



EUROPESE COMMISSIE
DIRECTORAAT-GENERAAL GEZONDHEID EN VOEDSELVEILIGHEID

Audits en analyse inzake gezondheid en voedsel

DG(SANTE) 2015-7371 - MR

EINDVERSLAG VAN EEN AUDIT
UITGEVOERD IN
NEDERLAND
VAN 26 MEI 2015 TOT EN MET 5 JUNI 2015
TER BEOORDELING VAN
DE WERKING VAN OFFICIËLE CONTROLES OP DE TRACEERBAARHEID NA DE
SLACHT VAN VLEES, VLEESPRODUCTEN EN -BEREIDINGEN, SAMENGESTELDE
PRODUCTEN

In reactie op de door de bevoegde autoriteit verstrekte informatie zijn in het ontwerpverslag geconstateerde feitelijke onjuistheden gecorrigeerd; verduidelijkingen worden gegeven in de vorm van een voetnoot.

Samenvatting

Van 26 mei tot en met 5 juni 2015 is in Nederland een audit uitgevoerd. Deze audit had als hoofddoel de werking te beoordelen van officiële controles op de traceerbaarheid van vlees (vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, pluimvee, lagomorfen en vlees van wild), gehakt vlees, separatorvlees, vleesbereidingen, vleesproducten (hierna "vlees en producten daarvan" genoemd), en samengestelde producten die vlees en producten daarvan en andere ingrediënten bevatten. Er is bijzondere aandacht besteed aan de traceerbaarheids-, etiketterings- en identificatiesystemen voor vlees en producten daarvan, en de traceerbaarheid van elk gebruikt ingrediënt.

Naar aanleiding van het paardenvleesschandaal zijn verscheidene nieuwe projecten gestart om het vertrouwen van de consument te verhogen. Veel maatregelen berusten op de toenemende effecten van zelfregulerende activiteiten van de industrie en op het verhogen van het publieke bewustzijn. De meeste projecten en actiepunten moeten verder worden uitgewerkt en er zijn slechts enkele uitvoeringsmaatregelen reeds voltooid en/of in de praktijk gebracht.

Binnen het toepassingsgebied van de audit worden de plannen voor officiële controles ten uitvoer gelegd zoals voorzien en worden officiële controles uitgevoerd in overeenstemming met de schriftelijk vastgelegde procedures. Er is voorzien in officiële controles op de identificatie en traceerbaarheid, maar de gebruikte controlelijsten zijn niet voldoende gedetailleerd voor de traceerbaarheidscontroles en sommige controles zijn niet streng genoeg. De controles op de etikettering en samenstelling van producten vormen geen prioriteit. De officiële controles omvatten geen controles en bemonsteringen om het correcte gebruik van additieven en smaakstoffen te verifiëren.

De officiële controles zijn toegespitst op het beginsel "één stap terug, één stap vooruit" (d.w.z. van de bron van de grondstoffen tot waar het product wordt geleverd). De traceerbaarheid binnen inrichtingen (met name in verband met hoeveelheden die worden ontvangen, opgeslagen en verzonden) wordt niet gecontroleerd en inrichtingen zijn niet verplicht om over interne traceerbaarheidssystemen te beschikken.

Hoewel bij de routinecontroles van de bevoegde autoriteit enkele niet-nalevingen zijn aangetroffen in verband met traceerbaarheid, etikettering en het gebruik van additieven, zijn enkele ernstigere, stelselmatige tekortkomingen onopgemerkt gebleven. Noch de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, noch de autoriteiten zijn vertrouwd met een strengere beoordeling van de documentatie, met name om na te gaan of de hoeveelheden vlees en ingrediënten over de gehele productieketen met elkaar kloppen.

De bevoegde autoriteit kon alle twaalf monsters vlees en vleesproducten die tijdens deze audit in de kleinhandel waren geselecteerd, traceren naar het slachthuis van herkomst of de plaats van binnenkomst in Nederland. De resultaten van de analyse door het auditteam van de traceerbaarheid binnen inrichtingen waren echter onbevredigend voor acht van de twaalf monsters. Daarbij zijn tekortkomingen geconstateerd in de documentatie, evenals discrepanties tussen de hoeveelheden ingrediënten over de gehele productieketen.

Ondanks het bovenstaande, zijn er in het kader van deze audit voorbeelden van goede praktijken waargenomen in verband met de opzet en de coördinatie voor de tracering, de ontwikkeling van een model voor de opstelling van een overzicht van de producttracering voor alle ingrediënten die op verschillende niveaus zijn gebruikt, de goederenstroom en de betrokken inrichtingen en de controlelijst ter verificatie van de etikettering.

Het verslag bevat enkele aanbevelingen aan de Nederlandse bevoegde autoriteiten die bedoeld zijn om deze en andere geconstateerde problemen recht te zetten teneinde de bestaande uitvoerings- en controlesystemen te verbeteren.

INHOUDSOPGAVE

1. INLEIDING	1
2. DOELSTELLINGEN VAN DE AUDIT	1
3. RECHTSGRONDSLAG VAN DE AUDIT	2
4. ACHTERGROND	2
5. BEVINDINGEN EN CONCLUSIES	2
5.1. Bevoegde autoriteiten	2
5.2. Officiële controles op traceerbaarheidssystemen, identificatiemerken en etikettering ..	4
5.2.1. <i>Organisatie van officiële controles</i>	4
5.2.2. <i>Uitvoering van officiële controles</i>	7
5.2.2.1. Officiële controles op de voedselverwerkingsketen	7
5.2.2.2. Officiële controles van de verplichtingen van exploitanten van levensmiddelenbedrijven.....	9
5.3. Diversen	12
5.3.1. <i>Separatorvlees</i>	12
5.3.2. <i>Goedkeuring, registratie en opname in een lijst van inrichtingen</i>	13
5.3.3. <i>Algemene en specifieke hygiënevoorschriften</i>	13
5.3.4. <i>Beste praktijken</i>	14
6. ALGEMENE CONCLUSIES	14
7. SLOTVERGADERING	15
8. AANBEVELINGEN	15

Bijlage 1 – Verwijzingen naar de wetgeving

IN DIT VERSLAG GEBRUIKTE AFKORTINGEN EN BEGRIPPEN

Afkorting	Betekenis
BA('s)	Bevoegde autoriteit(en)
CBA	Centrale bevoegde autoriteit
C&V	Divisie Consument en veiligheid
DG Gezondheid en Voedselveiligheid	Directoraat-Generaal Gezondheid en Voedselveiligheid van de Europese Commissie
EC	Europese Commissie
EU	Europese Unie
ELB('s)	Exploitant(en) van een levensmiddelenbedrijf
HACCP	Risicoanalyse en kritische controlepunten (Hazard Analysis and Critical Control Points)
IAD	Interne auditdienst
SV	Separatorvlees
NVWA	Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
V&I	Divisie Veterinair en Import

1. INLEIDING

De audit vond plaats in Nederland van 26 mei tot en met 5 juni 2015 in het kader van het auditprogramma van het Directoraat-Generaal Gezondheid en Voedselveiligheid (DG Gezondheid en Voedselveiligheid). Het auditteam bestond uit twee auditors van het DG Gezondheid en Voedselveiligheid.

Gedurende de hele audit werd het auditteam vergezeld door vertegenwoordigers van de centrale bevoegde autoriteit (CBA), de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA).

Op 26 mei 2015 vond een openingsvergadering met de CBA plaats in Wageningen. Tijdens deze vergadering bevestigde het auditteam de doelstellingen en het programma van de audit en verzocht het om de nodige aanvullende informatie om de audit naar tevredenheid te kunnen uitvoeren.

2. DOELSTELLINGEN VAN DE AUDIT

De audit had de volgende doelstellingen:

- de beoordeling van de werking van officiële controles op de traceerbaarheid van vlees (vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, pluimvee, lagomorfen en vlees van wild), gehakt vlees, separatorvlees (SV), vleesbereidingen, vleesproducten (hierna "vlees en producten daarvan" genoemd), en samengestelde producten die vlees en producten daarvan en andere ingrediënten bevatten;
- de beoordeling van de toepassing van en de officiële controle op de wetgeving van de Unie inzake etiketterings- en identificatiesystemen voor vlees en producten daarvan.

Er is in het bijzonder aandacht besteed aan het volgende:

- traceerbaarheids-, etiketterings- en identificatiesystemen voor vlees en producten daarvan;
- de traceerbaarheid van hoeveelheden ingrediënten (vlees, additieven, enz.).

Hiertoe omvatte het auditprogramma de volgende vergaderingen en bezoeken¹:

Vergaderingen en bezoeken			Opmerkingen
Bevoegde autoriteiten (BA's)	Centraal		Openings- en slotvergadering
	Lokaal		Vergaderingen over de bezochte inrichtingen
Uitsnijderijen		5	2 hadden tevens een goedkeuring voor vleesbereidingen en gehakt vlees
Verwerkingsinrichtingen voor vleesproducten		2	2 hadden tevens een goedkeuring voor vleesbereidingen en gehakt vlees

¹ Bij verscheidene inrichtingen vond meer dan één activiteit plaats.

Onafhankelijke koelhuizen en distributiecentra		2	
Inrichting voor de productie van SV		1	

3. RECHTSGRONDSLAG VAN DE AUDIT

De audit is uitgevoerd op grond van de algemene bepalingen van de wetgeving van de Unie en in het bijzonder op grond van artikel 45 van Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

Volledige verwijzingen naar wetgeving zijn te vinden in bijlage 1. Wanneer in dit verslag naar wetteksten wordt verwezen, wordt, voor zover van toepassing, de laatste gewijzigde versie bedoeld.

4. ACHTERGROND

Het DG Gezondheid en Voedselveiligheid heeft tussen 2009 en 2011 in bepaalde lidstaten een reeks audits uitgevoerd om de controles op de traceerbaarheid van rundvlees en rundvleesproducten te beoordelen. Tussen 2011 en 2012 is in bepaalde lidstaten een andere reeks audits uitgevoerd om de officiële controles in verband met de slacht en verwerking van vers vlees, met name vers paardenvlees, te beoordelen. Naar aanleiding van deze twee reeksen audits zijn overzichtsverslagen opgesteld (respectievelijk referentienummers DG(SANCO)/2012-6624 en 2013-6950). De overzichtsverslagen bevatten een aantal aanbevelingen en zijn beschikbaar op de website van de Europese Commissie:

http://ec.europa.eu/food/fvo/specialreports/overview_search_en.cfm

Recente gebeurtenissen, waaronder het paardenvleeschandaal, hebben gewezen op tekortkomingen in de controles op de traceerbaarheid van vlees dat als handelswaar in heel de Europese Unie (EU) wordt verhandeld. In verscheidene lidstaten is geconstateerd dat de naleving door exploitanten van levensmiddelenbedrijven (ELB's) van hun verantwoordelijkheden en officiële controles gebrekkig is, met name ten aanzien van traceerbaarheidssystemen (kwalitatief en kwantitatief) en etiketteringsvoorschriften.

Tijdens deze audit is bijzondere aandacht besteed aan deze gebieden bij geselecteerde levensmiddelenbedrijven.

5. BEVINDINGEN EN CONCLUSIES

5.1. Bevoegde autoriteiten

Wettelijke voorschriften

Hoofdstuk II van Verordening (EG) nr. 882/2004.

Auditbevindingen

1. Tijdens de openingsvergadering bevestigde de CBA dat de structuur en organisatie van de BA's in de vleessector niet aanzienlijk zijn veranderd ten opzichte van de beschrijving in het landenprofiel voor Nederland.
2. De NVWA is de CBA voor wat betreft het toepassingsgebied van de audit. Binnen de NVWA zijn de Divisie Veterinair en Import (V&I) en de Divisie Consument en Veiligheid (C&V) betrokken. De NVWA valt onder het Ministerie van Economische Zaken.
3. Een meer gedetailleerde beschrijving van de BA is te vinden in het landenprofiel voor Nederland op de volgende website:
http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/index.cfm
4. Het auditteam is door de BA geïnformeerd dat er geen richtsnoeren inzake traceerbaarheid, etikettering en het gebruik van additieven zijn vastgesteld binnen het toepassingsgebied van de audit. De BA verwees naar richtsnoeren van de Europese Commissie (COM).
5. Na het paardenvleeschandaal is de Taskforce Voedselvertrouwen opgericht om het consumentenvertrouwen te herstellen. De Taskforce is samengesteld uit de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, de minister van Economische Zaken en de NVWA, samen met de kleinhandel en de vlees-, zuivel- en diervoedersectoren. De Taskforce presenteerde in 2013 zijn actieplan met de bedoeling de problemen te verhelpen door:
 - de voedselveiligheid en -integriteit (ketenborging) te waarborgen via zowel publieke als private beschermingsmaatregelen. Dit actiepunt wordt beschouwd als een essentieel element;
 - verbetering van private kwaliteitssystemen. Deze moeten door de NVWA worden goedgekeurd en na goedkeuring worden gepubliceerd. Momenteel worden vijf kwaliteitssystemen beoordeeld door de NVWA, maar geen enkele daarvan houdt verband met de gebieden die deze audit behandelt²;
 - verbetering van de transparantie en uitwisseling van informatie tussen de overheid en het bedrijfsleven;
 - introductie van een voorstel om boetes te verhogen;
 - verbetering van de samenwerking tussen de NVWA en justitieel onderzoek.

De Taskforce Voedselvertrouwen heeft zijn werkzaamheden afgerond op 29 januari 2015. Veel acties vergen een verhoogde betrokkenheid van het bedrijfsleven, met name door de ontwikkeling van aanvullende zelfreguleringsactiviteiten. Andere acties bevorderen de bescherming via betrokkenheid van de overheid. De meeste actiepunten

² De BA merkte in haar antwoord op het ontwerpverslag op dat de NVWA momenteel aan het bepalen is welke kwaliteitssystemen een toezichtondersteunende waarde kunnen hebben. De NVWA heeft het voornemen haar toezicht op bedrijven met deze toezichtondersteunende kwaliteitssystemen aan te passen.

moeten verder worden uitgewerkt en er zijn slechts enkele uitvoeringsmaatregelen reeds voltooid en/of in de praktijk gebracht.

6. Momenteel loopt een proefproject "Risicovaststelling" (2014-2015). Dit project is opgestart om de op tracering berustende inspectiemethoden verder te verbeteren. Het is ook gericht op onderzoek van administratieve en financiële documenten tijdens inspectiebezoeken bij ongeveer 35 deelnemende levensmiddelenbedrijven.
7. Voorts is in 2014-2015 gewerkt aan het project "Fraude-indicatoren". Het doel van het project was om actief te letten op signalen en kenmerken – in brede zin – die kunnen duiden op illegaal gedrag van een bedrijf. Het was niet specifiek bedoeld (en ook niet geschikt) voor het aantonen of onderbouwen van het omkatten van vlees. Indien er echter signalen en kenmerken worden gevonden, kan dit wel een onderzoek in deze richting triggeren. Tijdens elke systeeminspectie moet een vragenlijst met zeven vragen worden ingevuld. Het auditteam van het VVB heeft te zien gekregen hoe de vragenlijst wordt gebruikt, maar het was niet duidelijk hoe deze zou hebben geleid tot de opsporing van het paardenvleeschandaal in de betrokken inrichting of soortgelijke praktijken in de bezochte inrichtingen.

Conclusie over bevoegde autoriteiten

8. De BA's die instaan voor officiële controles op het toepassingsgebied van de audit zijn aangewezen in overeenstemming met artikel 4, lid 1, van Verordening (EG) nr. 882/2004. De BA heeft na het paardenvleeschandaal verscheidene projecten opgestart om het consumentenvertrouwen te herstellen. Hoewel veel projecten worden gestart of aangekondigd, zijn maar weinig uitvoeringsmaatregelen reeds voltooid en/of in de praktijk gebracht.

5.2. Officiële controles op traceerbaarheidssystemen, identificatiemerken en etikettering

Wettelijke voorschriften

De algemene voorschriften voor traceerbaarheidssystemen, identificatiemerken en etikettering zijn vastgesteld in Verordening (EG) nr. 178/2002, Verordening (EG) nr. 931/2011, Verordening (EG) nr. 853/2004, Verordening (EG) nr. 854/2004, Verordening (EU) nr. 1169/2011 en Verordening (EU) nr. 1337/2013.

Meer specifieke voorschriften inzake traceerbaarheid en/of etikettering zijn vastgesteld in Verordening (EG) nr. 1760/2000, Verordening (EG) nr. 1825/2000, Verordening (EG) nr. 1332/2008, Verordening (EG) nr. 1333/2008 en Verordening (EG) nr. 1334/2008.

Auditbevindingen

5.2.1. Organisatie van officiële controles

Auditbevindingen

9. De organisatie en uitvoering van officiële controles is beschreven in het landenprofiel voor Nederland (zie punt 3 hiervoor).
10. De V&I van de NVWA voert toezichthoudende bezoeken aan inrichtingen uit. De bezoeken omvatten onder meer hygiënecontroles en systeeminspecties in slachthuizen, uitsnijderijen en koelhuizen. Bij vleesbereidingsinrichtingen en vleesverwerkingsinrichtingen voert de C&V dit uit. Er zijn controlelijsten voor deze bezoeken met toelichtingen beschikbaar. Bij bedrijven met meerdere erkenningen (bv. uitsnijden en vleesverwerking) is de hoofdactiviteit bepalend voor de indeling bij V&I of C&V.
11. Er wordt gebruikgemaakt van specifieke controlelijsten voor controles op de traceerbaarheid en etikettering. Er waren evenwel geen controlelijsten of bemonsteringsverslagen voor vleesproducten beschikbaar over het gebruik van additieven. De V&I-controlelijst voor traceerbaarheid en etikettering (van kracht sinds 15.2.2015) bevat geen gedetailleerde vragen over interne traceerbaarheid en kwantitatieve traceerbaarheid (massabalans). De traceerbaarheid binnen inrichtingen wordt zelden aan grondige verificaties onderworpen.
12. Er worden jaarlijks systeeminspecties gepland in de bezochte inrichtingen en waarover verslagen en resultaten beschikbaar waren. Deze betroffen ten minste de algemene hygiënische aspecten en systemen op basis van HACCP-beginselen (risicoanalyse en kritische controlepunten). Andere onderwerpen zoals traceerbaarheids- en microbiologische criteria komen aan bod tijdens andere inspecties, maar het hele pakket moet in een periode van drie tot vijf jaar worden behandeld in vleesproduct- en vleesbereidingsinrichtingen. Voor systeeminspecties van uitsnijderijen en koelhuizen moet minstens een jaarlijkse inspectie van de traceerbaarheid en etikettering plaatsvinden. Bij de bezochte bedrijven waren verslagen van deze controles beschikbaar.
13. Er worden extra controles uitgevoerd om verschillende redenen, zoals follow-up van consumentenklachten en niet-nalevingen die zijn vastgesteld tijdens vorige inspecties. In verschillende gevallen hebben de niet-nalevingen geleid tot administratieve sancties.
14. Gespecialiseerde hogere personeelsleden plannen om de twee jaar audits in uitsnijderijen en om de drie jaar in vleesproductinrichtingen en koelhuizen.
15. De BA beschikte niet over een speciale controlelijst of instructies voor de controle van het gebruik van additieven. Evenmin waren er in de bezochte inrichtingen bewijzen van officiële bemonsteringen beschikbaar.

16. De Nederlandse BA heeft haar positie verduidelijkt in haar nota van 3 juni 2015 aan het DG Gezondheid en Voedselveiligheid inzake interne traceerbaarheid. Daarin wijst zij erop dat noch artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, noch de richtsnoeren van de Commissie inzake de toepassing van Verordening (EG) nr. 178/2002 en de Europese wetgeving verplichtingen aan ELB's opleggen om over een intern traceerbaarheidssysteem te beschikken en dat, bijgevolg, de NVWA in dat opzicht geen voorschriften kan opleggen. De enige uitzondering hierop is de traceerbaarheid van rundvlees.
17. Het voorschrift dat ELB's moeten kunnen aantonen van wie producten zijn ontvangen en aan wie producten worden geleverd, wordt gecontroleerd en gehandhaafd. Indien de massabalans (correlatie van ontvangen hoeveelheden met de output van het eindproduct, opgeslagen hoeveelheden en productieverliezen) niet correct of afwezig is, worden evenwel geen follow-upmaatregelen getroffen en kunnen geen sancties worden opgelegd.
18. Als reactie op het paardenvleeschandaal en de vaststelling van aflatoxine in melk, heeft de interne auditdienst (IAD) zich in 2013 gericht op traceerbaarheid. De IAD concludeerde dat personeel met deskundigheid inzake traceerbaarheid moet worden ingezet, met name in crisisgevallen.
19. Een verduidelijking van de etiketteringsvoorschriften voor vleesproducten waarin SV is verwerkt, is gepubliceerd en sinds 17 maart 2015 van kracht. De etiketten moeten het gebruik van SV vermelden. De verificatie van de toepassing gaat pas van start na 31 december 2015.
20. In alle inrichtingen waar dit door het auditteam is geverifieerd, zijn officiële controles uitgevoerd volgens het jaarlijkse controleprogramma. Er zijn controlelijsten ingevuld en de resultaten van de officiële controles zijn nadien in de officiële databank ingevoerd. De ELB ontvangt verslagen over de geconstateerde niet-nalevingen, die schriftelijke waarschuwingen of administratieve sancties tot gevolg hebben.
21. In de bezochte inrichtingen zijn voorbeelden vastgesteld van extra inspecties zoals de bemonstering voor microbiologische criteria en inspectiebezoeken ter controle van de kennisgeving aan de NVWA in geval van terugroepingen.
22. In één bezochte inrichting had er, ondanks het hoge aantal extra specifieke inspecties, geen volledige systeemininspectie plaatsgevonden in het voorbije jaar.
23. De tijdens de audit gesproken functionarissen hadden recentelijk geen specifieke opleiding gekregen over traceerbaarheid, etikettering of additieven. De BA informeerde het auditteam dat auditteams van de IAD een informele opleiding hadden gekregen. Tijdens een vergadering had de V&I een uitwisseling van standpunten met haar personeel georganiseerd, waarin traceerbaarheid en etikettering van vlees aan bod kwamen (bv. over algemene etiketteringsvoorschriften en over gezondheidsclaims).

Begin 2015 (januari en februari) hebben alle inspecteurs van C&V een training gekregen op het gebied van vereisten in Verordening (EU) nr. 1169/2011.

24. De NVWA verklaarde ten aanzien van bijlage II, sectie I, punt C, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 (methode voor het aanbrengen van de merken), dat zij de etikettering van verpakte producten niet als "hantering" beschouwen en bijgevolg hebben distributiecentra die voorverpakte producten etiketteren geen toestemming om hun eigen identificatiemerk te gebruiken. De procedure die in een distributiecentrum tijdens deze audit is vastgesteld, was verschillend: de verpakkingen bestemd voor directe levering aan de eindconsument hadden geen identificatiemerk, maar werden ontvangen in een gemeenschappelijke buitenverpakking met het identificatienummer van de productie-inrichting en werden nadien geëtiketteerd met het goedkeuringsnummer van het distributiecentrum. Tijdens de slotvergadering van 5 juni 2015 is door de NVWA aangegeven dat deze verklaring van een inspecteur niet correct is en dat dit gecorrigeerd zal worden.

Conclusie over de organisatie van officiële controles

25. Er is een controlesysteem voorhanden en de mechanismen voor de opsporing van fraude en voor traceerbaarheidscontroles worden verbeterd. Binnen het toepassingsgebied van de audit worden de plannen voor officiële controles uitgevoerd zoals voorzien en worden officiële controles uitgevoerd in overeenstemming met de schriftelijk vastgelegde procedures. De controles op de traceerbaarheid zijn echter niet grondig genoeg en de controles op het gebruik van additieven zijn ontoereikend. Het personeel heeft geen doeltreffende opleiding gekregen over de kwesties die bij deze audit aan bod zijn gekomen.

5.2.2. Uitvoering van officiële controles

26. Op de eerste dag van het bezoek selecteerde het auditteam twaalf monsters vlees en producten daarvan uit de kleinhandel. De BA werd gevraagd om deze monsters naar het slachthuis van herkomst te traceren op basis van de beschikbare documentatie. Bovendien werd de BA verzocht om schriftelijk vastgestelde bewijzen te verstrekken over de nauwkeurigheid van de etikettering van de geselecteerde goederen met betrekking tot de ingrediënten en de samenstelling.
27. Tijdens de tweede week bezocht het auditteam verschillende inrichtingen die waren geïdentificeerd tijdens de voornoemde traceerbaarheidscontrole met het oog op de beoordeling van de situatie ter plaatse.

5.2.2.1. Officiële controles op de voedselverwerkingsketen

28. De BA's hebben de traceerbaarheidscontroles die als onderdeel van deze audit zijn uitgevoerd, aangepakt als een bijzonder project en er werden indrukwekkende personele middelen gemobiliseerd. Om deze audit te vergemakkelijken heeft de NVWA een soortgelijke opzet als voor een crisiscentrum voor dierziekten gebruikt en een

controlelijst ontwikkeld om de etikettering van elk in de kleinhandel bemonsterd product te controleren. Bovendien heeft de NVWA een speciaal model ontwikkeld voor de opstelling van een overzicht van de producttracering voor alle ingrediënten die op verschillende niveaus zijn gebruikt, de desbetreffende documenten, de stroom van de producten en de betrokken inrichtingen. Met dit overzicht kon de NVWA de potentiële lacunes in de productieketen vaststellen. Kopieën van de productiebladen werden evenwel zelden opgenomen in het afzonderlijke dossier voor elk monster, aangezien dit niet essentieel werd geacht voor het aanduiden van het verband tussen gebruikte ingrediënten, productiecodes en als een middel om de massabalans na te gaan.

29. De BA kon voor alle twaalf monsters op een uniforme wijze informatie verstrekken met betrekking tot de tracering naar de betrokken inrichtingen. De conclusie van de BA betreffende deze twaalf willekeurig geselecteerde monsters luidt als volgt:
 - de kwalitatieve tracering was bevredigend in alle gevallen;
 - de correlatie van hoeveelheden over de gehele productieketen was eveneens bevredigend, ondanks twee gevallen die niet volledig sluitend waren;
 - bij elf van de twaalf monsters heeft de BA niet-nalevingen bij de etikettering geconstateerd, alsook enkele tekortkomingen bij het gebruik van bepaalde additieven. De niet-nalevingen hadden voornamelijk betrekking op ingrediënten: bv. ingrediënten die niet overeenstemden met het werkelijke gebruik of niet waren vermeld of niet correct waren genoemd, ontbrekende of verkeerde informatie, te klein lettertype, misleidende informatie.

30. Het auditteam heeft de documentatie van deze twaalf dossiers geverifieerd. De resultaten waren als volgt:
 - de kwalitatieve tracering (één stap terug, één stap vooruit) was bevredigend in alle gevallen;
 - in vier van de twaalf gevallen was de correlatie van hoeveelheden over de gehele productieketen bevredigend. In de andere acht gevallen heeft de BA de geproduceerde hoeveelheden niet geverifieerd ten opzichte van de aangevoerde grondstoffen, de productrecepten, de technische specificaties van de additieven en de gebruikte mengsels van specerijen. Het ontbreken van betrouwbare productiebladen werd geconstateerd. Veel commerciële documenten waren niet volledig in overeenstemming met artikel 3 van Verordening (EU) nr. 931/2011. De BA heeft niet geverifieerd of de verzendingsdocumenten voldoende informatie bevatten (partijnummer, beschrijving) om de verzending betrouwbaar te kunnen koppelen aan de documentatie;
 - bij één monster was de tracering van de additieven niet mogelijk vanwege het grote aantal additieven.

31. Het auditteam heeft vijf van de twaalf dossiers geselecteerd voor verificatie ter plaatse van de door de BA verstrekte gegevens. De resultaten waren als volgt:

- de kwalitatieve tracersing was bevredigend in drie van de vijf gevallen. De correlatie van hoeveelheden (ontvangen, gebruikt, opgeslagen, verzonden) was evenwel in geen van de vijf gevallen sluitend. Bij de gedetailleerde controle werden inconsistenties aangetroffen die niet door de BA waren geconstateerd;
- in de vijf gevallen bevestigde het team de beoordeling van de BA dat de etikettering van de voedingsmiddelen niet in overeenstemming was;
- bovendien constateerde het auditteam dat:
 - een vleesmonster de naam "kogelbiefstuk" had, waardoor de indruk werd gewekt dat het om "vers vlees" ging, terwijl het etiket aan de achterzijde aangaf dat het om een vleesbereiding ging wegens de toevoeging van additieven om de houdbaarheid ervan te verlengen en de ontkleuring te corrigeren. Dergelijke beschrijvingen zijn misleidend voor consumenten. Bovendien vermeldde het etiket op het product de aanwezigheid van stabilisator E415, hoewel dit additief enkel een functie had in de gebruikte marinade;
 - in één vleesproduct (monsterdossier ter plaatse geverifieerd) was E412 gebruikt zonder technische rechtvaardiging en was dit niet op het etiket vermeld. De ELB verklaarde dat dit additief niet meer zal worden gebruikt voor dit product;
 - tijdens de tracersing van een product had de BA niet geconstateerd dat dezelfde productiecode was gebruikt voor producten die reeds waren geproduceerd en die in de toekomst samen met hetzelfde tussenproduct zouden worden gebruikt. In het vrieshuis was 200 kg tussenproduct opgeslagen en niet opgenomen in de berekening van de massabalans.

Conclusies over officiële controles op de voedselverwerkingsketen

32. Er zijn indrukwekkende middelen ingezet om deze audit vlotter te doen verlopen en om de twaalf monsters te traceren. De resultaten van de traceerbaarheidstests door het auditteam in het kader van deze audit tonen echter aan dat de controles niet streng genoeg zijn om bepaalde belangrijke tekortkomingen op te sporen, met name in verband met de verantwoording van al het gebruikte vlees en alle gebruikte ingrediënten en de informatie op commerciële documenten en etiketten.

5.2.2.2. Officiële controles van de verplichtingen van exploitanten van levensmiddelenbedrijven

Auditbevindingen

33. In totaal zijn tien inrichtingen bezocht. Zes daarvan zijn gekozen in samenwerking met de Nederlandse CBA en vier zijn gekozen door het auditteam. De selectie door het VVB-auditteam was gebaseerd op de beoordeling van de resultaten van de uitgevoerde traceerbaarheidstests.
34. Artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002 biedt geen rechtsgrondslag om interne traceerbaarheid verplicht te stellen. De NVWA verplicht de ELB's dan ook niet om over interne traceerbaarheidssystemen te beschikken (zie punt 16 hiervoor). Toch beschikten

op een na alle bezochte ELB's over dergelijke systemen, die in sommige gevallen zelfs zeer geavanceerd waren.

35. In het kader van geplande BA-bezoeken wordt voor de uitvoerige BA-controles op de etikettering en traceerbaarheid normaal gesproken veel minder tijd uitgetrokken dan de tijd die is besteed voor de tracering van de twaalf monsters tijdens deze controle. Dit kan verklaren waarom, in tegenstelling tot de bevindingen van deze audit, de resultaten van de meeste geplande inspecties niet wijzen op stelselmatige niet-nalevingen op het gebied van traceerbaarheid, etikettering en gebruik van additieven.
36. Het auditteam constateerde in enkele bezochte inrichtingen tekortkomingen in verband met de follow-up van gebreken. Met name in één inrichting had de BA aanzienlijke tekortkomingen vastgesteld in verband met traceerbaarheid en kritische controlepunten, maar deze waren tijdens follow-upbezoeken niet verholpen.
37. Bij één inrichting stelde het auditteam de aanwezigheid vast van acht zakken gedroogd bloed zonder identificatie. De aanbieder van gedroogd bloed had een procedure om alle etiketten te verwijderen van de geleverde producten (waaronder identificatiemerken, procescodes, uiterste gebruiksdatums, enz.). De BA informeerde het DG Gezondheid en Voedselveiligheid dat, hoewel er een waarschuwing was gegeven aan de aanbieder van het gedroogde bloed, er geen verdere maatregelen waren getroffen (zie ook punt 39, vierde streepje).
38. Tijdens de audit zijn verschillende gebreken geconstateerd door zowel het auditteam als de BA. Deze waren niet geconstateerd tijdens de vorige inspecties van de BA. De desbetreffende bevindingen staan hierna beschreven in de punten 39 tot en met 43.
39. Controle van inkomende goederen:
 - In drie bezochte inrichtingen was een bepaalde hoeveelheid vlees en vleesproducten aanvaard zonder het vereiste gezondheidsmerk of identificatiemerk. Bij een van deze inrichtingen (een groot distributiecentrum) waren drie van de zes verzendingen in de ontvangstruimte niet in overeenstemming.
 - In een uitsnijderij kwamen de afzonderlijke commerciële documenten van de inkomende verzendingen van een leverancier niet overeen met de inhoud van de overeenkomstige vrachtwagen. Een verschil van 200 halve varkenskarkassen werd geconstateerd bij drie verzendingen. Deze discrepanties zijn door de ELB-controle bij binnenkomst niet geconstateerd. Een soortgelijke discrepantie (wijziging van commerciële documenten om een aanzienlijk gewichtsverschil te corrigeren) werd door het auditteam vastgesteld in het dossier van een van de voor de traceerbaarheidstest geselecteerde monsters (zie punt 27), waar dezelfde uitsnijderij bij betrokken was.
 - In een koelhuis was de procedure voor controle bij ontvangst voor gekoelde en ingevroren producten niet grondig genoeg. Er was een verkeerd partijnummer toegewezen en, hoewel er was vastgesteld dat een verzending een verlopen uiterste

gebruiksdatum had en in het systeem was geblokkeerd, andere onnauwkeurigheden in de documenten werden niet geconstateerd tijdens de controle bij binnenkomst.

- De ELB aanvaardde het gedroogde bloed (zie punt 37) zonder opmerkingen en verklaarde dat de procedure voor de controle van de inkomende ingrediënten geen verificatie van de etikettering omvatte. De BA bracht het auditteam ervan op de hoogte dat de daaropvolgende week een inspectie zou worden gestart.

40. Traceerbaarheidssystemen:

- In één bezochte inrichting beschikte de ELB niet over traceerbaarheidsprocedures: producten werden geregistreerd maar zonder verband met de individuele verzendingen zoals productiedatums of -codes, partijnummers, de begeleidende documenten. Hoewel de BA tijdens een vorige inspectie had geconstateerd dat de traceerbaarheid ontoereikend was, heeft er geen follow-up van deze niet-naleving plaatsgevonden. Tijdens het bezoek verklaarde de BA dat er een boete zou worden opgelegd voor deze niet-naleving.
- In verschillende inrichtingen waren bepaalde producten niet geïdentificeerd en er waren open verpakkingen zonder identificatie.
- In een aantal gevallen bestond er geen correlatie tussen de hoeveelheden grondstoffen, producten op voorraad en verzonden producten. In andere gevallen maakte de beschikbare informatie geen betrouwbare berekening mogelijk, bv. ontbreken van interne traceerbaarheidsgegevens, hoeveelheden gebaseerd op schattingen die geen rekening hielden met producten die niet aan de specificatie voldeden (verzonden voor herwerking), afwijkingen in de berekening van uiterste gebruiksdatums.
- In één uitsnijderij volgde een personeelslid de eigen traceerbaarheidsprocedures van de ELB niet: de procedure voor de traceerbaarheid van varkensvlees werd gebruikt in plaats van de procedure voor rundvlees. Het gevolg was dat een partij rundvlees groter was dan de productie van één dag, hetgeen in strijd is met de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1825/2000. Bovendien was de procedure van de ELB voor varkensvlees nog niet in overeenstemming gebracht met de voorschriften van Verordening (EU) nr. 1337/2013.
- Eén exploitant gebruikte dezelfde productiecode voor producten die reeds waren geproduceerd en die in de toekomst zouden worden geproduceerd met hetzelfde tussenproduct. Dit zou kunnen leiden tot producten met dezelfde productiecodes en verschillende uiterste gebruiksdatums.
- In één geval waren de eigen procedures van de ELB voor de bepaling van de houdbaarheid en de uiterste gebruiksdatums onnauwkeurig en werden deze ook niet gevolgd.
- In verschillende inrichtingen waren nog steeds oude achterhaalde etiketten aanwezig op kunststof kratten, die verwarring veroorzaakten met betrekking tot de herkomst van de producten.

41. Gebruik van additieven:

- In één inrichting lag het te gebruiken nitrietgehalte, volgens het recept van een niet-warmtebehandeld vleesproduct, hoger dan de wettelijke grenswaarde overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008.
- De specificaties voor verscheidene waargenomen voormengsels van additieven vermeldden niet het gehalte van de additieven waarvoor een bovenste grenswaarde is vastgesteld en bijgevolg laat dit niet toe de maximale te gebruiken hoeveelheid te berekenen.
- Officiële controles omvatten geen controles op het gebruik van additieven.

42. Etikettering:

- In één bezochte inrichting was SV niet vermeld op de etiketten omdat de ELB verklaarde dat de officiële instructie pas van toepassing is vanaf 1.1.2016 en dat talrijke kleinhandelaars hun IT-systeem nog niet hebben gewijzigd (zie punt 19).
- Er zijn gevallen waargenomen waarin de gebruikte additieven incorrect waren aangegeven op het etiket, waarin additieven waren vermeld die niet waren gebruikt of waarin additieven waren gebruikt maar niet waren vermeld (waaronder ingrediënten zoals rookaroma's).
- In een inrichting was de aanwezigheid van dierlijke bijproducten van categorie 3 niet als dusdanig aangegeven en geëtiketteerd.

43. Terugroepingsprocedures:

- In een aantal gevallen waren de terugroepingsprocedures niet geverifieerd door de NVWA. In één gecontroleerd geval kon de ELB niet bevestigen dat alle bijbehorende producten voor verschillende terugroepingen van partijen uit de handel waren genomen. In één inrichting omvatte de test van de terugroepingsprocedure geen dierlijke bijproducten van categorie 3 en in een ander geval kon tijdens een werkelijke terugroeping niet worden aangetoond dat de BA in een andere lidstaat, waarnaar het product was verzonden, daarvan op de hoogte was gesteld.
- In het geval van terugroepingen verifieert de BA of de ELB daarvan kennisgeving heeft gedaan, maar ze verifieert niet of de terugroeping bevredigend was, of de passende maatregelen zijn getroffen en of in een follow-up is voorzien bij de latere controles.

Conclusies over officiële controles op de verplichtingen van exploitanten van levensmiddelenbedrijven

44. Het aanzienlijke aantal niet-nalevingen in één inrichting doet twijfels rijzen over de doeltreffendheid van de officiële controles in dit bijzondere geval. Wat de talrijke niet-nalevingen in verband met de inkomende goederen betreft en hoewel geen enkele ervan kan worden aangemerkt als kritisch, wijzen hun omvang en regelmaat erop dat, ondanks het bestaande officiële systeem, de controles oppervlakkig zijn en geen stelselmatige niet-nalevingen op het gebied van traceerbaarheid (met name ten aanzien van hoeveelheden) en etikettering kunnen opsporen. Een belangrijke factor daarbij is de

ontoereikende tijd die wordt uitgetrokken voor controles op de traceerbaarheid tijdens officiële controles. Er worden geen stelselmatige officiële controles uitgevoerd op het gebruik van additieven door de ELB's.

45. De afwezigheid van officiële controles op de stroom van producten door inrichtingen ondermijnt de doeltreffendheid van het hele traceerbaarheidssysteem.

5.3. Diversen

5.3.1. Separatorvlees

46. De Nederlandse BA is van mening dat er voor de productie van SV ("type 4"), gezien punt 4, hoofdstuk III, sectie IV van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004, geen uiterste termijn bestaat tussen het uitbenen en de productie van SV. De bezochte ELB die SV produceert, beperkt het gebruik van de pluimveekarkassen tot vijf dagen na de slacht, omdat hij enkel "type 4" produceert, maar heeft geen aanwijzingen of de drie dagen tussen de slacht en het uitsnijden in alle gevallen is gerespecteerd. Bovendien werd de uiterste gebruiksdatum (drie dagen) van de uitgebeende pluimveekarkassen die door een Duitse leverancier was vastgesteld, door deze ELB genegeerd en was deze verlopen. De BA heeft zich ertoe verbonden een follow-up van deze kwestie te verrichten.
47. Zoals aangegeven in punt 19 hiervoor, zijn er etiketteringsvoorschriften uitgevaardigd voor vleesproducten waarin SV is verwerkt en deze zijn sinds 17 maart 2015 van kracht. De verificatie van de toepassing van deze voorschriften gaat pas van start na 31 december 2015.

Conclusie over separatorvlees

48. In de enige bezochte inrichting die SV produceert en gebruikt, waren de controles niet doeltreffend om de naleving van de wettelijke voorschriften te waarborgen.

5.3.2. Goedkeuring, registratie en opname in een lijst van inrichtingen

49. Er bestaat geen verplichting om de BA op de hoogte te stellen wanneer aanzienlijke structurele wijzigingen zijn voorgenomen. Eén bezochte inrichting was goedgekeurd en in een lijst opgenomen met verschillende activiteiten zoals uitsnijden, productie van vleesproducten en vleesbereidingen, hoewel de inrichting niet meer beschikte over de uitrusting en infrastructuur om de voornoemde producten te produceren. De activiteiten die plaatsvonden, waren opslag en distributie, maar de algemene omstandigheden in het koelhuis waren niet in overeenstemming.
50. Bepaalde andere bezochte inrichtingen waren eveneens goedgekeurd en in een lijst opgenomen met activiteiten die niet meer plaatsvonden en waarvoor geen uitrusting of infrastructuur beschikbaar was.

Conclusie over goedkeuring en registratie van inrichtingen

51. De lijst van goedgekeurde inrichtingen stemde niet overeen met de werkelijke situatie in verscheidene inrichtingen en werd niet bijgewerkt.

5.3.3. Algemene en specifieke hygiënevoorschriften

52. In op een na alle inrichtingen waren de algemene en hygiënevoorschriften bevredigend. In één bezochte uitsnijderij trof het auditteam echter niet-nalevingen aan in verband met de algemene en specifieke hygiënevoorschriften, die niet waren opgetekend in officiële controleverslagen: meerdere varkensskarkassen waren besmet met olie voor rails en sommige runderkarkassen met vuil en uitwerpselen³.

Conclusie over algemene en specifieke hygiënevoorschriften

53. Afgezien van de constatering in één inrichting, waren de officiële controles op de algemene hygiëne in het algemeen doeltreffend.

5.3.4. Beste praktijken

54. Het auditteam constateerde de volgende beste praktijken in verband met traceerbaarheid. De aanpak door de BA van de traceringsstests in het kader van deze audit was logisch en doeltreffend: er was een gestructureerde coördinatie binnen de officiële diensten, er werd een model ontwikkeld voor de opstelling van een overzicht van alle stappen in de productstroom (betrokken inrichtingen, gebruikte ingrediënten in alle fasen), en er werd gebruikgemaakt van een controlelijst om de etiketteringsvoorschriften te verifiëren.

Conclusie over beste praktijken

55. Tijdens de traceringsstests zijn voorbeelden van goede praktijken waargenomen die de verzameling van gegevens, de beoordeling van de kwalitatieve traceerbaarheid van producten over de gehele productieketen en de verificatie van de etiketteringsvoorschriften gemakkelijker maken.

6. ALGEMENE CONCLUSIES

Binnen het toepassingsgebied van de audit worden de plannen voor officiële controles ten uitvoer gelegd zoals voorzien en worden officiële controles uitgevoerd in overeenstemming met de schriftelijk vastgelegde procedures. Er is voorzien in officiële controles op de identificatie en traceerbaarheid, maar de gebruikte controlelijsten zijn niet voldoende gedetailleerd voor de traceerbaarheidscontroles en sommige controles zijn niet streng genoeg. De controles op de etikettering en samenstelling van producten vormen geen prioriteit. De officiële controles omvatten geen controles en bemonsteringen om het correcte gebruik van

³ De bevoegde autoriteit heeft in haar antwoord op het ontwerpverslag aangekondigd onmiddellijk corrigerende maatregelen te zullen nemen.

additieven en smaakstoffen te verifiëren.

De officiële controles zijn toegespitst op het beginsel "één stap terug, één stap vooruit" (d.w.z. van de bron van de grondstoffen tot waar het product wordt geleverd). De traceerbaarheid binnen inrichtingen (met name in verband met hoeveelheden die worden ontvangen, opgeslagen en verzonden) wordt niet gecontroleerd en inrichtingen zijn niet verplicht om over interne traceerbaarheidssystemen te beschikken.

Hoewel bij de routinecontroles van de bevoegde autoriteit (BA) enkele niet-nalevingen zijn aangetroffen in verband met traceerbaarheid, etikettering en het gebruik van additieven, zijn enkele ernstigere, stelselmatige tekortkomingen onopgemerkt gebleven. Noch de exploitanten van levensmiddelenbedrijven (ELB's), noch de BA's zijn vertrouwd met een strengere beoordeling van de documentatie, met name om na te gaan of de hoeveelheden vlees en ingrediënten over de gehele productieketen met elkaar kloppen.

De BA kon alle twaalf monsters vlees en vleesproducten, die tijdens deze audit in de kleinhandel waren geselecteerd, traceren naar het slachthuis van herkomst of de plaats van binnenkomst in Nederland. De resultaten van de analyse door het auditteam van de traceerbaarheid binnen inrichtingen waren echter onbevredigend voor acht van de twaalf monsters. Daarbij zijn tekortkomingen geconstateerd in de documentatie, evenals discrepanties tussen de hoeveelheden ingrediënten over de gehele productieketen.

Ondanks het bovenstaande, zijn er in het kader van deze audit voorbeelden van goede praktijken waargenomen in verband met: de opzet en de coördinatie voor de tracering, de ontwikkeling van een model voor de opstelling van een overzicht van de producttracering voor alle ingrediënten die op verschillende niveaus zijn gebruikt, de goederenstroom en de betrokken inrichtingen en de controlelijst ter verificatie van de etikettering.

7. SLOTVERGADERING

Op 5 juni 2015 werd een slotvergadering met de CBA gehouden. Tijdens deze vergadering heeft het auditteam de voornaamste bevindingen en voorlopige conclusies van de audit gepresenteerd en de CBA geïnformeerd over de uiterste termijnen voor het opstellen van het verslag en haar antwoord.

De vertegenwoordigers van de CBA hebben de voornaamste bevindingen en conclusies van het auditteam geaccepteerd. Bovendien is er informatie verstrekt over de reeds genomen en de geplande maatregelen om bepaalde bevindingen bij de inrichtingen aan te pakken.

8. AANBEVELINGEN

Binnen 25 werkdagen na ontvangst van dit verslag moet aan de Commissie een actieplan worden voorgelegd dat de maatregelen beschrijft die zijn genomen of zijn gepland naar aanleiding van de aanbevelingen van dit verslag en dat een tijdschema geeft voor het corrigeren van de geconstateerde gebreken.

Nr.	Aanbeveling
1.	<p>Het systeem van officiële controles op de traceerbaarheid, etikettering en het gebruik van additieven verder ontwikkelen om te voldoen aan artikel 3, lid 1, (regelmaat van controles op basis van een risicobeoordeling), artikel 8, lid 1, (schriftelijk vastgelegde procedures en instructies) en artikel 10 (controlemethoden) van Verordening (EG) nr. 882/2004. De naleving van artikel 18, lid 1, van Verordening (EG) nr. 187/2002 monitoren en verifiëren.</p> <p><i>Aanbeveling op basis van conclusies 25, 32, 44 en 45.</i></p> <p><i>Bijbehorende bevindingen: 11, 15, 16, 17, 30, 31, 35, 36, 37, 39, 40, 41 en 46.</i></p>
2.	<p>Waarborgen dat de officiële controles ook controles op het gebruik van additieven en ingrediënten omvatten teneinde de naleving van Verordening (EG) nr. 1333/2008 en Verordening (EG) nr. 1334/2008 te waarborgen.</p> <p><i>Aanbeveling op basis van conclusies 25, 32 en 44.</i></p> <p><i>Bijbehorende bevindingen: 15, 30, 31, 35, 41 en 42.</i></p>
3.	<p>Waarborgen dat tijdens officiële controles wordt geverifieerd of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de voorschriften naleven inzake de etikettering van levensmiddelen die als dusdanig aan de eindconsument worden geleverd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1169/2011.</p> <p><i>Aanbeveling op basis van conclusies 32 en 44.</i></p> <p><i>Bijbehorende bevindingen: 19, 31, 35, 42 en 47.</i></p>
4.	<p>Waarborgen dat, in overeenstemming met artikel 6 van Verordening (EG) nr. 882/2004, het personeel dat officiële controles uitvoert een passende opleiding krijgt voor de uitvoering van officiële controles binnen het toepassingsgebied van deze audit, met name in verband met traceerbaarheid (kwantitatief en kwalitatief), etikettering en het gebruik van additieven.</p> <p><i>Aanbeveling gebaseerd op conclusie 25.</i></p> <p><i>Bijbehorende bevinding: 23.</i></p>

De reactie van de bevoegde autoriteit op de aanbevelingen is te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2015-7371

BIJLAGE 1 – VERWIJZINGEN NAAR DE WETGEVING

Rechtsinstrument	Publicatieblad	Titel
Verordening (EG) nr. 1760/2000	PB L 204 van 11.8.2000, blz. 1-10	Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 820/97 van de Raad
Verordening (EG) nr. 1825/2000	PB L 216 van 26.8.2000, blz. 8-12	Verordening (EG) nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten
Verordening (EG) nr. 178/2002	PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1-24	Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
Verordening (EG) nr. 852/2004	PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
Verordening (EG) nr. 853/2004	PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
Verordening (EG) nr. 854/2004	PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83	Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

Verordening (EG) nr. 882/2004	PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1	Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn
Verordening (EG) nr. 2073/2005	PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1-26	Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
Verordening (EG) nr. 2075/2005	PB L 338 van 22.12.2005, blz. 60-82	Verordening (EG) nr. 2075/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op Trichinella in vlees
Verordening (EG) nr. 1332/2008	PB L 354 van 31.12.2008, blz. 7-15	Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen en tot wijziging van Richtlijn 83/417/EEG van de Raad, Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad, Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad en Verordening (EG) nr. 258/97
Verordening (EG) nr. 1333/2008	PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16-33	Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven
Verordening (EG) nr. 1334/2008	PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34-50	Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG
Verordening (EG) nr. 1162/2009	PB L 314 van 1.12.2009, blz. 10-12	Verordening (EG) nr. 1162/2009 van de Commissie van 30 november 2009 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad

Verordening (EG) nr. 931/2011	PB L 242 van 20.9.2011, blz. 2-3	Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 van de Commissie van 19 september 2011 inzake de traceerbaarheidsvoorschriften die bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn vastgesteld
Verordening (EG) nr. 1169/2011	PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18-63	Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad, en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie
Verordening (EG) nr. 1337/2013	PB L 335 van 14.12.2013, blz. 19-22	Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1337/2013 van de Commissie van 13 december 2013 tot vaststelling van de regels voor de toepassing van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad, wat betreft het vermelden van het land van oorsprong of de plaats van herkomst voor vers, gekoeld of bevroren vlees van varkens, schapen, geiten en pluimvee
Richtlijn 92/118/EEG	PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49-68.	Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG

Richtlijn 96/22/EG	PB L 125 van 23.5.1996, blz. 3-9.	Richtlijn 96/22/EG van de Raad van 29 april 1996 betreffende het verbod op het gebruik, in de veehouderij, van bepaalde stoffen met hormonale werking en van bepaalde stoffen met thyreostatische werking, alsmede van bèta-agonisten en tot intrekking van de Richtlijnen 81/602/EEG, 88/146/EEG en 88/299/EEG
Richtlijn 96/23/EG	PB L 125 van 23.5.1996, blz. 10-32.	Richtlijn 96/23/EG van de Raad van 29 april 1996 inzake controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in producten daarvan en tot intrekking van de Richtlijnen 85/358/EEG en 86/469/EEG en de Beschikkingen 89/187/EEG en 91/664/EEG
Richtlijn 96/93/EG	PB L 13 van 16.1.1997, blz. 28-30.	Richtlijn 96/93/EG van de Raad van 17 december 1996 inzake de certificering van dieren en dierlijke producten
Richtlijn 97/78/EG	PB L 24 van 30.1.1998, blz. 9-30.	Richtlijn 97/78/EG van de Raad van 18 december 1997 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor producten die uit derde landen in de Gemeenschap worden binnengebracht
Richtlijn 98/83/EG	PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32-54.	Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water