,2 Millionen € in Bezug auf Vergütungen verschickt.

Alle Informationen über Beiträge und Vergütungen sowie eine breite Auswahl von Fragen – Antworten sind auf der Website der FASNK einsehbar.

## Inspektion durch die Russische Föderation (*Rosselkhoz nadzor*)

Im August und im November – Dezember hat die russische Agentur *Rosselkhoz nadzor* Inspektionen in belgischen Betrieben durchgeführt, die entbeintes Rindfleisch in die Russische Föderation zu exportieren wünschten. Eine Reihe von Korrekturmaßnahmen mussten ergriffen werden, um diesen Fleischexport zu gewährleisten.

# Schwerpunkte 2007

---

Im November – Dezember hat *Rosselkhoz nadzor* ebenfalls ein vollständiges Audit der Veterinärdienste der FASNK und des FÖD Volksgesundheit, Sicherheit der Nahrungsmittelkette und Umwelt durchgeführt. Sie konzentrierte sich hauptsächlich auf die Bekämpfung von Tierkrankheiten, das Krisenmanagement, die Labors und die amtliche Kontrolle der verschiedenen Glieder der Nahrungsmittelkette.

Nach diesem Audit hat *Rosselkhoz nadzor* ein Kooperationsabkommen mit der FASNK geschlossen; es wurde eine bilaterale Arbeitsgruppe gebildet, um Probleme der Veterinärmedizin zu erörtern.



## Protokoll über die Kooperation mit der Zoll- & Akzisenverwaltung

Am 13. März 2007 hat die FASNK ein Kooperationsprotokoll mit der Zoll- und Akzisenverwaltung unterschrieben. Dieses Protokoll ermöglicht es den beiden Parteien, effizienter einzugreifen und den Betrieben bessere Dienstleistungen anzubieten.

Die FASNK und der Zoll haben gemeinsame Ziele zur Gewährleistung der Sicherheit der Nahrungsmittelkette und der Sicherheit in der Gesellschaft. Dieses Kooperationsprotokoll bezweckt eine bessere Koordinierung der Kontrollen bei der Einfuhr und Ausfuhr von Lebewesen und ihren Produkten, von Nahrungsmitteln, von Tierfutter, von Pflanzen und Pflanzenprodukten, von tierischen Nebenprodukten und allen anderen Produkten, die zum Zuständigkeitsbereich der FASNK gehören.

# Schwerpunkte 2007

---

Daher ist es logisch, dass die Abteilung für internationale Angelegenheiten der FASNK die Initiative zur konkreten Umsetzung dieses Kooperationsprotokolls ergriffen hat. Eine Koordinierungsstelle wurde ebenfalls mit Vertretern der beiden Institutionen gegründet. Sie bewertet ständig die Anwendung dieses Protokolls und die Ergebnisse. Eine besondere Aufmerksamkeit wird ferner der gründlichen Ausbildung der Mitarbeiter und dem Erfahrungsaustausch gewidmet. Eine bessere Zusammenarbeit wird ebenfalls für die Eintreibung der Vergütungen angestrebt.



*Gil Houins, Geschäftsführender Verwalter der FASNK,  
und Noël Colpin, Verwalter für Zoll und Akzisen*

## Bewertung der Tätigkeiten des Beirates

Die Tätigkeiten des Beirates der FASNK werden auf der Grundlage der Geschäftsordnung und der Leistungsindikatoren bewertet. Diese Bewertung wird halbjährlich oder jährlich durchgeführt und trägt zur Verbesserung der Arbeitsweise des Beirats bei.

Sie zeigt, dass die FASNK sich auf eine gute Mitarbeit der Mitglieder des Beirates, auf eine hohe Beteiligung an den Sitzungen und auf eine korrekte Anwendung der Geschäftsordnung verlassen kann. Die Weitergabe der Informationen der FASNK zur Basis (Mitglieder der Berufsorganisationen) kann aber noch verbessert werden.

## Studientagung des wissenschaftlichen Beirates

Am 23. November 2007 wurde eine Studientagung mit dem Titel „Wissenschaftliche Auswertung von Datenbanken zur Bewertung der Risiken im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit“ durch den wissenschaftlichen Beirat der FASNK organisiert.

Drei Kernthemen wurden behandelt :

- die Erfassung der Daten (Sichtweise der EFSA) und die Entwicklung von Systemen zur Verwaltung von Datenbanken
- die verfügbaren Datenbanken zur Risikobewertung, angewandt auf die belgische Situation (Datenbanken über Nahrungsmittelverbrauch, der FASNK und der Berufskreise)
- Beispiele von Fallstudien über die Risikobewertung auf der Grundlage der Daten der FASNK.

Die Fallstudien befassten sich mit der Problematik der Verfügbarkeit von Daten für die Durchführung einer Studie über die Aussetzung gegenüber *Listeria monocytogenes* in Räucherlachs, die Bewertung der Aussetzung des Verbrauchers gegenüber Pestizidrückständen, die mikrobiologische Überwachung von Schlachtkörpern und Fleisch sowie schließlich die Schätzung der Exposition der Verbraucher gegenüber Kadmium in einer spezifischen Region. Trotz der begrenzten Qualität und Menge der verfügbaren Daten konnten aus den quantitativen Risikobewertungen nützliche Schlussfolgerungen gezogen werden. In diesem Zusammenhang wurde immer das Bestehen von Ungewissheiten berücksichtigt.

Die Vorträge der Tagung sind auf der Website der FASNK einsehbar.

# Ausführung der Aufgaben

---



## Von der Programmierung bis zur Inspektion

Die Agentur achtet ständig darauf, dass die Verfahren und die daraus hervorgehenden Erzeugnisse den Vorschriften entsprechen. Die Inspektion der Anlagen und der Hygienemaßnahmen, die Prüfung der tatsächlichen Anwendung der Systeme der Selbstkontrolle und der Rückverfolgbarkeit, die Kontrolle der Angaben auf Etiketten oder die Entnahme von Produktproben im Hinblick auf ihre Analyse sind allesamt Möglichkeiten, um sich der Sicherheit und der Qualität der Produkte der Nahrungsmittelkette zu vergewissern.

Der Zentralprozess der FASNK ist ein zyklischer Prozess in 3 großen Schritten :

1. Jedes Jahr erarbeitet die FASNK auf der Grundlage einer Risikobewertung ein Kontrollprogramm in zwei Teilen: einen Teil mit Probeentnahmen und einen Teil mit Inspektionen.

2007

---



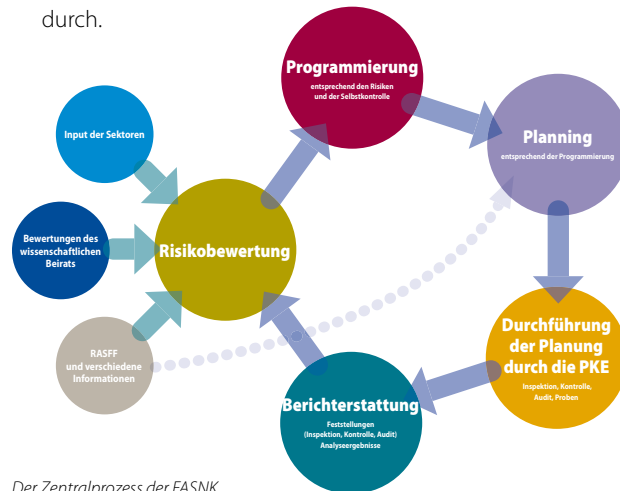
# Ausführung der Aufgaben

2. Dieses integrierte Kontrollprogramm wird dann in einer Planung aller Kontrolltätigkeiten umgesetzt, in der die Ziele nach Provinzen und bis zur Ebene der einzelnen Sektoren festgelegt werden.
3. Die Provinzialen Kontrolleinheiten (PKE) führen die Kontrollen durch (Inspektionen und Probeentnahmen) und berichten über ihre Feststellungen. Die Analyseergebnisse werden durch die Labors mitgeteilt.

Die im Rahmen der Anmeldepflicht, des europäischen Schnellwarnsystems (RASFF) über Beschwerden, Feststellungen, Inspektionsberichte und Analyseergebnisse eingegangenen Informationen dienen zur Risikobewertung und erfordern eine regelmäßige oder gar sofortige Anpassung der vorgesehenen Programmierung im Sinne einer maximalen Risikobeherrschung. Hierbei ist die Unterstützung durch den wissenschaftlicher Beirat der Agentur unerlässlich.

Drei Generaldirektionen (GD) sind an diesem Prozess beteiligt :

- die GD für Kontrollpolitik erarbeitet die Politik und die Programme der Kontrollen
- die GD Kontrolle setzt das jährliche Kontrollprogramm in Kontrollpläne um, die durch die PKE (Provinzen) durchgeführt werden
- die GD Labors koordiniert die in den Kontrollprogrammen vorgesehenen Analysen und führt sie durch.



Der Zentralprozess der FASNK

# Ausführung der Aufgaben

---

## Programmierung der Kontrollen

Jedes Jahr erarbeitet die GD Kontrollpolitik ein Kontrollprogramm in zwei Teilen: einen Teil mit Probeentnahmen und einen Teil mit Inspektionen.

Die Regelmäßigkeit der Inspektionen wird auf der Grundlage objektiver Kriterien in Verbindung mit den Risiken programmiert. Die geprüften Aspekte hängen einerseits von den Erfordernissen der Vorschriften und andererseits von den allgemeinen Auswirkungen auf die Sicherheit ab. Kontrollen der Hygiene beispielsweise werden häufiger durchgeführt als Kontrollen der Etikettierung.

Ebenso wird die Anzahl der Analysen auf der Grundlage der schädlichen Auswirkungen im Zusammenhang mit Gefahren (Toxizität oder wirtschaftliche Auswirkungen in Verbindung mit kontaminierenden Stoffen und mit Krankheiten) und der Aussetzung der Verbraucher bestimmt.

So wird die Kontrolle der Produkte umso mehr verstärkt, als die Gefahr für den Verbraucher wächst. Die Entnahme von Produktproben erfolgt meist gezielt auf der Grundlage der Ergebnisse vorheriger Kontrollen, der Verbrauchsdaten (Einkaufswagen der Haushalte ...) und der Empfehlungen verschiedener Instanzen (wissenschaftlicher Beirat, Europäische Kommission ...).

In jedem Fall wird im Kontrollprogramm die Anzahl der durch die Vorschriften verlangten Inspektionen und Analysen berücksichtigt.

Dieser Prozess ist also keineswegs statisch, sondern wird ständig weiterentwickelt, und verlangt von allen beteiligten Fachkräften eine gute Dosis Reaktionsfähigkeit, Kenntnisse und Effizienz.

# Ausführung der Aufgaben

---



## Integrierter mehrjähriger nationaler Kontrollplan für Belgien

Der integrierte mehrjährige nationale Kontrollplan (MANCP) ergibt sich aus den Verpflichtungen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen. Er enthält eine vollständige Übersicht der Organisation und der Verwaltung der Kontrollen bezüglich des Tierfutters und der Nahrungsmittel sowie der Vorschriften in Bezug auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere.

Diese sich über mehrere Jahre erstreckende Vorgehensweise ermöglicht es, ein breiteres Spektrum von Produkten und Mustern abzudecken sowie sämtliche Anbieter zu kontrollieren, wobei gleichzeitig den Analysekapazitäten und den Haushaltsmöglichkeiten Rechnung getragen wird. Die Programmierungsmethode war Gegenstand einer wissenschaftlichen Publikation, die auf der Website der FASNK einsehbar ist.

Der MANCP und seine Anpassungen werden jedes Jahr der Europäischen Kommission mitgeteilt und werden auf der Website der FASNK veröffentlicht.

# Ausführung der Aufgaben

---

## Planung der Kontrollen

Die GD Kontrolle setzt das jährliche Kontrollprogramm in provinzielle Kontrollpläne um. In den PKE werden die Kontrollen verteilt auf die Sektoren der Primärproduktion (Landwirtschaftliche Betriebe...), der Verarbeitung (Zerlegebetriebe, Mühlen, Brauereien...) und des Vertriebs (Geschäfte, Hotels und Gaststätten, Märkte...).

### Alpha

Das Projekt Alpha bezweckt die Informatisierung des Zentralprozesses der Programmierung, Planung, Durchführung und Berichterstattung der Kontrollen und Analysen.

2007 hat sich das Projekt Alpha hauptsächlich auf die Rationalisierung und Informatisierung des Bereichs Probeentnahme konzentriert. Ab dem 1. Januar 2008 werden die Programmierung, die Planung und die Berichterstattung praktisch vollständig auf elektronischem Wege durchgeführt.

Hierzu wurde eine Datenbank mit mehr als 900 Probemustern und mehr als 2.300 Analyseparametern ausgearbeitet. Alle betroffenen Informatikanwendungen (Alpha für die Erstellung des Kontrollprogramms und des Kontrollplans, FoodNet für die Durchführung der Aufgaben vor Ort und FoodLIMS für die Berichte über die Analyseergebnisse) nutzen diese einheitliche Datenbank.

Die Entwicklung dieser Informatikanwendungen bezweckt die einheitliche Eingabe der Daten ; sobald Daten eingegeben wurden, brauchen sie nicht mehr in anderen Anwendungen eingegeben zu werden, wodurch die Gefahr von Irrtümern verringert und Zeit eingespart wird.

# Ausführung der Aufgaben

## Durchführung der Kontrollen

Die Durchführung des Kontrollplans wird den Provinzialen Kontrolleinheiten (PKE) anvertraut, die über die Kontrolldaten (Inspektionen, Probenagenes...) in einem zentralisierten Informatiksystem (FoodNet) Bericht erstatten.

Neben diesen geplanten Kontrollen führen die PKE andere Kontrollen durch, insbesondere nach einem positiven oder zweifelhaften Analyseergebnis, einer Beschwerde, im Rahmen einer epidemiologischen Untersuchung, im Betrugsfall, usw.

### Die Charta des Kontrolleurs

Die Agentur hat einen Verhaltenskodex für die Inspektoren und Kontrolleure angenommen. In dieser Charta sind ihre Rechte und Pflichten festgelegt. Die Grundprinzipien sind die gegenseitige Achtung, Fairness, Professionalität, Integrität. Der Kontrolleur stellt sich vor und erklärt, welche Kontrollen zu welchem Zweck durchgeführt werden. Die Kontrolle kann gegebenenfalls wegen außergewöhnlicher Familienumstände verschoben werden.

Die gleiche Behandlung der kontrollierten Personen, Diskretion in Bezug auf die Fakten und die bei den Kontrollen erhaltenden Informationen sind ebenfalls wichtige Elemente. Schließlich müssen alle Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass durch die Kontrolle Krankheiten eingeführt werden oder Schäden entstehen, die für den kontrollierten Betrieb von Nachteil sein können.

Die Charta ist auf der Website der FASNK einsehbar ([www.afsca.be](http://www.afsca.be)).



# Ausführung der Aufgaben

---

Zur Durchführung der Inspektionen verwendet die FASNK ein System mit Checklisten. Dieses System ermöglicht es, die Kontrollen zu vereinheitlichen und sie so objektiv wie möglich zu gestalten. Diese Checklisten werden den Anbietern zur Verfügung gestellt (auf der Website der FASNK und bei den Kontrollen) im Sinne der Transparenz und zur Information. Sie beruhen auf den Gesetzestexten.

Um die Auslegung der Checklisten einheitlicher und transparenter zu gestalten, wurde im Laufe des Jahres 2007 eine neue Funktion hinzugefügt. Je nach Bedeutung der einzelnen Fragen wird im Fall der Nichtkonformität eine Gewichtung vorgenommen. Es gibt verschiedene Gewichtungsebenen:

- konform (Wert 0)
- geringe Nichtkonformität (Wert 1 oder 3)
- größere Nichtkonformität (Wert 10 oder 10 durchgefallen).

Die Summe der verschiedenen Gewichtungen ergibt eine globale Bewertung, wonach die Inspektion als günstig, günstig mit Anmerkungen oder ungünstig eingestuft wird. Im Falle eines ungünstigen Ergebnisses hat die Inspektion im Allgemeinen eine Verwarnung oder ein Protokoll zur Folge.



# Ausführung der Aufgaben

Arten von Inspektionen im Jahr 2007

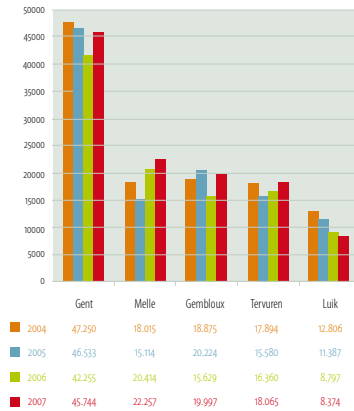
Kontrollierter Bereich	Anzahl
Infrastruktur, Anlagen und Hygiene	28.014
Infrastruktur und Anlagen (vor der Zulassung)	551
Rückverfolgbarkeit (einschließlich Kennzeichnung und Registrierung)	15.823
Rauchverbot	11.979
Wohlbefinden der Tiere	7.480
Verpackung und Etikettierung (einschließlich Vermarktungsnormen)	6.029
Pflichtmeldung	6.047
System der Selbstkontrolle	5.960
Arzneimittel und Führung	3.174
Abfallbewirtschaftung	2.992
Pflanzenschutzmittel – materielle Kontrolle	2.773
Pflanzenschutzmittel – Verwaltungskontrolle	193
Epidemiologische Überwachung	2.733
Transport	3.966
Tiergesundheit	1.942
Pestizide	921
Verpackungsmaterial	828
Sonstiges	810
<b>Insgesamt</b>	<b>102.215</b>

# Ausführung der Aufgaben

## Durchführung der Analysen

FoodLIMS (Laboratory Information Management System) ist die neue Informatikanwendung der Verwaltung der Labors. Sie wurde 2007 entwickelt und ermöglicht eine effiziente Verwaltung der Analysen der Labors, die mit der FASNK zusammenarbeiten, und entspricht gleichzeitig den Qualitätsanforderungen von ISO 17.025.

FoodLIMS gewährleistet die Überwachung der Daten vom Versand bis zu den Labors und ermöglicht es den externen Labors, die Ergebnisse ihrer für die FASNK durchgeführten Analysen direkt einzugeben. Dieses System erleichtert die Eingabe und Bestätigung der Ergebnisse (Wahl der Arbeitssprache, Überwachung der Proben, Bestimmung der den einzelnen Labors zugeteilten Analysen, Überwachung und Kontrolle der Fakturierung der Analysen). FoodLIMS ermöglicht ebenfalls die Verwaltung der Tätigkeiten und Aufgaben des Personals der Labors der FASNK.



Entwicklung der Anzahl Analysen in den Labors der FASNK

## FASNK-Labor in Tervuren

Das föderale Labor für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette in Tervuren (FLVVT) ist am 1. Januar 2007 zum nationalen Referenzlabor (LNR) für Dioxine und PCB des Typs Dioxin in Tierfutter und Nahrungsmitteln mit Hilfe der Calux-Methode sowie für tierische Proteine in Tierfutter geworden. Das FLVVT wurde wegen seiner hervorragenden technischen Fachkenntnisse ausgewählt. Während des Dioxinzwischenfalls 2006 sind nämlich alle Proben innerhalb sehr kurzer Zeit analysiert worden. Es ist ebenfalls das erste belgische Labor, das für die Calux-Methode anerkannt wurde.



# Ausführung der Aufgaben

---

## In der Nahrungsmittelkette tätige Betriebe

Alle Anbieter, die in Belgien in der Nahrungsmittelkette tätig sind, müssen der FASNK bekannt und folglich eingetragen sein. Außerdem ist für die Ausübung gewisser Tätigkeiten eine Genehmigung oder eine Zulassung erforderlich.

Um die Verwaltungsverpflichtungen der Betriebe auf ein Minimum zu begrenzen, arbeitet die FASNK eng mit anderen öffentlichen Einrichtungen zusammen, wie der Zentralen Unternehmensdatenbank (Unternehmensschalter).

### BOOD-on-WEB : wie prüft man die Eintragung eines Anbieters

Die FASNK hat als Webanwendung Bood-on-web für die Verbraucher und die Anbieter entwickelt. Hierdurch kann man entweder anhand der MWSt-Nummer oder des Namens und der Adresse eines Anbieters feststellen, ob dieser eingetragen ist und somit durch die FASNK kontrolliert wird.

# Ausführung der Aufgaben

---

Zu den Betrieben, die eine Zulassung benötigen, gehören beispielsweise diejenigen, die in den Sektoren Fleisch, Milchprodukte und Eierprodukte tätig sind, sowie die Hersteller von gemischtem Dünger oder von Pestiziden. Vor der Erteilung einer Zulassung findet immer ein Inspektionsbesuch vor Ort statt, um zu prüfen, ob der Betrieb die gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf die Infrastruktur und die Ausrüstung erfüllt.

Bei den im Sektor der Verarbeitung von Fleisch, Milch und Eier tätigen Betrieben ist eine Untersuchung durchgeführt worden, um festzustellen, ob sie den neuen europäischen Bestimmungen entsprechen (Hygienepaket) und ob ihnen eine neue Zulassung erteilt werden kann (Neuzulassung).



# Ausführung der Aufgaben

---

## Datenbanken und Rückverfolgbarkeit : Beltrace

Beltrace ist eine Informatikanwendung, in die man die Angaben über den Transport, die Schlachtung und die Beschau der in Belgien geschlachteten Tiere eingibt. Dank dieser Anwendung verfügen die Schlachthöfe über eine Online-Verbindung mit der zentralen Datenbank. Dies ermöglicht eine einheitliche Eingabe und die Bereitstellung zusätzlicher Daten für die Schlachthöfe und die FASNK. Die eingegangenen Informationen ermöglichen es den Schlachthöfen, die Reihenfolge der Schlachtungen anzupassen, und den Tierärzten, die Beschau in Kenntnis der Dinge vorzunehmen gemäß den belgischen und europäischen Vorschriften.

Diese Eintragungen ersetzen oder vereinfachen eine Reihe von Verwaltungshandlungen im Zusammenhang mit dem Prozess der Schlachtung und der Beschau und solche, die für die Berichterstattung, die Risikobewertung und die Fakturierung notwendig sind. Sie ermöglichen es ebenfalls, zahlreiche Daten auf elektronischem Weg an andere Anwendungen oder andere Behörden zu übermitteln.

Eine ganz neue Anwendung ist in allen belgischen Schlachthöfen seit November 2007 in Betrieb. Sie ermöglicht es, die Benutzer außerhalb der Bürozeiten zu unterstützen.

# Die FASNK in der Praxis

---



## Pflanzen und Pflanzenprodukte

### PSTVd und Kartoffeln

Ein Viroid ist der kleinste Krankheitserreger bei Pflanzen, noch kleiner als ein Virus. Das Spindelknollenviroid der Kartoffel (Potato Spindle Tuber Viroid oder PSTVd) kann zahlreiche Pflanzenarten der Familie der Solanaceae befallen und zu äußerst großen Ernteaussfällen im Kartoffel- und Tomatenanbau führen. Bis vor kurzem trat dieses Viroid nur sporadisch in Westeuropa auf. In Belgien wurde der erste Fall Ende 2006 in einem Gewächshaus für Tomaten festgestellt. Der Verseuchungsherd wurde vernichtet.

2007

---

# Die FASNK in der Praxis

---

Die Feststellung von PSTVd bei Zierpflanzen in den Niederlanden hatte zur Folge, dass seit Mitte 2007 zusätzliche Bekämpfungsmaßnahmen in der Europäischen Union ergriffen wurden. Diesen Zierpflanzen muss künftig ein Gesundheitspass beigefügt werden, der garantiert, dass sie PSTVd-frei sind oder von gesunden Mutterpflanzen stammen. Es müssen ferner Analysen an den anderen Wirtspflanzen durchgeführt werden. Bei Befall wird das betroffene Los vernichtet, es werden von allen anderen vorhandenen Losen von Wirtspflanzen Proben entnommen, und dem betroffenen Betrieb werden Hygienemaßnahmen auferlegt.

Unter den 248 Proben, die in belgischen Betrieben entnommen wurden, waren 67 positiv. Es handelte sich ausschließlich um Zierpflanzen.

## Pflanzen, Pestizide & Mykotoxine

Pestizide für die Landwirtschaft umfassen phytopharmazeutische Produkte (Insektizide, Fungizide, Herbizide zum Schutz der Pflanzen gegen schädliche Organismen und zur Vernichtung unerwünschter Pflanzen) und andere Pestizide, die in der Landwirtschaft Verwendung finden können. Diese Produkte müssen durch den FÖD Volksgesundheit zugelassen werden, bevor sie in Belgien vermarktet, aufbewahrt oder verwendet werden dürfen.

2007 wurden 239 Inspektionsmaßnahmen bei 126 Anbietern durchgeführt, die sich mit der Vermarktung von Pestiziden für die Landwirtschaft befassen ; 57 % der Inspektionen führten zu positiven Ergebnissen. Die festgestellten Verstöße betrafen überwiegend den Besitz oder den Verkauf von Produkten, die nicht mehr zugelassen sind, und die nicht-konforme Etikettierung. Nicht zugelassene Produkte werden beschlagnahmt und vernichtet.

# Die FASNK in der Praxis

---

Außerdem wurden 793 Inspektionsmaßnahmen bei 771 Anwendern von Pestiziden für die Landwirtschaft durchgeführt; bei 68 % der Inspektionen waren die Ergebnisse konform. Die festgestellten Verstöße betrafen überwiegend den Besitz von nicht mehr zugelassenen Pestiziden und die Führung des Registers für die Anwendung von Spritzungen.

**Kontrollen der Pestizidrückstände**  
Die im Anbau von Obst, Gemüse und Getreide verwendeten Pestizide können Rückstände zurücklassen, denen der Verbraucher ausgesetzt ist. Der zulässige Höchstgehalt an Pestizidrückständen (LMR) auf und in Nahrungsmitteln ist durch Vorschriften festgelegt. Hierdurch lässt sich die ordnungsgemäße Anwendung der Pestizide überprüfen und die Gesundheit der Verbraucher schützen.

2007 wurden 50 Proben von Getreide und 1.757 Proben von Obst und Gemüse auf dem belgischen Markt entnommen, um nach 350 verschie-

denen Pestiziden zu suchen ; 93 % der Proben waren konform (keine Rückstände oder keine Überschreitung der gesetzlich festgelegten LMR). Die Überschreitungen kamen am häufigsten in Obst und Gemüse vor, das aus Drittländern importiert worden war.

Herkunft der Proben	Nicht konform
Belgien	5,8 %
Andere Länder der Europäischen Union	6,4 %
Drittländer	11,3 %

Eine Überschreitung der LMR bedeutet nicht notwendigerweise eine Gefahr für den Verbraucher, deutet aber auf eine falsche Anwendung eines Pestizids hin. Wenn diese Überschreitung eine potenzielle Gefahr für den Verbraucher darstellt, werden Maßnahmen ergriffen, um den Konsum des betreffenden Nahrungsmittels zu verhindern (es wird vom Markt genommen und bei den Verbrauchern zurückgerufen). Eine Inspektion wird bei den Verantwortlichen der Ware durchgeführt, um die Gründe für die Überschreitung der LMR zu ermitteln.

# Die FASNK in der Praxis

---

## Kontrollen der Mykotoxine

Mykotoxine sind Substanzen, die durch Pilze erzeugt werden ; diese entwickeln sich während des Anbaus oder der Lagerung an pflanzlichen Rohstoffen. Mehrere dieser Mykotoxine haben nicht unerhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Menschen oder Tiere.

Deoxynivalenol (DON), auch Vomitoxin genannt, ist ein Mykotoxin, dem eine verstärkte Aufmerksamkeit zu widmen ist. Schimmel, durch den DON entsteht, entwickelt sich in Ländern mit gemäßigttem und feuchtem Klima, hauptsächlich, wenn es während der Blütezeit regnet. Die Nahrungsmittel, die kontaminiert werden können, sind Gerste, Weizen, Mais und Hafer. Die Einnahme von DON führt zu Übelkeit, Erbrechen, Leibschmerzen, Durchfall, Schindeln und Kopfschmerzen.

Durch die Anwendung einer guten Anbaupraxis lässt sich der Befall einschränken. Die FASNK hat den Händlern und Verarbeitern von Getreide die Maßnahmen mitgeteilt, die bei Befall zu ergreifen sind, und die Bedingungen, unter denen eine Meldung vorgeschrieben ist.

2007 waren alle Kontrollergebnisse in Bezug auf DON konform. Bei einem belgischen Unternehmen, das Tortillachips auf der Basis von Maismehl herstellt, wurde jedoch infolge eines Alarms durch das RASFF-System eine Untersuchung durchgeführt: 120 Proben wurden von der Agentur unternommen, und das betroffene Unternehmen hat ebenfalls Analysen durchgeführt. Es wurden Maßnahmen (Auswahl der Rohstoffe) innerhalb des Unternehmens ergriffen, um die Gefahr einer Kontamination zu verringern.

# Die FASNK in der Praxis

---

## Tiere

### Informationen über die Nahrungsmittelkette

Die europäische Regelung schreibt den Tierhaltern vor, dem Schlachthofbetreiber Informationen über jedes Tier oder jede Tiergruppe, das/ die zum Schlachthof geschickt wird/ werden, zu erteilen : dies sind die Informationen über die Nahrungsmittelkette (INK). Durch diese Informationen können der Schlachthofbetreiber und die Fachleute der FASNK gezielter vorgehen und bei der Schlachtung oder der Beschau die notwendigen Maßnahmen ergreifen.

Der Tierhalter muss Betriebsverzeichnisse mit diesen Angaben führen. Die INK betreffen den Gesundheitszustand der Tiere im Betrieb und umfassen :

- Arzneimittel oder andere Behandlungen der Tiere
- Krankheiten, Analyseergebnisse (z.B. Salmonellen)
- Ergebnisse der Beschau an Tieren aus demselben Betrieb, die vorher geschlachtet wurden
- Produktionsangaben
- Informationen praktischer Art (z.B. Name und Adresse des Betriebstierarztes).

Die Verpflichtungen bezüglich der INK sind in Kraft für Geflügel (seit dem 1.1.2006) und für Schweine (seit dem 31.12.2007). Sie treten für Pferde und für Kälber ab dem 31.12.2008 und für alle anderen Sektoren ab dem 31.12.2009 in Kraft.



# Die FASNK in der Praxis

---

## Die Nahrungsmittelsicherheit „trifft“ die Jäger

Seit dem 1. September 2007 muss jedem Stück Wild eine „Erklärung der ausgebildeten Person“ beigefügt werden. Eine ausgebildete Person ist ein Jäger, der eine spezifische Ausbildung absolviert hat. Diese Erklärung enthält Angaben zum Gesundheitszustand und Verhalten des Wildes vor der Tötung, zu etwaigen Kontaminationen durch die Umgebung und zur Sichtprüfung des frisch erlegten und ausgeweideten Wildes. Wenn all diese Angaben konform und ohne Zweifel sind, kann der Jäger das Wild an eine Privatperson oder einen zur Wildverarbeitung zugelassenen Betrieb abgeben. Andernfalls darf das Wild nur an einen zugelassenen Betrieb geschickt werden, in dem der Amtstierarzt nach einer Beschau endgültig entscheidet.

Die Ausbildung und Prüfung der ausgebildeten Personen wurden durch die wallonische VoG *Royal Saint Hubert Club de Belgique*, die *Hubertusvereniging Vlaanderen*, das *Instituut voor Jachtopleiding* sowie die Hochwildringe Hohes Venn-Eifel und Süd Eifel durchgeführt. Ein Team von Tierärzten hat Ausbildungen vorgenommen, die von den Teilnehmern begrüßt wurden. Sie sind sogar beispielhaft für andere Mitgliedsstaaten der Europäischen Union. 2007 haben etwa 4.500 Jäger (20 % der belgischen Jäger) an der Ausbildung teilgenommen und die Prüfung bestanden. Die FASNK ist mit diesem verantwortungsbewussten Verhalten und der Kooperationsbereitschaft der Jäger sehr zufrieden.



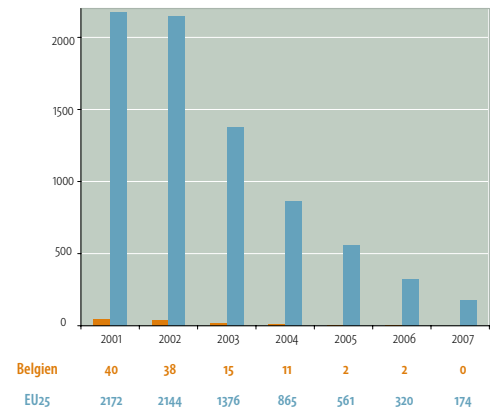
# Die FASNK in der Praxis

## Tierkrankheiten

### BSE

Im Juli 2005 hat die Europäische Kommission die „Roadmap ESB“ auf dem Gebiet der transmissiblen spongiformen Enzephalopathien (TSE) eingeführt, wie BSE bei Rindern (Rinderwahn) und die Zitterkrankheit bei Schafen und Ziegen. Dank der strengen Maßnahmen zur Risikoeindämmung in der Europäischen Union ist die Zahl der positiven BSE-Fälle in den letzten Jahren stark zurückgegangen. Dieser positive Trend erlaubt es, Änderungen an einer Reihe von aktuellen Maßnahmen in Bezug auf TSE ins Auge zu fassen, ohne jedoch das Niveau der Nahrungsmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes herabzusetzen.

Zu den Zielen dieser Roadmap gehörte eine Klassifizierung der Mitgliedsstaaten durch die OIE und ihre wichtigsten Handelspartner nach ihrem BSE-Risiko. Es wurden Handelsregeln mit den notwendigen Garantien für den Gesundheitsschutz bei Mensch und Tier für die einzelnen Risikokategorien festgelegt. Im Juni 2007 wurde eine provisorische Einstufung vorgenommen.



Anzahl BSE-Fälle

# Die FASNK in der Praxis

---

Ein weiteres Ziel war die aktive Überwachung von Schafen und Ziegen. Die intensive Überwachung konnte im Juli 2007 beendet werden, da kein neuer BSE-Fall festgestellt worden war.

Es fanden auch Gespräche über eine Reihe anderer Ziele statt

- Lockerung der aktiven Überwachung der Rinder
- Anhebung der Altersgrenze für die Entnahme des Rückenmarks als spezifisches Risikomaterial
- die erneute Zulassung von Fischmehl im Futter für nicht entwöhnte Wiederkäuer.

Es ist klar, dass die bisher ergriffenen Maßnahmen erfolgreich waren. In Belgien wurde 2007 kein BSE-Fall festgestellt, obwohl 356.808 Analysen durchgeführt wurden.

## Vogelgrippe

Das Virus H<sub>5</sub>N<sub>1</sub> der Vogelgrippe kann ebenfalls Gesundheitsprobleme beim Menschen verursachen. Im Vergleich zu 2006 wurde ihm 2007 in der Presse viel weniger Aufmerksamkeit gewidmet. Dennoch kann von einer Verbesserung der Lage kaum die Rede sein. Belgien wurde verschont, doch in anderen europäischen Staaten (Deutschland, Vereinigtes Königreich, Frankreich, Tschechien, Polen, Ungarn, Rumänien, Russland und Türkei) und weltweit ist die Vogelgrippe bei Geflügel und Wildvögeln festgestellt worden. In weiten Teilen Asiens und Afrikas ist das Virus H<sub>5</sub>N<sub>1</sub> der Vogelgrippe endemisch verbreitet.

Wachsamkeit ist geboten gegenüber den anderen Viren der Vogelgrippe des Typs H<sub>5</sub> und H<sub>7</sub>, die schwach pathogen sind. Sie werden häufig bei wild lebenden Wasservögeln (Enten, Schwäne, Gänse, Möwen) festgestellt. Sie führen weder bei den Wildvögeln noch beim Menschen zu Problemen,

# Die FASNK in der Praxis

können jedoch zu hoch pathogenen Viren mutieren, sobald sie Zuchtgeflügel befallen.

2007 hat die FASNK wie in den vorangegangenen Jahren vorbeugende Maßnahmen ergriffen, um schnell einen etwaigen Befall unserer Geflügelbestände mit der Vogelgrippe zu entdecken und um die Gefahr zu bewerten, die von den Wildvögeln für die Geflügelbestände ausgehen kann. Es wurden verschiedene Überwachungsprogramme organisiert :

- aktive Überwachung der wild lebenden Vögel : mehr als 4.450 Proben (Rachen- und Kloakenabstriche und gegebenenfalls Serumproben) von 2.815 Vögeln, von denen Proben entnommen wurden, analysiert
- verdächtige Mortalität bei Wildvögeln : 29 Analysen von 230 Vögeln (hauptsächlich Schwäne und Enten) wurden durchgeführt (104 Akten 2006)

- Monitoring des Serumspiegels bei Geflügel : an 7.800 Tieren in 722 Betrieben wurden Proben entnommen
- passive Überwachung von Geflügel : 761 verdächtige klinische Fälle der Vogelgrippe wurden gemeldet.

Es wurde 2007 kein H5N1-Stamm nachgewiesen.



Orte des aktiven Monitoring 2007

# Die FASNK in der Praxis

---

## Tollwutfall bei einem importierten Hund

Die Tollwut wird vor allem bei Fleischfressern und Fledermäusen beobachtet, kann jedoch auch den Menschen und andere Säugetiere durch den Kontakt mit dem Speichel von kontaminierten Tieren befallen. Tollwut ist immer tödlich, wenn die Symptome auftauchen. Eine Behandlung ist nur wirksam, wenn sie sofort nach der Infektion angewandt wird.

In Europa befällt die Tollwut im Allgemeinen nur wild lebende Fleischfresser und verschiedene Arten von Fledermäusen. In Afrika, Asien und Südamerika hingegen ist die Krankheit in der örtlichen Tierwelt weit verbreitet, und streunende Hunde bilden ein gewaltiges Virusreservoir.

Belgien ist seit 2001 als tollwutfrei anerkannt, da in den letzten 10 Jahren kein einheimischer Tollwutfall festgestellt wurde, doch die Gefahr einer erneuten Einführung der Krankheit besteht.

Ende Oktober 2007 wurde ein « importierter » Tollwutfall bei einem jungen Hund in Beersel (Flämisch-Brabant) bestätigt. Für dieses Tier gab es nicht die vorgeschriebenen Gesundheitsdokumente. Der Hund war weder einer Gesundheitsuntersuchung noch einer Kontrolle bei seiner Einfuhr Anfang Juli 2007 aus Marokko unterzogen worden ; in diesem Land kommt Tollwut regelmäßig vor, doch es schreibt keine Impfung vor. Da es in Belgien keine Tollwut gibt und der Kontakt mit anderen, möglicherweise kontaminierten Tieren auszuschließen ist, war davon auszugehen, dass der Welpe in Marokko kontaminiert worden war.

Sobald sich die Tollwut bestätigt hatte, haben die FASNK und die regionalen Behörden (die Dienststellen für Gesundheitsinspektion der Flämischen Region) eine Untersuchung eingeleitet, um so schnell wie möglich alle Personen und alle Tiere zu erfassen, die mit dem Tier in Kontakt gelangt waren. Eine umfangreiche Informationskampagne

# Die FASNK in der Praxis

---

wurde durch die Gemeindebehörden für die Bewohner von Beersel und der 6 angrenzenden Gemeinden organisiert.

Alle Personen, die direkt mit dem befallenen Hund in Kontakt gelangt waren, wurden vorbeugend behandelt und durch das Institut Pasteur beobachtet. Die Tiere, die mit dem von Tollwut befallenen Hund in Kontakt gelangt waren, wurden durch die FASNK während 6 Monaten beobachtet. Glücklicherweise ist keine neue Kontamination festgestellt worden.



## Blauzungenkrankheit

Die Blauzungenkrankheit (Maulkrankheit) ist eine durch Viren verursachte Krankheit, die durch ein stechendes Insekt übertragen wird ; dieses gehört zur Gattung der Culicoides und befällt Wiederkäuer. Für die betroffenen Sektoren waren die wirtschaftlichen und zootechnischen Verluste erheblich, doch es gab keine Auswirkungen auf die Volksgesundheit. In Europa ist diese Krankheit seit den 50-er Jahren bekannt, doch sie war auf einige Länder des Mittelmeerraums begrenzt.

In Belgien wurde das Virus der Blauzungenkrankheit (Serotyp 8) zum ersten Mal im August 2006 nachgewiesen. Von August bis Dezember 2006 wurden landesweit 695 Fälle bestätigt.

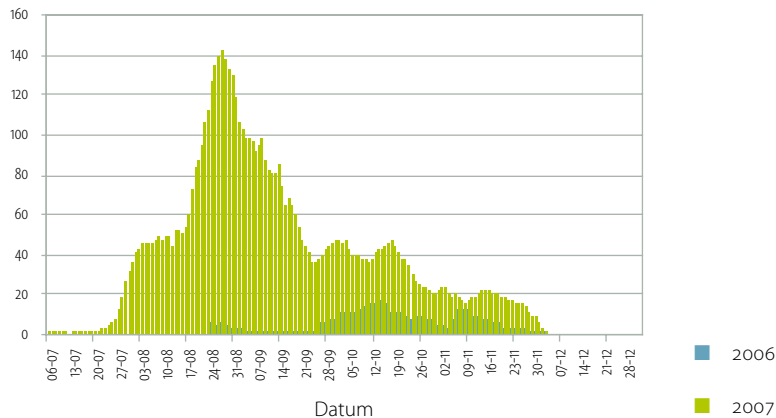
Mitte Juli 2007 ist die Krankheit erneut in einem Schafzuchtbetrieb aufgetreten, und sie verbreitete sich innerhalb von 2 Wochen auf das gesamte Staatsgebiet. 2007 waren die Auswirkungen

# Die FASNK in der Praxis

und die Mortalität bei Schafen viel höher als 2006 ; 25.000 Schafe und 13.000 Rinder verendeten zusätzlich im Vergleich zu 2006.

2007 wurden 6.870 bestätigte Fälle der Blauzungenkrankheit in Belgien registriert, das heißt fast 10 Mal mehr als 2006. In den angrenzenden Ländern wurde die gleiche Entwicklung beobachtet, und das Virus breitete sich

systematisch auf die angrenzenden Regionen aus, so dass die befallene Fläche 4 Mal größer war als 2006. Das Virus erreichte Skandinavien, die Alpen und Südeuropa. Ende 2007 waren mehr als 48.000 Betriebe mit Rindern und Schafen in Europa, bei denen der Serotyp 8 der Blauzungenkrankheit festgestellt wurde, offiziell registriert worden.



Anzahl der kontaminierten Betriebe 2006 und 2007

# Die FASNK in der Praxis

---

56

Die verfügbaren Bekämpfungsmaßnahmen (Einschränkungen der Tierbewegungen, Insektenbekämpfung...), die seit August 2006 Anwendung fanden, hatten nur begrenzten Erfolg angesichts der Verbreitung der Krankheit in Belgien und in den angrenzenden Ländern. Die Impfung scheint also die einzige Alternative zu sein, um die klinischen Anzeichen und das Auftreten dieser Krankheit einzugrenzen und sie langfristig auszumerzen. Sie wird 2008 verpflichtend sein.



## Zustand des Fells der Schlachttiere

In den europäischen Vorschriften wird Wert auf ein sauberes Fell bei der Schlachtung von Tieren gelegt. Verschiedene Organismen können sich nämlich in den Eingeweiden, den Ausscheidungen und auf der Haut gesunder Tiere befinden. Einige können beim Menschen zu Nahrungsmittelinfektionen führen (beispielsweise E. coli O157, Salmonella, Campylobacter).

Die Haut ist eine potenzielle Kontaminationsquelle des Schlachtkörpers während des Schlachtvorgangs. Je schmutziger und feuchter sie ist, desto größer sind die Gefahr einer Kontamination des Schlachtkörpers und das Risiko für die menschliche Gesundheit.

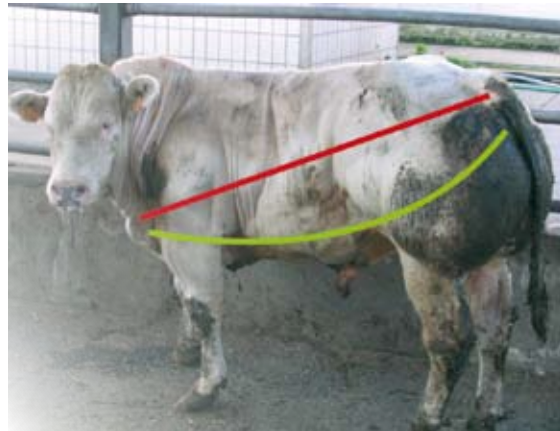
Während der Übergangszeit bis zum 31.3.2007 wurden keine Sanktionen ergriffen. Nach dem 31.12.2007 sind der Transport und das Schlachten von Tieren der Kategorie 3 (extrem verschmutzte Tiere) verboten.



# Die FASNK in der Praxis

---

Die FASNK hat ebenfalls eine Informationskampagne durchgeführt (Broschüren, Informationen auf landwirtschaftlichen Messen), die 2008 fortgesetzt wird. Den Berufsverbänden wurde nachdrücklich empfohlen, gegenseitige Abkommen zu schließen. Am 12. März 2008 wurde ein Protokoll unterschrieben.



# Die FASNK in der Praxis

---

## Salmonellenbekämpfung bei Schweinen und Legehennen

Am 28. Juni 2007 ist die 2. Phase des Programms zur Salmonellenüberwachung bei Schweinen und Legehennen offiziell angelaufen.

Durch die Analyse der bei Schweinen entnommenen Serumproben lässt sich der Zustand jedes einzelnen Betriebs für Schlachtschweine in Bezug auf Salmonellen ermitteln. 2007 wurde 236 Betrieben das Statut als « Betrieb mit Salmonellenrisiko » verliehen. Diese Betriebe müssen durch den Betriebstierarzt kontrolliert werden, und es muss ein Aktionsplan erstellt werden, um dem Auftreten und der Verbreitung von Salmonellen vorzubeugen.

Ein Salmonellen-Monitoring muss bei Legehennen 6 Mal während ihrer Lebensdauer durchgeführt werden. Außerdem müssen sie geimpft werden.

## PCB-Zwischenfall und Dioxine aus der Umwelt

Im Juli 2007 überschritt eine Probe von Rinderfett, die im Rahmen des Kontrollplans in einem Schlachthof entnommen worden war, die Grenzwerte der Norm in Bezug auf Dioxin und PCB. Das Rind stammte aus einem gemischten Betrieb der Antwerpener Hafenregion (Stabroek).

Alle Tierprodukte des betroffenen Betriebs, einschließlich der Milch, wurden sofort blockiert. Die FASNK hat eine Untersuchung durchgeführt, um den Ursprung der Kontamination festzustellen, und sie hat Proben aus handelsüblichem Tierfutter, Grassilage und Milch entnommen. Die flämische Region und insbesondere die Vlaamse Milieumaatschappij (VMM), die für Umweltfragen zuständig sind, haben Bodenproben entnommen.

Die Erklärung für diese zeitweilige Überschreitung der Grenzwerte wird angenommen, dass eine vorüberge-

# Die FASNK in der Praxis

---

hende Luftverschmutzung die Anbauflächen kontaminiert hat, auf denen Silage als Tierfutter produziert wurde. Obwohl solche Luftverschmutzungen nicht regelmäßig zu beobachten sind, ist im Umfeld von Industriegebieten immer mit solchen Zwischenfällen zu rechnen. Daher sind die Kontrollprogramme der FASNK besonders nützlich.

2007 hatte ein landwirtschaftlicher Betrieb von Hennuyères ebenfalls mit anormal hohen PCB- und Dioxingehalten in Milch und Rinderfett aus dem Betrieb zu tun; der Ursprung war umweltbedingt. Die tierischen Produkte aus dem Betrieb mussten blockiert werden, und schließlich wurde der Tierbestand getötet und vernichtet.



## Kontrollen von Biotoxinen aus dem Meer

Zweischalige Muscheln (Austern, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln) sind zu ihrer Ernährung auf Phytoplankton angewiesen, das sie aus dem Wasser filtern. Gewisse Arten von Phytoplankton erzeugen natürliche Toxine, die für Meeresfrüchte nicht toxisch sind, sich aber in dem Tier ansammeln können. Diese Toxine sind gegen das gewöhnliche Kochen resistent. Beim Menschen kann ihre Einnahme zu Lähmungen (Paralytic Shellfish Poison), Durchfall (Diarrhetic Shellfish Poison) oder Gedächtnisstörungen (Amnesic Shellfish poison) führen.

2007 wurden 112 Proben von zweischaligen Muscheln im belgischen Produktionsgebiet, auf Fischmärkten und bei Großhändlern entnommen. Alle waren konform, mit Ausnahme von 2 Proben :

- 1 Austernprobe wies einen zu hohen DSP-Gehalt auf
- 1 Probe von Jakobsmuscheln wies einen über dem Grenzwert liegenden ASP-Gehalt auf.

# Die FASNK in der Praxis

---

## Nahrungsmittel, Verarbeitung und Vertrieb

### Verarbeitung von Nahrungsmitteln

Zu diesem Sektor gehören die Verarbeitung von Produkten pflanzlichen Ursprungs, von Fleisch und verarbeiteten Erzeugnissen, Fischereiprodukten, Milchprodukten und Eiprodukten.

Im Sektor der Nahrungsmittelverarbeitung wurden 2.889 Maßnahmen bei 2.145 Anbietern durchgeführt.

#### *Inspektionen im Sektor der Nahrungsmittelverarbeitung*

	Inspektionen	günstig	Günstig mit Anmerkungen	ungünstig
Selbstkontrolle	2.695	55,4 %	29,4%	15,2%
Infrastruktur, Anlagen und Hygiene	5.385	52,2 %	40,9%	6,9%
Pflichterklärung	1.297	80,6 %	14,3%	5,1 %
Rückverfolgbarkeit	2.877	69,7 %	26,7 %	3,6 %
Verpackung und Etikettierung	1.355	68,6 %	27,9 %	3,5 %
Transport	1.804	82,4 %	15,6 %	2,0 %

Sie führten zu 500 Verwarnungen und 98 Protokollen.

---

# Die FASNK in der Praxis

---

## Kontrollen auf Weihnachtsmärkten

Ende 2007 haben die Kontrolleure des Vertriebssektors sich besonders mit ambulanten Händlern auf Weihnachtsmärkten befasst. Insgesamt wurden 391 Händler auf 22 Märkten in den 11 PKE kontrolliert. Dies führte zu 143 Verwarnungen und 7 Protokollen.

Der häufigste Verstoß war das Fehlen von fließendem Wasser zum Waschen der Hände.

Weitere häufig festgestellte Verstöße waren :

- das Fehlen einer medizinischen Bescheinigung für das Personal
- die Benutzung von Mülleimern ohne Deckel
- Nahrungsmittel, die nicht gegenüber dem Publikum geschützt oder in Behältern auf dem Boden aufbewahrt waren
- nicht konforme Etikettierung
- nicht konforme Aufbewahrungstemperatur
- Fehlen eines für die Öffentlichkeit sichtbaren Thermometers.



# Die FASNK in der Praxis

---

## Hotels und Gaststätten sowie Gemeinschaftsküchen

2007 wurden 19.501 Maßnahmen bei 9.819 Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes und bei Gemeinschaftsküchen durchgeführt. Die Anzahl der kontrollierten Betriebe ist sehr hoch wegen einer besonderen Aktion, die infolge des Inkrafttretens der neuen Bestimmungen über das Rauchverbot durchgeführt wurden.

### Inspektionen im Hotel- und Gaststättengewerbe und in Gemeinschaftsküchen

	Inspektionen	günstig	Günstig mit Anmerkungen	ungünstig
Infrastruktur, Anlagen und Hygiene in Hotels und Gaststätten	9.454	19,4 %	58,8 %	21,7 %
Infrastruktur, Anlagen und Hygiene in Gemeinschaftsküchen	1.193	18,2 %	65,8 %	16,0 %
Selbstkontrolle	1.466	25,6 %	30,2 %	44,3 %
Pflichterklärung	1.535	51,4 %	27,2 %	21,4 %
Rückverfolgbarkeit	1.629	56,5 %	25,3 %	18,2 %
Transport	1.804	82,4 %	15,6 %	2,0 %

Sie führten zu 3.359 500 Verwarnungen und 466 Protokollen.

---

# Die FASNK in der Praxis

---

## Mikrobiologische Kontrollen

Bei mikrobiologischen Kontrollen im Hotel- und Gaststättengewerbe und in Gemeinschaftsküchen wurde auf Nahrungsmittel geachtet, die nach ihrer Zubereitung nicht mehr erhitzt werden, und auf warme Zubereitungen :

- kalte Gerichte
- Salate (Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte) zur Zubereitung von belegten Broten
- gekochte Mahlzeiten in Schulküchen
- Pitas bei Pita-Verkäufern
- gesalzene Zubereitungen mit Rohei, wie Püree und Majonäse.

Die Ergebnisse sind insgesamt zufriedenstellend, mit Ausnahme der Pitas, die zu viele Enterobakterien enthalten, was auf allgemeine Hygienemängel bei der Zubereitung hindeutet.

## Antitabak-Kontrollen

Seit dem 1/1/2007 gelten verschärfte Bestimmungen in Bezug auf Tabak, und es ist nicht mehr erlaubt, in belgischen Hotels, Restaurants und Gaststätten zu rauchen. Die Einrichtung eines getrennten Rauchzimmers ist erlaubt. Zweck dieser neuen Regeln ist es, Nichtraucher gegen die schädlichen Auswirkungen von Tabakrauch zu schützen.

Für Getränkeschankstätten sind Abweichungen vorgesehen (außer wenn sie sich in einem größeren öffentlichen Bereich befinden, von dem sie nicht getrennt sind, oder wenn sie sich innerhalb einer Sportanlage befinden) unter mehreren Bedingungen (wenn die wichtigste und ständige Tätigkeit darin besteht, Getränke zu servieren, wenn die Speisen sich auf leichte Mahlzeiten begrenzen oder weniger als ein Drittel des Einkaufs von Nahrungsmitteln durch den Betreiber darstellen...). Für Schnellimbisse (Frittenstände) ist eine Abweichung

# Die FASNK in der Praxis

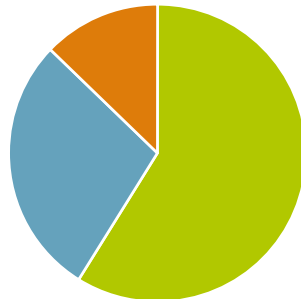
---

vorgesehen, wenn es höchstens 16 Sitz- oder Stehplätze gibt.

Die Kontrollen der FASNK konzentrierten sich auf das erste Quartal des Jahres. In diesen 3 ersten Monaten haben die Kontrolleure viel Zeit damit verbracht, den Betreibern Ratschläge und Informationen zu erteilen. Die Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes, die noch nicht den neuen Bestimmungen entsprachen, haben zunächst eine schriftliche Verwarnung

mit Verbesserungsempfehlungen erhalten. Im darauf folgenden Monat haben die Kontrolleure bei eindeutigen Verstößen sofort Protokolle erstellt.

2007 wurden 11.979 Inspektionen bei 11.094 Anbietern im Rahmen der Anti-Tabak-Kontrollen durchgeführt. Dies war eine erhebliche Zunahme im Verhältnis zu den im Jahr 2006 kontrollierten Betrieben (2.535), was bestätigt, welche Bedeutung die Behörden der Tabakbekämpfung sowie der Information und Kontrolle im Rahmen der neuen Bestimmungen über Tabak beimessen.



- günstig (59 %)
- günstig mit Anmerkungen (28 %)
- ungünstig (13 %)

*Ergebnisse der 11.979 Inspektionen bezüglich der Anti-Tabak-Bestimmungen im Hotel- und Gaststättengewerbe*

Sie führten zu 2.483 Verwarnungen und 108 Protokollen.

---



# Die FASNK in der Praxis

---

## Einzel- und Großhandel

2007 wurden 4.010 Maßnahmen im Einzel- und Großhandel durchgeführt.

### *Inspektionen im Einzel- und Großhandel*

	Inspektionen	günstig	Günstig mit Anmerkungen	ungünstig
Infrastruktur, Anlagen und Hygiene im Großhandel	151	21,2 %	53,6 %	25,2 %
Infrastruktur, Anlagen und Hygiene im Einzelhandel	4.112	20,5 %	54,6 %	25,0 %
Selbstkontrolle	1.076	38,9 %	22,7 %	38,4 %
Pflichterklärung	1.367	57,0 %	28,0 %	15,0 %
Rückverfolgbarkeit	1.193	56,7 %	25,8 %	17,5 %
Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch in Fleischverkaufsstellen	538	45,7 %	26,6 %	27,7 %

Sie führten zu 1.308 Verwarnungen und 310 Protokollen.

---

# Die FASNK in der Praxis

---

## Kontrollen von Zusatzstoffen

Zusatzstoffe sind Stoffe, die bewusst den Nahrungsmitteln aus technischen Gründen hinzugefügt werden und deren Vorhandensein bis zur Lieferung an den Verbraucher erwünscht ist. Sie dienen dazu, gewisse Merkmale der Nahrungsmittel zu verändern oder zu verbessern : die Haltbarkeitsdauer verlängern (Konservierungsmittel und Antioxidanzien), ihre Textur und Stabilität verändern, Farbe und Geschmack verändern (Farb- und Aromastoffe).

Die Verwendung von Sulfiten in einfach gehacktem Fleisch ist gesetzlich verboten. An der Luft oxidiert Fleisch und wird bräunlich. Durch die Zugabe von Sulfit lässt sich die rote Farbe von Fleisch beibehalten. Dieser Zusatzstoff kann also verdorbenem Fleisch noch ein frisches Aussehen verleihen, so dass ein Risiko für die Nahrungsmittelsicherheit besteht. Jedes Jahr werden mehrere Hundert Kontrollen bei Metzgern, Großhändlern, in Gemeinschaftsküchen und in Supermärkten durchgeführt.

2007 wurden 612 Nahrungsmittel analysiert. Unter den 480 Tests an Hackfleisch waren 27 nicht konform und wurden beschlagnahmt. Alle anderen Proben (Trockenobst und -gemüse, Wein...) waren konform.

Benzol ist ein krebserregender Stoff. Der Mensch wird vor allem über die Atemwege Benzol ausgesetzt. Unter bestimmten Umständen kann Benzol in geringen Mengen in Erfrischungsgetränken entstehen infolge einer Reaktion zwischen Ascorbinsäure (Vitamin C) und Natriumbenzoat (ein Konservierungsmittel). Das Zusammentreffen mehrerer Faktoren ist jedoch notwendig, damit Benzol entsteht : Temperatur, Konservierungsdauer, UV-Licht, Vorhandensein bestimmter anderer Stoffe ...

# Die FASNK in der Praxis

---

2007 wurden 89 Analysen an Erfrischungsgetränken durchgeführt. Keine enthielt mehr als 10 ppb an Benzol (durch die Europäische Kommission für Erfrischungsgetränke vorgeschlagener Grenzwert), und 9 enthielten zwischen 1 und 5 ppb Benzol (1 ppb ist die Norm in der Europäischen Verordnung für Trinkwasser). Diese Ergebnisse zeigen, dass die Industrie für Erfrischungsgetränke Anstrengungen unternommen hat, um benzolfreie Getränke oder solche mit einer zu vernachlässigenden Benzolmenge herzustellen.

## Kontaktmaterialien

Nahrungsmittel können durch Materialien oder Objekte, mit denen sie in Kontakt gelangen, kontaminiert werden. Daher werden an diesen Materialien (Geschirr und Küchengeräte, Gläser mit Babynahrung...) Kontrollen in Form von Migrations-tests durchgeführt.

Bei nicht konformen Ergebnissen werden Protokolle und Verwarnungen ausgestellt, und nach einer Risikobewertung kann ein Rückruf beschlossen werden. 2007 wurden 9 Rückrufaktionen durch Presse-kommuniqués sowie 9 europäische Schnellalarmläufe (RASFF) durchgeführt.



# Die FASNK in der Praxis

---

Analysen von Kontaktmaterialien  
mit Nahrungsmitteln

	Anzahl Proben	% nicht-konform
Blei und Kadmium (Keramik)	65	3,1 %
4,4-Diphenyl- methan (Ge- genstände aus schwarzem Nylon)	145	9,7 %
Semicarbazid (Nahrungsmittel für Babys und fette Nahrungsmittel)	17	0 %
Formaldehyd (Küchengeräte aus Melamin)	126	0,8 %
Bisphenol A (Babyfläschchen und Becher)	47	0 %

## Lebensmittel- Toxiinfektionen

Lebensmittel-Toxiinfektionen sind Infektionen oder Vergiftungen, die durch den Konsum von Nahrungsmitteln oder kontaminiertem Wasser verursacht werden. Man spricht von kollektiver Lebensmittel-Toxiinfektion (TIAC), wenn ähnliche Symptome unter den gleichen Umständen bei wenigstens zwei Personen festgestellt werden und ein (wahrscheinlicher) ursächlicher Zusammenhang mit derselben Nahrungsmittelquelle besteht.

2007 wurden 101 Fälle von TIAC gemeldet. Betroffen waren 913 Personen, von denen 75 ins Krankenhaus gebracht wurden. In 44 dieser Fälle wurde der (wahrscheinliche) verursachende Stoff identifiziert, sei es durch die Analyse von verfügbaren Resten der verdächtigen Nahrungsmittel oder durch die Analyse von Proben, die von den Patienten stammten.

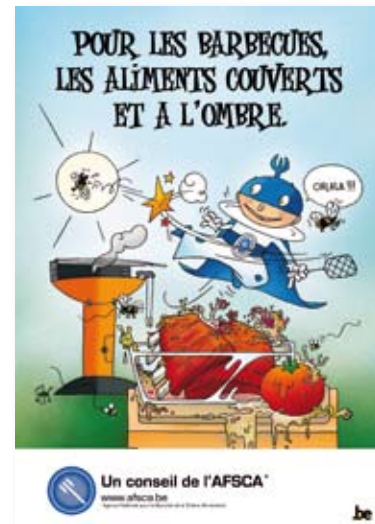
# Die FASNK in der Praxis

Am häufigsten wurden als Ursachen identifiziert : Norovirus (10), Salmonellen (8, davon 7 durch Salmonella Enteritidis), Bacillus cereus (6), Listeria monocytogenes (5) und Staphylococcus mit positiver Koagulase (4).

Die TIAC-Überwachung wurde zwar verbessert, doch die Zahl der registrierten TIAC-Fälle wird unterschätzt. Dies ist auf Diagnoseprobleme zurückzuführen, auf die Schwierigkeit, einen Zusammenhang zwischen einem TIAC-Fall und den Ursprung in Nahrungsmitteln herzustellen, sowie auf die unzulänglichen Meldungen von TIAC-Herden. Obwohl es sich meist um Infektionskrankheiten mit geringer Sterblichkeitsrate handelt, haben sie dennoch eine erhebliche sozio-ökonomische Bedeutung (Fehlen am Arbeitsplatz, usw.).

2007 waren mehrfach Kinder von TIAC betroffen, wie :

- Vergiftung von etwa dreißig Pfadfindern durch Staphylokokken wegen mangelnder Hygiene bei der Herstellung, der Aufbewahrung und der Zubereitung von Hamburgern
- Vergiftung von etwa zehn Kindern bei 2 Geburtstagsfeiern durch E. coli enterohämorrhagisch infolge mangelnder Hygiene bei der Handhabung von Eiskrem.
- Vergiftung von etwa fünfzig Pfadfindern aus den Niederlanden, nachdem verschmutzte Kanister für die Wasserversorgung verwendet wurden



# Betrugsbekämpfung

---



Im Rahmen der Bekämpfung von Betrug in Bezug auf die Nahrungsmittelsicherheit werden jedes Jahr durch verschiedene Dienststellen der FASNK Kontrollen und Analysen durchgeführt.

Die nationale Untersuchungseinheit der FASNK nimmt an folgenden Arbeitsgruppen teil :

- Fachübergreifende Kerngruppe für Hormone (FKH),
- Interministerieller Ausschuss zur Koordination der Betrugsbekämpfung in den Wirtschaftssektoren (IAKB),
- Interministerielle Koordinierungskerngruppe zur Kontrolle der Nahrungsmittelsicherheit (IKKNS).
- fachübergreifende Kerngruppe zur Betrugsbekämpfung in Bezug auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette, in der die FASNK auch den Vorsitz führt.

2007

---

# Betrugsbekämpfung

---

## Bekämpfung verbotener Substanzen

In landwirtschaftlichen Betrieben mit Rinder- und Schweinehaltung wurden Proben entnommen (Urin, Haare, Tierfutter, Nageln von Spritzen...) im Rahmen des Kontrollplans und in Verdachtsfällen.

2007 wurde 5 Rinderbetrieben das H-Statut verliehen wegen der Verwendung von Mischungen aus Stoffen mit Hormon- oder Kortikosteroid-Wirkung. Das R-Statut wurde 12 Rinderbetrieben und 12 Schweinebetrieben verliehen wegen Verstößen bei der Verwendung von Antibiotika oder nicht zur Steroidgruppe gehörenden Mitteln zur Bekämpfung von Entzündungen.

Bei gezielten Untersuchungen wurden in 29 landwirtschaftlichen Betrieben 2.214 Proben entnommen ; 9 waren nicht konform.

Proben werden ebenfalls entnommen an Schlachtkörpern von Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen und Pferden im Schlachthof im Rahmen des Kontrollplans und bei Untersuchungen. Verbotene Stoffe und Veterinärarzneimittel werden in verschiedenen Arten von Proben gesucht (Urin, Fäzes, Fett, Leber, Fleisch, Injektionsstellen, Schilddrüse...).

Ein Rind war im Rahmen des Kontrollplans nicht konform und 2 Rinder im Rahmen von Probeentnahmen von Verdachtsfällen.



# Betrugsbekämpfung

---

## Straßenkontrollen

2007 hat die FASNK an 23 Straßenkontrollen teilgenommen, die in Zusammenarbeit mit der lokalen und der föderalen Polizei, dem Zoll und dem Nationalen Arbeitsamt ... durchgeführt wurden.

Bei 586 kontrollierten Fahrzeugen wurde festgestellt, dass 39 LKW nicht konform waren. Dies betraf hauptsächlich Transportdokumente, die Etikettierung und die Rückverfolgbarkeit der Produkte sowie die Konservierungstemperatur.



## Spezifische Aktionen

2007 wurden 6 spezifische und oft fachübergreifende Aktionen durchgeführt :

- Aktion Kompost
- Aktion Setzkartoffeln
- Aktion Kaviar
- Aktion KORBEEF (Wohlbefinden der Tiere, Tierfutter und Verwendung verbotener Hormonsubstanzen während des Tiertransports)
- Aktion Nahrungsergänzungsmittel (Fitnesszentren, Sportgeschäfte, Internet...), die 2008 fortgeführt wird
- Aktion Schafe im Rahmen des Schächtungsfestes (Halter, Händler, Schwarzschlachtungen ...).

Bei abgeschlossenen Aktionen wurden etwa 15 Protokolle ausgestellt.







74

2007

---



Föderalagentur für die Sicherheit  
der Nahrungsmittelkette  
CA-Botanique • Food Safety Center  
Boulevard du Jardin botanique 55  
1000 Brüssel  
Tel. 02/211 82 11  
info@afsca.be • www.afsca.be



2007