



FAQ

Föderalagentur
für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

.be



FAQ Eigenkontrolle

Validierungsdatum: 26.09.2025

Gültig ab: 26.09.2025

#

Inhaltsverzeichnis

Ziele und Anwendungsbereich.....	3
Normative Verweise.....	3
Begriffe, Definitionen und Empfänger.....	4
Chronologischer Überblick.....	6
Eigenkontrolle.....	9
Ringversuche.....	22
Aktivitäten.....	28
Handbücher.....	40
OCI.....	42
Audit.....	48

#

Ziele und Anwendungsbereich

Zweck dieses Dokuments ist die Verbreitung von Fragen, die von Anbietern, Prüfern usw. bezüglich der Gesetzgebung zur „Eigenkontrolle“¹, ihrer Anwendung und ihrer Folgen gestellt werden, sowie der Antworten auf diese Fragen.

Da die Fragen verschiedene Themen der Eigenkontrolle betreffen, wurden die Antworten in mehrere Kapitel unterteilt:

- Eigenkontrolle
- Laborübergreifende Analysen
- Aktivitäten
- Handbücher
- OCI
- Audit

Normative Verweise

- 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
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 767/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. Juli 2009 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Futtermitteln
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Königlicher Erlass vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für

¹Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

die Herstellung und/oder das In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln verwendet wird.

- Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette
- Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen
- Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über Lebensmittelhygiene (KE H1)
- Königlicher Erlass vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (KE H2)
- Ministerieller Erlass vom 22. Januar 2004 über die Modalitäten für die Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette
- Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerung der Modalitäten zur Anwendung der Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben der Nahrungsmittelkette
- Procédure pour l'utilisation d'un scope flexible d'accréditation dans le cadre des guides autocontrôle dans le secteur de l'industrie alimentaire et des fournisseurs concernés (BELAC 2-403)
- Verfahren zur Zulassung von Zertifizierungs- und Inspektionsstellen nach dem Königlichen Erlass über die Eigenkontrolle (2010/276/PCCB)
- Technische Spezifikation für Abweichungen bei Audits (2013/643/PCCB)
- Von der FASNK genehmigte Handbücher

Begriffe, Definitionen und Empfänger

Begriffe und Definitionen

- **Handbuch:** von der FASNK anerkanntes Handbuch
- **Eigenkontrolle:** alle Maßnahmen, die die Anbieter ergreifen, um zu gewährleisten, dass die Erzeugnisse, die ihrer Verwaltung unterliegen, auf sämtlichen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen:
 - den Rechtsvorschriften in Bezug auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette genügen,
 - den zum Zuständigkeitsbereich der Agentur gehörenden Rechtsvorschriften in Bezug auf die Qualität der Erzeugnisse genügen,
 - den Vorschriften über die Rückverfolgbarkeit und die Überwachung der effektiven Einhaltung dieser Vorschriften genügen.
- **Agentur:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- **Laborübergreifende Analyse:** Ringanalyse (Ringversuch)

- **Überprüfung von Messgeräten:** Bestätigung durch konkrete Nachweise, dass die spezifizierten Anforderungen erfüllt sind

Abkürzungen

- **KM:** Korrekturmaßnahmen
- **FASNK:** Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- **ME:** Ministerieller Erlass
- **KE:** Königlicher Erlass
- **BELAC:** die belgische Akkreditierungsstruktur
- **GHP:** Gute Hygienepraxis
- **BRCGS:** British Retail Consortium Global Standard for Food Safety
- **KKP:** Kritischer Kontrollpunkt
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP:** Hazard analysis and critical control point system
- **IFS:** International Food Standard
- **NC:** nicht konform
- **NC A:** nicht konform A
- **NC B:** nicht konform B
- **OCI:** Zertifizierungs-/Kontrollstelle
- **AP:** Aufmerksamkeitspunkt
- **PAP:** Ort-Aktivität-Produkt
- **Ver.:** Verordnung
- **EKS:** Eigenkontrollsystem
- **LKE:** Lokale Kontrolleinheit

Zielgruppe

Jede Person, die an Eigenkontrolle interessiert oder von ihr betroffen ist. Die Personalmitglieder der FASNK.

Chronologischer Überblick

Identifizierung des Dokuments	Änderungen	Nachweis	Gültig ab
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 0 – 2007	Erste Version des Dokuments		
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 1 – 2007	Korrekturen zu den Fragen		01-10-2009
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 2 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		01-03-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 3 – 2007	Neue Fragen		10-06-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 4 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		23-08-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 5 – 2007	Neue Fragen		15-10-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 6 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		20-02-2011
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 7 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		25-03-2011
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 8 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		05-02-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 9 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		22-03-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 10 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		19-04-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 11 – 2007	Neue Fragen		05-07-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 12 – 2007	Neue Fragen		30-07-2012

PB 07 – FAQ INTERNET – REV 13 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		09-10-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 14 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		27-12-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 15 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		18-03-2013
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 16 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		10-05-2013
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 17 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		12-05-2014
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 18 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		15-10-2014
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 19 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		24-02 -2015
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 20 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		29-02-2016
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 21 – 2007	Korrekturen zu den Fragen		31-01-2017
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 22 – 2007	Anderung von Normen und Streichung von Fragen		23-07-2018
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 23 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		04-11-2019
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 24 – 2007	Streichung von Fragen		07-02-2020
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 25 – 2007	Neue Frage und Korrektur		20-05-2020
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 26 – 2007	Neue Frage und Korrektur		23-07-2020
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 27 – 2007	Neue Fragen		28-08-2020

PB 07 – FAQ INTERNET – REV 28 – 2007	Korrektur		10-05-2021
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 29 – 2007	Neue Fragen		24-01-2022
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 30 – 2007	Neue Fragen und Korrekturen zu den Fragen		15-01-2025
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 31 – 2007	Korrektur		23-01-2025
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 32 – 2007	Korrektur einer Frage und von Antworten		26-09-2025

Eigenkontrolle

1.

- **Frage**

Wie erreicht man eine gültige Eigenkontrolle?

- **Antwort**

- Die Einführung eines Eigenkontrollsystems (EKS) in den Unternehmen des Agrar- und Ernährungssektors ist obligatorisch. Die Validierung dieses Eigenkontrollsystems ist jedoch optional.

- Wenn ein Unternehmen in einem Sektor tätig ist, der über ein von der FASNK validiertes Handbuch verfügt (Liste der validierten Handbücher auf der Internetseite: <http://www.afsca.be/eigenkontrolle/leitlinien/>, auf der Ebene des Links „Liste: aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher“), kann es sich an eine von der FASNK anerkannte Zertifizierungsstelle wenden, wenn es sein Eigenkontrollsystem validieren lassen möchte.

Dazu reicht es seinen Antrag direkt bei der Zertifizierungsstelle seiner Wahl ein (Kontaktdaten auf der Internetseite: <http://www.fasnk.be/eigenkontrolle/oci/>, unter dem Link „Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen für jedes Handbuch der Eigenkontrolle“).

Es kann auch beschließen, keine Zertifizierungsstelle einzuschalten und sich direkt an die FASNK zu wenden. Dazu reicht es, seinen Antrag bei der zuständigen Lokalen Kontrolleinheit (LKE) ein (Daten verfügbar auf der Internetseite: <http://www.fasnk.be/lke/>, im Bereich „Die Lokalen Kontrolleinheiten (LKE)“).

Ein Unternehmen, das eine Zertifizierungsstelle zur Validierung seines Eigenkontrollsystems einschaltet, kann die Ausstellung eines Zertifikats beantragen, wenn der Abschluss des Audits positiv ist (die FASNK validiert wie die Zertifizierungsstellen die Eigenkontrollsysteme, stellt aber kein Zertifikat aus). Darüber hinaus kann ein Unternehmen, das private Pflichtenhefte einhält, wenn es eine Zertifizierungsstelle auffordert, sein Eigenkontrollsystem zu validieren, bei dieser Stelle beantragen, ein kombiniertes Audit durchzuführen, bei dem auch die Einhaltung privater Pflichtenhefte überprüft wird. Kombinierte Prüfungen ermöglichen es Unternehmen, ihre Prüfungskosten zu begrenzen.

Im Gegensatz zu den Zertifizierungsstellen prüft die FASNK nicht die Einhaltung privater Pflichtenhefte und führt daher kein kombiniertes Audit durch.

- Wenn ein Unternehmen in einem Sektor tätig ist, der nicht über ein von der FASNK validiertes Handbuch verfügt (Liste der validierten Handbücher auf der Internetseite: <http://www.fasnk.be/eigenkontrolle/leitlinien/>, auf der Ebene des Links „aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher“), muss es sich an die FASNK wenden, wenn es sein Eigenkontrollsystem validieren lassen möchte. Dazu reicht es, seinen Antrag bei der zuständigen Lokalen Kontrolleinheit (LKE) ein (Daten verfügbar auf der Internetseite: <http://www.fasnk.be/lke/>, im Bereich „Die Lokalen Kontrolleinheiten (LKE)“).

2.

- **Frage**

Wenn ein Anbieter für die Durchführung bestimmter Tätigkeiten (Entbeiner, Reinigungsteams usw.) unabhängige Auftragnehmer einsetzt, erstreckt sich das Audit auch auf diese unabhängigen Auftragnehmer?

- **Antwort**

Diese Personen gelten als Subunternehmer und unterliegen der Verantwortung des Unternehmens, sie müssen die sie betreffenden Teile des Handbuchs beachten und auch als eigenes Personal bewertet werden.

Die Berücksichtigung dieser Personen in Bezug auf ihren Beitrag wird in der FAQ Finanzierung beschrieben.

3.

- **Frage**

Worin besteht der Unterschied zwischen einem kritischen Kontrollpunkt (KKP) und einem Aufmerksamkeitspunkt (AP)?

- **Antwort**

Ein kritischer Kontrollpunkt (KKP) ist ein Punkt, ein Schritt oder ein Verfahren, dessen Kontrolle für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette unerlässlich ist. Hinsichtlich eines KKP ist eine spezifische kontinuierliche Kontrolle erforderlich, die durch Aufzeichnungen nachzuweisen ist.

Ein Aufmerksamkeitspunkt (AP) ist ein Punkt, Schritt oder Verfahren, der/das für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette wichtig ist, aber ein geringeres Risiko darstellt. Hinsichtlich eines Aufmerksamkeitspunkts ist eine kontinuierliche Kontrolle nicht erforderlich. Allgemeine Kontrollmaßnahmen wie gute Hygienepraktiken und die regelmäßige Überwachung ihrer ordnungsgemäßen Anwendung können ausreichen.

4.

- **Frage**

Wie identifiziert man kritische Kontrollpunkte (KKP)?

- **Antwort**

Zur Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte gibt es verschiedene Methoden. Dies sind die Entscheidungsbaum-Methode und die Risikomatrix-Methode. Der wissenschaftliche Ausschuss der FASNK befürwortet in seinen Stellungnahmen zu den sektoralen Leitlinien die Anwendung der Risikomatrix-Methode zur Bestimmung der kritischen Kontroll- und Aufmerksamkeitspunkte.

5.

- **Frage**

Müssen Unternehmen, die eine Zulassung beantragen, diese gleichzeitig mit der Validierung des Eigenkontrollsystems (EKS) beantragen?

- **Antwort**

Nein, das Unternehmen entscheidet selbst, ob es die EKS-Validierung durchführt oder nicht. Jedes Unternehmen muss über ein EKS verfügen, aber eine Validierung ist nicht obligatorisch. Achtung: Der erste Besuch für den Zulassungsantrag muss

immer von der FASNK durchgeführt werden (im Rahmen der vorläufigen Zulassung), der zweite (im Rahmen der endgültigen Zulassung) kann auch von einer OCI durchgeführt werden.

6.

- **Frage**

Muss eine Liste der zugelassenen Lieferanten vorgelegt werden?

- **Antwort**

Ja, da die Anbieter ihre Lieferanten bewerten müssen und in diesem Zusammenhang eine Liste der zu bewertenden Lieferanten erforderlich ist. Achtung, die Bewertung der Lieferanten betrifft nur die direkten Lieferanten der Betriebe. Jede Stufe der Nahrungsmittelkette ist für die Bewertung ihrer eigenen Lieferanten verantwortlich.

7.

- **Frage**

Welche Elemente sind bei der Bewertung der Lieferanten zu berücksichtigen?

- **Antwort**

Dies sind die relevanten Elemente im Rahmen der Eigenkontrolle (Sicherheit der Nahrungsmittelkette, Rückverfolgbarkeit, regulatorische Qualität usw.). Dazu gehören unter anderem: Einhaltung der Produktspezifikationen des Käufers, Temperatur der gelieferten Erzeugnisse, Zustand der Verpackung, Verfügbarkeit von Analyseberichten und/oder Konformitätszertifikaten, Vorhandensein von Rückverfolgbarkeitsdaten, Sauberkeit der Transportmittel, Lieferantenregistrierung bei der Agentur (siehe Foodweb) usw.

8.

- **Frage**

Wer ist für die Einhaltung der Gesetzgebung hinsichtlich der „Eigenkontrolle“ verantwortlich, wenn eine ausgestattete Anlage an einen Anbieter vermietet wird, der sie im Rahmen seiner Tätigkeit nutzt (Beispiel: ein Café, das von einer Eigentümerbrauerei an einen Anbieter vermietet wird)?

- **Antwort**

Für die Einhaltung der Gesetzgebung hinsichtlich der „Eigenkontrolle“ ist der Mieter verantwortlich. Es ist seine Aufgabe, ein EKS zu entwickeln und zu implementieren, und nicht die des Eigentümers.

Entspricht die Infrastruktur und/oder Ausstattung nicht den Anforderungen der „Eigenkontrolle“-Gesetzgebung, muss der Mieter gegebenenfalls seine Aktivitäten bis zur Behebung der Situation unterbrechen.

Dies gilt auch bei vorübergehenden Aktivitäten, wie z.B. der gelegentlichen Anmietung eines Festsaals durch einen Caterer, in dem er Mahlzeiten serviert. In einer solchen Situation ist nicht der Eigentümer des Saals für die Einhaltung der

Gesetzgebung hinsichtlich der „Eigenkontrolle“ verantwortlich, sondern der Caterer, der die Mahlzeiten serviert.

Ausnahme: Wenn ein Anbieter mit der Zulassung/Genehmigung eines anderen Anbieters arbeitet, ist der Inhaber der Zulassung/Genehmigung für die Einhaltung der Anforderungen der Zulassung/Genehmigung verantwortlich.

9.

- **Frage**

Erhalten die Anbieter bei der Registrierung bei der FASNK eine Bescheinigung?

- **Antwort**

Wenn die Tätigkeit des Anbieters eine Genehmigung oder Zulassung erfordert, teilt die FASNK dem Unternehmen schriftlich mit, dass eine Genehmigung oder Zulassung erteilt wurde. Zusätzlich wird bei einer einfachen Anmeldung ein Bestätigungsschreiben an den Anbieter versandt. Im B2C-Sektor erhalten die Anbieter zusätzlich eine Genehmigungs- oder Registrierungsbescheinigung, die ausgehängt werden muss.

Beim Audit kontrolliert der Prüfer das Vorhandensein des Zulassungs- oder Genehmigungsschreibens im Betrieb. Im Falle einer Registrierung reicht es, dass die Aktivität in der Datenbank der Agentur erscheint.

Im Hotel- und Gaststättengewerbe sowie im Einzelhandel kontrolliert der Prüfer auch den Aushang von Genehmigungs- oder Registrierungsbescheinigungen.

10.

- **Frage**

Wo findet man die Unternehmensnummer eines Anbieters?

- **Antwort**

Die Geschäftsnummern finden Sie auf der Website der Agentur (Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Foodweb).

Die Unternehmensnummern sind auch auf der Website der Zentralen Datenbank der Unternehmen verfügbar. (<http://kbopub.economie.fgov.be/kbopub/zoeknummerform.html?lang=de>).

Es muss eine Suche nach Name, Bezeichnung, ggf. in Kombination mit einer Postleitzahl und/oder einem Unternehmenstyp durchgeführt werden. Die so gewonnenen Informationen werden in Form einer Tabelle bereitgestellt, deren erste Spalte die Unternehmensnummer enthält. Darüber hinaus ist die Unternehmensnummer in der Regel die Mehrwertsteuernummer des Unternehmens, der eine „0“ vorangestellt ist.

11.

- **Frage**

Wo findet man die Niederlassungseinheitsnummer?

- **Antwort**

Die Niederlassungseinheitsnummern finden Sie auf der Website der Agentur (Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Foodweb). Die Niederlassungseinheitsnummern sind auch auf der Website der Zentralen Datenbank der Unternehmen (<https://kbopub.economie.fgov.be/kbopub/zoeknummerform.html?lang=de>) verfügbar. Anschließend muss eine Suche nach Name, Bezeichnung, ggf. in Kombination mit einer Postleitzahl und/oder einem Unternehmenstyp durchgeführt werden. Die so gewonnenen Informationen werden in Form einer Tabelle bereitgestellt, deren letzte Spalte die „Niederlassungseinheitsnummer“ enthält. Durch Anklicken der Nummer erscheint eine neue Tabelle, in der die Niederlassungseinheitsnummer steht.

12.

- **Frage**

Welche Mindestanforderungen gelten für die, Verifizierung und Justierung von Messgeräten?

- **Antwort**

Im Rahmen der Eigenkontrolle ist es wichtig, dass die Messgeräte einwandfrei funktionieren. Die FASNK verlangt keine Eichung, sondern die Überprüfung der einwandfreien Funktionsweise und gegebenenfalls die Justierung (Verfahren, mithilfe dessen die Funktionsfähigkeit eines Messgeräts an seinen Zweck angepasst wird) von Messgeräten, die einen Einfluss auf die Sicherheit der Nahrungsmittelkette haben. Die Häufigkeit einer solchen Überprüfung oder Justierung kann nicht vorgeschrieben werden, es sei denn, es bestehen besondere Vorschriften oder es liegen besondere Umstände vor. Es ist daher Aufgabe des Anbieters, die Verfahren einzuführen, die es ermöglichen, das erwartete Ergebnis zu erzielen.

Beispiel 1: Die Funktion eines pH-Meters wird mit einer Standardlösung mit garantiertem pH-Wert überprüft, deren Wert nahe dem vom Bediener zu messenden pH-Wert liegt (siehe Bedienungsanleitung des pH- Meters). Entspricht der Messwert nicht dem garantierten pH-Wert der Standardlösung, ist eine Justierung erforderlich (siehe Bedienungsanleitung), damit das pH-Meter die richtige Messung liefert.

Beispiel 2: Ein Thermometer wird mit kochendem Wasser und schmelzendem Eis auf einwandfreie Funktion geprüft. Wenn das Thermometer konstant 3 °C höher als erwartet anzeigt, was bedeutet, dass der Fehler systematisch ist, kann das Thermometer unter Berücksichtigung der festgestellten Abweichung verwendet werden (wenn ein nicht systematischer Fehler vorliegt, muss das Thermometer ausgetauscht oder repariert werden).

13.

- **Frage**

Wann kann ein Anbieter von einem Bonus profitieren?

- **Antwort**

Der Bonus gilt ab dem Jahr, das auf die erste Validierung des Eigenkontrollsystems folgt. Diese Validierung muss alle Tätigkeiten der jeweiligen NEN betreffen.

In den darauffolgenden Jahren wird der reduzierte Tarif angewandt, wenn alle Tätigkeiten während des gesamten vorherigen Jahres durch ein validiertes Eigenkontrollsystem abgedeckt waren.
Siehe auch FAQ Finanzierung.

14.

- **Frage**

Wann muss eine neue Tätigkeit im Rahmen eines Audits geprüft werden, um weiterhin von dem Bonus profitieren zu können?

- **Antwort**

Die neue Tätigkeit muss binnen 12 Monaten nach ihrer Aufnahme validiert werden, um den Bonus weiterhin zu erhalten. Wird die Tätigkeit nicht binnen 12 Monaten im Rahmen eines Audits geprüft, verliert die NEN zumindest das Anrecht auf den Bonus für das Jahr, das auf die Aufnahme der neuen Tätigkeit folgt, und das darauffolgende Jahr.

15.

- **Frage**

Wird die Häufigkeit von Inspektionen in einem Unternehmen reduziert, wenn es über eine validierte Eigenkontrolle verfügt?

- **Antwort**

Für die Inspektionen wird je nach Tätigkeitsbereich eine Grundfrequenz festgelegt. Auf Unternehmensebene kann sich diese Häufigkeit erhöhen (nur bei der Verarbeitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs), verringern oder stabil bleiben, je nach den Ergebnissen der Vorjahre. Die Häufigkeit der Inspektionen wird durch das Vorhandensein einer validierten Eigenkontrolle, die Ergebnisse früherer Inspektionen und die erhaltenen Protokolle und Verwarnungen beeinflusst. Das Vorhandensein einer validierten Eigenkontrolle wird bei der Festlegung der Häufigkeit der Inspektionen ab dem zweiten Monat nach dem Monat, in dem die Validierung der Eigenkontrolle in der Datenbank der Agentur erfasst wurde, berücksichtigt.

Siehe Inspektionsfrequenzen im Business Plan 2015-2017 auf der Website der Agentur (<http://www.favv.be/businessplan-de/2015-2017/inspektion/>).

Gezielte Inspektionen aufgrund einer Beschwerde, des Antrags eines Richters oder einer Behörde, der Überwachung von Nicht-Konformitäten usw., sind von der Abnahme der Inspektionsfrequenz nicht betroffen.

16.

- **Frage**

Eine Betriebseinheit hat die Aktivitäten A und B. Muss dieser Betrieb über ein validiertes Eigenkontrollsystem für seine beiden Tätigkeiten verfügen, um von einer Verringerung der Inspektionsfrequenzen seiner Tätigkeiten zu profitieren?

- **Antwort**

Eine Verringerung der Inspektionsfrequenz wird bei einer bestimmten Tätigkeit gewährt, wenn sie durch ein validiertes Eigenkontrollsystem abgedeckt ist. Die Situation anderer Aktivitäten hinsichtlich der Eigenkontrolle hat keinen Einfluss. Wenn das Eigenkontrollsystem für die Tätigkeit A, nicht aber für die Tätigkeit B validiert ist, profitiert der Anbieter in der gegenwärtigen Situation von einer Verringerung der Inspektionen für seine Tätigkeit A, nicht jedoch für die Tätigkeit B. Achtung! Wenn ein Handbuch verwendet wird, müssen alle Tätigkeiten, die in den Geltungsbereich des Handbuchs fallen und vom Betrieb durchgeführt werden, bei der Validierung des Eigenkontrollsystems überprüft werden. Die Prüfer können sich nicht darauf beschränken, nur einen Teil der vom Handbuch abgedeckten Tätigkeiten zu prüfen.

17.

- **Frage**

Nach welcher Zeit wird die Validierung/Zertifizierung des Eigenkontrollsystems eines Unternehmens berücksichtigt, um die Häufigkeit der FASNK-Inspektionen in diesem Unternehmen zu bestimmen?

- **Antwort**

Die Vorschriften und der Geschäftsplan der Agentur sehen vor, dass die Häufigkeit der Inspektionen bei den Anbietern vom Folgenden abhängt:

- von der Validierung/Zertifizierung des Eigenkontrollsystems des Unternehmens;
- von den Ergebnissen früherer Inspektionen im Unternehmen;
- von repressiven oder administrativen Maßnahmen, die zuvor gegen das Unternehmen verhängt wurden (Protokoll, Verwarnung).

Die Häufigkeit der Kontrollen durch die Agentur hängt daher unter anderem vom Vorhandensein eines validierten Eigenkontrollsystems ab. Diese Validierung/Zertifizierung wird bei der Festlegung der Inspektionsfrequenzen einen Monat nach ihrer Eingabe in die FASNK- Datenbank durch die Zertifizierungsstelle berücksichtigt. Eine eventuelle Verringerung der Inspektionsfrequenzen gilt für die Tätigkeit(en), deren Prüfung günstig verlief. Es ist daher nicht unbedingt erforderlich, dass alle Tätigkeiten der Unternehmen durch ein validiertes Eigenkontrollsystem abgedeckt werden, damit die Kontrollen weniger häufig erfolgen.

18.

- **Frage**

Müssen Floristen ein Eigenkontrollsystem einrichten?

- **Antwort**

Floristen, die nur an Verbraucher Pflanzen verkaufen, die nicht wieder in den Boden eingebracht werden sollen (Schnittblumen, Topfpflanzen), unterliegen nicht den „Eigenkontrollbestimmungen“ und müssen nicht bei der Agentur registriert werden. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass dem Verbraucher neben den Pflanzen auch Dünger verkauft wird.

Dagegen können Anbieter, die Pestizide, Düngemittel, Pflanzen, die wieder in den Boden eingebracht werden sollen, Setzlinge und Saatgut verkaufen, nicht als reine Floristen betrachtet werden; sie unterliegen den „Eigenkontrollbestimmungen“ und

müssen der Agentur bekannt sein.

19.

- **Frage**

Müssen Gartencenter ein Eigenkontrollsystem einrichten?

- **Antwort**

Gartencenter verkaufen Pestizide, Düngemittel, Pflanzen, die wieder in den Boden eingebracht werden sollen, Setzlinge und Saatgut; sie unterliegen den „Eigenkontrollbestimmungen“ und müssen der Agentur bekannt sein.

20.

- **Frage**

Müssen Park- und Gartenbaubetriebe ein Eigenkontrollsystem einrichten?

- **Antwort**

Park- und Gartenbaubetriebe, deren Tätigkeit auf die Pflege von Parks und Ziergärten beschränkt ist, unterliegen nicht den

„Eigenkontrollvorschriften“ und müssen der Agentur auch dann nicht bekannt sein, wenn sie im Rahmen dieser Pflügetätigkeit selbst Düngemittel, Pestizide oder Zierpflanzen verwenden, für die kein Pflanzenpass erforderlich ist.

Gartenbaubetriebe, deren Tätigkeit auf die Pflege von Parks und Ziergärten beschränkt ist, unterliegen jedoch „Eigenkontrollvorschriften“ und müssen der Agentur bekannt sein, wenn sie Zierpflanzen verwenden, für die ein Pflanzenpass erforderlich ist (PL99: Gartenbaubetriebe - AC123: Anlage/Pflege von Gärten - PR113: Zierpflanzen, für die eine Pflanzenpass-Zulassung erforderlich ist).

Wenn diese Unternehmer außerdem Düngemittel oder Pestizide an Dritte verkaufen, Pflanzen produzieren und/oder verkaufen, die wieder in den Boden eingebracht werden sollen usw., unterliegen diese Tätigkeiten ebenfalls den „Eigenkontrollvorschriften“ und müssen sie der Agentur bekannt sein.

21.

- **Frage**

Können andere Daten die Chargennummer ersetzen, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten?

- **Antwort**

Im Rahmen der Produktrückverfolgbarkeit müssen verschiedene Daten erfasst werden (Liefer- oder Empfangsdatum, gelieferte oder erhaltene Mengen, Adresse des Betriebs, der die Produkte liefert oder erhält usw.). Eine dieser Angaben ist die Identifikation der Produkte, die über die Chargennummer, aber auch über andere relevante Mittel wie das Haltbarkeitsdatum erfolgen kann.

22.

- **Frage**

Muss die Verwendung von Wasser in die HACCP-Studie einbezogen werden?

- **Antwort**

Die Verwendung von Wasser muss in den Anwendungsbereich der HACCP-Studie einbezogen werden, ob es sich um Stadtwasser, Brunnenwasser, Recyclingwasser usw. handelt.

23.

- **Frage**

Kann ein Anbieter Anleitungen/Dokumente, die in einer anderen Sprache als Niederländisch, Französisch oder Deutsch verfasst sind, für die Entwicklung seines Eigenkontrollsystems verwenden?

- **Antwort**

Ja. Anbieter können alle Dokumente verwenden, die sie für die Entwicklung ihres Eigenkontrollsystems für relevant halten. Es müssen jedoch Dokumente in niederländischer, französischer oder deutscher Sprache (in Übereinstimmung mit den Gesetzen vom 18. Juli 1966 über den Sprachengebrauch in Verwaltungsangelegenheiten) vorliegen, damit die Kontrolleure/Inspektoren der FASNK das ordnungsgemäße Funktionieren des Eigenkontrollsystems und seine Eignung überprüfen können.

24.

- **Frage**

Kann ein Anbieter bei der Durchführung der Eigenkontrolle Verfahren/Anweisungen/Formulare in einer anderen Sprache als Niederländisch, Französisch oder Deutsch verwenden?

- **Antwort**

Ja, dies kann sogar sehr nützlich sein, wenn der Anbieter nicht einheimisches Personal einsetzt, das die Landessprachen nicht beherrscht. Es müssen jedoch lesbare Dokumente in niederländischer, französischer oder deutscher Sprache (in Übereinstimmung mit den Gesetzen vom 18. Juli 1966 über den Sprachengebrauch in Verwaltungsangelegenheiten) vorliegen, damit die Kontrolleure/Inspektoren der FASNK das ordnungsgemäße Funktionieren des Eigenkontrollsystems überprüfen können. Dies kann z.B. durch zweisprachige Dokumente geschehen.

25.

- **Frage**

Welche spezifischen Daten zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln tierischen Ursprungs müssen verfügbar sein?

- **Antwort**

Neben den allgemeinen Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit legt die Verordnung (EG) Nr. 931/2011 spezifische Anforderungen für verarbeitete und unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs fest, die die Anbieter erfüllen

müssen.

Die Anbieter müssen anderen Anbietern, denen sie Lebensmittel tierischen Ursprung liefern, folgende Daten übermitteln:

- o Eine genaue Beschreibung der Lebensmittel;
- o Volumen oder Menge des Lebensmittels;
- o Namen und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, der das Lebensmittel versandt;
- o Namen und Anschrift des Versenders (des Eigentümers des Lebensmittels), sofern er sich von dem Lebensmittelunternehmer unterscheidet, der das Lebensmittel versandt hat;
- o Namen und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, an den die Lebensmittel versandt wurden;
- o Namen und Anschrift des Empfängers (des Eigentümers des Lebensmittels), falls dieser sich von dem Lebensmittelunternehmer unterscheidet, an den die Lebensmittel versandt wurden;
- o eine Referenznummer zur Identifizierung der Charge bzw. der Ladung;
- o das Versanddatum.

Der Anbieter, für den das Lebensmittel tierischen Ursprungs bestimmt ist, muss diese Informationen spätestens bei Entgegennahme der Lieferung erhalten. Alle Lebensmittelunternehmer stellen diese Informationen ebenfalls der FASNK unverzüglich zur Verfügung, auch während des Transports.

Diese Anforderung gilt nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten.

Die Einhaltung dieser Anforderungen muss im Rahmen von Audits der Eigenkontrollsysteme überprüft werden.

26.

- **Frage**

Welche spezifischen Daten über tiefgefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen verfügbar sein?

- **Antwort**

Laut der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen spezifische Informationen über tiefgefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs vorliegen.

Die folgenden Daten müssen dem Unternehmer, für den die gefrorenen Lebensmittel tierischen Ursprungs bestimmt sind, zur Verfügung stehen und ihm übermittelt werden:

- o das Produktionsdatum (genauer Tag), wobei es sich handelt:
 - um das Schlachtdatum bei ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften und Schlachtkörpervierteilen;
 - um das Datum der Tötung im Falle von Wild;
 - bei Fischereierzeugnissen um das Datum der Ernte oder des Fangs;
 - um das Datum der Verarbeitung, des Zerlegens, des Hackens oder der Zubereitung bei allen anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs;
- o Das Einfrierdatum (genauer Tag), wenn es vom Produktionsdatum abweicht.

Der Unternehmer, für den das gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs bestimmt ist, muss diese Informationen spätestens bei Entgegennahme der Lieferung erhalten.

Wird ein Lebensmittel aus einer Charge von Rohstoffen mit unterschiedlichen

Produktions- und Gefrierdaten hergestellt, so sind die frühesten Produktions- und/oder Gefrierdaten anzugeben.

Diese Anforderung gilt bis zu dem Zeitpunkt, zu dem ein Lebensmittel ordnungsgemäß gekennzeichnet ist, um an den Verbraucher geliefert oder zur Weiterverarbeitung verwendet zu werden (das Lebensmittel muss dann erhitzt und/oder geräuchert und/oder gesalzen und/oder verfeinert und/oder getrocknet und/oder mariniert und/oder extrahiert und/oder extrudiert werden).

Diese Anforderung gilt nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Sie gilt auch nicht für Hersteller, die den Verbraucher direkt beliefern, oder für Einzelhändler, die den Verbraucher oder andere Anbieter lokal und begrenzt beliefern (Grenze 30 % des Umsatzes und 80 km Entfernung).

Die Einhaltung dieser Anforderungen muss im Rahmen von Audits der Eigenkontrollsysteme überprüft werden.

27.

- **Frage**

Reicht bei der Prüfung eines KKP eine einfache Aufzeichnung, dass die Prüfung durchgeführt wurde?

- **Antwort**

Nein. Es muss festgestellt werden, wer die Kontrolle durchgeführt hat, wann die Kontrolle durchgeführt wurde, was kontrolliert wurde, das Ergebnis der Kontrolle, die Maßnahmen bei Nicht-Konformität. Achtung im Falle einer Lockerung, die Erfassung dieser Daten betrifft nur die Nicht-Konformität.

28.

- **Frage**

Kann man die Agentur um ein Audit zur Validierung des Eigenkontrollsystems für jede Tätigkeit bitten?

- **Antwort**

Grundsätzlich führt die Agentur auf Antrag für alle Tätigkeiten, für die sie Kontrollbefugnisse ausübt, Validierungsaudits der Eigenkontrollsysteme durch, unabhängig davon, ob die Tätigkeiten unter ein genehmigtes Handbuch fallen oder noch nicht genehmigt wurden. Steht ein Handbuch zur Verfügung, wird die von der Agentur durchgeführte Prüfung auf der Grundlage dieses Handbuchs oder ohne Handbuch durchgeführt, je nachdem, ob der Anbieter sein Eigenkontrollsystem auf der Grundlage dieses Handbuchs entwickelt und eingeführt hat oder nicht.

Es gibt jedoch einige Tätigkeiten (siehe die Tabelle unter dem folgenden Link): <https://favv-afsca.be/fr/themes/controles-par-lafsca-et-controles-internes-par-les-entreprises/controles-internes-des-entreprises/guides-dautocontrole/oci/arbredactivites-et-guides>), für die nach Ansicht der Agentur eine Prüfung wegen der besonderen Merkmale dieser Tätigkeiten nicht relevant ist. Die Eigenkontrollsysteme für diese Tätigkeiten werden daher nicht von der Agentur geprüft, und im Gegenzug wird der Beitrag der Anbieter, die diese Tätigkeiten durchführen, nicht durch die fehlende Validierung für diese spezifischen Tätigkeiten beeinflusst.

29.

- **Frage**

Muss das Eigenkontrollsystem eines Unternehmens, das in Drittländer exportiert, den spezifischen Anforderungen der Drittländer, die seine Produkte erhalten werden, Rechnung tragen?

- **Antwort**

Ja. Die Einhaltung dieser Anforderungen muss durch das Eigenkontrollsystem des ausführenden Unternehmens sichergestellt sein.

30.

- **Frage**

Können Anbieter im Rahmen ihrer Eigenkontrolle Infrarot-Thermometer zur Temperaturüberwachung einsetzen?

- **Antwort**

Um zuverlässige Messungen durchführen zu können, müssen bei Infrarot-Thermometern strenge Betriebsbedingungen eingehalten werden, außerdem sind sie weniger genau als Sondenthermometer. Der Einsatz eines Infrarot-Thermometers zum Temperatur-Screening ist zulässig, wenn die Einsatzbedingungen erfüllt sind. Nähert sich die gemessene Temperatur jedoch dem Grenzwert, ist eine zusätzliche Kontrolle mit einem Sondenthermometer erforderlich, um die Vorschriftsmäßigkeit der gemessenen Temperatur zu bestätigen.

31.

- **Frage**

Wie überprüft man die korrekte Funktion eines Thermometers, mit dem die Temperatur von Frittieröl kontrolliert wird?

- **Antwort**

Thermometer in Kühl- und Gefrierschränken können mit kochendem Wasser und schmelzendem Eis kontrolliert werden. Diese Technik eignet sich jedoch nicht für Thermometer, die die Temperatur von Frittieröl messen, da der Arbeitsbereich dieser Thermometer (170-190 °C) zu weit von der 0-100 °C-Zone entfernt ist. Zur internen Kontrolle muss man den Thermostat einer Fritteuse auf 180 °C einstellen und die Öltemperatur mit dem zu prüfenden Thermometer messen. Wenn das Thermometer eine Temperatur zwischen 177 °C und 183 °C anzeigt, ist dies akzeptabel. Andernfalls muss der Anbieter das Thermometer von einem Lieferanten/Hersteller/Labor überprüfen lassen.

32.

- **Frage**

Kann ein Unternehmen, das hauptsächlich in Flandern tätig ist, das jedoch eine

Niederlassung in der Wallonie (in einer Gemeinde „ohne sprachliche Erleichterungen“) betreibt, in der das Personal die niederländische Sprache beherrscht, sein Eigenkontrollsystem auf Niederländisch und nicht auf Französisch innerhalb der Niederlassung in der Wallonie dokumentieren?

- **Antwort**

Die Dokumente im Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem müssen in der Amtssprache der Gemeinde verfasst sein, in der das Unternehmen ansässig ist. Es müssen aber auch für die Mitarbeiter verständliche Anweisungen vorhanden sein, um die korrekte Umsetzung des Eigenkontrollsystems zu ermöglichen.

33.

- **Frage**

Müssen Hersteller und Großhändler von Verpackungen, die für die Verwendung in der Nahrungsmittelkette bestimmt sind, ein Eigenkontrollsystem einrichten, und gibt es ein Handbuch, das diese Tätigkeiten abdeckt und deren Überprüfung ermöglicht?

- **Antwort**

Die Einrichtung eines Eigenkontrollsystems ist auch für diese Anbieter verpflichtend. Es gibt kein Handbuch für die Herstellung und den Großhandel von Verpackungen, aber diese Tätigkeit kann von der Agentur ohne Handbuch geprüft werden. Wenn der Großhandel mit Verpackungen, die für die Verwendung in der Nahrungsmittelkette bestimmt sind, jedoch von einem Unternehmen durchgeführt wird, dessen Haupttätigkeit der Großhandel mit Lebensmitteln ist, kann das Handbuch G-039 verwendet werden.

34.

- **Frage**

Kann der Thermostat einer Fritteuse bei 175 °C statt bei 180 °C auf seine Funktion überprüft werden?

- **Antwort**

Der Thermostat einer Fritteuse muss auf Funktionstüchtigkeit bei der höchsten Temperatur, die im Betrieb zum Frittieren von Lebensmitteln verwendet wird, überprüft werden. Wenn diese Temperatur 175 °C beträgt, ist dies die Temperatur, bei der die Kontrolle durchgeführt wird.

35.

- **Frage**

Müssen der Probenahmeplan und die Probenahme im Rahmen der Eigenkontrolle bestimmten Bedingungen gerecht werden?

- **Antwort**

Unbeschadet der anderen Rechtsvorschriften und gesetzlichen Bestimmungen muss der Probenahmeplan, der im Rahmen der Eigenkontrolle ausgearbeitet

wurde, nicht nur repräsentativ für den kontaminierenden Stoff, sondern auch für die Art, das Volumen und das Risiko sein und dies sowohl auf der Ebene des Produktes als auch der Ebene der Tätigkeit des Anbieters. Darüber hinaus muss die Probenahme für die betroffenen Chargen repräsentativ sein.

Ringversuche

Dieses Kapitel betrifft Analysen, die im Rahmen der Eigenkontrolle durchgeführt werden, insbesondere Analysen zur Gewährleistung der Sicherheit der Nahrungsmittelkette oder der Qualität der Produkte, für die die Agentur zuständig ist.

1.

- **Frage**

Warum ist es für firmeneigene Labore interessant, an Ringversuchen teilzunehmen?

- **Antwort**

Die Teilnahme an Ringversuchen ermöglicht es dem Unternehmen, sich ein objektives Bild von der Leistungsfähigkeit seines Labors zu machen und die Zuverlässigkeit der im eigenen Haus durchgeführten Analysen zu bewerten. Interne Laboratorien müssen an solchen Ringversuchen teilnehmen, wenn sie Analysen im Rahmen der Eigenkontrolle durchführen (die Teilnahme an Ringversuchen ist darüber hinaus für akkreditierte und/oder zugelassene Laboratorien verpflichtend).

Auch die Labore von Unternehmen können regelmäßig zertifizierte Referenzmaterialien verwenden, um die interne Qualitätskontrolle zu gewährleisten. Dies kann als gleichwertig mit der Teilnahme an Ringanalysen angesehen werden.

In Ermangelung von Ringversuchen und zertifizierten Referenzmaterialien ist es auch möglich, parallele Analysen im Labor des Unternehmens und in einem akkreditierten externen Labor durchzuführen und die Ergebnisse der beiden Einheiten zu vergleichen. Die Teilnahme an Ringversuchen oder die Verwendung von zertifiziertem Referenzmaterial bietet jedoch eine bessere Garantie für die Bewertung der Ergebnisse, und diese Option sollte nach Möglichkeit gewählt werden.

2.

- **Frage**

Werden Ringversuche organisiert?

- **Antwort**

Informationen zu Ringversuchen finden Sie auf der Website www.eptis.bam.de. Auf dieser Seite kann man sich über Anbieter von Ringversuchen informieren.

Informationen zu diesem Thema finden Sie auch auf der Website der FASNK (→ Berufssektoren → Labor → Ringversuche).

Die Agentur selbst organisiert keine Ringversuche für Firmenlabore.

3.

- **Frage**

In welchem Maße muss auch das Labor eines Unternehmens auditiert werden?

- **Antwort**

Sofern es an der Umsetzung des Eigenkontrollsystems beteiligt ist, muss das Firmenlabor bei jedem Audit geprüft werden. Eigene Labore müssen nicht akkreditiert sein, sondern mit validierten Methoden, professionellen Laboranten und kalibrierten (= justierten) Geräten arbeiten.

4.

- **Frage**

Muss ein Anbieter, der akkreditierte Laboratorien als Teil seines Eigenkontrollsystems einsetzt, sicherstellen, dass diese an Ringanalysen teilnehmen?

- **Antwort**

Dies ist nicht erforderlich, wenn der Anbieter Laboratorien für Analysen (Matrizen-Parameter) in Anspruch nimmt, die unter ihre Akkreditierung fallen, da während des Akkreditierungsaudits eine Kontrolle der Betriebsweise des Labors und der Qualität der gelieferten Analyseergebnisse stattfindet. Um akkreditiert zu werden, müssen Laboratorien auch an Ringanalysen (Ringversuche) teilnehmen, sofern diese existieren.

5.

- **Frage**

Sind nur die auf der Website der Agentur genannten Ringversuche zulässig?

- **Antwort**

Die „anerkannten“ Ringversuche sind auf der Website der Agentur www.fasnk.be > Berufssektoren > Labor > Ringversuche aufgeführt. Es gibt zwei Listen, eine Liste der Ringversuche, an denen die von der Agentur zugelassenen Laboratorien unbedingt teilnehmen müssen, und eine Liste der Organisatoren „anerkannter“ Ringversuche, auf die sowohl interne als auch externe Laboratorien zurückgreifen können. Diese letzte Liste ist jedoch nicht erschöpfend, und wenn ein Labor an einem Ringversuch teilnehmen möchte, der nicht in der Liste enthalten ist, kann es sich an die Agentur wenden (siehe Kontaktperson unten), die entscheidet, ob der betreffende Ringversuch ausreichende Garantien bietet, um in die Liste der „anerkannten“ Ringversuche aufgenommen zu werden.

BU PT Schemes – LFSAGx

ir Alain Dubois Chaussée de Namur, 22 B-5030 Gembloux

Tel. +32 81 62 03 00

Fax +32 81 62 03 01

E-Mail: BUPTSchemes@favv-afscs.be

Laboratorien können auch die EPTIS-Datenbank (www.eptis.bam.de) benutzen, um nach Organisatoren von Ringversuchen zu suchen.

6.

- **Frage**

Wie soll man vorgehen, wenn es keine Ringversuche für eine bestimmte Art von Analyse gibt?

- **Antwort**

Ringversuche (Ringanalysen) können durch Analysen an zertifizierten Referenzproben ersetzt werden. Dies sind zwei gleichwertige Möglichkeiten, um nachzuweisen, dass ein (internes) Labor korrekt arbeitet.

7.

- **Frage**

Müssen für alle Analysen im Labor Ringversuche durchgeführt werden?

- **Antwort**

Nur Analysen, die im Rahmen der Eigenkontrolle durchgeführt werden, sind betroffen (Analysen zur Gewährleistung der Sicherheit der Nahrungsmittelkette oder der Qualität der Produkte, für die die Agentur zuständig ist). Darüber hinaus ist es nicht notwendig, Analysen für alle Matrix-Parameter-technischen-analytischen Kombinationen durchzuführen. Ähnliche Analysen (Matrix/technisch) können zusammengefasst werden, um die Anzahl der Ringversuche, an denen das Labor teilnehmen muss, zu begrenzen.

Für mikrobiologische Analysen werden beispielsweise Matrizen in vier Kategorien eingeteilt, die sich durch ihre physikalischen Eigenschaften auszeichnen:

- Kategorie I: Flüssigkeiten und Pulver (Milch, Kokosmilch, Milchpulver usw.);
- Kategorie II: Feststoffgemische (Hackfleisch, Separatorenfleisch, Wurstwaren, Schlagsahne, Eis, Sojasahne usw.);
- Kategorie III: kleine (oder sehr kleine) Feststoffe (getrocknete Petersilie/getrocknete Pilze, geriebene Möhren/Sellerie, Salat, Garnelen, Getreide, Tierfutter, gehackte Haselnüsse usw.);
- Kategorie IV: andere feste Stoffe (nicht gehacktes Fleisch, Käse, Gebäck, usw.).

Wird eine Ringanalyse für einen Parameter und eine Technik in einer Matrix durchgeführt, ist diese Ringanalyse für alle Matrizen der gleichen Kategorie ausreichend.

8.

- **Frage**

Wie oft muss ein Labor an Ringanalysen teilnehmen?

- **Antwort**

Alle Matrix-Parameter-Kombinationen müssen mindestens alle 3 Jahre einer Ringanalyse (Ringversuch) unterzogen werden. Alle verwendeten Analyseverfahren müssen mindestens einmal jährlich einer Ringanalyse unterzogen werden (siehe Website der Agentur > Berufssectoren > Labor > Ringversuche). Ringanalysen können durch die Verwendung von zertifizierten Referenzproben ersetzt werden. In Ermangelung von Ringanalysen und zertifizierten Referenzproben kann ein Probenaustausch zwischen dem Labor und einem akkreditierten Labor stattfinden

und der Nachweis erbracht werden, dass die erzielten Ergebnisse vergleichbar sind.

9.

- **Frage**

Wenn ein Unternehmen im Rahmen der Eigenkontrolle Analysen an ein externes Labor auslagert, muss das Labor akkreditiert sein?

- **Antwort**

Das ist nicht obligatorisch. Entscheidet sich die Einrichtung für ein nicht akkreditiertes Labor, muss sie sicherstellen, dass das Labor zuverlässige Ergebnisse liefert. Dies kann durch die Teilnahme an Ringanalysen oder die Verwendung von zertifizierten Proben, sofern vorhanden, nachgewiesen werden.

10.

- **Frage**

Was tun, wenn die Ergebnisse des Ringversuches nicht zufriedenstellend sind?

- **Antwort**

Wenn die Ergebnisse des Ringversuches (Ringanalyse) nicht zufriedenstellend sind (Beispiel: Z-Wert über 3), muss das Labor unverzüglich Korrekturmaßnahmen zur Verbesserung der Situation treffen. Bis die Lösung des Problems durch Ringversuche oder andere dem Labor zur Verfügung stehende Mittel nachgewiesen ist (siehe Antwort auf Frage 1 in diesem Kapitel), kann das Labor keine Analyseberichte erstellen. Während dieses Zeitraums müssen die im Rahmen der Eigenkontrolle durchgeführten Analysen an ein akkreditiertes Labor oder an ein Labor, das in Ringversuchen zufriedenstellende Ergebnisse erzielt hat, vergeben werden.

Für akkreditierte Laboratorien gelten zusätzlich die Richtlinien von BELAC.

11.

- **Frage**

Können ausländische Laboratorien zur Durchführung von Analysen im Rahmen der Eigenkontrolle herangezogen werden?

- **Antwort**

Ja, aber der Anbieter muss die gleichen Anforderungen erfüllen:

- Inanspruchnahme von in ihrem Herkunftsland akkreditierten Laboratorien für die angeforderte Analyse (Matrizes-Parameter) oder
- Inanspruchnahme von Labors, die an Ringanalysen teilnehmen oder Analysen an zertifizierten Referenzproben durchführen oder
- falls keine organisierten Ringanalysen oder zertifizierten Referenzproben verfügbar sind, Übermittlung von Doppelproben an zwei Laboratorien, um sicherzustellen, dass die gelieferten Ergebnisse zuverlässig sind.

12.

- **Frage**

Gilt die Meldepflicht auch für ausländische Labore?

- **Antwort**

Nein, aber in dem Vertrag, den die Anbieter, die Analysen von einem ausländischen Labor vornehmen lassen, mit einem solchen Labor schließen, muss eindeutig darauf hingewiesen werden, dass es dem Labor nicht gestattet ist, die Weitergabe von Informationen bezüglich der von den oben genannten Anbietern angefragten Analysen an die FASNK unter Berufung auf die Verschwiegenheitspflicht zu verweigern.

Demzufolge müssen die ausländischen Labore auf die Informationsanfragen vonseiten der Agentur bezüglich dieser Analysen antworten und dürfen die Verschwiegenheitspflicht nicht als Vorwand nehmen, um dieser Pflicht nicht nachzukommen.

13.

- **Frage**

Welche Laboratorien müssen an Ringversuchen teilnehmen?

- **Antwort**

Jedes Labor, das an der Sicherheit der Nahrungsmittelkette und an der Durchführung der Eigenkontrolle beteiligt ist.

Nicht akkreditierte Laboratorien, die für den eigenen Betrieb oder im Auftrag Dritter Eigenkontrollanalysen durchführen, müssen an den von der Agentur anerkannten Ringanalysen teilnehmen und zufriedenstellende Ergebnisse erzielen (falls keine Ringanalysen vorliegen, siehe Antwort auf Frage 1 dieses Kapitels).

Akkreditierte Laboratorien müssen diese Voraussetzung für die Teilnahme an Ringversuchen bereits erfüllen, um eine Akkreditierung zu erhalten. Wenn ein Unternehmen ein akkreditiertes externes Labor mit einer bestimmten Analyse auf einer bestimmten Matrix beauftragt, kann es daher davon ausgehen, dass die vom Labor gelieferten Ergebnisse nur aufgrund der Akkreditierung dieses Labors zuverlässig sind.

14.

- **Frage**

Wie wählt man eine Probe richtig aus und bereitet sie für einen Ringtest oder einen Ringversuch aus?

- **Antwort**

Unternehmen sind nicht verpflichtet, Ringanalysen zu organisieren. Laboratorien müssen nur an offiziellen Ringanalysen teilnehmen, um die Zuverlässigkeit ihrer Ergebnisse nachzuweisen.

Werden zum Nachweis der Zuverlässigkeit der Analyseergebnisse parallel im firmeneigenen Labor und in einem akkreditierten externen Labor an identischen Spaltproben Analysen durchgeführt, ist es unbedingt erforderlich, die Homogenität und Stabilität der Spaltproben sicherzustellen, um mögliche Abweichungen in den Ergebnissen der durchgeführten Analysen zu vermeiden.

Für quantitative Analysen wird empfohlen, nicht nur negative, sondern auch positive Proben zu wählen, um die Zuverlässigkeit der bei parallelen Analysen beobachteten Werte zu vergleichen. Beim Vergleich der Ergebnisse sollte besonders auf den

Unsicherheitsbereich der jeweiligen Messungen geachtet werden, um festzustellen, ob die Ergebnisse des internen Labors im Vergleich zu den Ergebnissen des akkreditierten Labors zuverlässig sind.

15.

- **Frage**

Wenn ein Unternehmen keine Analyse (gemäß seinem intern definierten Analyseplan) durchführt und sich auf die Ergebnisse der vom Lieferanten mitgeteilten Analysen stützt, muss es dann den von seinem Lieferanten gelieferten Wert mittels einer Analyse überprüfen oder ihn zu einem Ringversuch auffordern?

- **Antwort**

Wenn ein Unternehmen, um das ordnungsgemäße Funktionieren seiner Eigenkontrolle zu gewährleisten oder um sicherzustellen, dass seine Erzeugnisse ohne Gefahr für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette sind, Testergebnisse benötigt, die ihm von seinen Lieferanten mitgeteilt werden, ist es notwendig, dass es die Zuverlässigkeit der übermittelten Ergebnisse regelmäßig überprüft. Dies kann nur durch regelmäßige Kontrollanalysen erfolgen, um die Ergebnisse der von den Lieferanten kommunizierten Analysen zu bestätigen. Diese Kontrollanalysen können intern oder über ein externes Labor durchgeführt werden, das an Ringversuchen für die betreffenden Parameter-Matrix-Kombinationen teilnimmt. Analysen, die von Lieferanten durchgeführt werden, müssen auch in Labors durchgeführt werden, die an Ringversuchen teilnehmen.

16.

- **Frage**

Wenn man nicht an einem Ringversuch für eine Analysemethode teilnehmen kann, ist es dann möglich, die Zuverlässigkeit der Ergebnisse nachzuweisen und die Ringanalyse durch andere Alternativen zu berücksichtigen?

- **Antwort**

Bei sehr spezifischen Analysen, für die es keine Ringanalysen gibt, wird das Unternehmen aufgefordert, die Zuverlässigkeit seiner Ergebnisse mit einer der folgenden Alternativen nachzuweisen:

- regelmäßige Analyse von zertifizierten Referenzmaterialien (z.B. ein vermarkteter Standard mit zertifiziertem Inhalt) (überwacht mittels einer Kontrollkarte), die als gleichwertig mit der Teilnahme an Ringversuchen angesehen werden kann,
- in Ermangelung zertifizierter Referenzmaterialien regelmäßige Analysen von bekannten, stabilen und homogenen Kontrollproben durchführen und nachweisen, dass das Labor im Laufe der Zeit reproduzierbare Ergebnisse erzielt (mit Hilfe einer Kontrollkarte überwacht),
- parallele Analysen im Betriebslabor und in einem akkreditierten externen Labor an identischen Spaltproben durchführen und nachweisen, dass das interne Labor bei den gleichen Proben ähnliche Ergebnisse erzielt wie das externe Labor.

Aktivitäten

1.

- **Frage**

Wie kann sich ein Prüfer über alle Aktivitäten in einem Unternehmen informieren?

- **Antwort**

Mehrere Mittel können eingesetzt werden:

- den Anbieter befragen,
- die Unterlagen prüfen,
- die Aktivitäten im Unternehmen beobachten,
- die Aktivitäten in der Datenbank der Agentur kontrollieren.

Die Antworten des Anbieters werden akzeptiert, es sei denn, der Prüfer hat Beweise, dass sie unrichtig sind. In diesem Fall sollten alle vom Prüfer gefundenen Tätigkeiten im Prüfbericht erscheinen und nicht nur die vom Anbieter angegebenen.

2.

- **Frage**

Müssen alle von einem Unternehmen ausgeführten Tätigkeiten der Agentur mitgeteilt werden und in der Datenbank der FASNK erscheinen?

- **Antwort**

Ja.

Es gibt jedoch Ausnahmen. Bestimmte Aktivitäten, die obligatorisch mit anderen verbunden sind, müssen nicht gemeldet werden. Dies gilt z. B. bei einer Transporttätigkeit für ein Unternehmen der verarbeitenden Industrie, wenn dieser Transport nur die eigene Produktion betrifft. In einer solchen Situation muss die Transporttätigkeit nur angegeben werden, wenn das Unternehmen die Produkte anderer Anbieter transportiert (Transport im Auftrag Dritter).

Der Anbieter muss auch keine Tätigkeiten angeben, die unter seine Zulassung/Genehmigung fallen könnten und demselben Handbuch unterliegen. Dies ist beispielsweise der Fall bei einer Großhandelstätigkeit für ein Unternehmen des verarbeitenden Gewerbes, wenn dieser Großhandel nur seine eigene Produktion oder Produkte betrifft, die er nicht herstellt, zu deren Herstellung er aber berechtigt wäre und für deren Herstellung das gleiche Handbuch wie für die von ihm hergestellten Produkte gelten würde (Beispiele: eine Molkerei meldet die Großhandelsaktivität nicht, wenn sie ihre Produktion an andere Anbieter verkauft; eine Schokoladenfabrik erklärt nicht den Großhandel, wenn sie ihre Schokoladenproduktion an andere Anbieter und die von anderen Schokoladenfabriken hergestellte Schokolade verkauft; ein zugelassener Schweinefleischzerlegebetrieb meldet keine Großhandelstätigkeit an, wenn er seine Erzeugung von frischem Schweinefleisch sowie von frischem Schweinefleisch aus anderen Zerlegebetrieben an Anbieter verkauft; er muss jedoch eine Großhandelstätigkeit anmelden, wenn er frisches Geflügelfleisch aus Geflügelzerlegebetrieben an Anbieter verkauft, da seine Zulassung es ihm selbst nicht gestattet, Geflügel zu zerlegen; ein Fruchtsafthersteller meldet keine Großhandelstätigkeit für den Verkauf von Fruchtsäften, die er herstellt, oder von Fruchtsäften, die von anderen Betrieben hergestellt werden, an andere Anbieter, aber eine Großhandelstätigkeit, wenn er an andere Marktteilnehmer Wein verkauft,

den er nicht produziert).

Siehe auch das Rundschreiben der Agentur über die Registrierung, Genehmigung und Zulassung von Futtermittelbetrieben (<http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/alimentation/controle/>).

3.

- **Frage**

Muss ein Verarbeitungs- oder Großhandelsunternehmen, das unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse im Auftrag Dritter lagert, diese Lagertätigkeit der Agentur melden?

- **Antwort**

Diese Tätigkeit muss der Agentur nicht gemeldet werden, wenn das Unternehmen im Rahmen seiner Zulassung/Genehmigung identische Erzeugnisse auf eigene Rechnung lagert und die Lagerung dieser unverarbeiteten pflanzlichen Erzeugnisse in das Handbuch aufgenommen wird, der für seine Verarbeitungs- oder Großhandelstätigkeiten anwendbar ist.

Im gegenteiligen Fall muss die Lageraktivität für Dritte unter einem der drei folgenden PAP-Codes gemeldet werden:

- PL31: Lager, AC81: Lagerung bei Raumtemperatur außerhalb des Einzelhandels, PR52: Lebensmittel,
- PL31: Lager, AC84: gekühlte oder gefrorene oder tiefgefrorene Lagerung außerhalb des Einzelhandels, PR52: Lebensmittel,
- PL31: Lager, AC81: Lagerung bei Raumtemperatur außerhalb des Einzelhandels, PR29: andere Erzeugnisse als Lebens- und Futtermittel.

4.

- **Frage**

Sollen Export-/Import-/Handels-OUT/Handels-IN-Aktivitäten systematisch hinzugefügt werden, wenn diese Art von Aktivitäten beobachtet wird?

- **Antwort**

Dies ist nicht erforderlich, wenn die Tätigkeit nicht im Tätigkeitsbaum der Agentur enthalten ist (www.fasnk.be > Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

5.

- **Frage**

Welche Registrierungspflichten muss ein Anbieter erfüllen, wenn er Verbrauchern Lebensmittel über Verkaufsautomaten zur Verfügung stellt?

#

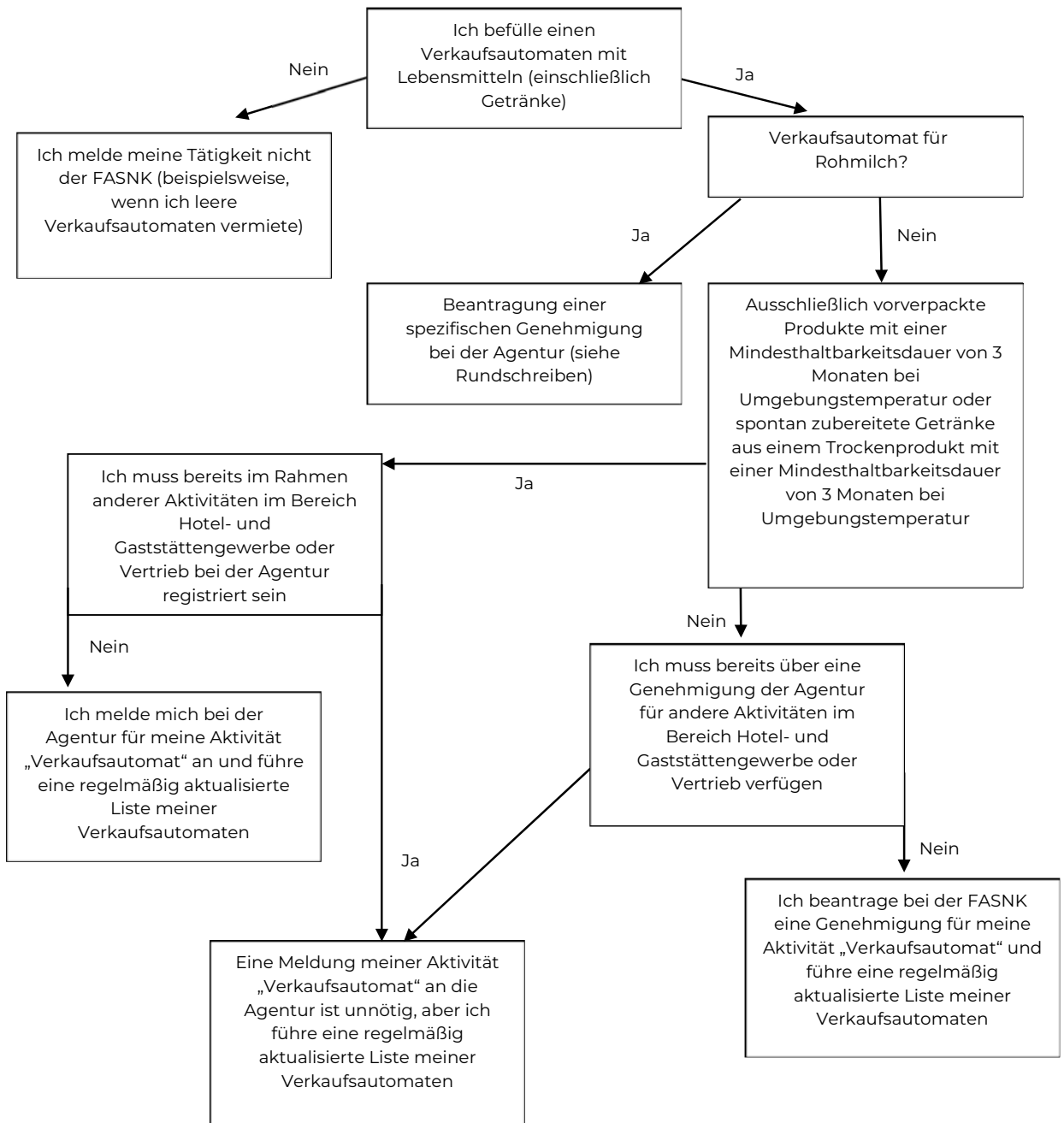
- **Antwort**

In der Praxis muss eine Bäckerei, die auch Automaten für Brot in verschiedenen Teilen der Stadt betreibt, den Betrieb der Automaten nicht speziell melden; eine Schule, die keine Kantine hat, aber Getränkeautomaten betreibt, muss diese Tätigkeit der Agentur melden, da sie ihre einzige Tätigkeit innerhalb der Nahrungsmittelkette ist.

Zur Erinnerung: An einem Verkaufsautomaten muss an gut sichtbarer Stelle der Name oder Firmenname, die Adresse in Belgien und gegebenenfalls die Telefonnummer der für die Lieferung des Geräts verantwortlichen Person oder Firma angebracht werden.

Darüber hinaus muss der Anbieter im Rahmen der Eigenkontrolle eine Liste aller installierten Automaten sowie deren Aufstellungsort und die Art der vertriebenen Produkte haben. Diese Liste muss immer auf dem neuesten Stand sein und den Auditoren und Inspektoren auf Anfrage zur Verfügung stehen.

#



6.

• **Frage**

Muss ein Verarbeitungsbetrieb, der Produkte direkt an seine Mitarbeiter verkauft, diese Einzelhandelstätigkeit der Agentur melden?

• **Antwort**

Nein.

7.

• **Frage**

Muss ein Verarbeitungsbetrieb, der Produkte direkt an Verbraucher verkauft, diese Einzelhandelstätigkeit der Agentur melden?

- **Antwort**

Dies ist nicht nötig, sofern der Direktverkauf vor Ort oder über einen in unmittelbarer Nähe zu der Niederlassungseinheit aufgestellten Automaten erfolgt und ausschließlich Produkte, die durch die Verarbeitungstätigkeit (bzw. die Verarbeitungstätigkeiten) abgedeckt sind, in diesem Rahmen verkauft werden.

In den folgenden Fällen ist eine zusätzliche Tätigkeit (Groß- oder Einzelhandel) jedoch zwingend erforderlich:

- Verkauf außerhalb der Niederlassungseinheit: beispielsweise auf Jahrmärkten, Messen oder an anderen außerhalb der Niederlassungseinheit befindlichen Orten;
- Verkauf anderer Lebensmittel: im Fall des Verkaufs von Produkten, die nicht durch die Verarbeitungstätigkeit (bzw. die Verarbeitungstätigkeiten) der Niederlassungseinheit abgedeckt sind, an den Verbraucher.

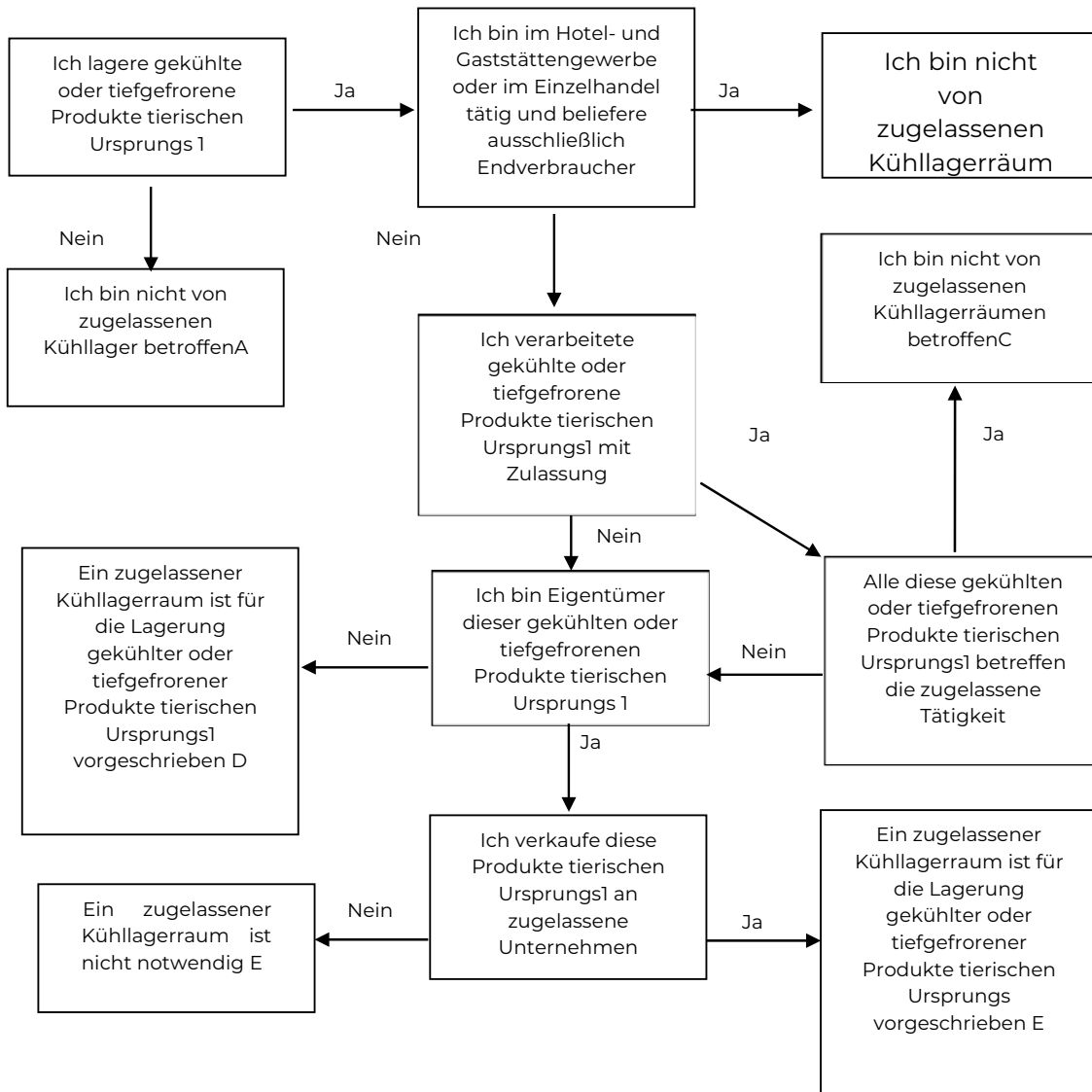
8.

- **Frage**

Ich lagere Lebensmittel tierischen Ursprungs, wann muss ich über einen zugelassenen Kühlageraum verfügen?

#

• **Antwort**



1) Frischfleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch, Fleischerzeugnisse, ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben, Mägen, Blasen und Därme, Speisegelatine, Lebensmittelkollagen, Blut oder Blutprodukte, Fleischextrakte, Fischereierzeugnisse, lebende Muscheln, Milch, Milchprodukte, Eierprodukte, flüssige Eier, Froschschenkel, Schnecken.

A)

Ich lagere Produkte (keine gekühlten oder gefrorenen Produkte tierischen Ursprungs) im Auftrag Dritter. Für die Entwicklung des Eigenkontrollsystems für meine Lagertätigkeit kann ich das Handbuch G-017 verwenden (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssektoren > Eigenkontrollen > Handbücher zur Eigenkontrolle > Liste: aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher). Ich muss auch meine untervertragliche Lagertätigkeit bei der FASNK anmelden und gegebenenfalls eine Genehmigung für eine untervertragliche Lagertätigkeit einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

Ich lagere meine eigenen Produkte (keine gekühlten oder gefrorenen Produkte tierischen Ursprungs) für meine Verarbeitungs- und/oder Handelstätigkeit(en). Für

die Entwicklung des Eigenkontrollsystems für diese Lagertätigkeit kann ich das Handbuch bzw. die Handbücher verwenden, das/die meine Verarbeitungs- und/oder Handelstätigkeit(en) abdeckt/abdecken (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Eigenkontrolle > Handbücher zur Eigenkontrolle > Liste: aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher). Die Erklärung meiner Verarbeitungs- und/oder Handelstätigkeit(en) gegenüber der Agentur ist ausreichend und ich muss daher meine Lagertätigkeiten nicht ausdrücklich angeben. Ich muss jedoch gegebenenfalls eine Genehmigung oder Zulassung für meine Verarbeitungs- und/oder Handelstätigkeit(en) einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

B)

Für die Entwicklung des Eigenkontrollsystems für meine Lagertätigkeit kann ich das Handbuch bzw. die Handbücher verwenden, das/die meine Tätigkeit(en) im Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe und/oder Einzelhandel abdeckt (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Eigenkontrollen > Handbücher zur Eigenkontrolle > Liste: aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher). Die Meldung meiner Tätigkeit(en) im Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe und/oder Einzelhandel an die Agentur ist ausreichend, daher muss ich meine Lagertätigkeit nicht gesondert deklarieren. Ich muss jedoch eine Genehmigung für meine Tätigkeit(en) im Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe und/oder Einzelhandel einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

C)

Ich lagere meine eigenen Produkte für meine Verarbeitungstätigkeiten. Für die Entwicklung des Eigenkontrollsystems für diese Lagertätigkeit kann ich das Handbuch bzw. die Handbücher verwenden, das/die meine Verarbeitungstätigkeit(en) abdeckt/abdecken (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Eigenkontrollen > Handbücher zur Eigenkontrolle > Liste: aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher). Die Erklärung meiner Verarbeitungstätigkeit(en) gegenüber der Agentur ist ausreichend und ich muss daher meine Lagertätigkeiten nicht ausdrücklich angeben. Ich muss jedoch eine Zulassung für meine Verarbeitungstätigkeit(en) einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

D)

Für die Entwicklung des Eigenkontrollsystems für meine Lagertätigkeit kann ich das Handbuch G-017 verwenden (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Eigenkontrollen > Eigenkontrollen > Alle Eigenkontrollen). Ich muss auch meine Lagertätigkeit als Subunternehmer bei der FASNK anmelden und die Zulassung für meinen Kühlagererraum einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

E)

Ich lagere gekühlte oder gefrorene tierische Produkte, deren Eigentümer ich bin, für meine Großhandelsaktivität. Für die Entwicklung des Eigenkontrollsystems für diese Lagertätigkeit kann ich das Handbuch G-039 verwenden, dessen Geltungsbereich meine Großhandelstätigkeit abdeckt (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Eigenkontrollen > Handbücher zur Eigenkontrolle >

Liste:

aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher) (Ausnahme: Großhandel mit Schlachtkörpern von Huftieren, der nicht von einem Handbuch abgedeckt wird). Die Anmeldung meiner Großhandelstätigkeit bei der Agentur ist ausreichend und ich muss daher meine Lagertätigkeit nicht gesondert angeben. Ich muss jedoch gegebenenfalls eine Genehmigung für meine Großhandelstätigkeit einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

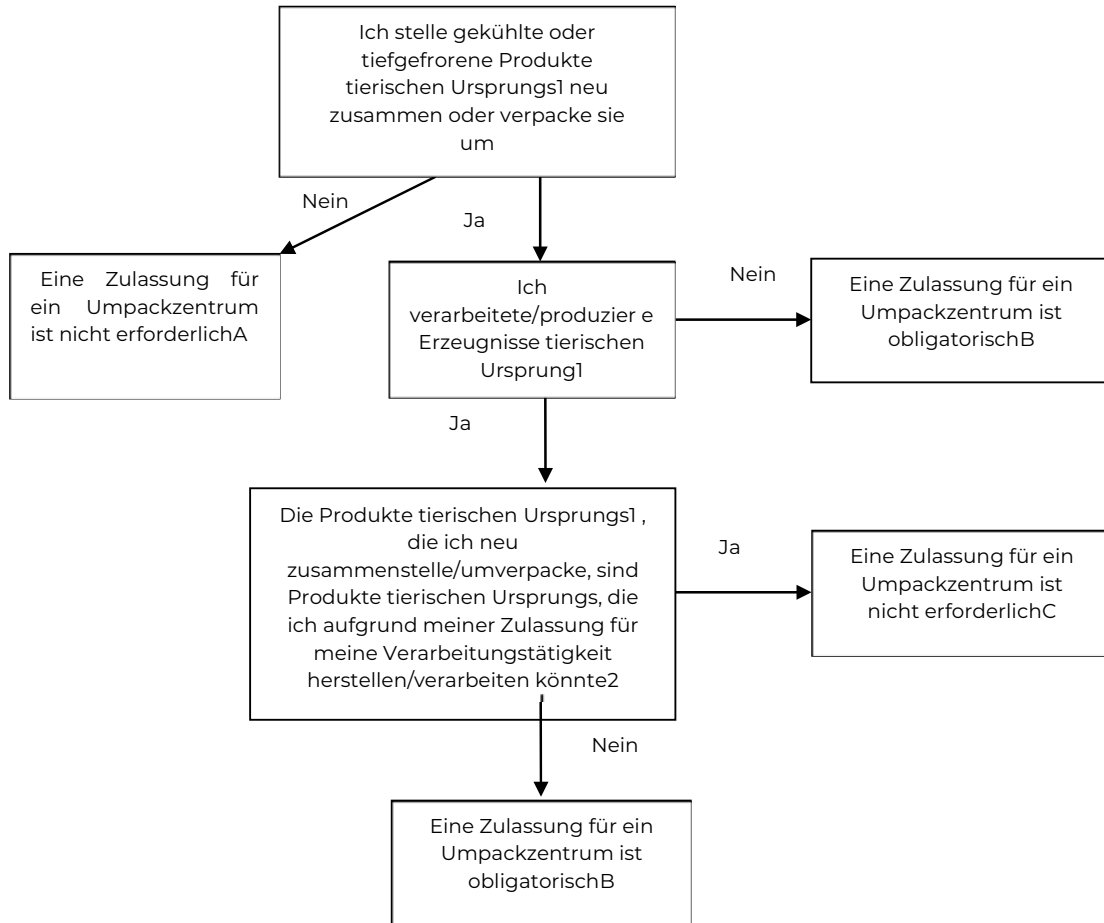
9.

- **Frage**

Wann muss ich, wenn ich Produkte neu zusammenstelle/umverpacke, eine Zulassung für ein Umpackzentrum haben?

#

• **Antwort**



A)
Für meine Tätigkeit, andere Produkte tierischen Ursprungs zu gruppieren und/oder umzuverpacken, kann ggf. eine Zulassung für einen Kühlraum erforderlich sein (siehe vorherige Frage).

B)
Eine Zulassung für einen Kühlraum ist für die Lagerung der betreffenden Produkte tierischen Ursprungs nicht erforderlich.

Ich muss eine Zulassung für meine Tätigkeit(en) im Rahmen der Gruppierung und/oder Umverpackung von Produkten tierischen Ursprungs einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

Je nach Produkt gibt es ein Handbuch für diese Tätigkeit der Gruppierung und/oder Umverpackung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Die Handbücher G-006, G-018, G-019 können zum Gruppieren und/oder Umpacken von Produkten verwendet werden, die in ihren Geltungsbereich fallen (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssectoren > Eigenkontrollen > Handbücher zur Eigenkontrolle > Liste: aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher).

C)
Meine Tätigkeit des Gruppierens und/oder Umpackens ist durch meine Zulassung

zur Verarbeitung von Produkten tierischen Ursprungs¹ abgedeckt. B) Ein zugelassener Kühlagerraum ist für die Lagerung der aus meiner Aktivität stammenden Produkte tierischen Ursprungs¹ nicht erforderlich.

Die Meldung meiner Verarbeitungstätigkeit(en) an die Agentur ist ausreichend, daher muss ich meine Gruppierungs- und/oder Umverpackungstätigkeiten nicht gesondert deklarieren. Ich muss jedoch gegebenenfalls eine Zulassung für meine Verarbeitungs- und/oder Handelstätigkeit(en) einholen (siehe Liste der Tätigkeiten auf der Website der Agentur: Berufssektoren > Zulassungen, Genehmigungen und Registrierungen > Liste der Tätigkeiten).

Für die Entwicklung des Eigenkontrollsystems für diese Gruppierungs- und/oder Umverpackungstätigkeit kann ich die Handbücher verwenden, deren Geltungsbereich meine Tätigkeit(en) im Bereich der Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs¹ (siehe Liste der Handbücher auf der Website der Agentur: Berufssektoren > Eigenkontrollen > Handbücher zur Eigenkontrolle > Liste: aktuelle Versionen gutgeheißener Handbücher),

Achtung, der Besitz einer Zulassung als Umpackzentrum berechtigt nicht zum Auspacken von Produkten tierischen Ursprungs¹ im Unternehmen (= Öffnen der Verpackung).

1

Frischfleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch, Fleischerzeugnisse, ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben, Mägen, Blasen und Därme, Speisegelatine, Lebensmittelkollagen, Blut oder Blutprodukte, Fleischextrakte, Fischereierzeugnisse.

2

Zerlegen, Entbeinen und Verpacken oder Umpacken von Fleisch; Zerlegen von über 12 Monate alten Rinderköpfen, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten; Zubereitung von Wild und Wildfleisch, das nach der Jagd für das Inverkehrbringen gewonnen wurde; Zubereitung, Verpackung und Umverpackung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch; Herstellung, Verpackung und Umverpackung von Fleischerzeugnissen; Sammlung und/oder Verarbeitung von Rohstoffen für die Herstellung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben; die Behandlung, Verpackung oder Umverpackung von Mägen, Blasen und Därmen die Herstellung, Verpackung oder Umverpackung von Speisegelatine die Herstellung, Verpackung oder Umverpackung von essbarem Kollagen; die Herstellung, Verpackung oder Umverpackung von Blut oder Blutprodukten; Herstellung, Verpackung oder Umverpackung von Fleischextrakten, Herstellung, Verpackung oder Umverpackung von zubereiteten Fischereierzeugnissen; Herstellung, Verpackung oder Umverpackung von verarbeiteten Fischereierzeugnissen.

10.

- **Frage**

Muss ein Unternehmen, das an seine Mitarbeiter Produkte ausgibt, die es herstellt, eine Betriebskantine bei der Agentur anmelden, wenn die Mitarbeiter die im Unternehmen erhaltenen Produkte verzehren?

- **Antwort**

Nein. Ein Unternehmen, das an seine Mitarbeiter Produkte ausgibt, die es für den Verkauf an Kunden herstellt, muss keine Betriebskantine anmelden, wenn die

Mitarbeiter die im Unternehmen erhaltenen Produkte im Unternehmen verzehren. Anders liegt der Fall, wenn die Produkte speziell für den Verzehr durch das Personal im Unternehmen hergestellt oder zubereitet werden. In diesem Fall handelt es sich um eine Gemeinschaftsküchenaktivität, die der FASNK ausdrücklich gemeldet werden muss.

11.

• **Frage**

Muss ein Verarbeitungsunternehmen, das keine Milchprodukte herstellt, sondern Rohmilch von einem Erzeuger zur Verwendung in seinen Produkten kauft (Beispiele: Fleischwaren, Schokolade, Gebäck), diese Tätigkeit der Agentur melden?

• **Antwort**

Ja. Je nach Nutztierart muss es melden:

- Ort: Milchkäufer (PL2); Tätigkeit: Einkauf bei einem Erzeuger (AC4); Produkt: Kuhmilch (PR87);
- Ort: Milchkäufer (PL2); Tätigkeit: Einkauf bei einem Erzeuger (AC4); Produkt: Milch von anderen Tieren als Kühen (PR86).

Rohmilch: Milch, die durch die Sekretion der Milchdrüse von Nutztieren gewonnen und nicht über 40 °C erhitzt oder einer Behandlung mit gleicher Wirkung unterzogen wird (Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

12.

• **Frage**

Wie kann ein Verarbeitungsbetrieb, der keine Milchprodukte herstellt, sondern Rohmilch von einem Erzeuger zur Verwendung in seinen Produkten kauft (Beispiele: Fleischwaren, Schokolade, Gebäck), seine Milcheinkaufsaktivitäten überprüfen lassen?

• **Antwort**

Zwei Lösungen:

- Er kann sich wegen der Prüfung an die Agentur wenden;
- Wenn diese Tätigkeit höchstens 20 % des Umsatzes ausmacht, kann das Audit auch von einer Zertifizierungsstelle auf der Grundlage von BRCS, IFS oder FSSC 22000 durchgeführt werden.

13.

• **Frage**

Muss ein Geschäft, das die von seinen Kunden gekauften Produkte nach Hause liefert, seiner LKE eine bestimmte Tätigkeit für diese Lieferungen melden?

• **Antwort**

Nein.

14.

• **Frage**

Benötigt ein Unternehmen, das Rohmilch von einer Molkerei kauft, die Genehmigung eines Milchkäufers und muss es diese Tätigkeit der Agentur melden?

- **Antwort**

Nein. Diese Verpflichtung besteht nur, wenn die Rohmilch direkt beim Erzeuger eingekauft wird.

15.

- **Frage**

Muss der Unternehmer, der im Auftrag Dritter Produkte lagert, die als Futtermittel und Lebensmittel dienen können, eine Futtermittel- Lagertätigkeit melden oder ist die Lebensmittel-Lagertätigkeit ausreichend?

- **Antwort**

Das hängt von den Informationen ab, die er von seinem Kunden über die Bestimmung der Produkte erhält.

Wird er von seinem Kunden darüber informiert, dass die Produkte, die er lagert, beiden Zwecken dienen werden, muss er beide Aktivitäten angeben.

16.

- **Frage**

Bezieht sich die Genehmigung, die von der Agentur erteilt werden kann, im Lebensmittelgroßhandel auf die Tätigkeit des „Großhandels“?

- **Antwort**

Nein, in der Regel erscheint nur der Vermerk „Lebensmitteleinzelhandel“ auf einer erteilten Genehmigung.

17.

- **Frage**

In Artikel 2 § 2 der Verordnung 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln ist bestimmt, dass „Lebensmittelunternehmer, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallende Lebensmittel herstellen und als Einzelhändler tätig sind und/oder lediglich den örtlichen Einzelhandel direkt beliefern“ die in Anhang II Teil A dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen zur Minimierung der Risiken anwenden müssen.

Welche Anbieter sind in der Praxis von dieser Regelung betroffen?

- **Antwort**

Es geht hier um die folgenden Anbieter:

- jene, die Lebensmittel herstellen, die in den Geltungsbereich der Verordnung 2017/2158 fallen, und
- bei diesen Anbietern handelt es sich ebenfalls um jene, die in Artikel 4

und/oder Artikel 5 des Ministeriellen Erlasses vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben in der Nahrungsmittelkette erwähnt werden.

18.

- **Frage**

Welches Handbuch gilt für die Tätigkeit „zugelassenes Lager (Schiffsausrüster)“ (ACT 359)?

- **Antwort**

Ein Unternehmen, das die Tätigkeit „zugelassenes Lager (Schiffsausrüster)“ (ACT 359) ausübt, verfügt stets auch über eine Zulassung als Kühl- und Gefrierhaus. Im Gegensatz zu der Tätigkeit eines Kühl- und Gefrierhauses (Kühlager) ist die Tätigkeit ACT 359 nicht Gegenstand eines genehmigten sektoriellen Handbuchs. Damit sich dies nicht negativ auf die Abgabe auswirkt, kann die Auditstelle (d. h. die OCI oder die FASNK) die Tätigkeit des zugelassenen Lagers (Schiffsausrüster) (ACT 359) im Rahmen der Kontrolle des Kühl- und Gefrierhauses auch einer eingeschränkten Kontrolle unterziehen. Diese eingeschränkte Kontrolle betrifft die folgenden Aspekte:

- Trennung der Waren, die den EU-Vorschriften nicht genügen, von jenen, die den EU-Vorschriften wohl entsprechen;
- Rückverfolgbarkeit der Waren, die den EU-Vorschriften nicht gerecht werden (gleiche Mengen OUT wie IN).

Nach positivem Ausgang des Audits kann die Auditstelle für das Audit dieser Tätigkeit in ACII „eingeschränktes Audit“ eintragen.

Handbücher

1.

- **Frage**

Kann ein Handbuch für den ökologischen Landbau in Betracht gezogen werden?

- **Antwort**

Die Agentur ist nicht für die Überwachung der Einhaltung der spezifischen Anforderungen für die ökologische Erzeugung verantwortlich. Die Agentur kann daher kein „Handbuch für die ökologische Erzeugung“ genehmigen. Unternehmen, die im Bereich „Bio“ aktiv sind, können das für ihren Tätigkeitsbereich zugelassene Handbuch verwenden, der die für die gesamte Produktion geltenden Anforderungen („ökologisch“ oder nicht) enthält, und das von ihnen eingerichtete System auf der Grundlage dieses Handbuchs validieren lassen. Anforderungen, die sich speziell auf die „ökologische Erzeugung“ beziehen, können nicht auf der Grundlage eines von der Agentur genehmigten Branchenhandbuchs zertifiziert werden.

2.

- **Frage**

Welche Möglichkeiten bestehen für Unternehmen, deren Aktivitäten so spezialisiert sind, dass kein Verband in ihrem Bereich existiert, um ihr Eigenkontrollsystem zu validieren?

- **Antwort**

Für Tätigkeitsbereiche, für die es kein genehmigtes Handbuch gibt, ist die Intervention einer privaten Organisation nicht möglich. Die Validierung der von diesen Unternehmen eingerichteten Eigenkontrollsysteme muss von der Agentur durchgeführt werden.

3.

- **Frage**

Müssen Unternehmen, die dem ministeriellen Erlass über „Lockerung“² unterliegen, sich auch an das Handbuch für ihre Branche halten?

- **Antwort**

Unternehmen sind nie verpflichtet, ein Handbuch zu verwenden, aber die Verwendung eines solchen Dokuments erleichtert die Implementierung eines Eigenkontrollsystems. Darüber hinaus sind einige „Lockerungen“ für sehr kleine Unternehmen nur mit Hilfe eines Handbuchs zu erreichen.

Die Unternehmen können daher dem Handbuch für ihren Tätigkeitsbereich folgen. Ein zusätzliches Kapitel für Unternehmen, die unter den ME fallen, ist in der Regel in den Handbüchern enthalten. In den Handbüchern sind gegebenenfalls Erläuterungen zur Durchführung von Audits in Unternehmen gegeben, die von den Lockerungen profitieren können.

4.

- **Frage**

Kann ein Betrieb, der Lebensmittel herstellt oder verarbeitet und der beschließt, das von der Agentur genehmigte Handbuch nicht für seine Tätigkeiten zu verwenden, aber den Bedingungen, die im ministeriellen Erlass vom 22. März 2013 vorgesehen sind, unterliegt, dennoch von Lockerungen³ profitieren?

- **Antwort**

Der ministerielle Erlass vom 22. März 2013 sieht vor, dass Unternehmen, die Lebensmittel herstellen oder verarbeiten, die das für sie bestimmte Handbuch verwenden, von Lockerungen profitieren können. Der Erlass sieht jedoch vor, dass Anbieter, die keine Handbücher verwenden, von Lockerungen in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit profitieren können (z.B. die Aufbewahrung von Rückverfolgbarkeitsdokumenten von 2 Jahren auf 6 Monate nach Ablauf des

² Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben in der Nahrungsmittelkette

³ Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerung der Verfahren zur Anwendung der Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben der Nahrungsmittelkette

Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verfallsdatums oder, falls dies nicht der Fall ist, mindestens 6 Monate), selbst wenn sie kein Handbuch verwenden.

5.

- **Frage**

Kann ein Betrieb, der Lebensmittel weder zubereitet, noch verarbeitet und der beschließt, das von der Agentur genehmigte Handbuch nicht für seine Tätigkeiten zu verwenden, aber den Bedingungen, die im ministeriellen Erlass vom 22. März 2013 vorgesehen sind, unterliegt, dennoch von Lockerungen⁴ profitieren?

- **Antwort**

Ja, wenn der Betrieb nur vorverpackte und/oder nicht sehr verderbliche Lebensmittel in Verkehr bringt; nein, wenn der Betrieb andere Lebensmittel in Verkehr bringt.

OCI

1.

- **Frage**

Sind die Prüfer der OCI von der FASNK anerkannt?

- **Antwort**

Nein. Die Agentur ermächtigt keine Prüfer. Dies liegt in der Verantwortung der OCI. Die Agentur sammelt Daten über die von den OCI zugelassenen Prüfer, was jedoch nicht bedeutet, dass die Agentur sie autorisiert.

Eine besondere Situation besteht in Bezug auf Audits in Schlachthöfen und Zerlegebetrieben. Wenn solche Unternehmen eine zugelassene OCI zur Validierung ihres Eigenkontrollsystems in Anspruch nehmen, muss die beauftragte OCI einen unabhängigen Tierarzt als Auditor auswählen, der zuvor eine Vereinbarung mit der FASNK zur Durchführung von Audits dieser Unternehmen unterzeichnet hat.

2.

- **Frage**

Kann eine OCI von den im Erlass „Eigenkontrolle“⁵ vorgesehenen Anforderungen an Prüfer abweichen, um Audits in Unternehmen durchzuführen, deren Betrieb und Herstellungsverfahren sehr einfach sind?

- **Antwort**

Nein, die Anforderungen dieses Erlasses sind die Mindestgrundlage. Enthält

⁴ Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben in der Nahrungsmittelkette

⁵ Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

außerdem das verwendete Branchenhandbuch zusätzliche Anforderungen, müssen diese ebenfalls eingehalten werden.

3.

- **Frage**

Sind Musterbescheinigungen für Kontrollorgane verfügbar?

- **Antwort**

Nein. Es gibt keine Musterbescheinigung. Der Mindestinhalt eines Zertifikats wird jedoch im FASNK-Verfahren für die Zulassung von OCI festgelegt. Dieses Verfahren ist auf der Website der FASNK (2010/276/PCCB) verfügbar.

4.

- **Frage**

Können unabhängige oder angestellte Prüfer einer anderen OCI zur Durchführung der EKS-Audits herangezogen werden, wenn diese Prüfer in das OCI-System integriert sind, das die Validierung des EKS durchführt, ihre Kompetenzen durch die OCI validiert werden, die sie in Anspruch nimmt, und sie auf der Liste der Prüfer stehen, die der Agentur zum Zeitpunkt des Zulassungsantrags vorgelegt wurde?

- **Antwort**

Ja, freiberufliche Prüfer können unter diesen Bedingungen eingreifen. Dies steht nicht im Widerspruch zum OCI-Zulassungsverfahren. OCI können die Durchführung von Audits jedoch nicht an andere OCI delegieren.

Im speziellen Fall von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben dürfen nur unabhängige Tierärzte, die eine Vereinbarung mit der FASNK unterzeichnet haben, von einer OCI zur Durchführung von Audits in diesen Unternehmen entsandt werden.

5.

- **Frage**

Welche Möglichkeiten der Zusammenarbeit zwischen 2 verschiedenen Kontrollstellen für ein und dasselbe Handbuch gibt es?

- **Antwort**

„Kooperationen“ oder „Delegationen“ zwischen Organen sind nicht erlaubt. Eine Ausnahme ist vorgesehen, wenn keine Organisation in Belgien über die erforderliche Kompetenz verfügt, um ein komplettes Handbuch abzudecken. In diesem Fall kann die Agentur ausnahmsweise und vorübergehend Organisationen für Teile dieses Handbuchs zulassen. In diesem Fall könnten „Kooperationen“ zwischen OCI, die für verschiedene Teile dieses Handbuchs zugelassen sind, toleriert werden, um einem Sektor die Zertifizierung all seiner Aktivitäten zu ermöglichen. In dieser Situation muss die Agentur von Fall zu Fall entscheiden.

6.

- **Frage**

Wenn ein Handbuch verschiedene Teile umfasst, wobei jeder Teil für verschiedene

Kategorien von Unternehmen des Sektors gilt, kann eine Einrichtung dann ausdrücklich nur für einen dieser Teile akkreditiert und zugelassen werden oder ist es zwingend erforderlich, dass sie für das gesamte Handbuch akkreditiert und zugelassen wird?

- **Antwort**

Im Allgemeinen gilt das Prinzip, dass eine Zulassung nur für ein vollständiges Handbuch erteilt wird.

Nichtsdestotrotz gelten die folgenden Ausnahmen:

- Im Falle von Handbüchern, die sich aus Modulen zusammensetzen, ist es möglich, nur für bestimmte Module dieses Handbuchs eine Zulassung zu erhalten (z.B.: G-044).
- Handelt es sich um Handbücher, die unter mehrere Normen für die Akkreditierung fallen, und vorausgesetzt, dass bestimmte Unternehmen in manchen Fällen nur (eine Kombination von) Tätigkeiten ausüben, die lediglich unter eine der im Handbuch aufgeführten Normen für die Akkreditierung fallen, ist es möglich, für den Teil des Handbuchs bezüglich dieser spezifischen Norm für die Akkreditierung eine Zulassung zu erhalten (z.B.: Bestimmte Unternehmen, die zum Anwendungsbereich des G-038 gehören, liefern lediglich landwirtschaftliche Betriebsmittel und kein Food/Feed, eine OCI kann demnach nur gemäß der Norm ISO 17020 für landwirtschaftliche Betriebsmittel akkreditiert und zugelassen werden).

Jedoch gilt auch im Falle der Ausnahmen weiterhin das allgemeine Prinzip, dass alle von einem Unternehmen ausgeübten Tätigkeiten, die durch ein und dasselbe Handbuch abgedeckt sind, zugleich und von derselben OCI auf der Grundlage dieses Handbuchs auditiert werden müssen. Eine OCI, die nicht über die erforderliche Zulassung verfügt, um diesem Prinzip bei einem bestimmten Kunden gerecht zu werden, kann folglich das Audit des Eigenkontrollsystems in der Niederlassung des betreffenden Kunden nicht durchführen.

7.

- **Frage**

Im Rahmen des Verfahrens „flexibler Akkreditierungsumfang“ kann eine OCI für mehrere Handbücher gleichzeitig akkreditiert werden. Gibt es auch einen „flexiblen Zulassungsumfang“ bezüglich der Zulassung durch die FASNK?

- **Antwort**

Nein. Die von der Agentur erteilten Zulassungen werden immer für ein bestimmtes Handbuch erteilt, auch wenn die Akkreditierung nach dem Verfahren des „flexiblen Umfangs“ erteilt wurde.

8.

- **Frage**

Ist das Verfahren „flexibler Akkreditierungsumfang“ endgültig?

- **Antwort**

Die Verfahren entwickeln sich weiter und werden bei Bedarf angepasst.

9.

- **Frage**

Besitzt eine OCI im Rahmen des Verfahrens „flexibler Akkreditierungsumfang“ eine Akkreditierung für das Handbuch „Transport von Rohmilch“, kann sie eine Erweiterung ihrer Akkreditierung für das Handbuch „Milchverarbeitung“ beantragen. Wie kann die Kompetenz der OCI im Bereich der Verarbeitung überwacht werden?

- **Antwort**

Die Überprüfung der Kompetenzen erfolgt in zwei Schritten:

- Bei der Überprüfung der Fähigkeit der OCI, das Verfahren „flexibler Akkreditierungsumfang“ anzuwenden, wird zunächst die Verwaltungskompetenz überprüft.
- Die technische Kompetenz wird beim nächsten Audit durch einen technischen Prüfer von BELAC überprüft. Stellt der technische Prüfer fest, dass die Kompetenzen unzureichend sind, wird die Akkreditierung entzogen.

Eine OCI, die für das Handbuch „Transport von Rohmilch“ akkreditiert ist, kann den „flexiblen Akkreditierungsumfang“ nicht nutzen, um die Akkreditierung für das Handbuch „Milchverarbeitung“ zu beantragen, wenn sie nicht über die erforderlichen Fähigkeiten verfügt. Darüber hinaus erlaubt der „flexible Akkreditierungsumfang“ einer OCI, bestimmte Bereiche des Umfangs aufzugeben, wenn sie der Ansicht ist, dass sie nicht mehr über die erforderlichen Fähigkeiten verfügt (z. B. aufgrund des Ausscheidens erfahrener Prüfer).

10.

- **Frage**

Können IFS-BRCGS-Akkreditierungen im Rahmen des Verfahrens „flexibler Akkreditierungsumfang“ genutzt werden?

- **Antwort**

Ja. Jedoch werden die IFS-BRCGS-Akkreditierungen auf der Grundlage der Erfahrung der Prüfer erteilt. Wenn eine OCI den „flexiblen Akkreditierungsumfang“ auf der Grundlage der Akkreditierung für diese privaten Pflichtenhefte beantragt, sollte sie in der Lage sein, eine echte Prüfungspraxis in den Sektoren nachzuweisen, für die eine Erweiterung der Akkreditierung beantragt wird.

11.

- **Frage**

Wie lange sind „witness audits“ im Akkreditierungsverfahren gültig?

- **Antwort**

Hier gibt es keine festen Regeln. Dies muss von Fall zu Fall geprüft werden, aber angemessen sein.

12.

- **Frage**

Hat die in den genehmigten Handbüchern vorgesehene Häufigkeit der Audits Einfluss auf die Häufigkeit der BELAC-Akkreditierungsaudits?

- **Antwort**

Nein.

13.

- **Frage**

Ist es notwendig, eine Akkreditierung zu beantragen, um Audits auf der Grundlage privater Pflichtenhefte durchzuführen?

- **Antwort**

Für die öffentlichen Behörden besteht keine Verpflichtung. Dies ist ein Punkt, der zwischen privaten Anbietern geregelt werden muss.

14.

- **Frage**

Was ist zu tun, wenn externe Stellen eine schwerwiegende Nicht- Konformität feststellen?

- **Antwort**

Die externe Stelle kann ein Unternehmen nicht schließen oder ein Protokoll erstellen, aber wenn es sich um eine Nicht-Konformität A1 handelt, muss sie die FASNK informieren, damit die Agentur gegebenenfalls eine Inspektion durchführen und die erforderlichen Maßnahmen ergreifen kann. Es wird zwischen einer zu meldenden A1- Nicht-Konformität und einer nicht zu meldenden A2-Nicht-Konformität unterschieden (siehe „*Spécification technique pour les non-conformités durant les audits*“ (2013/643/PCCB)).

15.

- **Frage**

Kann eine OCI ein Unternehmen zwecks Zertifizierung seines Eigenkontrollsystems prüfen, wenn es zuvor das Qualitätssystem des Unternehmens auditiert hat?

- **Antwort**

Die OCI, die in einem Unternehmen Audits durchgeführt hat, z.B. auf der Grundlage eines OCI-spezifischen Standards oder eines gewerblichen Pflichtenhefts (z.B. BRCSG,...), und diesem Unternehmen nur Auditberichte übermittelt hat, kann anschließend das Eigenkontroll-Audit dieses Unternehmens durchführen. Andererseits hat eine OCI, die in einem Unternehmen Audits durchgeführt hat, dem Unternehmen Auditberichte übermittelt und aufgrund der Ergebnisse der Audits Ratschläge zur Verbesserung bzw. Verbesserung des „Qualitätssystems des Unternehmens“ erteilt. Sie kann daher keine Prüfung des Eigenkontrollsystems des Unternehmens durchführen.

Zur Erinnerung: Eine von der Agentur zur Durchführung von Validierungsaudits von Eigenkontrollsystemen zugelassene Zertifizierungs- und Inspektionsstelle darf

weder in Unternehmen, in denen sie Audits des Eigenkontrollsystems durchführt, noch in Unternehmen, in denen sie keine Audits durchführt, Beratungen durchführen. Beratungstätigkeiten im Agrar- und Lebensmittelbereich sind für eine OCI mit der Zulassung der Agentur für die Durchführung von Validierungsaudits von Eigenkontrollsystemen unvereinbar.

16.

- **Frage**

Kann eine OCI ein Unternehmen auditieren, um sein Eigenkontrollsystem zu zertifizieren, wenn sie zuvor Proben zur Analyse in diesem Unternehmen genommen hat?

- **Antwort**

Eine OCI, die in einem Unternehmen Proben entnommen und ihm die Ergebnisse der Analysen mitgeteilt hat, kann anschließend das Eigenkontrollaudit dieses Unternehmens durchführen. Auf der anderen Seite war eine OCI, die Proben in einem Unternehmen entnommen und auf der Grundlage der erzielten Ergebnisse Ratschläge zur Anpassung erteilt, bzw. das „Qualitätssystem des Unternehmens“ angepasst hat, beratend tätig. Sie kann daher keine Prüfung des Eigenkontrollsystems des Unternehmens durchführen.

Zur Erinnerung: Eine von der Agentur zur Durchführung von Validierungsaudits von Eigenkontrollsystemen zugelassene Zertifizierungs- und Inspektionsstelle darf weder in Unternehmen, in denen sie Audits des Eigenkontrollsystems durchführt, noch in Unternehmen, in denen sie keine Audits durchführt, Beratungen durchführen. Beratungstätigkeiten im Agrar- und Lebensmittelbereich sind für eine OCI mit der Zulassung der Agentur für die Durchführung von Validierungsaudits von Eigenkontrollsystemen unvereinbar.

17.

- **Frage**

Kann eine OCI ein Unternehmen auditieren, um sein Eigenkontrollsystem zu zertifizieren, wenn sie zuvor Schulungen durchgeführt hat, an denen Mitarbeiter dieses Unternehmens teilgenommen haben?

- **Antwort**

Eine OCI, die allgemeine Schulungen zu HACCP anbietet, kann in Unternehmen, deren Mitarbeiter an solchen Schulungen teilgenommen haben, Eigenkontroll-Audits durchführen. Eine OCI, die das Personal eines Unternehmens zum „Qualitätssystem“ dieses Unternehmens schult, ist dagegen beratend tätig. Sie kann daher keine Audits des Eigenkontrollsystems des Unternehmens durchführen.

Zur Erinnerung: Eine von der Agentur zur Durchführung von Validierungsaudits von Eigenkontrollsystemen zugelassene Zertifizierungs- und Inspektionsstelle darf weder in Unternehmen, in denen sie Audits des Eigenkontrollsystems durchführt, noch in Unternehmen, in denen sie keine Audits durchführt, Beratungen durchführen. Beratungstätigkeiten im Agrar- und Lebensmittelbereich sind für eine OCI mit der Genehmigung der Agentur für die Durchführung von Validierungsaudits von Eigenkontrollsystemen unvereinbar.

Audit

1.

- **Frage**

Wenn während eines Audits NC A auftreten und eine visuelle Kontrolle notwendig ist, um diese NC zu heben, können dann Fotos verwendet werden, um zu vermeiden, dass man sich erneut ins Unternehmen begeben muss?

- **Antwort**

Das muss von Fall zu Fall geprüft werden. Wird z. B. eine NC festgestellt, so kann dies in Betracht gezogen werden (wenn der Nachweis der Korrektur vernünftigerweise durch ein Foto erbracht werden kann). Wenn 10 NC festgestellt werden, ist klar, dass ein grundsätzliches Problem im Unternehmen vorliegt und dass ein Vor-Ort-Audit angezeigt ist!

2.

- **Frage**

Darf man während eines Audits Fotos machen?

- **Antwort**

Ja.

3.

- **Frage**

Wie lässt sich die Rückverfolgbarkeit in einem Unternehmen mit mehreren Standorten kontrollieren, dessen Rückverfolgbarkeit jedoch zentral verwaltet wird?

- **Antwort**

Ein zentrales Rückverfolgbarkeitsmanagement verhindert nicht, dass die Rückverfolgbarkeit kontrolliert wird. In einer solchen Situation ist es möglich, dass der zentral verwaltete Teil des Rückverfolgbarkeitssystems in der Zentrale und der dezentrale Teil an jedem Standort geprüft werden kann. Jeder Standort muss mindestens über einen schnellen Zugriff auf die ihn betreffenden Rückverfolgbarkeitsinformationen verfügen, um z. B. die Rücknahme von Produkten zu gewährleisten, auf Auskunftsersuchen der Behörden zu reagieren usw.

4.

- **Frage**

Kann ein Prüfer selbst KKP einrichten, die nicht im Handbuch erscheinen und nicht im EKS des Anbieters enthalten sind, z. B. Stromversorgung, Flaschenprüfanlage usw.?

- **Antwort**

Während eines Audits kann das HACCP-System eines Unternehmens als unbefriedigend eingestuft werden. Beispielsweise kann der Prüfer feststellen, dass

die Gefahrenanalyse des Unternehmens falsch (oder unvollständig) ist. Die Nicht-Konformität ist in diesem Fall nicht „ein fehlender KKP“, sondern kann z. B. sein: „die Gefahrenanalyse wurde nicht korrekt durchgeführt“. Darüber hinaus muss bei der Prüfung berücksichtigt werden, dass die in den Handbüchern vorgeschlagenen Beispiele an die Situation der Unternehmen angepasst werden sollten (mit Ausnahme von Unternehmen, die unter den AM in Bezug auf Lockerungen⁶ fallen, diese sollten nur den im Handbuch genannten KKP folgen). Das Handbuch dient nur als Hilfe beim Aufbau eines eigenen Eigenkontrollsystems und kann nicht als solches in Unternehmen eingesetzt werden.

5.

- **Frage**

Inwieweit kann die Bewertung „0“ (nicht bewertet) in der Audit-Checkliste verwendet werden?

- **Antwort**

Während einer Prüfung darf sie niemals verwendet werden, außer im Falle einer Prüfung zwecks Verifizierung der Korrektur von A-Nicht- Konformitäten, die bei der vorherigen Prüfung festgestellt wurden.

6.

- **Frage**

Kann ein Anbieter beim Staatsrat Beschwerde gegen die Entscheidung der FASNK über die Validierung eines Eigenkontrollsystems einlegen?

- **Antwort**

Im Rahmen einer von der Agentur durchgeführten Prüfung, hat ein Anbieter, wenn er mit dem Ergebnis der Prüfung nicht einverstanden ist und alle internen Rechtsmittel innerhalb der Agentur ausgeschöpft hat, die Möglichkeit, sich an den Staatsrat zu wenden.

7.

- **Frage**

Kann ein Anbieter problemlos die Zertifizierungsstelle wechseln (Wechsel zu einer anderen Zertifizierungsstelle, Wechsel von der FASNK zu einer Zertifizierungsstelle)?

- **Antwort**

Ja, dies kann im Rahmen vertraglicher Vereinbarungen erfolgen.

8.

- **Frage**

Gibt es Anweisungen zur Erstellung und zum Inhalt des Audit- Abschlussberichts?

⁶ Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerung der Verfahren zur Anwendung der Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben der Nahrungsmittelkette

- **Antwort**

Die Berichtsvorlage ist festgelegt und auf der Website (<http://www.favy-afsc.fgov.be/autocontrôle-fr/outils/generiques/>) verfügbar.

Die OCI können ihre eigene Berichtsvorlage verwenden, aber alle in der Berichtsvorlage der FASNK vorgesehenen Informationen müssen enthalten sein.

9.

- **Frage**

Wie teilt man einem Unternehmen mit, dass sein EKS validiert ist?

- **Antwort**

Wurde das Audit von einer OCI durchgeführt, erhält das Unternehmen nach der Validierung ein Zertifikat. Wenn die FASNK die Prüfung durchführt, erhält das Unternehmen einen Brief.

10.

- **Frage**

In den Verfahren der FASNK ist vorgesehen, dass am Ende des Audits eine Kopie der vom Auditor ausgefüllten Checkliste im Unternehmen belassen wird. Dies ist ein Problem bei kombinierten Audits (der Auditor verwendet eine kombinierte Checkliste mit den unterschiedlichen Anforderungen der verschiedenen gleichzeitig verwendeten Standards, um die Handhabung zu erleichtern). Kann die Tatsache, dass am Ende der Prüfung eine Kopie der FASNK-Checkliste hinterlassen wird, ein Schreiben am Ende der Prüfung ersetzen, in dem die während der Prüfung festgestellten und vom Prüfer und dem Unternehmen unterzeichneten Mängel aufgeführt sind?

- **Antwort**

Am Ende des Audits muss dem Unternehmen zumindest eine schriftliche Liste der A-Nicht-Konformitäten vorgelegt werden, da diese ein Hindernis für die Zertifizierung darstellen. So bald wie möglich, spätestens jedoch innerhalb von fünf Arbeitstagen, muss eine Kopie der ausgefüllten Checkliste an das Unternehmen geschickt werden, damit es einen Aktionsplan zur Behebung der festgestellten Mängel umsetzen kann. Der Bericht muss innerhalb von zwei Wochen übermittelt werden.

11.

- **Frage**

Wird eine spezifische Checkliste für die Prüfung von „Kleinstunternehmen“ zur Verfügung stehen?

- **Antwort**

Nein, aber die Anforderungen, die nicht für KMU gelten, die von den „Lockerungen“⁷ profitieren können, werden in den Handbüchern vermerkt. Ebenso wird, wenn Anforderungen in KMU, die von „Lockerungen“ profitieren können, nicht in gleicher Weise interpretiert werden können wie in anderen Unternehmen, dies in den Handbüchern angegeben.

12.

- **Frage**

Ist die Erstellung des Berichts beim Anbieter in der in einem Handbuch vorgesehenen Prüfungszeit enthalten?

- **Antwort**

Die Zeit, die für die Erstellung des Berichts aufgewendet wird, ist nie in der in den Handbüchern vorgesehenen Prüfungszeit enthalten, selbst wenn der Prüfer beschließt, den Bericht im Unternehmen zu verfassen. Diese Zeit muss daher genutzt werden, um das Audit selbst durchzuführen.

13.

- **Frage**

Wie viel Zeit hat die OCI, um der FASNK eine NC A1 zu melden?

- **Antwort**

Die Benachrichtigung muss so schnell wie möglich per Telefon, Fax, Mobiltelefon oder E-Mail erfolgen). Sie muss immer per Fax oder E-Mail bestätigt werden. Jede Meldung muss am selben Tag erfolgen, an dem die Nicht- Konformität, die die Meldung rechtfertigt, festgestellt wird.

14.

- **Frage**

Was ist der Unterschied zwischen einem Audit und einer Inspektion?

- **Antwort**

- Der Zweck eines Audits eines Eigenkontrollsystems besteht darin, das von einem Anbieter entwickelte und implementierte Eigenkontrollsystem im Detail zu überprüfen, um seine Relevanz und Angemessenheit für die Situation des Unternehmens zu verifizieren. Wenn das Eigenkontrollsystem auf einem genehmigten Handbuch beruht, wird die Einhaltung der Anforderungen des Handbuchs während des Audits überprüft. Ein Audit wird auf Wunsch des Anbieters durchgeführt.
- Zweck der Inspektion eines Eigenkontrollsystems ist die Überprüfung, ob das Unternehmen ein Eigenkontrollsystem entwickelt und eingeführt hat (für die Lebensmittelsicherheit wird auch überprüft, ob es auf den HACCP-Grundsätzen beruht). Bei einer Inspektion prüft der Inspektor das

⁷ Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben in der Nahrungsmittelkette

Eigenkontrollsystem nicht so detailliert und validiert es auch nicht. Eine Inspektion wird auf Initiative der FASNK durchgeführt.

15.

- **Frage**

Verlangt die FASNK bei der Durchführung von kombinierten Audits die Einhaltung bestimmter Regeln?

- **Antwort**

Die für ein kombiniertes Audit aufgewendete Zeit darf nicht kürzer sein als die für die Durchführung der Prüfung des Eigenkontrollsystems erforderliche Zeit (in der Praxis darf diese Zeit nicht kürzer sein als die für die Durchführung des Audits auf der Grundlage des privaten Standards oder Handbuchs, für den die Mindestprüfzeit am längsten ist). Die Zeiten für die Durchführung von Audits der Eigenkontrollsysteme sind in den genehmigten Handbüchern festgelegt.

Abgesehen von dieser Anforderung greift die FASNK nicht in die kommerziellen Verhandlungen zwischen der OCI und den Anbietern über die Organisation und die Kosten der kombinierten Audits ein.

16.

- **Frage**

Wenn zwei Unternehmen am gleichen Standort tätig sind und eines von ihnen sein Eigenkontrollsystem überprüfen lassen möchte, muss das Audit alle Aktivitäten beider Unternehmen umfassen, damit das antragstellende Unternehmen, wenn das Audit günstig verläuft, vom Bonus profitieren kann?

- **Antwort**

Nein. Wenn es sich um zwei verschiedene Unternehmen handelt, betrifft das Audit die Tätigkeiten des Unternehmens, das die Validierung seines Eigenkontrollsystems beantragt hat. Beide Unternehmen können jedoch auch eine Validierung ihres Eigenkontrollsystems wünschen, und in diesem Fall ist es möglich, dass beide Audits gleichzeitig von demselben Prüfer durchgeführt werden.

Ausnahme: Wenn beide Unternehmen unter einer Genehmigung/Zulassung arbeiten, müssen beide Unternehmen gleichzeitig geprüft werden.

17.

- **Frage**

Gibt es eine Mindestfrist zwischen dem Ablaufdatum eines Zertifikats und dem Datum des Erneuerungsaudits?

- **Antwort**

Es wird keine Frist gesetzt, aber die Unternehmen müssen sicherstellen, dass sie das Erneuerungsaudit rechtzeitig beantragen, damit die Zertifizierung des Unternehmens nicht unterbrochen wird, um keinen Verlust des Bonus zu riskieren.

18.

- **Frage**

Übermittelt die FASNK die Inspektionsberichte eines Unternehmens an die OCI, die das Eigenkontrollsystem dieses Unternehmens überprüft?

- **Antwort**

Die Agentur übermittelt ihre Inspektionsberichte an die betroffenen Unternehmen, aber nicht an die OCI. Das Unternehmen muss jedoch die Inspektionsberichte der OCI auf Anfrage während des Audits (z. B. über Foodweb) zur Verfügung stellen.

Die Prüfer müssen vom Anbieter Inspektionsberichte anfordern. Sie müssen in ihrem Auditbericht angeben, ob die Inspektionsberichte zum Zeitpunkt des Audits vorlagen und ob sie geprüft wurden.

19.

- **Frage**

Kann die FASNK im Rahmen eines Audits Informationen über die von einem Unternehmen erhaltenen Verwarnungen und/oder Protokolle an die OCI übermitteln? Wenn ja, auf welche Weise?

- **Antwort**

Nein, aber das geprüfte Unternehmen muss der OCI auf Anfrage alle erhaltenen Verwarnungen und/oder Protokolle sowie die Inspektionsberichte/Checklisten während des Audits zur Verfügung stellen. Die OCI gibt in ihrem Auditbericht auch an, ob sie Zugriff auf Inspektionsberichte/Checklisten und eventuelle Verwarnungen und/oder Protokolle hatte (z. B. über Foodweb).

20.

- **Frage**

Muss der Prüfer Inspektionsberichte vom Anbieter anfordern?

- **Antwort**

Ja, das sind wichtige Elemente im Rahmen eines Audits. Die Prüfer müssen daher bei der Durchführung des Audits des Eigenkontrollsystems Zugang zu den Berichten des geprüften Unternehmens beanspruchen (z.B. über den Zugang zu Foodweb). Im Auditbericht ist anzugeben, ob Inspektionsberichte geprüft werden konnten. Wenn der Anbieter angibt, dass er nicht über Inspektionsberichte verfügt, muss diese Information im Auditbericht erscheinen.

21.

- **Frage**

Müssen Prüfer bei Audits Temperaturkontrollen durchführen?

- **Antwort**

Ein Audit ist keine Inspektion. Der Zweck des Audits des Eigenkontrollsystems besteht darin, zu überprüfen, ob das System auf Dauer funktioniert. Der Prüfer muss daher nicht selbst die Temperaturen überprüfen, sondern verifizieren, ob das Personal die Temperaturkontrollen korrekt durchführt und bei nicht konformen Temperaturen entsprechend reagiert. Er kann die mit der Kontrolle beauftragten

Mitarbeiter bitten, ihm zu zeigen, wie sie in der Praxis Temperaturkontrollen durchführen.

22.

- **Frage**

Manchmal vergehen mehrere Jahre zwischen zwei Audits (z.B. im Vertriebsbereich). Welche Position sollte der Prüfer einnehmen, wenn er feststellt, dass das Eigenkontrollsystem zwischen dem laufenden und dem vorherigen Audit nicht ordnungsgemäß funktioniert hat, aber derzeit wieder zufriedenstellend umgesetzt wird?

- **Antwort**

Ein Audit ist keine Inspektion, sondern dient der Überprüfung, ob das geprüfte System auf Dauer funktioniert und nicht zu einem bestimmten Zeitpunkt. Darüber hinaus müssen die Prüfer qualifiziert sein und professionell handeln. Es ist daher Sache der Prüfer, von Fall zu Fall zu entscheiden, ob das Eigenkontrollsystem eines Unternehmens funktioniert. Wenn ein Prüfer feststellt, dass die Implementierung des Eigenkontrollsystems mehrfach unterbrochen wurde, bedeutet dies natürlich, dass das System nicht einwandfrei funktioniert.

Außerdem muss, wenn das Eigenkontrollsystem im vorhergehenden Zeitraum nicht korrekt funktioniert hat, die Validierung für diesen Zeitraum zurückgezogen und die FASNK durch eine Mitteilung informiert werden. Wurde die Validierung für den vorhergehenden Zeitraum von einer anderen OCI vergeben, muss diese von der neuen OCI informiert werden und die alte OCI des Unternehmens muss die Richtigkeit der Validierung überprüfen und, wenn die alte OCI mit den Ergebnissen der neuen OCI einverstanden ist, ihre Validierung zurückziehen (falls noch gültig) und melden.

23.

- **Frage**

Unternehmen, die von „Lockerungen“⁸ profitieren, müssen nur Verstöße erfassen. Was kann ein Prüfer kontrollieren, wenn ein Unternehmen behauptet, nie eine Nicht-Konformität festzustellen?

- **Antwort**

Ein Audit ist keine Inspektion, sondern dient der Überprüfung, ob das geprüfte System auf Dauer funktioniert und nicht zu einem bestimmten Zeitpunkt. Darüber hinaus müssen die Prüfer qualifiziert sein und professionell handeln. Es ist daher Sache der Prüfer, von Fall zu Fall zu entscheiden, ob das Eigenkontrollsystem eines Unternehmens funktioniert. Wenn ein Prüfer feststellt, dass die Implementierung des Eigenkontrollsystems mehrfach unterbrochen wurde, bedeutet dies natürlich, dass das System nicht einwandfrei funktioniert. Auch wenn der Anbieter nie einen Verstoß festgestellt hat, muss er nachweisen können, dass er die zu überprüfenden Punkte kennt und dass alles vorhanden sein muss, um die Kontrollen durchzuführen und Aufzeichnungen anzufertigen.

⁸ Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben in der Nahrungsmittelkette

24.

- **Frage**

Wie lange muss das Eigenkontrollsystem „funktionieren“, bevor ein Validierungsaudit stattfinden kann?

- **Antwort**

Eine Frist ist nicht festgelegt. Jede OCI entscheidet, wie lange ein Eigenkontrollsystem in einem Unternehmen implementiert werden muss, damit ihre Prüfer dieses System zufriedenstellend beurteilen können.

25.

- **Frage**

Welche Kontrollen müssen Unternehmen bei der Trinkwassererwärmung und/oder -speicherung durchführen?

- **Antwort**

Informationen über alle Behandlungen von Trinkwasser finden Sie auf der Website der FASNK (www.fasnk.be > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Wasserqualität im Lebensmittelsektor).

Achtung: Wenn das Trinkwasser durch einen Durchlauferhitzer (nur Heizen, kein Speichern) oder Boiler (Heizen mit Speichern) erwärmt wird und nur zur Reinigung und Desinfektion von Lebensmittelkontaktflächen (auch Lebensmittelbehälter) oder zum Händewaschen verwendet wird, wird eine Ausnahme von den gemäß dem KE vom 14. Januar 2002 und dem Rundschreiben PCCB/S3/ENE/1140519 (*Circulaire relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur des denrées alimentaires*) erforderlichen Analysen für diese spezielle Art von behandeltem Leitungswasser toleriert.

Voraussetzung ist, dass die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (mit Ausnahme der Hände), mit Leitungswasser gespült werden, das keiner der oben genannten Behandlungen unterzogen wurde (d. h. Leitungswasser, das weder aus einem Boiler noch aus einem Durchlauferhitzer stammt). Diese Ausnahme gilt nur für Analysen, die normalerweise für erwärmtes Leitungswasser aus einem Boiler oder Durchlauferhitzer erforderlich sind (siehe PCCB/S3/ENE/1140519).

Ergibt die HACCP-Studie jedoch, dass die Gefahr einer Kontamination (z.B. Verunreinigung mit Fäkalien) des Wassers in den internen Leitungen besteht, müssen die notwendigen Analysen (z.B. *E. coli* und *Enterokokken*) in der in der Risikobewertung des Unternehmens festgelegten Häufigkeit in den Analyseplan aufgenommen werden. Dies entspricht der Stellungnahme des Wissenschaftlichen Ausschusses 46- 2006 (siehe <http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/avis/>).

26.

- **Frage**

Welche Kontrollen muss der Anbieter an Eis durchführen?

- **Antwort**

Wenn das Eis mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss zur Herstellung des Eises Trinkwasser verwendet werden. Informationen über alle Behandlungen von

Trinkwasser finden Sie auf der Website der FASNK (www.fasnk.be > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Wasserqualität im Lebensmittelsektor).

27.

- **Frage**

Muss der Prüfer im Rahmen eines Validierungsaudits eines EKS bei einem Anbieter, dessen Tätigkeit in der Verwaltung von Verkaufsautomaten besteht, die einwandfreie Verwaltung aller Verkaufsautomaten einzeln überprüfen?

- **Antwort**

Im Rahmen von EKS-Validierungsaudits bei Anbietern, die andere Tätigkeiten in der Nahrungsmittelkette als die Verwaltung von Verkaufsautomaten ausüben, kann sich der Prüfer darauf beschränken, einen Teil der vom Anbieter verwalteten Verkaufsautomaten zu überprüfen.

Dieser Anteil beträgt mindestens 10% der Verkaufsautomaten, wenn diese ausschließlich vorverpackte Lebensmittel oder Getränke mit einer Haltbarkeit von mindestens 3 Monaten bei Raumtemperatur enthalten oder wenn sie dazu verwendet werden, Getränke aus einem trockenen Produkt mit einer Haltbarkeit von mindestens 3 Monaten bei Raumtemperatur zu liefern.

Dieser Anteil beträgt in den anderen Fällen mindestens 20% der Verkaufsautomaten.

28.

- **Frage**

Müssen die Genehmigungen/Zulassungen, die von LKE an Betriebe erteilt werden, die Lebensmittel an den Endverbraucher verkaufen oder liefern, die genehmigten/zugelassenen Tätigkeiten der betreffenden Unternehmen vollständig abdecken?

- **Antwort**

Nein, die auszuhängenden Genehmigungen/Zulassungen umfassen in vereinfachter Form die im Genehmigungs-/Zulassungsschreiben dargelegten Tätigkeiten. Alle genehmigungspflichtigen Tätigkeiten müssen jedoch in dem von der LKE ausgestellten Genehmigungs-/Zulassungsschreiben vollständig aufgeführt sein. Besteht eine Diskrepanz zwischen den im Genehmigungs-/Zulassungsschreiben aufgeführten Tätigkeiten und der ausgehängten Genehmigung/Zulassung, ist es daher nicht sachdienlich, dem Anbieter eine Nicht-Konformität zuzuordnen. Will der Prüfer sich über die Tätigkeit eines bei der Agentur angemeldeten Anbieters informieren, muss er sich auf BOOD (Banque de données des Opérateurs – Operatoren Databank) und das Genehmigungs-/Zulassungsschreiben verlassen, nicht aber auf den Inhalt der anzuzeigenden Genehmigung/Zulassung.

29.

- **Frage**

Können Zertifizierungsstellen alle Arten von ausgestellten Zertifikaten aussetzen?

- **Antwort**

Es gibt zwei Arten von Zertifikaten:

- Zertifikate nach ISO/IEC 17065 oder ISO/IEC 17021;
- nach ISO/IEC 17020 ausgestellte (Inspektions-)Zertifikate.

Der erste Zertifikatstyp kann gesperrt werden, der zweite Zertifikatstyp, das Inspektionszertifikat, jedoch nicht (dies ist eine Besonderheit der Norm). Dies bedeutet jedoch nicht, dass die FASNK die Validierung nicht sperren kann.

Im Handbuch G-038 werden zwei Normen angewendet:

- die Norm ISO/IEC 17065 für Lebens- und Futtermittel;
- die Norm ISO 17020 für landwirtschaftliche Betriebsmittel.

Die in den Zertifizierungsregeln des Handbuchs G-038 (Teil 7, Punkt 6) erwähnte Sperre betrifft daher nur den Bereich Lebensmittel/Futtermittel, da nur diese Produkte unter ISO/IEC 17065 fallen. Nach der Norm ISO 17020 (landwirtschaftliche Betriebsmittel) ist es nicht möglich, das Inspektionszertifikat zu sperren.

30.

- **Frage**

Muss sich ein Unternehmen, dessen Eigenkontrollsystem validiert ist und das **physisch** umzieht, einem erneuten Audit unterziehen?

- **Antwort**

Normalerweise ändern sich Ausrüstung und die Organisation des Unternehmens und es ist notwendig, ein neues Validierungsaudit des Eigenkontrollsystems durchzuführen. Die OCI, die das Eigenkontrollsystem dieses Unternehmens vor seinem Umzug validiert hat, entscheidet jedoch auf der Grundlage der spezifischen Situation des Unternehmens, ob ein neues Audit erforderlich ist oder nicht. Wenn die OCI der Ansicht ist, dass ein neues Audit nicht notwendig ist, wird die Validierung des vor dem Umzug erhaltenen Eigenkontrollsystems bis zu ihrem normalen Ablauf beibehalten. Hält die OCI ein neues Audit für notwendig, beendet sie die laufende Validierung.

Ist kein neues Audit vonnöten, gilt die Validierung des Eigenkontrollsystems, die vor dem Umzug erteilt wurde, bis zu der üblichen Frist, und dem Betrieb wird weiterhin die Reduktion seiner Abgabe gewährt (sofern das Audit zur erneuten Zertifizierung fristgerecht erfolgt).

Muss wohl ein neues Audit durchgeführt werden, wirkt sich der Umzug nicht negativ auf die Abgabe aus, sofern das Audit rechtzeitig stattfindet, damit die OCI die Entscheidung bezüglich der Zertifizierung innerhalb von 12 Monaten nach dem Umzug oder vor Ablauf des gültigen Zertifikats treffen kann, je nachdem, welche Frist zuerst verstreicht.

31.

- **Frage**

Muss sich ein Unternehmen, dessen Eigenkontrollsystem validiert ist und das aufgekauft wird, einem erneuten Audit unterziehen?

- **Antwort**

Die OCI, die vor der Übernahme das Eigenkontrollsystem dieses Betriebs validiert hat, beurteilt auf der Grundlage der spezifischen Situation des Betriebs die Auswirkungen der Übernahme und entscheidet auf Basis davon über die Notwendigkeit der Durchführung eines neuen Audits. Ist die OCI der Ansicht, dass ein erneutes Audit nicht erforderlich ist, wird die Validierung des vor der

Wiederaufnahme erhaltenen Eigenkontrollsystems bis zu ihrem normalen Ablauf beibehalten und die OCI kann die Validierung gegebenenfalls auf eine neue Nummer der Betriebseinheit übertragen. Hält die OCI ein neues Audit für notwendig, beendet sie die laufende Validierung.

Achtung: Für den Primärsektor gibt es eine spezifische Regelung.

Ist kein neues Audit vonnöten, wird dem Betrieb weiterhin die Reduktion seiner Abgabe gewährt (sofern das Audit zur erneuten Zertifizierung fristgerecht erfolgt). Muss wohl ein neues Audit durchgeführt werden, wirkt sich die Übernahme nicht negativ auf die Abgabe aus, sofern das Audit rechtzeitig stattfindet, damit die OCI die Entscheidung bezüglich der Zertifizierung innerhalb von 12 Monaten nach der Übernahme oder vor Ablauf des gültigen Zertifikats treffen kann, je nachdem, welche Frist zuerst verstreicht.

32.

- **Frage**

Ist es akzeptabel, dass ein Glasbruchmanagementverfahren vorsieht, dass die Beleuchtung nicht geschützt wird, sondern dass im Falle eines Bruchs alle vorhandenen Produkte zerstört werden?

- **Antwort**

Das ist akzeptabel. Das Verfahren muss jedoch auch mindestens eine tägliche Kontrolle aller möglichen Bruchursachen vorsehen, um eine Garantie zu bieten, die einem Schutzsystem gleichkommt.

33.

- **Frage**

Welche Kontrollen müssen bei der ortsgebundenen Reinigung und Desinfektion von Geräten (CIP) durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass die Reinigung und Desinfektion korrekt erfolgen?

- **Antwort**

Eine mikrobiologische Kontrolle des letzten Spülwassers sollte in der in den Verfahren festgelegten Häufigkeit durchgeführt werden (siehe Mindestfrequenz im jeweiligen Branchenhandbuch), um die Wirksamkeit des ortsgebundenen Reinigungs- und Desinfektionsverfahrens der Anlage zu überprüfen. Außerdem muss das Vorhandensein von Rückständen von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln im letzten Spülwasser mit der in den Verfahren festgelegten Häufigkeit überprüft werden (siehe Mindesthäufigkeit im jeweiligen Branchenhandbuch). Dies kann mittels eines pH-Tests geschehen.

34.

- **Frage**

Wie kann die Unabhängigkeit des internen Prüfers in Bezug auf die geprüfte Tätigkeit (anhand eines Organigramms) kontrolliert werden?

- **Antwort**

Die Verwendung des Organigramms ist in der Tat der einfachste Weg. Der externe

Prüfer kann auch den internen Prüfer befragen, um sich ein Urteil darüber zu bilden.

35.

- **Frage**

Kann die „80-20“-Regel mit IFS/BRCGS bei Aktivitäten außerhalb der Nichtverarbeitung angewendet werden?

- **Antwort**

Die Anwendung der befristeten „80-20“-Regel kann nun unter den unten aufgeführten Bedingungen und für die nachfolgend aufgeführten Tätigkeiten erweitert werden:

- Art des Unternehmens: Verarbeitungsunternehmen, das über Waren verfügt, die es nicht produziert hat, aber die es besitzt, lagert und verkauft;
- betroffene Tätigkeiten: Lagerung und Vermarktung der im Eigentum des Unternehmens befindlichen Waren;
- Bedingungen:
 - Diese Tätigkeit wird durch das BRCGS-Zertifikat (BRCGS Global Standard for Food Safety)/IFS (IFS food) abgedeckt;
 - Es gibt kein genehmigtes Handbuch für diese Tätigkeit;
 - Der Umsatz aller Tätigkeiten des Unternehmens, die nicht unter ein genehmigtes Handbuch fallen, beträgt nicht mehr als 20 %.

36.

- **Frage**

Ist es akzeptabel, dass ein Anbieter unter dem Vorwand, dass keine Beschwerde bei dem Unternehmen eingegangen ist, nicht über ein Registrierungsdokument verfügt?

- **Antwort**

Das ist nicht akzeptabel. Zumindest müssen Blanko- Reklamationsunterlagen sofort verfügbar sein. Im gegenteiligen Fall ist davon auszugehen, dass es im Unternehmen kein Beschwerdemanagement gibt.

37.

- **Frage**

Ist es akzeptabel, dass ein Anbieter, der von Lockerungen profitiert, nicht über ein Registrierungsdokument für KKP verfügt, unter dem Vorwand, dass das Unternehmen auf KKP-Ebene nie eine Nicht-Konformität festgestellt hat?

- **Antwort**

Das ist nicht akzeptabel. Zumindest müssen Blanko- Registrierungsunterlagen sofort verfügbar sein. Im gegenteiligen Fall ist davon auszugehen, dass keine Kontrolle von KKP erfolgt.

38.

- **Frage**

Ist es akzeptabel, dass ein Anbieter davon ausgeht, dass die Kontrolle eines KKP durch Kontrollen der Behörden gewährleistet wird?

- **Antwort**

Das ist nicht akzeptabel. Der Anbieter ist für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich; er kann diese Verantwortung nicht auf die Behörden abwälzen. Außerdem hat der Anbieter keinen Einfluss auf Kontrollen und Inspektionen durch die Behörden und er kann sich daher nicht darauf verlassen, dass diese einen KKP kontrollieren.

39.

- **Frage**

Wie wählt man bei einem ISO 17020-Audit aus, was geprüft werden soll (Stichprobenprüfung)?

- **Antwort**

Die Norm ISO 17020 sieht vor, dass die OCI bestimmt, was sie kontrolliert, aber die Agentur einige allgemeine Regeln festlegt, die anzuwenden sind:

- Was geprüft wird, muss repräsentativ für das Ganze sein und darf nicht bei jedem Audit identisch sein;
- Alle Firmengebäude, in denen die geprüften Tätigkeiten stattfinden, müssen besichtigt werden;

Die Behebung aller beim vorangegangenen Audit oder den Inspektionen der Agentur festgestellten Mängel wird überprüft.

40.

- **Frage**

Wenn nach einem Audit ein erneuter Besuch im Unternehmen erforderlich ist, um die Korrekturen des Aktionsplans zu überprüfen, wann sollte dieser Besuch stattfinden?

- **Antwort**

Der Zeitpunkt des Besuchs ist nicht festgelegt, aber das Validierungsverfahren muss innerhalb von 3 Monaten (erstes Audit) oder einem Monat (Folge-Audit) nach dem Audit vollständig abgeschlossen sein. Andernfalls wird das Audit-Ergebnis als ungünstig angesehen und der Audit-Prozess muss neu eingeleitet werden.

41.

- **Frage**

Kann ein Anbieter seinen Aktionsplan korrigieren, wenn er nach Ansicht des Prüfers nicht zufriedenstellend ist?

- **Antwort**

Nichts hindert einen Anbieter daran, seinen Aktionsplan zu überprüfen, wenn der Prüfer der Ansicht ist, dass er nicht zufriedenstellend ist, aber das Validierungsverfahren muss innerhalb von drei Monaten (Erst-Audit) oder einem Monat (Folge-Audit) nach dem Audit vollständig abgeschlossen sein. Andernfalls

wird das Audit-Ergebnis als ungünstig angesehen und der Audit-Prozess muss neu eingeleitet werden.

42.

- **Frage**

Gelten gesetzliche Höchsttemperaturen beim Umgang mit Produkten (Beispiel: Temperatur von Frischfleisch während des Schneidens)?

- **Antwort**

Bei der Handhabung sind die maximal zulässigen Produkttemperaturen zu beachten. Beispiele für mögliche Lösungen: Der Bediener stellt die Temperatur seiner Kühlräume auf einen Wert ein, der unter der gesetzlichen Temperatur liegt, um den Temperaturanstieg während der Handhabung zu berücksichtigen, der Bediener organisiert die Arbeit in den Räumen so, dass die Produktmengen außerhalb der Kühlräume begrenzt werden usw.

43.

- **Frage**

Wann sind überraschende Audits während der Zertifizierungszeiträume geplant, wann sollten sie organisiert werden?

- **Antwort**

Das ist nicht festgelegt. Lediglich die Anzahl der jährlichen überraschenden Audits auf der Grundlage der Anzahl der laufenden Zertifizierungen wird festgelegt.

44.

- **Frage**

Welche Regel ist anzuwenden, wenn ein Anbieter die OCI wechseln möchte, aber immer noch durch eine Zertifizierung abgedeckt ist und überraschenden Audits unterzogen werden kann?

- **Antwort**

Der Wechsel der OCI ist möglich, aber während der Zertifizierung muss der Anbieter weiterhin alle überraschenden Audits seiner alten OCI akzeptieren. Weigert er sich, sich im Rahmen eines überraschenden Audits prüfen zu lassen, widerruft die OCI, die das aktuelle Zertifikat ausgestellt hat, das Zertifikat, informiert die Agentur, damit sie die Validierung beendet und informiert den Anbieter per Einschreiben über die Rücknahme des Zertifikats und das Ende seiner Validierung.

45.

- **Frage**

Ist eine Ausnahme von der Mindestprüfungsdauer für ein Unternehmen möglich, das mehrere Tätigkeiten ausübt, die verschiedenen Handbüchern unterliegen?

- **Antwort**

Eine mögliche Abweichung von der Mindestanzahl an Manntagen, die bei einem

kombinierten Audit eines Unternehmens, das mehrere von mehreren Handbüchern abgedeckte Tätigkeiten durchführt, anzuwenden ist, ist möglich, sofern sie auf einer Argumentation beruht und diese Argumente auf der Ebene der OCI in die Akte des Anbieters aufgenommen werden.

46.

- **Frage**

Welche Prüfungshäufigkeit ist bei einem Unternehmen anzuwenden, das zwei Tätigkeiten durch dasselbe Handbuch abgedeckt hat, für die das Handbuch jedoch unterschiedliche Prüfungshäufigkeiten vorsieht?

- **Antwort**

In einem solchen Fall gilt für beide Tätigkeiten die höhere Frequenz, da alle Tätigkeiten, die in einem Betrieb durchgeführt werden und unter dasselbe Handbuch fallen, immer gleichzeitig geprüft werden müssen (Ausnahme Primärsektor).

47.

- **Frage**

Ist es zwingend erforderlich, beim Einkauf von Reinigungsmitteln technische Datenblätter anzufordern?

- **Antwort**

Die Anforderung von technischen Datenblättern für Reinigungsmittel ist nicht obligatorisch. Es ist jedoch wichtig, die Gebrauchsanweisung zu befolgen (Beispiel: Verwendungszweck).

48.

- **Frage**

Was ist beim Kauf und Einsatz von Desinfektionsmitteln zu beachten?

- **Antwort**

Bei Desinfektionsmitteln ist es wichtig zu prüfen, ob es sich um „genehmigte Desinfektionsmittel“ handelt. Außerdem müssen Desinfektionsmittel bei Gebrauch abgespült (außer bei Produkten, die nicht abgespült werden müssen) und separat gelagert werden (keine Lagerung von Desinfektionsmitteln im Produktionsraum).

49.

- **Frage**

Darf man Verbrauchern Produktverkostungen anbieten?

- **Antwort**

Verkostungen von Produkten, die den Verbrauchern angeboten werden, sind bei angemessener Temperatur erlaubt. Heiße Produkte müssen bei mindestens 60 °C und gekühlte Produkte bei niedrigen Temperaturen angeboten werden (Beispiel:

Produkte auf Kühlblöcken). Es sollten also vorzugsweise kleine Produktmengen angeboten werden, um eine zufriedenstellende Temperatur zu gewährleisten.

50.

- **Frage**

Darf die Toilettentür direkt in den Gastraum eines Restaurants oder in den Verkaufsraum eines Geschäfts führen?

- **Antwort**

Nein.

51.

- **Frage**

Können Audioaufnahmen Aufzeichnungen auf Papier ersetzen?

- **Antwort**

Es ist nicht verboten, Aufzeichnungen auf Papier durch Tonaufnahmen zu ersetzen. Die Aufzeichnungen müssen jedoch schnell auffindbar und durchsuchbar sein, was bei Audioaufnahmen, außer in bestimmten Situationen, nicht möglich erscheint.

52.

- **Frage**

Wenn ein Betrieb ein Audit seines Eigenkontrollsystems von einer Zertifizierungsstelle anfordert, kann dieses Audit im Rahmen der Beantragung einer von der Agentur ausgestellten Zulassung durch den Anbieter verwendet werden?

- **Antwort**

Ja. Ein solches Audit kann als zweiter Besuch im Rahmen eines Zulassungsantrags verwendet werden, um eine bedingte Zulassung in eine Zulassung umzuwandeln (der erste Besuch muss immer von Mitarbeitern der FASNK durchgeführt werden). Bestimmte Bedingungen müssen jedoch eingehalten werden:

- Der antragstellende Betrieb ist kein Schlachthof, kein landwirtschaftlicher Betrieb, der Schlachtung durchführt, kein Zerlegebetrieb oder Wildverarbeitungsbetrieb;
- Der Betrieb informiert die zuständige LKE über seine Absicht, den zweiten Besuch durch seine Zertifizierungsstelle durchführen zu lassen;
- Die Zertifizierungsstelle muss über die erforderliche Zulassung zur Durchführung des Audits verfügen (es kann sich daher nicht um eines der 5 erlaubten Audits ohne Zulassung handeln);
- Die bedingte Zulassung darf zum Zeitpunkt der Prüfung höchstens 3 Monate alt sein;
- Der Prüfer muss nicht nur die Audit-Checkliste ausfüllen, sondern auch die Inspektions-Checklisten (da die zu verwendenden Inspektions-Checklisten sich von Betrieb zu Betrieb unterscheiden, kontaktiert die Zertifizierungsstelle vor dem Audit die LKE, die für das Unternehmen zuständig ist, um die Liste zu erhalten);
- Der Anbieter sendet die Audit- und Inspektions-Checklisten an die für ihn zuständige LKE.

53.

- **Frage**

Kann die in den Handbüchern vorgesehene Mindestdauer des Audits in nach ISO 9001 zertifizierten Betrieben verkürzt werden?

- **Antwort**

Nein.

54.

- **Frage**

Ist es, wenn ein Produkt beim Verkauf angebrochen wird, obligatorisch, das Produktetikett bis zur vollständigen Vermarktung aufzubewahren?

- **Antwort**

Im Rahmen der Eigenkontrolle ist es wichtig, die notwendigen Informationen über die zum Verkauf angebotenen Produkte aufzubewahren, um die Rückverfolgbarkeit und die Sicherheit der Nahrungsmittelkette zu gewährleisten. Dies gilt auch für angebrochene Produkte. Dies kann durch Aufbewahrung der Etiketten geschehen. Es könnte jedoch auch ein alternatives Mittel zur Erzielung desselben Ergebnisses und zur Aufbewahrung aller relevanten Informationen (Produktname, Öffnungsdatum, Chargennummer, Verfallsdatum, Zusammensetzung in Bezug auf Allergene, Name und Zulassungsnummer des Herstellers für Produkte, die von zugelassenen Herstellern ausgestellt wurden) geeignet sein.

55.

- **Frage**

Müssen zur Bekämpfung von Nagetieren unbedingt Rodentizide eingesetzt werden oder können auch Fallen verwendet werden?

- **Antwort**

Beide Bekämpfungsmethoden sind akzeptabel, wenn sie wirksam sind und keine Kontaminationsquelle für das Produkt darstellen.

56.

- **Frage**

Darf ein Produkt, dessen Verfallsdatum überschritten ist, an die Mitarbeiter weitergegeben werden?

- **Antwort**

Nein. Wenn es sich um ein Produkt mit Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis.“) handelt, muss es als Abfall betrachtet werden, wenn das Datum auf dem Produkt überschritten ist. Dieses Verbot gilt nicht für Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum („vorzugsweise vor..... verbrauchen“ oder „vorzugsweise vor Ende verbrauchen“).

57.

- **Frage**

Dürfen Kunden ein Gartencenter mit einem Haustier betreten?

- **Antwort**

Ja, wenn keine Gefahr der Kontamination von Lebens- und Futtermitteln besteht (z. B. keine unverpackten Produkte in Reichweite von Haustieren).

58.

- **Frage**

Darf ein Konzern Materialien der Kategorie 3 in seinen verschiedenen Betriebseinheiten zurücknehmen, um sie auf der Ebene einer bestimmten Betriebseinheit zu zentralisieren?

- **Antwort**

Ja, und wenn das Unternehmen diese Materialien der Kategorie 3 als Abfall entsorgt, muss es der Agentur diese Transport- oder Zwischenlagerungstätigkeit nicht melden. Das Unternehmen muss sich jedoch mit den regionalen Behörden in Verbindung setzen, um diese Aktivitäten durchzuführen (für diese Aktivitäten sind regionale Zulassungen/Genehmigungen erforderlich).

59.

- **Frage**

Können nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und Lebensmittel gleichzeitig in einem Fahrzeug transportiert werden?

- **Antwort**

Ja, wenn Maßnahmen ergriffen werden, um eine Kontamination der beförderten Lebensmittel zu vermeiden, und die Produkte deutlich gekennzeichnet sind und den Vorschriften über Lebensmittel und tierische Nebenprodukte entsprechen.

60.

- **Frage**

Sind Hummer, die während der Lagerung oder des Transports im Frischwasserbecken sterben, noch für den menschlichen Verzehr geeignet?

- **Antwort**

Nein. Diese toten Hummer sind für den menschlichen Verzehr ungeeignet und sollten als tierische Nebenprodukte der Kategorie 2 angesehen werden. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass diese Hummer an einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit verendet sind.

61.

- **Frage**

Welche Möglichkeiten gibt es für den Transport, die Sammlung und die Entsorgung ehemaliger Lebensmittel, wenn sie Produkte tierischen Ursprungs enthalten?

- **Antwort**

Informationen über den Transport, die Sammlung und die Entsorgung ehemaliger Lebensmittel finden Sie in einer Erläuterung auf der Website der FASNK (www.fasnk.be > Professionnels > Production animale > Produits animaux > Sous-produits animaux > Documentation).

62.

- **Frage**

Ist eine Temperaturregelung mit automatischer Aufzeichnung für Kühl-/Gefriergeräte vorgeschrieben?

- **Antwort**

Für Gefriergeräte ist eine Temperaturregelung mit automatischer Aufzeichnung vorgeschrieben, mit Ausnahme des Horeca-Sektors und des Einzelhandels im Falle von Gefriergeräten mit einem Volumen von weniger als 10 m³ (dies gilt auch für Fahrzeuge). Ein solches automatisches Registrierungssystem ist auch in Kühlräumen in zugelassenen Unternehmen im Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs vorgeschrieben.

63.

- **Frage**

Muss die Herstellung von Klärschlamm gesondert zertifiziert werden, wenn es sich um eine Nebentätigkeit handelt und nachgewiesen werden kann, dass alle gesetzlichen Anforderungen (Genehmigungen/Analysen) erfüllt sind?

- **Antwort**

Führt eine OCI ein Audit des Eigenkontrollsystems in einem lebensmittelverarbeitenden Unternehmen durch, das nebenbei Klärschlamm für die Landwirtschaft produziert, muss die OCI die folgenden Aspekte überprüfen:

- Die zusätzliche Tätigkeit ist bei der Agentur angemeldet.
- Ausreichende Rückverfolgbarkeit: Registrierung der im Rahmen dieser zusätzlichen Tätigkeit eingegangenen und vertriebenen Produkte und die Verbindung zwischen den beiden Posten.
- Anforderungen hinsichtlich der Produkte:
 - Das Unternehmen verfügt über eine Genehmigung für die Verwendung von Klärschlamm (von dem FÖD Volksgesundheit ausgestellte Genehmigung - <https://fytoweb.be/fr/fertilisants>). Die Einhaltung der Bedingungen der Genehmigung muss überprüft werden.
 - Das Produkt muss die Kriterien und wesentlichen Eigenschaften erfüllen, die für Klärschlamm in Anlage I Kapitel VIII des KE(*) festgelegt sind.
 - In der Wallonie: Es wird überprüft, ob ein Begleitdokument vorhanden ist.
 - In Flandern: In den von der OVAM festgelegten Fällen wird überprüft, ob ein Verwendungszertifikat vorliegt.
- Das Produkt wird gemäß den Rechtsvorschriften (und dem KE(*) oder der Genehmigung) etikettiert.

(*) 28. Januar 2013 - Königlicher Erlass über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Düngemitteln, Bodenverbesserern und Kultursubstraten.

64.

- **Frage**

Müssen implizite Tätigkeiten auch im Rahmen eines Audits geprüft werden?

- **Antwort**

Ja, jede von dem Anbieter ausgeführte Tätigkeit muss im Rahmen eines Audits geprüft werden, auch wenn eine der in BOOD registrierten Tätigkeiten diese impliziert. Demzufolge ist das Audit der impliziten Tätigkeiten in den Fällen, in denen die Validierung des EKS verpflichtend ist (z.B.: bei bestimmten Kombinationen von Produkten und Ländern im Rahmen des Exports) oder in denen die Anbieter von bestimmten mit der Validierung verbundenen Vorteilen (z.B.: Senkung der Abgabe...) profitieren möchten, erforderlich.

65.

- **Frage**

Welche Regelwidrigkeit (NC) erhält ein Anbieter, wenn eine nicht gemeldete Tätigkeit während des Audits festgestellt wird?

- **Antwort**

Eine NC A1 wird vergeben, wenn während des Audits festgestellt wird, dass eine Tätigkeit – selbst wenn sie erst vor Kurzem aufgenommen wurde – nicht in BOOD / AC II registriert ist.

Diese Tätigkeit kann während des Audits geprüft werden, wenn diese in den Bereich des geprüften Handbuchs fällt und der Auditor die nötige Qualifikation mitbringt. Allerdings kann eine positive Entscheidung über die Zertifizierung nicht vor der effektiven Aufnahme dieser Tätigkeit in BOOD / ACII gefällt werden.

66.

- **Frage**

Kann im Rahmen eines unangekündigten Audits für BRCGS/IFS/FSSC 22.00 gleichzeitig auch das betreffende Eigenkontrollhandbuch geprüft werden und somit das Zertifikat für dieses Eigenkontrollhandbuch verlängert werden?

- **Antwort**

Ja. Solche unangekündigten, kombinierten Audits (Eigenkontrollhandbuch + BRCGS/IFS/FSSC 22.000/FCA) (sowie andere private Auditstandards, im Rahmen derer die Akkreditierung erforderlich ist und unangekündigte Audits vorgesehen sind) sind nunmehr möglich, sofern beide Parteien (Inspektions- und Zertifizierungsstelle und Kunde) damit einverstanden sind. Siehe: Technische Spezifikation 2017/1156/PCCB „audits non annoncés“ („unangekündigte Audits“).

67.

- **Frage**

In der Etappe 1 des Moduls GM1 „Exportations vers des pays tiers“ („Ausfuhr in Drittländer“) ist vorgesehen, dass die Unternehmen beschreiben müssen, wie sie vorgehen werden, um sich über jegliche Änderung in Bezug auf die geltenden Anforderungen für die Ausfuhr in Drittländer zu informieren und sich fortlaufend weiter zu informieren, und wie oft diese Informationen aktualisiert werden. Innerhalb des Sektors des Hartobstes gibt es bereits ein sektorielles Verfahren „SP-Export-014/SP-China“ („SP-Ausfuhr-014/SP- China“). Könnte dieses Verfahren ausreichen, um dieser Etappe 1 gerecht zu werden?

- **Antwort**

In Bezug auf die Einhaltung der Etappe 1 des GM1 wird das Vorhandensein der aktuellen Fassung des sektoriellen Verfahrens „SP-Export-014/SP- China“ („SP-Ausfuhr-014/SP-China“) im Falle von Stein- und Kernobst als ausreichend erachtet, um die Anforderung für die Vegetationsperiode 2020 zu erfüllen. Ab 2021 muss die Etappe 1 auch ausdrücklich eingehalten werden.

68.

- **Frage**

Was ist mit „temperieren“ gemeint?

- **Antwort**

Das Temperieren ist eine Technik, im Rahmen derer das Fleisch, das beispielsweise für die Zubereitung von Hackfleisch, Würsten usw. bestimmt ist, unmittelbar vor der Verarbeitung auf kontrollierte Weise auf eine im Minusbereich liegende Kerntemperatur gebracht wird (daher die Bezeichnung „temperieren“). Das Fleisch wird anschließend bei dieser negativen Temperatur zum Enderzeugnis verarbeitet, welches dem Verbraucher gekühlt angeboten wird.

Beispiel: Wenn für die Zubereitung von Hackfleisch eine Portion tiefgekühltes Fleisch mit frischem Fleisch vermengt wird und die Temperatur dieser Mischung bei -2°C während der Zubereitung liegt, wird dieser Vorgang folglich als „temperieren“ angesehen.

69.

- **Frage**

Muss der Hinweis „aufgetaut“ auf dem Etikett eines aufgetauten Lebensmittels stehen?

- **Antwort**

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 müssen Hersteller den Hinweis „aufgetaut“ auf vorverpackten Lebensmitteln vermerken, wenn diese vor dem Verkauf aufgetaut wurden. Dies gilt für alle Lebensmittel, die aufgetaut wurden.

Diese Anforderung findet allerdings keine Anwendung, wenn es sich um folgende Fälle handelt:

- Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
- Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
- Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die

Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat.

In dem vorerwähnten Fall (c) ist der Hinweis „aufgetaut“ demnach nicht erforderlich, **vorausgesetzt, dass** das Auftauen exakt und kontrolliert nach einem wissenschaftlich gestützten Verfahren erfolgt, welches detailliert (Risiken, Kontrollpunkte usw.) in dem Eigenkontrollsystem des Unternehmens beschrieben ist. Es muss wissenschaftlich nachgewiesen werden (z.B. anhand von Studien, Analysen, Fachliteratur usw.), dass das angewandte Verfahren keine negativen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und die Qualität des Enderzeugnisses **im Vergleich zum frischen Erzeugnis, das dieser Etappe des Auftauens nicht unterzogen wurde**, hat.

Der Verbraucher darf durch das Weglassen des Hinweises „aufgetaut“ niemals irreführt werden. Die Kunden müssen gut über das angewandte Verfahren sowie seine Auswirkungen auf das Erzeugnis informiert sein. Auf einfache Nachfrage des Kunden müssen diese Informationen mitgeteilt werden.

Besteht die Gefahr, dass der Verbraucher irreführt werden könnte, muss der Hinweis „aufgetaut“ auf dem Etikett vermerkt werden. Der Kunde wird beispielsweise irreführt, wenn er ein Lebensmittel kauft, von dem er vernünftigerweise annehmen kann, dass es nicht eingefroren wurde, obwohl dies der Fall war (Beispiel: Ein Kunde wird irreführt, wenn er ein Lebensmittel kauft, von dem er denkt, dass es nicht eingefroren wurde, und zu Hause feststellt, dass das Innere des Erzeugnisses gefroren ist).

70.

- **Frage**

Muss der Hinweis „aufgetaut“ auf dem Etikett von Fleisch angebracht werden, wenn dieses während eines Temperierungsverfahrens aufgetaut wurde und gekühlt verkauft wird?

- **Antwort**

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 müssen Hersteller den Hinweis „aufgetaut“ auf vorverpackten Lebensmitteln vermerken, wenn diese vor dem Verkauf aufgetaut wurden. **Dies gilt auch für Fleisch, das während eines Temperierungsverfahrens aufgetaut wurde und gekühlt verkauft wird**, es sei denn, einer der folgenden Fälle trifft zu:

- Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
- Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
- Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat.

Der Hinweis „aufgetaut“ ist demnach nicht erforderlich, **vorausgesetzt, dass** das Auftauen exakt und kontrolliert nach einem wissenschaftlich gestützten Verfahren erfolgt, welches detailliert (Risiken, Kontrollpunkte usw.) in dem Eigenkontrollsystem des Unternehmens beschrieben ist. Es muss wissenschaftlich nachgewiesen werden (z.B. anhand von Studien, Analysen, Fachliteratur usw.), dass das angewandte Verfahren keine negativen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und die Qualität des Enderzeugnisses **im Vergleich zum frischen Erzeugnis, das dieser Etappe des Auftauens nicht unterzogen wurde**, hat.

Der Verbraucher darf durch das Weglassen des Hinweises „aufgetaut“ niemals

irreführt werden. Die Kunden müssen gut über das angewandte Verfahren sowie seine Auswirkungen auf das Erzeugnis informiert sein. Auf einfache Nachfrage des Kunden müssen diese Informationen mitgeteilt werden.

Besteht die Gefahr, dass der Verbraucher irreführt werden könnte, muss der Hinweis „aufgetaut“ auf dem Etikett vermerkt werden. Ein Kunde wird beispielsweise irreführt, wenn er ein Lebensmittel kauft, von dem er vernünftigerweise annehmen kann, dass es nicht eingefroren wurde, obwohl dies der Fall war (Beispiel: Ein Kunde wird irreführt, wenn er ein Lebensmittel kauft, von dem er denkt, dass es nicht eingefroren wurde, und zu Hause feststellt, dass das Innere des Erzeugnisses gefroren ist).