



EUROPÄISCHE KOMMISSION
GENERALDIREKTION GESUNDHEIT UND VERBRAUCHER

Direktion F – Lebensmittel- und Veterinäramt

DG(SANCO) 2012-6355 - MR FINAL

BERICHT ÜBER EIN AUDIT

IN

DEUTSCHLAND

15. – 24. OKTOBER 2012

BEWERTUNG DES KONTROLLSYSTEMS FÜR DIE ERZEUGUNG VON
SEPARATORENFLEISCH

Aufgrund von Hinweisen der zuständigen Behörde wurden im Berichtsentwurf festgestellte sachliche Fehler berichtigt; Klarstellungen erscheinen als Fußnote.

Nur der englische Text ist verbindlich

Zusammenfassung

Dieser Bericht enthält die Ergebnisse eines Audits, das das Lebensmittel- und Veterinäramt (FVO) vom 15. bis zum 24. Oktober 2012 in Deutschland durchgeführt hat, um das System zur Kontrolle der Erzeugung und des Inverkehrbringens von Separatorenfleisch zu bewerten.

Es wird der Schluss gezogen, dass in Deutschland ein System der amtlichen Kontrolle zur Überwachung der Erzeugung und Verwendung von Separatorenfleisch besteht. Die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen wurden allerdings unterschiedlich protokolliert, so dass nicht immer bewertet werden konnte, was von den zuständigen Behörden kontrolliert wurde. Bei den amtlichen Kontrollen wurden mehrere Mängel nicht festgestellt, vor allem in Bezug auf die Zulassung von Betrieben, spezifische Anforderungen an die Gewinnung von Separatorenfleisch sowie die Kennzeichnung.

Der Bericht enthält eine Reihe von Empfehlungen an die zuständigen deutschen Behörden, die auf die Behebung der festgestellten Mängel und die bessere Durchführung des bestehenden Kontrollsystems ausgerichtet sind.

Inhalt

1	EINLEITUNG	1
2	ZIELE	1
3	RECHTSGRUNDLAGE	2
4	HINTERGRUND	2
4.1	FRÜHERE AUDITS DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES	2
4.2	INFORMATIONEN ZU PRODUKTION UND HANDEL	2
5	ERGEBNISSE UND SCHLUSSFOLGERUNGEN	3
5.1	ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE	3
5.2	RECHTSVORSCHRIFTEN, DURCHFÜHRUNGSMASSNAHMEN UND LEITLINIEN	4
5.3	AMTLICHE KONTROLLEN DER ERZEUGUNG UND DES INVERKEHRBRINGENS	5
5.3.1	ZULASSUNGSVERFAHREN	5
5.3.2	AMTLICHE KONTROLLEN IN SEPARATORENFLEISCH ERZEUGENDEN BETRIEBEN	6
5.3.3	AMTLICHE KONTROLLEN IN BETRIEBEN, DIE AUSGANGSMATERIALIEN HERSTELLEN	9
5.3.4	AMTLICHE KONTROLLEN IN BETRIEBEN, DIE SEPARATORENFLEISCH VERWENDEN	9
5.3.5	AMTLICHE KONTROLLEN DER EINHALTUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN KRITERIEN FÜR LEBENSMITTEL DURCH DIE LEBENSMITTELUNTERNEHMER	10
5.3.6	RÜCKVERFOLGBARKEIT, KENNZEICHNUNG UND IDENTITÄTSKENNZEICHEN	11
5.3.7	SCHNELLWARNSYSTEM FÜR LEBENS- UND FUTTERMITTEL (RASFF)	12
6	GESAMTSCHLUSSFOLGERUNGEN	13
7	SCHLUSSBESPRECHUNG	13
8	EMPFEHLUNGEN	13

IN DIESEM BERICHT VERWENDETE ABKÜRZUNGEN UND DEFINITIONEN

Abkürzung	Bedeutung
BfR	<i>Bundesinstitut für Risikobewertung</i>
BMELV	<i>Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz</i>
BVL	<i>Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
CMR	Übereinkommen über den Beförderungsvertrag im internationalen Straßengüterverkehr (<i>Convention relative au contrat de transport international de marchandises par route</i>)
KN-Code	Code-Nummer der Kombinierten Nomenklatur zur Klassifizierung von Waren für die Zollabfertigung beim Eintritt in die Union
FVO	Lebensmittel- und Veterinäramt (<i>Food and Veterinary Office</i>)
HACCP	Lebensmittelsicherheitsverfahren mit Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)
HP	Hygienepaket: Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004, Nr. 854/2004 und Nr. 882/2004
LANUV	<i>Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz</i>
LAVES	<i>Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit</i>
MNKP	Mehrjähriger nationaler Kontrollplan
MRI	<i>Max-Rubner-Institut</i>
NI	<i>Niedersachsen</i>
NRW	<i>Nordrhein-Westfalen</i>

1 EINLEITUNG

Das Audit in Deutschland erfolgte im Rahmen des Auditprogramms des Lebensmittel- und Veterinärämtes und fand vom 15. bis 24. Oktober 2012 statt.

Das Auditteam bestand aus drei Auditoren des Lebensmittel- und Veterinärämtes. Das Auditteam wurde während des gesamten Besuchs von einem Vertreter des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) begleitet.

Am 15. Oktober 2012 fand eine Eingangsbesprechung mit der zentralen zuständigen Behörde, dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), statt. Bei dieser Besprechung erläuterte das Auditteam die Ziele und das Programm des Besuchs und forderte weitere Informationen an, die für den zufriedenstellenden Abschluss des Audits benötigt wurden.

2 ZIELE

Ziel dieses Audits war die Bewertung folgender Aspekte im Bereich der Erzeugung von Separatorenfleisch:

- Die Einhaltung der allgemeinen Regeln für die Durchführung amtlicher Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz,
- die Einhaltung der Vorschriften der EU für das System amtlicher Kontrollen in Bezug auf die Herstellungskette und das Inverkehrbringen von Separatorenfleisch¹.

Besuchte Einrichtungen und Besprechungen im Hinblick auf die genannten Ziele:

ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN			Bemerkungen
Zuständige Behörden	Bundesebene	2	Eingangs- und Schlussbesprechung
	Länderebene	2	Eingangsbesprechungen in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen
	Kreisebene	1	Besuch eines Bezirksamtes; die für die Kontrollen in den einzelnen Betrieben zuständigen Beamten waren bei den Besuchen in den Betrieben stets zugegen.
HERSTELLUNG, VERARBEITUNG UND VERTRIEB VON LEBENSMITTELN			
Zerlegebetriebe		3	Ein eigenständiger Geflügelzerlegebetrieb, zwei Betriebe, die Geflügel- und Schweinefleisch zerlegen und in Separatorenfleischbetrieben untergebracht sind
Betriebe für die Erzeugung von Separatorenfleisch		5	Zwei Betriebe, die Separatoren-Geflügelfleisch erzeugen, und drei, die Separatoren-Schweinefleisch erzeugen
Fleischerzeugnisbetriebe		3	Verwendung von Separatorenfleisch

¹ Separatorenfleisch ist in Anhang I Punkt 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs definiert, die besonderen Anforderungen an seine Herstellung sind in Anhang III Abschnitt V der genannten Verordnung beschrieben.

3 RECHTSGRUNDLAGE

Der Auditbesuch wurde im Rahmen der allgemeinen Bestimmungen der EU-Rechtsvorschriften, insbesondere Artikel 45 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004/EG des Rates, durchgeführt.

Die im Bericht zitierten Rechtsvorschriften sind in Anhang 1 aufgeführt und beziehen sich jeweils auf die Fassung der letzten Änderung.

4 HINTERGRUND

4.1 FRÜHERE AUDITS DES LEBENSMITTEL- UND VETERINÄRAMTES

Dies war das erste Audit in Deutschland, das nur Separatorenfleisch galt.

4.2 INFORMATIONEN ZU PRODUKTION UND HANDEL

Die Angaben in der untenstehenden Tabelle stammen von der zentralen zuständigen Behörde; aus ihnen geht hervor, wie viel Separatorenfleisch (in Tonnen) in Deutschland 2010 und 2011 nach Tierart produziert wurde. Vom Gabelbein gewonnenes Separatorenfleisch ist dabei nicht berücksichtigt.

Tierart	2010	2011
Hühner	62 230	44 361
Puten	17 235	20 123
Schweine	54 026	64 603
Insgesamt	133 491	129 087

Zum Handel mit Separatorenfleisch mit anderen Mitgliedstaaten bzw. dessen Ausfuhr in Drittländer teilte die zentrale zuständige Behörde dem Auditteam mit, dass die amtliche Außenhandelsstatistik keine Daten über Separatorenfleisch enthalte, weil es für diese Ware keinen eigenen KN-Code (Nummer der Kombinierten Nomenklatur zur Klassifizierung von Waren für die Zollabfertigung beim Eintritt in die Union) gebe. Solche Daten ließen sich nur bei den einzelnen Betrieben erheben.

Die folgende Tabelle enthält daher nur Zahlen (in Tonnen) über den Handel mit Separatorenfleisch und die Einfuhr/Ausfuhr von Betrieben/in Betriebe, die Separatorenfleisch produzieren (Angaben der zentralen zuständigen Behörde). Separatorenfleisch, das direkt von Betrieben gehandelt bzw. eingeführt wird, die Fleischezubereitungen und -erzeugnisse herstellen, ist dabei nicht berücksichtigt. Ferner fehlen Zahlen für Nordrhein-Westfalen.

	2010	2011
Einfuhren von Separatorenfleisch nach Deutschland		
Aus anderen Mitgliedstaaten	0	144
Aus Drittländern	0	0
Ausfuhren von Separatorenfleisch aus Deutschland		
In andere Mitgliedstaaten	23 373	28 422
In Drittländer	42 791	32 360

5 ERGEBNISSE UND SCHLUSSFOLGERUNGEN

5.1 ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE

Rechtsgrundlage

Artikel 4, 8, 9, 54 und 55 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

Feststellungen

Die zuständigen Behörden sind für die von diesem Audit erfassten Bereiche eindeutig benannt, die Organisation kann sich aber zwischen den Ländern und innerhalb der einzelnen Länder unterscheiden. Die Länder sind für die Durchführung der amtlichen Kontrollen und die Durchsetzung zuständig, während die Gesetzgebung in diesen Bereichen Sache der zentralen zuständigen Behörde ist. Die amtlichen Kontrollsysteme bei der Herstellungskette von Separatorenfleisch funktionieren wie bei anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Eine Beschreibung der Kontrollsysteme ist im Länderprofil für Deutschland zu finden, das unter der folgenden Adresse abrufbar ist:

http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm

In den besuchten Ländern gab es ein Qualitätsmanagementsystem, zu dem u. a. mehrere Dokumente gehörten, die für die amtlichen Kontrollen verwendet werden. Die Dokumente, die das Team eingesehen hat, waren in vielen Fällen auf der Bezirksebene weiter angepasst worden. Für die Berichterstattung über die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen gab es ferner ein System, das sich auf eine spezielle Computersoftware (BALVI-IP) stützt. Es wurde festgestellt, dass die höheren Ebenen der amtlichen Dienststellen in den Ländern nur einen begrenzten Zugriff auf die Daten in BALVI-IP haben.

In einem der besuchten Länder war ein einheitlicherer Umgang mit den Dokumenten des Qualitätsmanagementsystems und mit BALVI-IP festzustellen, was eine Zusammenarbeit und Koordinierung erleichtert. In diesem Land wurde allerdings BALVI-IP in einem besuchten Bezirk nicht für die amtlichen Kontrollen von Betrieben eingesetzt, die Separatorenfleisch erzeugen.

In den besuchten Ländern gab es ein System interner Audits, aber in dem Bereich Separatorenfleisch wurden keine speziellen Audits durchgeführt. Die zuständigen Behörden hatten ausreichende gesetzliche Befugnisse für die Durchführung ihrer Aufgaben.

Die Häufigkeit der amtlichen Kontrolle wurde risikobasiert nach einer bundesweit geltenden gesetzlichen Regelung festgelegt. In den besuchten Betrieben wurde die festgelegte Häufigkeit in

der Regel eingehalten; in einem dieser Betriebe lagen für 2012 aber nur zwei schriftliche Berichte vor, obwohl er einmal im Monat kontrolliert werden sollte. Der Amtstierarzt erklärte, dass die Ergebnisse bei den anderen Kontrollen nur mündlich mitgeteilt worden waren.

Unterlagen über die amtlichen Kontrollen konnten in allen besuchten Betrieben vorgelegt werden. Wo es Anlass zu Feststellungen gab, wurden sie dem Lebensmittelunternehmer vom Amtstierarzt mit Angabe einer Frist für Korrekturmaßnahmen in schriftlicher Form klar mitgeteilt. Allerdings waren die nachfassenden Maßnahmen des Amtstierarztes nicht immer dokumentiert.

In zwei besuchten Bezirken entsprachen die eingesehenen Berichte nicht immer den Anforderungen in Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004. Es war nicht angegeben, welche Kontrollmethoden angewandt wurden, weshalb sich nur schwer bewerten ließ, was überhaupt kontrolliert worden war (d. h. die zuständige Behörde konnte nicht nachweisen, dass bei den amtlichen Kontrollen die gute Hygienepraxis und die HACCP-gestützten Verfahren geprüft wurden, wie dies in Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgesehen ist).

Schlussfolgerung

Die zuständigen Behörden in Deutschland sind klar benannt und sind mit angemessenen Ressourcen und rechtlichen Befugnissen ausgestattet. Im Anschluss an die amtlichen Kontrollen wurden aber nicht in jedem Falle Berichte erstellt, und einige der eingesehenen Berichte entsprachen nicht vollständig Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

5.2 RECHTSVORSCHRIFTEN, DURCHFÜHRUNGSMASSNAHMEN UND LEITLINIEN

Rechtsgrundlage

Nach Artikel 291 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union ergreifen die Mitgliedstaaten alle zur Durchführung der verbindlichen Rechtsakte der Union erforderlichen Maßnahmen nach innerstaatlichem Recht.

Nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene fördern die Mitgliedstaaten die Ausarbeitung von einzelstaatlichen Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze gemäß Artikel 8 der Verordnung. Nach Artikel 8 Absatz 1 der genannten Verordnung werden einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis von der Lebensmittelwirtschaft im Benehmen mit den interessierten Kreisen ausgearbeitet und verbreitet.

Feststellungen

Die Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 einschließlich der für Separatorenfleisch einschlägigen Definitionen und hygienerechtlichen Anforderungen, wie sie in Anhang I Nummer 1.14 und Anhang III Abschnitt V Kapitel I - IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 weiter ausgeführt sind, sind in Deutschland direkt anwendbar. Gleichmaßen unmittelbar gelten die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten mikrobiologischen Kriterien sowie der in der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 festgelegte maximale Kalziumgehalt.

Hinsichtlich der Kennzeichnung von Separatorenfleisch enthaltenden Fleischerzeugnissen/Fleischzubereitungen gelten unmittelbar die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Die entsprechenden Anforderungen der Richtlinie 2000/13/EG sind in der innerstaatlichen Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, LMKV), Anlage 1 (zu Paragraph 6 Absatz 4 Nummer 1) umgesetzt.

In den besuchten Ländern gibt es keine weiteren gesetzlichen Bestimmungen für die Erzeugung und Verwendung von Separatorenfleisch.

Die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, die die Durchführung der Rechtsvorschriften koordiniert, hat keine spezielle Stellungnahme mit Anforderungen an die Erzeugung und Verwendung von Separatorenfleisch herausgegeben.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat 2006 eine Stellungnahme über die Methoden zur Gewinnung von Separatorenfleisch und den Grad der Veränderungen in der Muskelfaserstruktur veröffentlicht. Darin heißt es, dass der Begriff Separatorenfleisch auf alle Arten von Erzeugnissen anzuwenden ist, die durch maschinelle Ablösung von Fleisch vom Knochen gewonnen werden.

2008 veröffentlichte das Max-Rubner-Institut (MRI) eine Untersuchung zu den Merkmalen von mechanisch entbeintem Geflügelfleisch, in der geschlussfolgert wird, dass Gabelbeinflisch Frischfleisch entspricht.

2010 veröffentlichte das BfR ein Papier über Gabelbeinflisch, in dem die Untersuchung des MRI von 2008 und die eigene Mitteilung von 2006 genannt werden. Es heißt darin: „Eine rechtsrelevante Abgrenzung zwischen Separatorenfleisch mit veränderter Muskelfaserstruktur und auf ähnliche Weise hergestelltem Fleisch, bei dem aber die Muskelzellstruktur erhalten blieb, kann somit kaum getroffen werden.“ Die Schlussfolgerung lautet jedoch, dass die Muskelfaserstruktur unverändert bleibt. Es wird auch darauf hingewiesen, dass die Muskelfaserstruktur nicht das einzige Kriterium ist, das bei der Einstufung des Produkts zu berücksichtigen ist. In einem der besuchten Länder waren sich die Beamten in dieser Frage nicht einig.

Schlussfolgerung

Den zuständigen Behörden stehen angemessene rechtliche Durchführungsmaßnahmen für amtliche Kontrollen bei Erzeugung und Inverkehrbringen von Separatorenfleisch zur Verfügung. Dokumentierte Verfahren gab es in diesem speziellen Sektor – so weit festgestellt – eher wenig, und die von zwei wissenschaftlichen Einrichtungen des Bundes veröffentlichten Stellungnahmen zu Separatorenfleisch enthielten keine klaren Anleitungen für Lebensmittelunternehmer oder Beamte.

5.3 AMTLICHE KONTROLLEN DER ERZEUGUNG UND DES INVERKEHRBRINGENS

5.3.1 Zulassungsverfahren

Rechtsgrundlage

Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

Feststellungen

Das System zur Zulassung von Betrieben ist im Länderprofil für Deutschland und in früheren Auditberichten des Lebensmittel- und Veterinäramtes beschrieben.

In Nordrhein-Westfalen ist das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) die zuständige Behörde für die Zulassung von Betrieben ab einem bestimmten Produktionsvolumen. Für die Zulassung der übrigen Betriebe sind die Bezirksbehörden zuständig. Das LANUV kann mit den lokalen Behörden gemeinsame Kontrollen in den zugelassenen Betrieben durchführen, die Häufigkeit ist aber nicht geregelt. Gemeinsame Kontrollen sind beispielsweise bei größeren Änderungen in der Produktion, einem Neubau oder spezifischen Problemen möglich.

In NRW war auf dem Zulassungsdokument für einen Separatorenfleischbetrieb nicht vermerkt, dass dieser Separatorenfleisch erzeugt. In NRW erklärten die zuständigen Behörden, dass Betriebe, die vor Geltungsbeginn der Vorschriften des Hygienepaketes (d. h. vor dem 1.1.2006) zugelassen wurden, ihre alte Zulassung behielten. Vor diesem Datum galt die Erzeugung von Separatorenfleisch als Nebentätigkeit von Zerlegebetrieben, für die keine spezielle Zulassung oder

Erwähnung im Zulassungsdokument erforderlich war. Beim Geltungsbeginn der neuen Vorschriften hielten die zuständigen Behörden in NRW es nicht für nötig, solche Betriebe formal für die Erzeugung von Separatorenfleisch zuzulassen. Nach Artikel 3 Absatz 5 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 müssen die zuständigen Behörden aber auch Betriebe zulassen, die bereits Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr bringen, wenn dies zuvor nicht erforderlich war. Außerdem ging aus den begutachteten Kontrollberichten für diesen Betrieb nicht hervor, dass bei den amtlichen Kontrollen die speziellen Anforderungen an Separatorenfleisch geprüft worden waren.

In Niedersachsen ist das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) die zuständige Behörde für die Zulassung von Betrieben. Zusätzlich zu den amtlichen Kontrollen der lokalen zuständigen Behörden unternimmt das Landesamt mit risikobasierter Häufigkeit gemeinsame Kontrollen mit diesen Behörden, um sicherzustellen, dass die ursprünglichen Zulassungsbedingungen weiterhin erfüllt sind. Die Berichte über die von LAVES in Niedersachsen durchgeführten Kontrollen waren ausführlich und belegten, dass die Zulassungsbedingungen überprüft wurden.

In Niedersachsen wurde das alte Zulassungsdokument von Betrieben nach Bewertung durch die zuständige Behörde mit einem Zusatz über Separatorenfleisch versehen. Dies konnte in zwei in Niedersachsen besuchten Betrieben bestätigt werden.

In beiden besuchten Ländern erhielten Betriebe, die nach Geltungsbeginn des Hygienepakets mit der Erzeugung von Separatorenfleisch begannen, eine spezielle Zulassung dafür.

Bei den Betriebslisten stellte das Auditteam beim Vergleich der auf der Website des BVL veröffentlichten Liste mit der von der zentralen zuständigen Behörde vor dem Audit vorgelegten Liste Abweichungen fest. Vor allem erscheinen einige Separatorenfleisch erzeugende Betriebe nicht in der Liste auf der Website, und umgekehrt führen einige Betriebe in der Website-Liste für Separatorenfleisch diese Tätigkeit gar nicht aus. Die zentrale zuständige Behörde erklärte, dass mehrere Betriebe in Deutschland, nicht nur in NRW, als Zerlegungsbetriebe unter der alten Zulassung Separatorenfleisch erzeugen und daher nicht in der im Internet veröffentlichten Unterliste V (Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch) geführt werden.

Das Auditteam stellte zudem fest, dass die zuständigen Behörden sich nicht einig waren, ob Betriebe, die von Gabelbein als Rohmaterial Separatorenfleisch gewinnen, als Betriebe für Separatorenfleisch zugelassen werden müssen oder nicht. Folglich erscheinen nicht alle derartigen Betriebe im Internet auf der Liste für Separatorenfleisch.

Schlussfolgerung

Einige Separatorenfleisch erzeugende Betriebe, die schon vor dem 1.1.2006 tätig waren, sind noch als Zerlegebetriebe zugelassen, und die zuständigen Behörden können nicht sicherstellen, dass alle den speziellen Anforderungen nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genügen. Dies verstößt gegen Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004.

Zudem sind die Listen der zugelassenen Betriebe nicht auf den neuesten Stand, wie dies Artikel 31 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorschreibt.

5.3.2 Amtliche Kontrollen in Separatorenfleisch erzeugenden Betrieben

Rechtsgrundlage

Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlamentes und des Rates mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien.

Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004.

Feststellungen

Die zentrale zuständige Behörde bestätigte, dass in Deutschland kein Separatorenfleisch von Wiederkäuerknochen gewonnen wird.

Das Auditteam besuchte fünf Betriebe, die Separatorenfleisch erzeugen (zwei von Hühnern und/oder Puten, zwei von Schweinen und einer von Schweinen und Puten).

Feststellungen zu den allgemeinen Hygieneanforderungen

In drei der besuchten Betriebe waren die allgemeinen Hygienebedingungen insgesamt angemessen.

In den beiden anderen Betrieben stellte das Auditteam Mängel fest, die bei den amtlichen Kontrollen zwar erkannt und berichtet, aber nicht beseitigt worden waren. Dies waren beispielsweise (nicht alle Mängel traten in beiden Betrieben auf):

- Oberflächen und Ausrüstung waren nicht in gutem Zustand.
- Die Räumlichkeiten waren nicht verlässlich gegen Schädlinge geschützt (durchlässige Außentüren, beschädigte Naht an einem Rohr an der Außenwand eines Arbeitsraums).
- Kondenswasser an der Decke, vor allem an Stellen, an denen Fleisch ungeschützt verarbeitet wurde.

Zudem waren bei den amtlichen Kontrollen die unangemessenen Lagerbedingungen für Verpackungs- und Umhüllungsmaterial nicht bemerkt worden.

Außerdem fand das Auditteam beim Besuch in einem der beiden Betriebe in dem vom Lebensmittelunternehmer angenommenen Ausgangsmaterial (Geflügelschlachtkörper) ein Stück Kunststoff, von Maschinenöl verunreinigte Schlachtkörper und ein Stück Darm. In dem anderen Betrieb wurde unhygienisches Arbeiten beobachtet, beispielsweise wurden in Räumen, in denen nicht verpacktes Fleisch lag, Böden geputzt.

Diese Mängel verstoßen gegen mehrere Bestimmungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

In allen besuchten Betrieben gab es auf die HACCP-Grundsätze gestützte Verfahren, und es wurden die entsprechenden Aufzeichnungen geführt, wie dies in Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vorgesehen ist. Allerdings konnte den Kontrollberichten nicht verlässlich entnommen werden, dass bei den amtlichen Kontrollen auch die HACCP-gestützten Verfahren überprüft wurden. Zudem war in einem Betrieb der amtlichen Kontrolle entgangen, dass die HACCP-gestützten Verfahren nicht korrekt waren: Im HACCP-Plan war vermerkt, dass das gewonnene Separatorenfleisch im Betrieb eingefroren und so versendet wurde, aber in Wirklichkeit wurde das Fleisch gekühlt zum Einfrieren und zur Lagerung an einen anderen Betrieb (ein Kühlager) geschickt.

Feststellungen zu speziellen Anforderungen an die Erzeugung von Separatorenfleisch

Vier der besuchten Betriebe erklärten, dass sie Separatorenfleisch gemäß Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erzeugen. Allerdings waren in zwei Betrieben nicht alle einschlägigen Anforderungen erfüllt: das Fleisch wurde nicht unmittelbar nach dem Entbeinen maschinell abgelöst (Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, und die Knochenstruktur wurde bei der maschinellen Ablösung verändert. Deshalb war das in diesen beiden Betrieben gewonnene Separatorenfleisch von der in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beschriebenen Art. Dies war bei den amtlichen Kontrollen nicht festgestellt worden.

Die beiden anderen Betriebe genügten im Allgemeinen den Anforderungen in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Allerdings betrachtete der Unternehmer in einem Betrieb, der Separatorenfleisch aus Hühnergabelbein gewann, dieses Erzeugnis nicht als Separatorenfleisch; es wurde als „Hähnchen-Baaderfleisch, tiefgefroren“ gehandelt. Die verschiedenen Ebenen zuständiger Behörden konnten sich nicht auf die Einstufung dieses Erzeugnisses verständigen.

In dem fünften besuchten Betrieb wurde Separatorenfleisch im Sinne von Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erzeugt. In diesem Betrieb entging es der amtlichen Kontrolle, dass der Lebensmittelunternehmer nicht nachweisen konnte, dass das nach der Gewinnung eingefrorene Separatorenfleisch innerhalb von sechs Stunden eine Kerntemperatur von -18 °C erreichte (Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 4 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

In allen fünf besuchten Betrieben wurde der Kalziumgehalt des erzeugten Separatorenfleischs untersucht und festgestellt, dass er unter 1000 ppm lag (Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005).

Was die Rohstoffe für die Gewinnung von Separatorenfleisch betrifft (fleischtragende Knochen und Geflügel-Schlachtkörper), so konnten die Lebensmittelunternehmer in zwei Betrieben nachweisen, dass zwischen der Schlachtung und dem Entbeinen die Fristen nach Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummern 3 Buchstabe a bzw. 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eingehalten wurden. In zwei anderen Betrieben hatten die Amtstierärzte hier einen Mangel festgestellt, der daraufhin behoben wurde. Im fünften Betrieb konnte der Lebensmittelunternehmer nicht in jedem Fall nachweisen, wie viel Zeit zwischen Schlachtung und Entbeinen verstrichen war, was bei den amtlichen Kontrollen nicht festgestellt wurde.

Für Separatorenfleisch im Sinne von Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist im EU-Recht keine Haltbarkeitsdauer festgelegt, während gefrorenes Separatorenfleisch im Sinne von Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht länger als drei Monate gelagert werden darf.

Die Haltbarkeitsdauer des in den besuchten Betrieben erzeugten Separatorenfleischs entsprach generell den EU-Vorschriften, außer in einem Betrieb. Die angegebene Haltbarkeitsdauer war hier nicht drei Monate, sondern ein Jahr, weil nach Auskunft des Lebensmittelunternehmers und der zuständigen Behörde das erzeugte Separatorenfleisch der Kategorie nach Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprach; wie in diesem Abschnitt des Berichts bereits ausgeführt, genügte es jedoch den einschlägigen Anforderungen nicht vollständig.

Die Haltbarkeitsdauer, die der Hersteller von Separatorenfleisch angab, das als Zutat in einem besuchten Betrieb für Fleischerzeugnisse verwendet wurde, betrug sechs Monate. Es fehlte jedoch der Nachweis, dass es sich um Separatorenfleisch im Sinne von Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 handelte. Dieser Mangel war bei den amtlichen Kontrollen nicht entdeckt worden.

Lediglich zwei der besuchten Hersteller von Separatorenfleisch benutzten den Ausdruck „Separatorenfleisch“ in den Begleitpapieren (z. B. CMR-Warenbegleitscheine, Rechnungen und sonstige Handelpapiere) für Separatorenfleisch, das an Händler oder andere Betriebe zur Weiterverarbeitung verkauft wurde. Üblich waren Ausdrücke wie „MDM“ (*mechanically deboned meat*) oder „gebaadertes Fleisch“ (sprich „Baader-Fleisch“). Das Auditteam stellte fest, dass mit dem Ausdruck „gebaadertes Fleisch“ (sprich „Baader-Fleisch“) gemeinhin auch Produkte bezeichnet wurden, für deren Herstellung als Ausgangsmaterial Fleischabfälle (*trimmings*) ohne Knochen verwendet wurden.

In den besuchten Betrieben, die Separatorenfleisch erzeugen, das nur zur Herstellung

wärmebehandelter Fleischprodukte verwendet werden darf (Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 Buchstabe e und Nummer 4 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 853/2004), machte das Auditteam folgende Feststellungen:

- In zwei Betrieben wiesen die Handelspapiere und Etiketten die vorschriftsmäßige Legaldefinition mit der Art des erzeugten Separatorenfleisches und seiner Verwendung auf.
- In zwei anderen Betrieben machten die Lebensmittelunternehmer ihren Kunden unklare Angaben über die Art des erzeugten Separatorenfleisches, und der fünfte Betrieb verkaufte das Separatorenfleisch unter einem anderen Handelsnamen.

Schlussfolgerung

Die amtlichen Kontrollen der Gewinnung von Separatorenfleisch waren in Bezug auf die allgemeinen Hygieneanforderungen insgesamt angemessen. Die zuständige Behörde versäumte es jedoch, bestimmte Vorschriften durchzusetzen und in zwei von fünf Betrieben Mängel bei der Anwendung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festzustellen. Darüber hinaus waren die amtlichen Kontrollen der HACCP-gestützten Verfahren unzureichend dokumentiert.

Den amtlichen Kontrollen entgingen Mängel im Zusammenhang mit spezifischen EU-Vorschriften für verschiedene Kategorien von Separatorenfleisch (z. B. in den Nummern 3 und 4 von Anhang III Abschnitt V Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Das an andere Betriebe zum Vertrieb oder zur Weiterverarbeitung verkaufte Separatorenfleisch war nicht immer vorschriftsmäßig gekennzeichnet und/oder es waren nicht die erforderlichen Informationen beigefügt, damit die Lebensmittelunternehmer es nach den Vorschriften in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 Buchstabe e und Nummer 4 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verwenden können.

5.3.3 Amtliche Kontrollen in Betrieben, die Ausgangsmaterialien herstellen

Feststellungen

Das Auditteam besuchte einen unabhängigen Zerlegebetrieb, der einen der von dem Team besuchten Separatorenfleisch-Betriebe mit Putenhälsen belieferte, und zwei in Separatorenfleisch-Betrieben untergebrachte Zerlegebetriebe.

In dem unabhängigen Zerlegebetrieb stellte das Auditteam fest, dass die Transportschienen - wie auch vom amtlichen Tierarzt schon gemeldet - übermäßig mit Tierfett verschmiert waren, was zur Kontamination einiger Fleischstücke geführt hatte. Im Kühlraum hatte sich außerdem an der Decke über ungeschützt gelagerten Puten-Schlachtkörpern Kondenswasser gebildet (Anhang II Kapitel I Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004), was bei früheren amtlichen Kontrollen nicht gemeldet worden war.

Die amtlichen Kontrollen in den beiden anderen Zerlegebetrieben waren insgesamt angemessen.

Schlussfolgerung

Die amtlichen Kontrollen in Betrieben, die Ausgangsmaterial für die Erzeugung von Separatorenfleisch liefern, waren insgesamt angemessen, obwohl in einem Betrieb bestimmte Hygienemängel nicht entdeckt und Hygieneanforderungen nicht durchgesetzt wurden.

5.3.4 Amtliche Kontrollen in Betrieben, die Separatorenfleisch verwenden

Feststellungen

Das Auditteam besuchte drei Betriebe, die Separatorenfleisch als Zutat bei der Herstellung

wärmebehandelter Produkte wie wärmebehandelter Würste und Formfleischschinken verwenden.

In zwei Betrieben waren die Hygieneanforderungen im Allgemeinen erfüllt. Allerdings stellte das Auditteam in beiden Betrieben fest, dass sich über ungeschützt gelagerten Produkten Kondenswasser bildete (Anhang II Kapitel I Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004), was bei früheren amtlichen Kontrollen nicht gemeldet worden war.

Im dritten Betrieb entging den amtlichen Kontrollen, dass der Lebensmittelunternehmer nichts unternommen hatte, als die Beförderungstemperatur von angeliefertem Separatorenfleisch über der vorgeschriebenen Höchsttemperatur von +2 °C lag (Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 Buchstabe c und Nummer 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Schlussfolgerung

Die amtlichen Kontrollen in Betrieben, die Separatorenfleisch als Zutat in Fleischerzeugnissen verwenden, waren insgesamt angemessen. Allerdings entgingen den amtlichen Kontrollen einige Mängel in den drei besuchten Betrieben.

5.3.5 Amtliche Kontrollen der Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel durch die Lebensmittelunternehmer

Rechtsgrundlage

Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004, insbesondere die Absätze 2, 5 und 8.

Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

Feststellungen

Probenahme durch die Lebensmittelunternehmer

In allen besuchten Betrieben lag ein Probenplan für mikrobiologische Untersuchungen vor, auch in Betrieben, die Separatorenfleisch der in Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beschriebenen Art herstellen, bei dem keine mikrobiologischen Kriterien einzuhalten sind.

Die Ergebnisse der Untersuchungen waren verfügbar. Alle von den Lebensmittelunternehmern der besuchten Betriebe beauftragten externen Labors waren entsprechend den nationalen Rechtsvorschriften akkreditiert. Die verwendeten Methoden entsprachen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005; bei alternativen Methoden konnte ausreichend nachgewiesen werden, dass sie anhand von EU-Referenzmethoden validiert worden waren.

Allerdings war nicht nachzuvollziehen, dass die Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien durch die Lebensmittelunternehmer bei den amtlichen Kontrollen bewertet wurde, da die Berichte zu oberflächlich waren. Eine solche Überprüfung war lediglich in einem Betrieb dokumentiert.

Bei den amtlichen Kontrollen wurde nicht festgestellt, dass in zwei Betrieben die Probenahmeverfahren nicht vorschriftsmäßig waren (anstelle von fünf Proben wurde nur eine untersucht).

Amtliche Probenahme

In allen besuchten Betrieben wurden nach einem bundesweiten Plan amtliche Proben entnommen. Die Proben wurden an akkreditierte Laboratorien geschickt.

Als in einem der besuchten Betriebe nach der Entnahme amtlicher Proben zum Nachweis von *E. coli* und Feststellung der Gesamtkeimzahl die Ergebnisse nicht zufriedenstellend waren, forderte

die zuständige Behörde den Lebensmittelunternehmer auf, Reinigung und Desinfektion in seinem Betrieb zu verbessern.

Schlussfolgerung

Die amtlichen Kontrollen der Einhaltung mikrobiologischer Kriterien durch die Lebensmittelunternehmer waren in mehreren Fällen nicht ausreichend dokumentiert. Zudem entging den amtlichen Kontrollen, dass zwei Lebensmittelunternehmer die Probenahmeprotokolle nicht vorschriftsmäßig anwendeten (Verordnung (EG) Nr. 2073/2005).

5.3.6 Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Identitätskennzeichen

Rechtsgrundlage

Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und Anhang III Abschnitt V Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Kennzeichnung).

Artikel 4 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (Identitätskennzeichnung).

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung).

Feststellungen

Rückverfolgbarkeit

Systeme zur Rückverfolgung waren in allen besuchten Betrieben vorhanden. Wie in diesem Bericht aber bereits mehrfach erwähnt, war nicht immer dokumentiert, dass die Rückverfolgbarkeit bei den amtlichen Kontrollen überprüft wurde. In den Fällen, in denen das Auditteam in den besuchten Betrieben die Produkte zurückverfolgte, waren die Ergebnisse zufriedenstellend.

Kennzeichnung

In einem der drei besuchten Betriebe für Fleischerzeugnisse hatte die zuständige Behörde bei den amtlichen Kontrollen festgestellt, dass auf dem Etikett von Fleischerzeugnissen für den Verkauf an den Endverbraucher nicht angegeben war, dass sie Separatorenfleisch enthielten. Der Mangel wurde in einem Bericht im Februar 2011 festgehalten, aber der Lebensmittelunternehmer hat erst kürzlich damit begonnen, die Etiketten zu ändern. Zum Zeitpunkt des Besuchs waren die meisten Produkte, die Separatorenfleisch enthielten, vorschriftsmäßig gekennzeichnet. Bei den übrigen Produkten war angegeben, dass sie Separatorenfleisch enthielten, allerdings ohne Nennung des Gehalts oder der Tierart, von der es gewonnen wurde. Zudem wurde Hühnerhaut in Fleischerzeugnissen bei der Angabe des Fleischgehalts mitgerechnet. Diese Mängel verstoßen gegen die Anforderungen der Richtlinie 2000/13/EG.

In den beiden anderen Betrieben entging den amtlichen Kontrollen, dass bestimmte Fleischerzeugnisse, die nach Aussage des Lebensmittelunternehmers gegenüber dem Auditteam Separatorenfleisch enthielten und für den Verkauf in anderen Mitgliedstaaten abgepackt und gekennzeichnet waren, nicht vorschriftsmäßig gekennzeichnet waren.

- In einem Betrieb war vorschriftsmäßig angegeben, dass die Produkte Separatorenfleisch enthielten, aber in englischer Sprache und in der Sprache des Bestimmungsmitgliedstaats wurde nicht der entsprechende Ausdruck für „Separatorenfleisch“ verwendet.
- Im zweiten Betrieb war bei aus Muskelstücken und Separatorenfleisch hergestelltem Schweineschinken in Scheiben und in Streifen/Würfeln auf der Verpackung nicht

angegeben, dass die Produkte Separatorenfleisch enthielten. Zudem war in der Beschreibung eines der Produkte angegeben, dass es ausschließlich aus zerlegtem Muskelfleisch der Keule hergestellt war. Für die Gewinnung von Separatorenfleisch von fleischtragenden Knochen bei Schweinen dürfen aber u. a. Wadenbein und Schienbein nicht verwendet werden (Anhang III Abschnitt V Kapitel II Absatz 3 Buchstabe b Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Identitätskennzeichnung

Die Identitätskennzeichnung war mit Ausnahme eines Betriebs, in dem Paletten mit Separatorenfleisch im Gefriertunnel nicht gekennzeichnet waren, im Allgemeinen zufriedenstellend.

Schlussfolgerung

Die amtlichen Kontrollen von Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung waren insgesamt angemessen, aber nicht ausreichend dokumentiert.

Allerdings haben die zuständigen Behörden nicht dafür gesorgt, dass die Bestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG betreffend die Angaben über das Vorhandensein von Separatorenfleisch und anderen Zutaten wie Hühnerhaut in Fleischerzeugnissen durchgeführt werden. Zudem waren die Angaben auf den Etiketten irreführend für die Endverbraucher, was gegen Artikel 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 verstößt.

5.3.7 Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF)

Rechtsgrundlage

Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Verordnung (EG) Nr. 16/2011.

Feststellungen

Das Auditteam bewertete, was die zuständige Behörde in Bezug auf eine RASFF-Meldung wegen Separatorenfleisch und eine RASFF-Meldung wegen einer Fleischzubereitung unternommen hatte.

Die Meldung Nr. 2011.1914 betraf die Feststellung von Salmonellen in gefrorenem Geflügel-Separatorenfleisch aus Deutschland, das in ein Drittland verkauft wurde. Diese Sendung wurde von der zuständigen Behörde des Drittlandes für die Verwendung in wärmebehandelten Fleischerzeugnissen freigegeben. Trotzdem führte die zuständige Behörde in Deutschland eine gezielte amtliche Kontrolle in dem betroffenen Betrieb durch und überprüfte die Verfahren des Lebensmittelunternehmers, vor allem die Reinigung und die Kontrollen bei angelieferten Ausgangsmaterialien. Die zuständige Behörde überprüfte auch die Ergebnisse der verstärkten Probenahme durch den Lebensmittelunternehmer zum Nachweis von Salmonellen.

Die Meldung Nr. 2011.0166 betraf die Feststellung von Salmonellen in Kebabs aus Putenfleisch und Puten-/Hühnerfleisch aus Deutschland, die in einen anderen Mitgliedstaat verkauft wurden. Die zuständige Behörde beschloss eine verstärkte Überwachung des Ursprungsbetriebs und zog schließlich seine Zulassung zurück. Sie bestätigte, dass in diesem Fall kein Separatorenfleisch betroffen war.

Schlussfolgerung

Die Maßnahmen der deutschen zuständigen Behörde in Bezug auf die bewertete RASFF-Meldung waren angemessen.

6 GESAMTSCHLUSSFOLGERUNGEN

In Deutschland ist ein System der amtlichen Kontrolle zur Überwachung der Erzeugung und Verwendung von Separatorenfleisch vorhanden. Die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen wurden allerdings unterschiedlich protokolliert, so dass nicht immer bewertet werden konnte, was von den zuständigen Behörden kontrolliert wurde. Bei den amtlichen Kontrollen wurden mehrere Mängel nicht festgestellt, vor allem in Bezug auf die Zulassung von Betrieben, spezifische Anforderungen an die Gewinnung von Separatorenfleisch sowie die Kennzeichnung.

7 SCHLUSSBESPRECHUNG

Bei der Schlussbesprechung in Berlin am 24. Oktober 2012 legte das Auditteam den zuständigen Behörden die wichtigsten Feststellungen und erste Schlussfolgerungen dar.

Bei dieser Besprechung machten die zuständigen Behörden erste Bemerkungen; sie nahmen die Feststellungen des Auditteams in den besuchten Betrieben zur Kenntnis und sagten zu, sich damit befassen.

8 EMPFEHLUNGEN

Die zentrale zuständige Behörde Deutschlands sollte den Dienststellen der Kommission innerhalb von 25 Arbeitstagen nach Eingang des Berichts Zusicherungen sowie einen Maßnahmenplan einschließlich eines Zeitplans für den Abschluss der Maßnahmen zur Behebung aller in diesem Bericht festgestellten Mängel und insbesondere zur Umsetzung der folgenden Empfehlungen vorlegen:

Nr.	Empfehlung
1.	Die zuständigen Behörden sollten dafür sorgen, dass nach den amtlichen Kontrollen Berichte erstellt werden und dass diese Berichte Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genügen.
2.	Die zuständigen Behörden sollten dafür sorgen, dass Betriebe, die Separatorenfleisch herstellen, den Anforderungen in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genügen und für die betroffenen Tätigkeiten zugelassen sind, wie dies in den Artikeln 3 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschrieben ist.
3.	Die zuständigen Behörden sollten dafür sorgen, dass das Verzeichnis der zugelassenen Betriebe aktualisiert wird, wie dies in Artikel 31 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben ist.
4.	Sie sollten für Verfahren sorgen, mit denen die Wirksamkeit der durchgeführten amtlichen Kontrollen gewährleistet werden kann, und sie sollten dafür sorgen, dass erforderlichenfalls Maßnahmen zur Behebung von Mängeln ergriffen werden, wie dies in Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgeschrieben ist.
5.	Die zuständigen Behörden sollten sicherstellen, dass die in den besuchten Betrieben

Nr.	Empfehlung
	festgestellten Mängel behoben werden und in anderen zugelassenen Betrieben nicht auftreten, damit die EU-Vorschriften eingehalten werden (Artikel 54 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004).
6.	Die zuständigen Behörden sollten sicherstellen, dass die EU-Vorschriften für die Erzeugung und Verwendung von Separatorenfleisch (Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummern 3 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) eingehalten werden.
7.	Die zuständigen Behörden sollten sicherstellen, dass bei der Durchführung von Probenahmeplänen der Lebensmittelunternehmer die Probenahmeprotokolle der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 genügen.
8.	Die zuständigen Behörden sollten sicherstellen, dass Produkte, die Separatorenfleisch und andere Zutaten wie Hühnerhaut enthalten, vorschriftsmäßig gemäß der Richtlinie 2000/13/EG gekennzeichnet sind und dass die Angaben auf den Etiketten die Verbraucher nicht irreführen (Richtlinie 2000/13/EG und Artikel 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002).
9.	Die zuständigen Behörden sollten sicherstellen, dass an andere Betriebe verkaufte Separatorenfleisch mit den nötigen Informationen versehen ist, damit Lebensmittelunternehmer es in Übereinstimmung mit Anhang III Abschnitt V Kapitel III Nummern 3 Buchstabe e und 4 Buchstabe g in Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verwenden und die für Endverbraucher bestimmten Erzeugnisse in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2000/13/EG und Anhang III Abschnitt VI Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kennzeichnen können.

Stellungnahme der zuständigen Behörde zu den Empfehlungen:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6355

ANHANG 1: RECHTSVORSCHRIFTEN

Rechtsvorschrift	Amtsblatt	Titel
VO 999/2001	ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1	Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien
VO 178/2002	ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
VO 852/2004	ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1, berichtigt und wieder veröffentlicht im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
VO 853/2004	ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, berichtigt und wieder veröffentlicht im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
VO 854/2004	ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206, berichtigt und wieder veröffentlicht im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83	Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
VO 882/2004	ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1, berichtigt und wieder veröffentlicht im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1	Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

Rechtsvorschrift	Amtsblatt	Titel
VO 2073/2005	ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
VO 2074/2005	ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004
VO 2076/2005	ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 83	Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004
VO 16/2011	ABl. L 6 vom 11.1.2011, S. 7	Verordnung (EU) Nr. 16/2011 der Kommission vom 10. Januar 2011 mit Durchführungsbestimmungen für das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel
RL 2000/13/EG	ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29	Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür