

# BESSERE SCHULUNG FÜR SICHERERE LEBENSMITTEL

Jahresbericht 2011



Die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher der Europäischen Kommission (DG SANCO) und die Exekutivagentur für Gesundheit und Verbraucher (EAHC) setzen die Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ (BTSF) um. Dieser Bericht beschreibt die Aktivitäten von BTSF im Jahr 2011.

Weder die Europäische Kommission noch irgendeine in ihrem Auftrag handelnde Person ist verantwortlich für jegliche Verwendung der folgenden Informationen.

Dieser Bericht wurde von der EAHC gemeinsam mit der Abteilung G4 der DG SANCO und der EU-Delegation bei der Afrikanischen Union erstellt.

Weitere Informationen über die EAHC sind verfügbar unter: <http://ec.europa.eu/eahc>.

Den Kolleginnen und Kollegen von DG SANCO sei für Kommentare und Vorschläge gedankt.

**Europe Direct soll Ihnen helfen, Antworten auf Ihre Fragen zur Europäischen Union zu finden**

**Gebührenfreie Telefonnummer (\*):  
00 800 6 7 8 9 10 11**

(\* ) Einige Mobilfunkanbieter gewähren keinen Zugang zu 00 800-Nummern oder berechnen eine Gebühr.

Im Internet sind Informationen über die Europäische Union in 23 Sprachen verfügbar:

<http://ec.europa.eu>

Weitere Informationen über die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher der Europäischen Kommission finden Sie unter:

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

Informationen über die Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ (BTSF) sind verfügbar unter:

[http://ec.europa.eu/food/training\\_strategy/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/training_strategy/index_en.htm)

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union, 2012

ISBN 978-92-9200-017-2

doi:10.2818/14409

© Europäische Union, 2012

Nachdruck mit Quellenangabe gestattet.

*Printed in Belgium*

GEDRUCKT AUF ELEMENTAR CHLORFREI GEBLEICHTEM PAPIER (ECF)

# Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel

Jahresbericht **2011**



# Inhaltsverzeichnis

Abkürzungen	5
Allgemeiner Überblick über BTSF-Aktivitäten 2011	6
Vorwort	7
Einleitung	8
<b>KAPITEL 1</b>	
<b>Schulungen 2011 – In der EU</b>	<b>9</b>
Grundsätze für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte	10
Veterinärkontrollen und Kontrollen zur Lebensmittelsicherheit an Grenzkontrollstellen an Flughäfen, Seehäfen, Straßen und bei der Bahn	11
Tierschutzstandards in der Landwirtschaft, während des Transports und bei der Schlachtung und Tötung von Tieren aufgrund von Seuchenbekämpfungsmaßnahmen	13
Überwachung von Zoonosen, Untersuchung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche und Anwendung von mikrobiologischen Kriterien in Nahrungsmitteln	14
Evaluierung, Registrierung und Kontrolle der Anwendung und Vermarktung von Pflanzenschutzmitteln	16
Lebensmittelhygiene und -kontrollen	17
Futtermittelrecht	19
Pflanzengesundheitskontrollen	20
Kontrollen von Futtermitteln und Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs	22
Tierische Nebenprodukte	23
Gesundheit von Aquakulturtieren	24
Gesundheit von Bienen und exotischen Zootieren	25
Verhütung, Bekämpfung und Tilgung transmissibler spongiformer Enzephalopathien	26
Das integrierte EDV-System für das Veterinärwesen in den EU-Staaten	27
EU-Qualitätsregelungen: Ökologischer Landbau und geografische Angaben	28
Auditsysteme und interne Kontrollen	29
Unterstützung von EU-Audits in den Mitgliedstaaten und in Drittländern	30
<b>KAPITEL 2</b>	
<b>Schulungen 2011 – Drittländer</b>	<b>31</b>
Bekämpfung der hoch pathogenen aviären Influenza und anderer Tierseuchen	32
EU-Lebensmittelrecht	33
Lebensmitteltests	35
Das Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel und andere EU-Informationstechnologiesysteme	36
Analyse genetisch veränderter Organismen	37

## KAPITEL 3

### Mehr über BTSF

39

BTSF Afrika	40
E-Learning	41
Schulungsmaßnahmen 2012	41
Lebensmittelzusatzstoffe	41
Tierarzneimittelrückstände	42
Notfallplanung und Tierseuchenbekämpfung	42
Neu auftretende Tierseuchen	42
Risikobewertung	42
Futtermittel- und Einfuhrbestimmungen	42
Veranstaltung zum fünften Jahrestag	43
Zwischenbewertung	43
Kommunikation von BTSF	44
Teilnahme- und Mitwirkungsmöglichkeiten	44
Schlussfolgerungen	44

## KAPITEL 4

### Kontakt zu BTSF

45

BTSF – Nationale Kontaktstellen	46
BTSF-Auftragnehmer	52

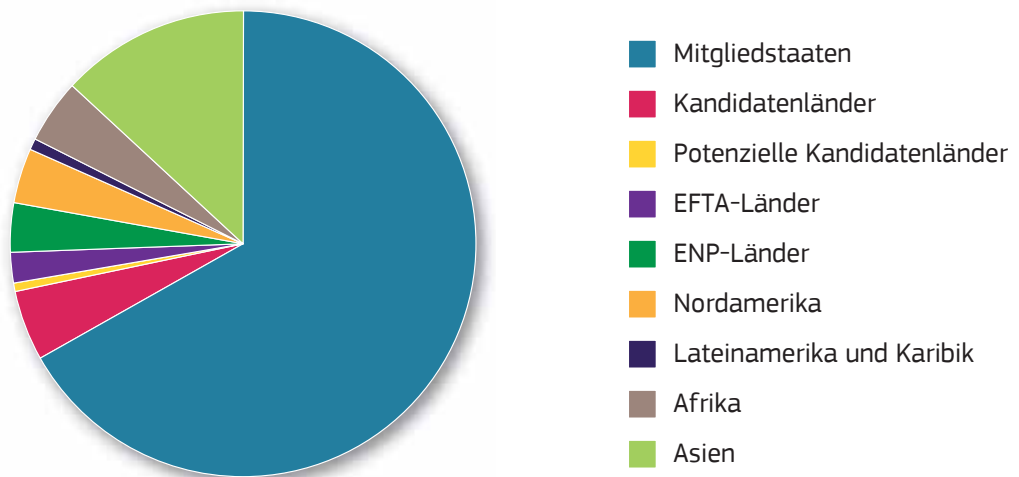
# Abkürzungen

## Verzeichnis der wichtigsten im Bericht verwendeten Abkürzungen

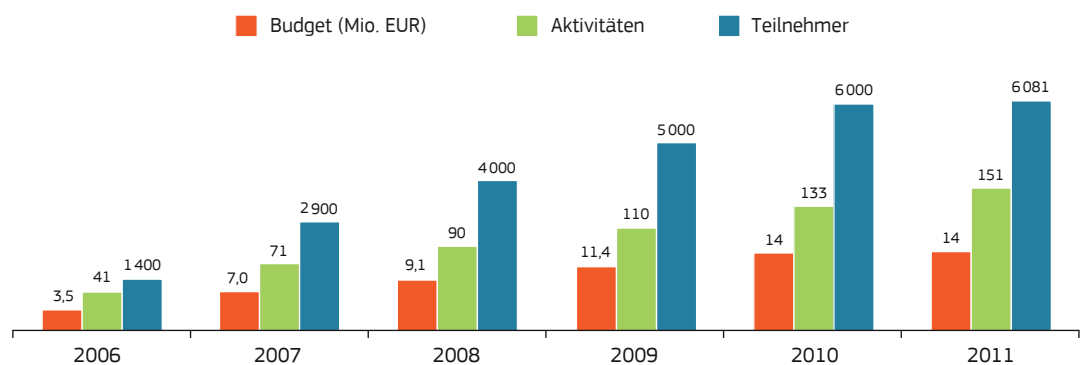
ABP	Tierische Nebenprodukte ( <i>animal by-products</i> )
ASEAN	Verband Südostasiatischer Nationen ( <i>Association of South-East Asian Nations</i> )
ASF	Afrikanische Schweinepest ( <i>African Swine Fever</i> )
GKS	Grenzkontrollstelle
BTSF	Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel ( <i>Better Training for Safer Food</i> )
CC	Kandidatenland ( <i>Candidate Country</i> )
CCP	Kritischer Kontrollpunkt ( <i>Critical Control Point</i> )
CSF	Klassische Schweinepest ( <i>Classical Swine Fever</i> )
DG SANCO	Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher der Europäischen Kommission
EAHC	Exekutivagentur für Gesundheit und Verbraucher ( <i>Executive Agency for Health and Consumers</i> )
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit ( <i>European Food Safety Authority</i> )
EFTA	Europäische Freihandelsassoziation ( <i>European Free Trade Association</i> )
ENP	Europäische Nachbarschaftspolitik
FNAO	Lebensmittel nichttierischen Ursprungs ( <i>Food of Non-Animal Origin</i> )
FVO	Lebensmittel- und Veterinäramt ( <i>Food and Veterinary Office</i> )
GVO	Genetisch veränderte Organismen
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> )
HPAI	Hoch pathogene aviäre Influenza ( <i>Highly Pathogenic Avian Influenza</i> )
LBM	Lebende Muscheln ( <i>Live Bivalve Molluscs</i> )
MS	Mitgliedstaat
NKS	Nationale Kontaktstelle
NRMP	Nationale Überwachungspläne für Rückstände ( <i>National Residue Monitoring Plans</i> )
PCC	Potenzielles Kandidatenland ( <i>Potential Candidate Country</i> )
PSM	Pflanzenschutzmittel
RASFF	Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel ( <i>Rapid Alert System for Food and Feed</i> )
TRACES	Integriertes EDV-System für das Veterinärwesen ( <i>Trade Control and Expert System</i> )
TSE	Transmissible spongiforme Enzephalopathien
TC	Drittländer ( <i>Third Countries</i> )
VMP	Tierarzneimittel ( <i>Veterinary Medical Products</i> )
WPM	Holzverpackungsmaterial ( <i>Wood Packaging Material</i> )

# Allgemeiner Überblick über BTSF-Aktivitäten 2011

Verteilung der Teilnehmer an den BTSF-Aktivitäten 2011



BTSF-Entwicklung 2006-2011





# Vorwort

Im Jahr 2011 wurde der fünfte Jahrestag der Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ (*Better Training for Safer Food*, BTSF) gefeiert. 2006 umfasste die Initiative sieben Programme und wurde seitdem immer weiter ausgebaut, sodass sie heute Schulungen zu etwa 30 verschiedenen Themen in den Bereichen Lebensmittel sowie Tier- und Pflanzengesundheit bietet. Etwa 30 000 für Kontrollen zuständige Mitarbeiter von Behörden aus EU-Mitgliedstaaten und Drittländern wurden direkt geschult; dazu kommen all jene, die durch die Verbreitung des von den Schulungsteilnehmern erworbenen Fachwissens indirekt profitiert haben.

Einen Höhepunkt des Jahres bildeten zweifellos die Feierlichkeiten zum fünften Jahrestag. Sie fanden anlässlich eines Workshops für Mittelmeerländer zu Pflanzengesundheitskontrollen in Anwesenheit von John Dalli, dem für Gesundheit und Verbraucher zuständigen Mitglied der Europäischen Kommission, statt.

Die Veranstaltung zum fünften Jahrestag bot allen Beteiligten die Möglichkeit, voller Zufriedenheit auf das zurückzublicken, was BTSF bisher erreicht hat. Wie wir jedoch wiederholt betont haben, ist es noch wichtiger, nach vorne zu blicken – auf die vor uns liegenden Herausforderungen.

Die wirksame Verbreitung ist von grundlegender Bedeutung für den Erfolg von BTSF. Wie erwähnt, könnte in diesem Bereich jedoch mehr getan werden. Im Jahr 2011 wurde mit dem Beginn der Entwicklung der fünf ersten BTSF-E-Learning-Module ein wichtiger Schritt in diese Richtung unternommen.

In diesem Bereich werden im Jahr 2012 weitere Aktivitäten durchgeführt, und E-Learning wird integraler Bestandteil unseres Bemühens sein, in den nächsten Jahren ein immer größeres Publikum zu errei-

chen. Im Jahr 2013 sollen durch E-Learning zehn Fächer abgedeckt werden – weitere sollen folgen.

Dies spiegelt die Erweiterung der durch die BTSF-Standardaktivität abgedeckten Themen wider. Im Jahr 2011 wurden vier neue Programme erstmalig aufgenommen, und im Jahr 2012 sollen sechs weitere hinzukommen.

Ein weiterer wichtiger Schritt im Jahr 2011 in Richtung einer Steigerung der Auswirkungen von BTSF war die Einleitung der zweiten Zwischenbewertung der Initiative. Diese Bewertung soll im Verlauf des Jahres 2012 abgeschlossen werden. Sie sollte uns in die Lage versetzen, die Wirkung von BTSF auf die Kapazitäten von Einzelpersonen und Institutionen zu beurteilen, die wichtigsten Herausforderungen zu untersuchen und Wege zur Verbesserung der Schulungsqualität zu ermitteln.

Alle diese Maßnahmen leisten einen konkreten Beitrag zur Gewährleistung der Sicherheit der Lebensmittel in Europa und zum Ausbau des weltweiten Handels mit sicheren Lebensmitteln. Neben den offensichtlichen gesundheitlichen Nutzaspekten zeigen auch die wirtschaftlichen Vorteile eines vermehrten Handels und verbesserten Schutzes gegen Krisen im Gesundheitswesen sowie ihre sozioökonomischen Kosten die Bedeutung von BTSF, insbesondere in der derzeitigen Wirtschaftslage.

Ich möchte diese Gelegenheit nutzen, um allen an BTSF Beteiligten für ihren Beitrag zum Erfolg der Initiative im Jahr 2011 zu danken, und ich bin überzeugt, dass dieser Erfolg in den nächsten Jahren anhalten wird.



**Paola Testori Coggi,**  
Generaldirektorin  
der Europäischen Kommission  
für Gesundheit  
und Verbraucher

# Einleitung

„Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ (*Better Training for Safer Food*, BTSF) ist eine Initiative der Generaldirektion für Gesundheit und Verbraucher der Europäischen Kommission, die unter Federführung der Exekutivagentur für Gesundheit und Verbraucher (*Executive Agency for Health and Consumers*, EAHC) durchgeführt wird. In ihrem Rahmen werden Mitarbeiter von Kontrollbehörden aus EU-Mitgliedstaaten und Drittstaaten geschult, die an der Kontrolle der Einhaltung der Rechtsvorschriften für Lebens- und Futtermittel sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit beteiligt sind.

Die Initiative soll Mitarbeiter von Kontrollbehörden für die einschlägigen Rechtsvorschriften der EU sensibilisieren, das heißt ihnen ein besseres Verständnis der durchzuführenden Kontrollen vermitteln, um besser harmonisierte und wirksamere Kontrollen zu gewährleisten. Dies ist von entscheidender Bedeutung für den Schutz der öffentlichen Gesundheit sowie der Tier- und der Pflanzengesundheit und unerlässlich, um Unternehmen die Möglichkeit zu bieten, unter fairen Wettbewerbsbedingungen zu konkurrieren und die Vorteile des Handels mit sicheren Lebensmitteln zu nutzen.

Die Schulungen ergänzen nationale Schulungsmaßnahmen in diesen Bereichen, indem sie ein Verständnis auf EU-Ebene fördern. Sie sollen auch für eine möglichst weite Verbreitung des erworbenen Wissens innerhalb der Zielgruppe sorgen. Aus diesem Grund wird eine Teilnahme an BTSF-Veranstaltungen vor allem für Menschen angestrebt, die das während der Schulung erworbene Wissen an ihre Kollegen weitergeben können.

Die Schulungen für Dritt- und insbesondere Entwicklungsländer helfen diesen, EU- und internationale Standards besser zu verstehen und sicherzustellen, dass ihre Produkte die Auflagen erfüllen. Dies trägt dazu bei, dass EU-Importe sicherer werden und die Verbraucher in der EU Zugang zu einem breiten Angebot an sicheren und gesunden Lebensmitteln erhalten, sorgt aber auch für sicherere Lebensmittel für die Verbraucher in Entwicklungsländern.

Derartige Schulungsmaßnahmen erleichtern den Zugang von Produkten aus Entwicklungsländern zum EU-Markt und senken die Zahl der Zurückweisungen an den Grenzen der EU. Sie fördern auch den weltweiten Transfer des legislativen Modells der EU. Dies hat potenzielle Dominoeffekte auf den auf internationalen Standards basierenden intraregionalen Handel zwischen Drittländern.

BTSF umfasst Schulungsprogramme zu Themen, die einen Zusammenhang mit den Hauptschwerpunktbereichen der Initiative aufweisen. Die Auswahl erfolgt im Anschluss an eine Konsultation innerhalb der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher sowie mit ande-

ren Kommissionsdienststellen über die dienststellenübergreifende Lenkungsgruppe. Die Konsultation mit nationalen Behörden findet über das Netzwerk nationaler Kontaktstellen statt, und auch Meldungen über das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (*Rapid Alert System for Food and Feed*, RASFF) und Berichte des Lebensmittel- und Veterinäramts (*Food and Veterinary Office*, FVO) werden verwendet.

Manche Programme sind EU-basiert und vorrangig für Teilnehmer aus EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern bestimmt, bieten aber gegebenenfalls Plätze für Teilnehmer aus der Europäischen Freihandelsassoziation, aus Ländern der Europäischen Nachbarschaftspolitik (ENP) und ausgewählten Drittländern. Andere finden in Drittländern statt und sind speziell für Teilnehmer aus der Region der Welt bestimmt, in der sie stattfinden.

Die EU-basierten Schulungsprogramme bestehen aus Workshops mit einem ausgewogenen Konzept von Praxis und Theorie. Sie umfassen Präsentationen, Diskussionen, praktische Übungen, Fallstudienarbeit und in vielen Fällen Besuche vor Ort, in deren Verlauf die Teilnehmer die Arbeit des besuchten Unternehmens beobachten und praktische Übungen durchführen.

Die Schulungen für Drittländer bestehen zum Teil aus ähnlichen Workshops, wie sie in Europa abgehalten werden. Manche Programme umfassen auch Intensivlehrgänge und längerfristige technische Hilfe. Sie sollen die begünstigten Länder in Bereichen unterstützen, in denen Unzulänglichkeiten festgestellt wurden, unter anderem durch Schulungen und die Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden.

Alle BTSF-Workshops sind hinsichtlich der Teilnehmer und der Tutoren international besetzt. Dadurch erhöht sich der Wert des während der Schulung ausgetauschten Wissens.

Dieser Bericht beschreibt detailliert die Arbeit, die in allen von BTSF abgedeckten Bereichen im vergangenen Jahr geleistet wurde, und bietet Informationen für an einer Teilnahme interessierte Personen. Ich hoffe, Sie finden ihn hilfreich und informativ.



**Salvatore Magazzù**

Referatsleiter

der Abteilung Verbraucher  
und Lebensmittelsicherheit,

Exekutivagentur für Gesundheit  
und Verbraucher

## KAPITEL 1

# Schulungen 2011 – In der EU

Programm	Anzahl der Schulungskurse	Anzahl der Teilnehmer	Abgedeckter geographischer Bereich
HACCP	27	514	Deutschland, Frankreich, Ungarn, Malta, Portugal, Schweden, Vereinigtes Königreich
GKS	4	156	Deutschland, Polen, Vereinigtes Königreich
Tierschutzstandards	3	211	Spanien, Italien
Zoonosen	2	72	Dänemark
Pflanzenschutzmittel	3	88	Österreich, Estland
Lebensmittelhygiene	18	376	Belgien, Dänemark, Spanien, Frankreich, Ungarn, Irland, Italien, Vereinigtes Königreich
Futtermittelrecht	5	155	Dänemark, Italien, Rumänien
Pflanzengesundheitskontrollen	10	290	Spanien, Irland, Italien, Polen, Portugal
Kontrollen von Futtermitteln/ Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs	5	247	Spanien, Italien, Lettland, Niederlande
Tierische Nebenprodukte	4	221	Belgien, Litauen, Portugal
Gesundheit von Aquakulturtieren	3	117	Spanien, Vereinigtes Königreich
Gesundheit von Bienen/Zootieren	3	117	Tschechische Republik, Deutschland
TSE	4	122	Belgien, Vereinigtes Königreich
TRACES	3	88	Österreich, Griechenland, Slowenien
EU-Qualitätsregelungen	7	226	Frankreich, Italien
Auditsysteme	6	177	Spanien, Frankreich, Irland, Niederlande, Portugal
EU-Audits	10	147	Irland
<b>Total</b>	<b>117</b>	<b>3324</b>	

## Grundsätze für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Alle Lebens- und Futtermittelunternehmer in der EU sind verpflichtet, Verfahren einzuführen, die auf den für die Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte geltenden Grundsätzen (*Hazard Analysis and Critical Control Point principles*, HACCP) beruhen. HACCP ist als das wirksamste Instrument zur Verbesserung der Sicherheit anerkannt. Es zielt auf die Ermittlung von Gefahren und die Verhütung einer Kontamination von Lebensmitteln ab und hilft, zu überprüfen, inwieweit die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllt werden.

Das System besteht aus sieben Grundsätzen, die nacheinander zu befolgen sind. Dabei handelt es sich um Gefahrenanalyse, Ermittlung kritischer Kontrollpunkte („*critical control points*“, CCPs), die Festlegung kritischer Grenzwerte, die Überwachung von CCPs, die Festlegung von Abhilfemaßnahmen, die Dokumentation und die Überprüfung der Wirksamkeit.

Die Mitgliedstaaten müssen kontrollieren, dass Unternehmen die HACCP-Anforderungen erfüllen. Die Kommission organisiert daher Schulungsmaßnahmen für Bedienstete, die für die Überprüfung der Einhaltung der EU-Vorschriften durch Lebens- und Futtermittelunternehmen zuständig sind.

### Aktivitäten

**7 Workshops als Kurse des Typs 1** in Ungarn (April, Juli, September), Deutschland (Mai), dem Vereinigten Königreich (zweimal im Juli), Frankreich (September)  
**20 Workshops als Kurse des Typs 2** im Vereinigten Königreich (Februar, April, Mai, zweimal im Oktober), Malta (März, Mai, Juni), Ungarn (März), Portugal (zweimal im März, Mai, zweimal im Juni, Juli, Oktober), Schweden (März, September), Deutschland (September), Frankreich (Oktober)

### Teilnehmer/Herkunftsländer

**Mitgliedstaaten 412**

**Kandidatenländer 47**

**EFTA 14**

**ENP 12**

**Drittländer 29**

**514 Teilnehmer** aus allen EU-Mitgliedstaaten,

**3** Kandidatenländern,

**4** EFTA-,

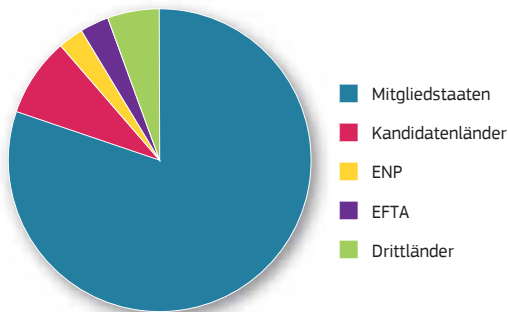
**7** ENP- und

**10** Drittländern

### Tutoren

**20** Tutoren aus **6** EU-Mitgliedstaaten (Frankreich, Deutschland, Ungarn, Portugal, Schweden, Vereinigtes Königreich)

## Teilnehmer HACCP



Die HACCP-Schulung umfasst zwei Typen von Kursen. Kurse des Typs 1 befassen sich mit der Entwicklung, Umsetzung und Aufrechterhaltung von Kontrollverfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen basieren. Die Kurse beginnen mit einer Behandlung des Hintergrunds von HACCP und umfassen auch einschlägige Rechtsvorschriften der EU, Leitlinienquellen, Nutzaspekte sowie Hemmnisse für die Umsetzung. Im Anschluss daran werden die Rolle notwendiger Anforderungen im Bereich Lebensmittelhygiene sowie die Planungsphasen der Entwicklung und Umsetzung von HACCP-Systemen behandelt.

Dann werden nacheinander die sieben Grundsätze dargelegt, wobei die Teilnehmer einen HACCP-Plan für die Zubereitung von paniertem Huhn als Fallstudie ausarbeiten müssen. Den Teilnehmern wird auch ein grundlegendes Verständnis dafür vermittelt, wie sie mithilfe von HACCP-basierter Dokumentation und unter Verwendung von Audit-Checklisten Audits von HACCP-Systemen durchführen müssen.

Die praktischen Aktivitäten umfassen Übungen zu vorgeschriebenen Programmen, Aufgabenstellungen, Ablaufdiagrammen, Dokumentenprüfung und zur Ausarbeitung von Checklisten sowie leere Folien, auf denen die Teilnehmer Nutzaspekte von HACCP und Umsetzungshemmnisse angeben müssen.

Weitere Übungen finden in Lebens- und Futtermittelunternehmen statt, wo die Teilnehmer ein Ablaufdiagramm bestätigen, potenzielle Gefahren und Kontrollmaßnahmen für Prozessschritte ermitteln sowie mündliche Berichte über ihre Feststellungen präsentieren sollen. 2011 fanden Besuche bei einem Ketchup-Hersteller, einem Fleischerlegungsbetrieb, einer Brauerei sowie einem Unternehmen, das Tomatenerzeugnisse und Nudeln herstellt, statt.

Kurse des Typs 2 zielen darauf ab, die Fähigkeit der Teilnehmer zur Durchführung eingehender Audits von Lebens- und Futtermittelunternehmen zu entwickeln, um zu überprüfen, wie die HACCP-Systeme umgesetzt werden und inwieweit sie die Hygieneanforderungen erfüllen. Vorkenntnisse zu HACCP, einschließlich nationaler und internationaler Standards sowie Zertifizierungssystemen, werden aufgefrischt.

Die Teilnehmer frischen ferner ihr Verständnis für zwingende Anforderungen an die Lebensmittelhygiene als Grundlage von HACCP-Systemen auf. Dies umfasst die Rolle von Leitlinien zu bewährten Verfahren und die Terminologie der Branche. Weitere Themen, die wiederholt werden, sind die Planungsphasen der Entwicklung

und Umsetzung von HACCP sowie die sieben Grundsätze und ihre Anwendung.

Die Schulung zu Audit-Grundsätzen basiert auf internationalen Leitlinienquellen und zielt darauf ab, die Fähigkeit der Teilnehmer zur Prüfung der Umsetzung von HACCP-Systemen und der Einhaltung von Hygieneanforderungen zu entwickeln.

Praktische Aktivitäten umfassen kurze Übungen zu vorgeschriebenen Programmen, Ablaufdiagrammen und leeren Folien zu den Nutzaspekten von HACCP, zur Rolle von Beratern und zu Validierungsmethoden. Ferner tragen Übungen zur Prüfung von HACCP-Unterlagen und eine Fallstudie zu einem HACCP-Audit zur Entwicklung der Beurteilungskompetenzen im Bereich Dokumentation bei.

Eine Übung zur Flexibilität von Konzepten für HACCP-Anforderungen dient dazu, zur Diskussion anzuregen und Informationen über Ansätze für verschiedene Arten von Arbeitsabläufen zu sammeln.

Die Teilnehmer besuchen Lebens- und Futtermittelunternehmen, wo sie Ablaufdiagramme bestätigen und die Umsetzung spezifischer CCPs bewerten müssen. Die Gruppen berichten mündlich über ihre Erkenntnisse und Feststellungen. Im Jahr 2011 wurden unter anderem eine Bäckerei, ein Nudelhersteller, ein Portwein-Abfüllbetrieb, ein Hersteller von Softdrinks, ein Snack-Hersteller, eine Fischfabrik, ein Hersteller von Fertiggerichten und eine Großküche besucht.

## Veterinärkontrollen und Kontrollen zur Lebensmittelsicherheit an Grenzkontrollstellen an Flughäfen, Seehäfen, Straßen und bei der Bahn

Grenzkontrollen sind von grundlegender Bedeutung dafür, dass bei EU-Einfuhren die erforderlichen Standards für den Schutz der Tiergesundheit und der öffentlichen Gesundheit eingehalten werden. Rechtsvorschriften der EU legen fest, welche Gesundheits- und Kontrollanforderungen von den Mitgliedstaaten bei Einfuhren von lebenden Tieren und Lebensmitteln aus Drittländern einzuhalten sind. Sie sollen sicherstellen, dass die eingeführten Erzeugnisse Standards entsprechen, die den für die Erzeugung in den Mitgliedstaaten und den Handel zwischen ihnen geforderten Standards gleichwertig sind.

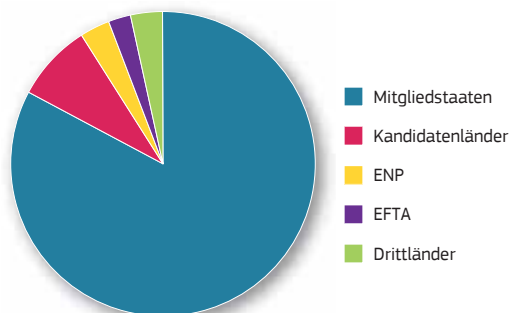
Das an Flughafen-, Seehafen-, Straßen- und Bahn-Grenzkontrollstellen (GKS) beteiligte Behördenpersonal in der EU, in Kandidaten- und in EFTA-Ländern muss angemessen geschult werden, sodass es wirksame und harmonisierte Kontrollen durchführen kann. Diese Schulung befasst sich mit Veterinär- und Lebensmittelsicherheitskontrollen an Grenzkontrollstellen mit dem Ziel der Verbreitung bewährter Kontrollverfahren, der Verbesserung der Kenntnisse in diesem Arbeitsbereich

und der Gewährleistung einer einheitlichen und effektiven Durchführungsleistung.

Alle drei Arten von Workshops behandeln ausgewählte Aspekte der EU-Rechtsvorschriften, insbesondere solche, deren Auslegung schwierig sein kann, Einfuhrkontrollverfahren und Produktdurchfuhr. Weitere Themen sind die Zusammenarbeit mit den Zollbehörden, Informationsbeschaffung, Risikobewertung und Informationsaustausch mit

<b>Aktivitäten</b>	<p><b>2 Workshops</b> in Seehafen-Grenzkontrollstellen in Deutschland (Mai, Oktober)</p> <p><b>1 Workshop</b> in einer Flughafen-Grenzkontrollstelle im Vereinigten Königreich (Juni)</p> <p><b>1 Workshop</b> in einer Straßen-/Bahngrenzkontrollstelle in Polen (September)</p>
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 129</b>	<b>156 Teilnehmer</b> aus <b>26 EU-Mitgliedstaaten</b> ,
<b>Kandidatenländer 13</b>	<b>5 Kandidatenländern</b> ,
<b>EFTA 4</b>	<b>4 ENP-Ländern</b> (Algerien, Israel, Marokko, Ukraine),
<b>ENP 5</b>	<b>1 EFTA-Land</b> (Norwegen) und
<b>Drittländer 5</b>	<b>3 anderen europäischen Ländern/Drittländern</b> (Albanien, Bosnien und Herzegowina, Singapur)
<b>Tutoren</b>	<b>25 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

Teilnehmer GKS



anderen zuständigen Behörden. In allen Workshops gibt es Diskussionsgruppen, die sich mit generellen Problemen bei Veterinärkontrollen beschäftigen, insbesondere im Hinblick auf Zertifizierungs- und Entscheidungsfragen.

Bei den Workshops im Flughafen- und im Straßen-/Bahnbereich liegt ein besonderer Schwerpunkt auf der Kontrolle lebender Tiere, einschließlich Haustieren und Einfuhren für den persönlichen Verbrauch. Die Workshops im Straßen-/Bahnbereich befassen sich mit der Kontrolle von wiedereingeführten Sendungen und von Ausgangskontrollen von Durchfuhrsendungen. Bei den Schulungskursen an Seehafen- und Flughafen-GKS geht es um die Entsorgung von Küchenabfällen und



anderen Abfällen von Tierprodukten auf Schiffen und in Flugzeugen sowie um Kontrollen von Post- oder Kuriersendungen.

## Tierschutzstandards in der Landwirtschaft, während des Transports und bei der Schlachtung und Tötung von Tieren aufgrund von Seuchenbekämpfungsmaßnahmen

Die Europäische Kommission arbeitet seit über 30 Jahren an den Rechtsvorschriften für den Tierschutz und ist damit ein Vorreiter internationaler Tierschutzinitiativen. Tiere werden im Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union als fühlende Wesen anerkannt, und die EU berücksichtigt bei der Festlegung und Durchführung der Politik in vollem Umfang deren Wohlergehen.

Die EU-Rechtsvorschriften zu Tieren in der Landwirtschaft sollen sicherstellen, dass die Tiere gemäß ihren physiologischen Bedürfnissen gehalten und aufgezogen werden. Außerdem sieht die EU den Schutz von Tieren beim Transport, einschließlich des Umgangs mit Tieren an Umladeorten für den Weitertransport zum Zielort, vor.

Mit den Rechtsvorschriften zur Schlachtung soll das Leiden von Tieren so gering wie möglich gehalten werden, weshalb anerkannte Methoden zur Betäubung und Tötung von Tieren, die auf wissenschaftlichen

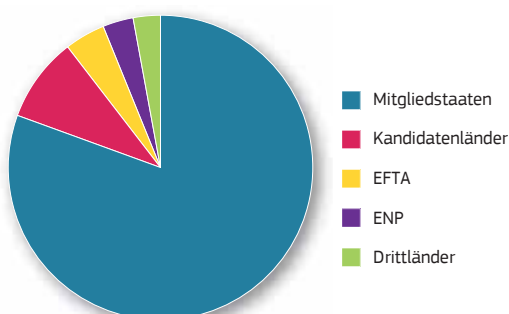
Erkenntnissen und praktischer Erfahrung beruhen, vorgeschrieben werden. Um eine Einfuhrgenehmigung in die EU zu erhalten, müssen Betriebe aus Drittländern belegen, dass sie beim Schlachten entsprechende humane Methoden anwenden. Neue Entwicklungen in der Gesetzgebung sehen die Einführung von Standardverfahren für das Wohlergehen von Tieren und die Ernennung von Tierschutzbeauftragten vor, die die Einhaltung der Standards sicherstellen sollen.

Berichte des Lebensmittel- und Veterinärämtes (FVO) haben Mängel bei der Anwendung der Betäubungs- und Tötungsmethoden in Schlachthöfen in der EU und in Drittländern sowie bei der Durchsetzung der Rechtsvorschriften für Transporte offengelegt. Die jüngsten Ausbrüche von Tierseuchen haben außerdem die Grenzen bestimmter Verfahren aufgezeigt, die bei der Tötung von Tieren zum Zweck der Krankheitsbekämpfung zum Einsatz kommen. Bei der Einhaltung der Rechtsvorschriften zum Schutz von Tieren in der Landwirtschaft wurden ebenfalls Mängel festgestellt.

Um die Einhaltung der EU-weiten und internationalen Standards zu gewährleisten und vorbildliche Verfahren zu entwickeln, bietet die EU Schulungen zum Tierschutz bei der Schlachtung und Tötung im Zuge von Seuchenbekämpfungsmaßnahmen, während des Transports und im landwirtschaftlichen Betrieb an. Sie richten sich vor allem an amtliche Tierärzte und sollen die Einhaltung dieser Standards und die Entwicklung von Verfahren zur Verbesserung ihrer Anwendung sicherstellen.

<b>Aktivitäten</b>	<p><b>1 Workshop</b> in Italien zum Wohlergehen von Tieren während des Transports (Juni)</p> <p><b>1 Workshop</b> in Italien zum Wohlergehen von Schweinen in landwirtschaftlichen Betrieben (September)</p> <p><b>1 Workshop</b> in Spanien zum Wohlergehen von Tieren bei der Schlachtung (November)</p>
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 152</b>	<b>211</b> Teilnehmer aus allen EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern,
<b>Kandidatenländer 17</b>	<b>2</b> EFTA-Ländern, <b>5</b> ENP-Ländern und
<b>EFTA/ENP 14</b>	<b>5</b> Drittländern (Albanien, Botsuana, Chile, Serbien, Thailand)
<b>Drittländer 28</b>	
<b>Tutoren</b>	<b>45 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

Teilnehmer Tierschutzstandards



Jeder Workshop umfasst zwei Tage mit Präsentationen zur Theorie und einen Tag mit praktischen Übungen. Bei Workshops zum Wohlergehen von Schweinen findet der praktische Teil in einem Schweinezuchtbetrieb statt, bei Workshops zum Schlachten in einem Schlachthof für rotes Fleisch und Geflügelfleisch, und bei Workshops zum Transport in Transportunternehmen auf Fahrzeugen oder an Kontrollstationen, die internationale Standards zum Wohlergehen von Schweinen anwenden.

Die Kurse zur artgerechten Haltung von Schweinen in landwirtschaftlichen Betrieben umfassen die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften und die wissenschaftlichen Grundlagen für eine ordnungsgemäße Stallunterbringung und Schweinehaltung. Bestehende Formen der landwirtschaftlichen Tierhaltung werden hinsichtlich ihrer Anforderungen an die Manipulierbarkeit, an Wühlmaterial und die Bodenbe-





schaffenheit beurteilt, und die jeweiligen Resultate hinsichtlich des Wohlergehens der Tiere werden untersucht.

Die Teilnehmer werden darin geschult, Inspektionen in landwirtschaftlichen Betrieben durchzuführen, und erhalten hierfür praktische Anleitungen zur Untersuchung der Einhaltung von Vorschriften für die Tierhaltung und für die Verfahren zur Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften. Der Schwerpunkt des Praxisteils liegt auf der Beurteilung der Stallunterbringung und der Schweinehaltung und enthält eine Vorführung von Maßnahmen zur artgerechten Haltung.

Workshops zur Schlachtung und Tötung im Zuge von Seuchenbekämpfungsmaßnahmen beziehen sich ausschließlich auf die Betäubung und Tötung der wichtigsten kommerziellen Arten, wobei der Schwerpunkt auf dem EU-Rechtsrahmen für den Schutz von Tieren bei der Schlachtung liegt. Die Besonderheiten der einzelnen Arten werden dabei berücksichtigt.

Die Workshops behandeln die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften und internationalen Leitlinien. Zudem berücksichtigen sie die neuesten Entwicklungen in der Gesetzgebung hinsichtlich der Bewertung von standardmäßigen Betriebs- und Überwachungsverfahren, wissenschaftliche Unterstützung und die Rolle von Beauftragten zum Wohlergehen von Tieren.

Weitere Themen sind die wissenschaftliche Grundlage für die artgerechte Behandlung, Betäubung und Tötung, die Beurteilung von Stallungen und der Haltung der Tiere sowie die Überwachung des daraus resultierenden Wohlergehens. Die wichtigsten in Europa angewandten Betäubungs- und Tötungsmethoden werden untersucht, und für jede Methode werden Parameter wie die Anwendungsbedingungen, kritische Punkte, Vor- und Nachteile und die Beurteilung ihrer Effektivität berücksichtigt.

Bei der Schulung zum Thema Wohlergehen während des Transports werden auch die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften und der internationale Rechtsrahmen berücksichtigt, bevor die wissenschaftlichen Grundlagen für den artgerechten Transport von Tieren im Hinblick

auf Verhalten, Stress und Futterbedarf untersucht werden. Auf die Transportbedingungen und die zu prüfenden Papiere wird ebenso eingegangen wie auf praktische Aspekte der Behandlung, des Verladens und Entladens von Tieren und der Notbehandlung während des Transports.

Anforderungen an die Kontrollstellen und die Ausstattung der Fahrzeuge sind weitere Themen, wobei es bei letzterem um Besatzdichte, Tränkevorrichtungen, lichte Höhe, Ladebrücken und Boxen geht. Die Teilnehmer werden ferner mit der Anwendung von Navigationssystemen für die Überwachung und Durchsetzung der genannten Anforderungen vertraut gemacht.

Bei jedem Kurstyp werden Aspekte wie Biosicherheit, öffentliche Gesundheit und Auswirkungen des Wohlergehens von Tieren auf die Lebensmittelsicherheit und -qualität berücksichtigt. Außerdem werden Alternativen zur Gesetzgebung für die Bewertung des Wohlergehens vorgestellt und miteinander verglichen, und es wird auf praktische Erfahrungen und die Perspektiven von Drittländern eingegangen.

Im Praxisteil des jeweiligen Workshops können die Teilnehmer anhand von Fallstudien und Problemlösungstechniken ihre Fähigkeiten zur Problemerkennung und -lösung weiterentwickeln. In den Workshops sollten auch Informationen dazu gesammelt werden, die zur Weiterentwicklung von netzbasierten Lernaktivitäten zum Thema Wohlergehen von Tieren beitragen.

### Überwachung von Zoonosen, Untersuchung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche und Anwendung von mikrobiologischen Kriterien in Nahrungsmitteln

Bei Zoonosen handelt es sich um Erkrankungen oder Infektionen, z. B. Salmonellen, die in der Regel durch kontaminierte Nahrungsmittel oder Kontakt mit infizierten Tieren von Tieren auf Menschen übertragen werden können. Die EU verfügt über Rechtsvorschriften, die sicherstellen sollen, dass Zoonosen, Zoonoseerreger und damit



verbundene Antibiotikaresistenzen sorgfältig überwacht werden und bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen eine gründliche epidemiologische Untersuchung erfolgt. Sie soll außerdem gewährleisten, dass wirksame Maßnahmen zur Feststellung und Bekämpfung von Salmonellen und anderen Zoonoseerregern bei der Produktion, Verarbeitung und beim Vertrieb getroffen werden, damit die Prävalenz dieser Erreger und das von ihnen ausgehende Risiko für die öffentliche Gesundheit gesenkt werden.

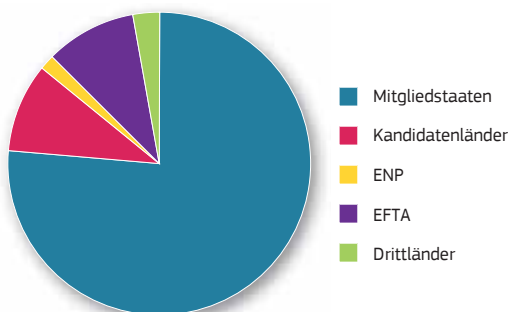
Derzeit werden EU-Ziele zur Reduzierung der Prävalenz von Zoonosen erstellt. Sie sollen mithilfe neu aufgelegter nationaler Kontrollprogramme erreicht werden. Die Einfuhr von lebenden Tieren und

Bruteiern wird Kontrollen unterstellt, die Kontrollen auf der Ebene der Mitgliedstaaten gleichwertig sind.

In weiteren EU-Verordnungen werden Kriterien für Lebensmittelkategorien und Mikroben definiert, die auf wissenschaftlicher Beratung, international anerkannten Grundsätzen und Risikobewertung basieren. Es gibt zwei Arten dieser Kriterien: Kriterien für die Lebensmittelsicherheit, die auf Produkte am Ende ihres Herstellungsprozesses und während ihrer gesamten Haltbarkeitsdauer anwendbar sind; und Kriterien für die Prozesshygiene, die während der Herstellung anwendbar sind.

<b>Aktivitäten</b>	<b>1 Workshop</b> zu jeder Art der mikrobiologischen Kriterien und zur Untersuchung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche; beide Workshops finden im November in Dänemark statt.
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 55</b>	<b>72 Teilnehmer</b> aus allen EU-Mitgliedstaaten,
<b>Kandidatenländer 7</b>	<b>4</b> Kandidatenländern,
<b>EFTA 7</b>	<b>2</b> EFTA-Ländern (Norwegen, Schweiz),
<b>ENP 1</b>	<b>1</b> ENP-Land (Ukraine) und
<b>Drittländer 2</b>	<b>2</b> Drittländern (Aserbaidschan, Serbien)
<b>Tutoren</b>	<b>19 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

#### Teilnehmer Zoonosen



Die Schulung in diesen Bereichen zielt auf die Harmonisierung der Ansätze in den Mitgliedstaaten für die Kontrolle von Zoonosen und Zoonoseerregern und eine Effizienzsteigerung der Mitarbeiter der Mitgliedstaaten in diesem Bereich ab. Damit soll der EU-Binnenhandel mit lebenden Tieren, Bruteiern, Eierzeugnissen und Geflügelfleisch gefördert und Drittländern mittels Anleitung zur Anwendung von Kontrollprogrammen geholfen werden, diese Produkte zu exportieren.

Die Kurse behandeln die Anwendung von mikrobiologischen Kriterien, die Untersuchung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche und die Kontrolle von Zoonosen, insbesondere von Salmonellen, bei Geflügel und Schweinen. Die Schulung erfolgt größtenteils in Form von Fallstudien.

In den Workshops zu mikrobiologischen Kriterien und der Untersuchung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen geht es um die Anwendung von mikrobiologischen Kriterien für das Risikoma-



nagement und die Harmonisierung der Überwachung von Nahrungsmitteln. Weitere Themen sind die Umsetzung durch Unternehmen, einschließlich Haltbarkeitsstudien im Hinblick auf Listerien, und Maßnahmen für verschiedene Nahrungsmittel sowie die entsprechende Überprüfung durch zuständige Behörden.

Im Zusammenhang mit der Untersuchung von Krankheitsausbrüchen werden in den Workshops Instrumente wie Kohortenanalysen, Fallkontrollstudien, Softwareanwendungen und Stammtypisierungen

erläutert. Außerdem wird beschrieben, wie die Untersuchung von Krankheitsausbrüchen für die Bewertung der Risiken bestimmter Nahrungsmittel verwendet werden kann. Daneben werden die Ausbruchsklassifizierung anhand epidemiologischer Beweise und Stichproben, Expositionsort und Einflussfaktoren sowie Meldung und Kommunikation behandelt.

In den Kursen zu Zoonosen werden die EU-Rechtsvorschriften zur Überwachung und Kontrolle von Salmonellen in Geflügel und Schweinen und deren Anwendung vorgestellt, und es wird erläutert, welche Auswirkungen Salmonellen auf die öffentliche Gesundheit haben. Weitere Themen sind Risikofaktoren und Risikomanagementoptionen für Salmonellen, einschließlich der Leitlinien für eine gute Hygienepraxis.

Themen der Biosicherheit werden angesprochen, z. B. die Überwachung der Anwendung von Antibiotika bei Schweinen und Geflügel, das Auftreten und die Kontrolle von antibiotischer Resistenz und die Kontrolle von Campylobacter bei Geflügel.

## Evaluierung, Registrierung und Kontrolle der Anwendung und Vermarktung von Pflanzenschutzmitteln

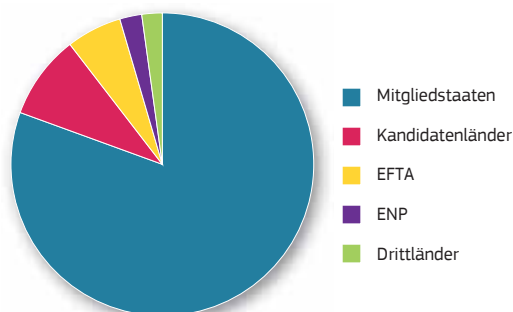
Wirkstoffe in Pflanzenschutzmitteln (PSM) dürfen keine Gefährdung der menschlichen Gesundheit oder Umwelt mit sich bringen. Geltende Rückstandsgrenzwerte dürfen nicht überschritten werden.

Die neuen Rechtsvorschriften schreiben den Mitgliedstaaten vor, ihre aktuellen Zulassungen von Wirkstoffen für die Verwendung in Pflanzenschutzmitteln zeitnah neu zu bewerten. Alle Mitgliedstaaten müssen ihre Systeme anpassen und mit anderen nationalen Behörden zusammenarbeiten, um die neuen Rechtsvorschriften umzusetzen und ihre Zulassungssysteme zu harmonisieren.

Die Notwendigkeit eines integrierten Ansatzes bei Kontrollen im Umwelt- und Gesundheitsbereich wurde von jüngsten Vorkommnissen des illegalen Handels und des Einsatzes nicht zugelassener Pestizide in einigen Mitgliedstaaten deutlich. Die Mitgliedstaaten müssen überprüfen, ob die Pflanzenschutzmittel den Gebrauchsbedingungen entsprechen und ob sie korrekt gekennzeichnet sind.

<b>Aktivitäten</b>	<p><b>2 Workshops</b> zur Evaluierung und Registrierung in Österreich (November) und Estland (Dezember)</p> <p><b>1 Workshop</b> zur Kontrolle der Verwendung und der Vermarktung in Österreich (Dezember)</p>
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	<p><b>88 Teilnehmer</b> aus allen EU-Mitgliedstaaten,</p> <p><b>3</b> Kandidatenländern,</p> <p><b>2</b> EFTA-Ländern (Norwegen, Schweiz),</p> <p><b>1</b> ENP-Land (Jordanien) und</p> <p><b>1</b> Drittland (Serbien)</p>
<b>Tutoren</b>	<b>15 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

Teilnehmer Pflanzenschutzmittel



Die Schulungskurse behandeln die Evaluierung, Registrierung und Kontrolle der Anwendung und Vermarktung. In jeder Sitzung werden die Teilnehmer in fünf Gruppen mit jeweils ca. sieben Personen eingeteilt, die von Sachverständigen aus verschiedenen Mitgliedstaaten geleitet werden.

Das Hauptziel der Schulung zur Evaluierung und Registrierung besteht darin, sicherzustellen, dass die Mitgliedstaaten einen einheitlichen Ansatz bei der Überprüfung und Neuregistrierung von Pflanzenschutzmitteln verfolgen und etwaige Anfechtungsklagen wegen Nichtbefolgung der Verfahren reduziert werden. Die Workshops zielen ferner darauf ab, die Fähigkeiten auf nationaler Ebene zu verbessern, um die Arbeitsteilung zu fördern und die Ressourcen effizient zu nutzen.

Die neuen Rechtsvorschriften für Pflanzenschutzmittel und die Arbeit an Zonensystemen und gegenseitiger Anerkennung sind Teile des Programms. Die Schulung gibt Anleitungen für Verwaltungsverfahren, für Prüfungen auf Erfüllung der Anforderungen und Befolgung von wissenschaftlichen Grundsätzen und Verfahren.



Die Teilnehmer bearbeiten eine Reihe praktischer Beispiele zum Abbau der Arbeitsbelastung und zur Verbesserung der Arbeitsteilung zwischen den Mitgliedstaaten. Außerdem bewerten sie den Risikorahmenansatz. Die Gesamtstrategie besteht darin, ein Programm zur Ermittlung der zu bewertenden Stoffe zu entwickeln, eindeutige Kriterien für die Durchführung von Bewertungen aufzustellen und Beratung und technische Unterstützung bereitzustellen; zudem sollen Fristen für die Durchführung der Schulungen und die Bewertung ihrer Ergebnisse gesetzt werden.

Ein wichtiges Ergebnis ist der für die nationalen Regulierungsbehörden bestimmte Dokumentationsentwurf. Er enthält Leitlinien für Verwaltungsverfahren, Dokumentation, Datenschutz, Bewertung gleichwertiger Spezifikationen von Wirkstoffen, Neuregistrierung, die Risikoeinhüllung, gegenseitige Anerkennung, Arbeitsteilung und Prüfungen.

Der Schwerpunkt der Schulungen zur Kontrolle der Anwendung und Vermarktung liegt überwiegend auf Pestiziden, für die es keine Harmonisierung gibt, und für die Maßnahmen erforderlich sind. Die wichtigsten Ziele sind die Identifizierung von Schwachstellen und Maßnahmen zur Stärkung der Kontrollsysteme und zur Erleichterung des Erfahrungsaustauschs. Die Schulungen sollten zudem die nationalen Behörden befähigen, ein Kontrollsystem zu entwickeln, das die ordnungsgemäße Verwendung und Vermarktung von Pflanzenschutzmitteln sicherstellt und deren illegalen Handel und Einsatz verhindert.

Bei früheren Schulungen wurde deutlich, dass noch Handlungsbedarf bei der Umsetzung und Kontrolle der Klassifikations- und Kennzeichnungsanforderungen besteht. Außerdem sollten die Verbindungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Umweltüberwachung analysiert werden.

Arbeitsgruppen sehen sich die aktuellen und künftigen EU-Rechtsrahmen an und werten andere gesetzliche Vorschriften aus, die sich auf die Kontrolle von Pestiziden auswirken. Außerdem untersuchen sie die Strukturen nationaler Kontrollsysteme und der Koordinierung mit zuständigen Behörden in Bereichen wie der Kontrolle von Rückstandshöchstmengen in pflanzlichen Nahrungsmitteln. Sie erhalten Übersichten über nationale Kontrollaktivitäten, Verstöße und Folgemaßnahmen in nationalen Systemen.

In diesen Kursen wird die Strategie verfolgt, ein Programm zu entwickeln, das ermittelt, welche Mitgliedstaaten sich für Fallstudien eignen, das Kriterien für die Planung und Überwachung von Kontrollen prüft und Schulungs-, Beratungs- und technische Unterstützungsleistungen anbietet. Außerdem sollen Arbeitsgruppen zur Prüfung der Kontrollsysteme und -verfahren der Mitgliedstaaten, zur Ermittlung von Schwachstellen und zur Organisation von Workshops zur Nachbereitung von Themen eingerichtet werden, die weiterverfolgt werden müssen.

Auf diese Weise soll ein Bericht erstellt werden, der nationalen Behörden Leitlinien zu Strategien für die Planung von Kontrollen, zu Risikoanalysen, Verwaltungsverfahren, Laborunterstützung und zur Bewertung der Nichteinhaltung sowie diesbezüglicher Folgemaßnahmen in die Hand gibt.

## Lebensmittelhygiene und -kontrollen

Die EU hat Maßnahmen entwickelt, um hohe Hygienestandards bei der Lebensmittelproduktion und eine angemessene Kontrolle von Lebensmitteln zu gewährleisten. Diese Bestimmungen gelten für alle Lebensmittelunternehmen und alle Arten von Lebensmitteln und erfassen die gesamte Lebensmittelkette.

Bestimmungen für Lebensmittel tierischen Ursprungs führen Anforderungen in Bezug auf die Bereitstellung von Informationen zur Lebensmittelkette, eine risikobasierte Fleischinspektion, Schlachtbetriebe und Entbeinungseinrichtungen sowie Wildfleisch ein. Die Bestimmungen für den Nachweis von Biotoxinen in Krebs- und Weichtieren, die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Arten von Lebensmitteln sowie die Anforderungen an die Rohmilchproduktion wurden überarbeitet. Die Kommission hat drei Leitliniendokumente zu komplexe-

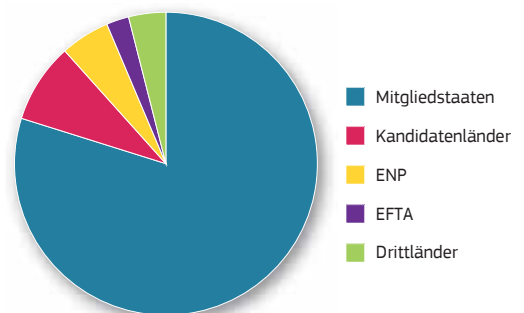
ren Anforderungen im Bereich der Kontrolle von Lebensmitteln herausgegeben.

Die Schulungsmaßnahmen zu diesem Thema zielen darauf ab, das Fachwissen des Kontrollpersonals, das die Einhaltung der EU-Bestimmungen durch Unternehmen kontrolliert, im Hinblick auf Fragen der Lebensmittelsicherheit in allen Phasen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs von Fleisch-, Milch- und Fischereierzeugnissen zu verbessern.

<b>Aktivitäten</b>	<p><b>7 Workshops</b> zu Fleisch und Fleischerzeugnissen im Vereinigten Königreich (Februar), Belgien (März, Mai), Ungarn (April, Juni), Frankreich (September, Oktober, beide zu Fleischerzeugnissen)</p> <p><b>5 Workshops</b> zu Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln in Spanien (März, Mai, Juni), Dänemark (April), Irland (Oktober)</p> <p><b>6 Workshops</b> zu Milch und Milchprodukten in Italien (März, September, Oktober), Ungarn (Mai), Irland (Juni), Belgien (Oktober)</p>
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 301</b>	<b>376</b> Teilnehmer aus <b>27</b> EU-Mitgliedstaaten,
<b>Kandidatenländer 31</b>	<b>4</b> Kandidatenländern,
<b>EFTA 10</b>	<b>2</b> potenziellen Kandidatenländern (Albanien, Bosnien und Herzegowina),
<b>ENP 19</b>	<b>3</b> EFTA-Ländern (Liechtenstein, Norwegen, Schweiz),
	<b>12</b> ENP-Ländern (Algerien, Armenien, Weißrussland, Ägypten, Georgien, Israel, Jordanien, Libanon, Moldau, Marokko, Palästinensische Autonomiebehörde, Ukraine) und
<b>Drittländer 15</b>	<b>5</b> Drittländern (Peru, Mexiko, Iran, Ruanda, Singapur)
<b>Tutoren</b>	<b>66 Tutoren</b> aus <b>11</b> Ländern



Teilnehmer Lebensmittelhygiene



Workshops zu Fleisch und Fleischerzeugnissen umfassen Gruppenveranstaltungen zu EU-Rechtsvorschriften, Informationen zur Lebensmittelkette, Kontrollen in der Primärproduktion, Tierschutz und Organisation amtlicher Kontrollen. Besuche vor Ort in Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben bieten den Teilnehmern die Möglichkeit, Kontrollpläne für Salmonellose und HACCP-basierte Verfahren zu erarbeiten.

Veranstaltungen zu aus Fleisch hergestellten Produkten sind praktisch ausgerichtet. In Präsentationen werden die Ziele und die Anwendung des EU-Lebensmittelrechts, gute Hygienepraxis und HACCP

behandelt, während die Teilnehmer Inspektionen und Audits simulieren. Praktische Übungen beziehen sich auf Methoden der Fleischverarbeitung und -haltbarmachung; Besuche in Verarbeitungsbetrieben konzentrieren sich auf Wärmebehandlung, Kühlen und Gefrieren.

Bei den Schulungen zu Fischereierzeugnissen werden in Präsentationen aktuelle Informationen zu Rechtsvorschriften im Bereich Lebensmittelhygiene vermittelt und mikrobiologische Kriterien, Einfuhrbedingungen und Grenzkontrollen behandelt. Die Teilnehmer besuchen Fischfarmen, Anlandestationen, Fischereifahrzeuge, Auktionshallen und Verarbeitungsbetriebe, wobei sie sich eingehend mit Sicherheitsanforderungen für lebende Muscheln und Aquakulturerzeugnisse, Hygiene, Kontrollen und HACCP-basierten Verfahren befassen.

Speziell auf lebende Muscheln ausgerichtete Workshops befassen sich mit Einfuhrkontrollen, mit der Einstufung von lebenden Muscheln sowie mit der Kontrolle und Überwachung von Muschelernte- und Muschelerzeugungsgebieten. Bei Besuchen vor Ort in Erzeugungsgebieten beobachten die Teilnehmer die Probeentnahme und befassen sich mit Kontroll- und Managementfragen, Standards der bakteriellen und viralen Gesundheit, Schadstoffen sowie marinen Biotoxinen. Weitere Besuche mit dem Schwerpunkt Hygiene- und Kontrollaspekte finden in Versandzentren und Verarbeitungsbetrieben statt.

Die Schulung zu Milch und Milchprodukten beginnt mit einem Besuch des nationalen Referenzzentrums für Milchqualität, wo ein Überblick über amtliche Kontrollen und Kriterien für Rohmilch gegeben wird. Es schließen sich Besuche von landwirtschaftlichen Betrieben, Käseereien und Molkereien an, in deren Verlauf Aspekte der Rohmilch- und Käseherstellung behandelt werden. Die Besuche behandeln auch die Anwendung von EU-Anforderungen, die Organisation von Kontrollen und Audits, HACCP-Pläne, Wärmebehandlung, Reinigung und Desinfektion. Neben den Besuchen werden im Rahmen von Gruppenpräsentationen die Themen Lebensmittelsicherheit und mikrobiologische Kriterien behandelt.

Es ist zu betonen, dass die während dieses Schulungskurses vorgestellten und erörterten Fachgebiete ein breites Spektrum von Themen abdecken, die im Bereich Lebensmittelhygiene wichtig sind, und so für die Teilnehmer an dieser Schulung einen hohen Mehrwert bieten.

## Futtermittelrecht

Die Herstellung von Futtermitteln für Tiere ist eine der wichtigsten Sparten der Landwirtschaft. Rund 230 Mio. Tonnen Futtermittel werden jährlich an landwirtschaftliche Nutztiere in der EU verfüttert. Mit Zusatzstoffen sollen die Qualität von Lebens- und Futtermitteln tierischer Herkunft und die Gesundheit und das Wohlergehen von Tieren verbessert werden.

Mit den EU-Rechtsvorschriften wird sichergestellt, dass Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, Zusatzstoffe und Futtermittel nur vermarktet werden, wenn sie die erforderliche Qualität aufweisen und wenn eine wissenschaftliche Bewertung zeigt, dass sie für Mensch und Tier keine Gesundheitsgefahr darstellen, die Umwelt nicht belasten und sich nicht nachteilig auf die Viehzucht auswirken. In Futtermitteln dürfen nur Erzeugnisse von Tieren verwendet werden, die auch für den menschlichen Verzehr geeignet wären.

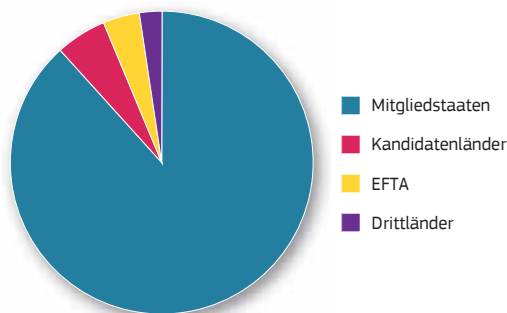
Die neuen EU-Vorschriften für die Futtermittelhygiene enthalten eine Reihe von Bestimmungen, die eine Schlüsselrolle bei der Gewährleistung der Futtermittelsicherheit bieten, z. B. die obligatorische Registrierung aller Futtermittelhersteller, die Zulassung von Futtermittelunternehmen, die bestimmte Zusatzstoffe, Vormischungen und Mischfuttermittel verwenden, und die Anwendung einer guten Hygienepraxis. HACCP-Grundsätze wurden für alle Phasen außer der Primärerzeugung eingeführt, ebenso Produktionsanforderungen in landwirtschaftlichen Betrieben und in der EU und nationale Praxisleitlinien für die Futtermittelerzeugung.

<b>Aktivitäten</b>	<b>5 Workshops</b> in Dänemark (Mai, September), Italien (Juni, November), Rumänien (Oktober)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 137</b>	<b>155</b> Teilnehmer aus <b>26</b> Mitgliedstaaten,
<b>Kandidatenländer 8</b>	<b>3</b> Kandidatenländern,
<b>EFTA 6</b>	<b>2</b> EFTA-Ländern (Norwegen, Schweiz) und
<b>Drittländer 4</b>	<b>4</b> Drittländern (Argentinien, Brasilien, Chile, Südafrika)
<b>Tutoren</b>	<b>7 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern





#### Teilnehmer Futtermittelrecht



Schulungen zum Futtermittelrecht zielen darauf ab, mehr Fachwissen über die Futtermittelsicherheit auf allen Ebenen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs zu vermitteln.

Zu den behandelten Themen gehören die Registrierung und Zulassung sowie die Untersuchungsanforderungen für Betriebe, Hygieneanforderungen, HACCP-Verfahren, die Anwendung nationaler und gemeinschaftlicher Leitlinien und Anforderungen für den Einsatz von unverarbeiteten und verarbeiteten Stoffen in Futtermitteln. Vorschriften für die Zulassung, Überwachung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen werden ebenso erläutert wie verbotene Stoffe, Vermarktung und Kennzeichnung von Futtermitteln für bestimmte Ernährungszwecke und die Zulassung von Bioproteinen.

Zu den weiteren Themen gehören die Zulassung von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln, die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und aus genetisch veränderten Organismen hergestellte Erzeugnisse, Risiken von biologischen und chemischen Kontaminanten und Kontrollen für

die Eindämmung dieser Risiken. Die Teilnehmer erhalten außerdem Einblick in die Probenahme und in Untersuchungsverfahren und Einfuhrkontrollen von unverarbeiteten und verarbeiteten Stoffen, die für den Einsatz als Futtermittel oder für die Herstellung von Mischfuttermitteln bestimmt sind.

Bei Besuchen vor Ort können die Teilnehmer Betriebe besichtigen, die an der Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Futtermitteln und Mischfuttermitteln beteiligt sind.

#### Pflanzengesundheitskontrollen

Durch Besuche des Lebensmittel- und Veterinäramts (FVO) wurden in einigen Mitgliedstaaten fehlende Kenntnisse der Kontrollrichtlinien für Kartoffeln aufgedeckt. Festgestellt wurden auch Unterschiede zwischen den Mitgliedstaaten hinsichtlich der Vorgehensweisen und Fähigkeiten der Inspektoren in Bezug auf die internen Kontrollen im Rahmen des Pflanzenpasssystems der EU und den Umgang mit dem Auftreten von Schadorganismen sowie hinsichtlich der Einfuhrkontrollen bei verschiedenen Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen.

Es wurden Entscheidungen über Notfallmaßnahmen erlassen, um die Einschleppung und Verbreitung bestimmter Schadorganismen zu verhindern. Diese besagen, dass die Mitgliedstaaten amtliche Erhebungen, oftmals in forstwirtschaftlich genutzten Bereichen, durchführen müssen, um beurteilen zu können, ob ihr Staatsgebiet frei von derartigen Schadorganismen ist. Es bestehen Unterschiede zwischen den Mitgliedstaaten hinsichtlich ihrer Vorgehensweise bei diesen Erhebungen, und Bekämpfungsmaßnahmen erweisen sich häufig als unwirksam.

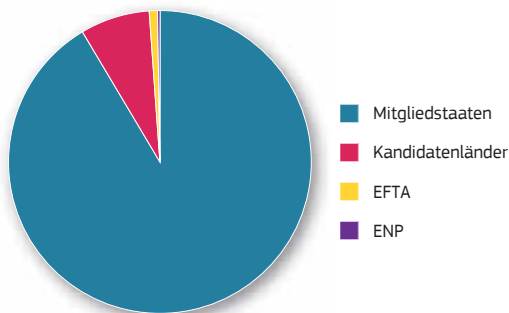
Holzverpackungsmaterial kann Schadorganismen enthalten, und die Zahl der Beanstandungen von Schadorganismen enthaltendem Holzverpackungsmaterial aus Drittländern war in den letzten Jahren hoch,

wobei Holz aus Ländern mit einem solchen Befall auch andernorts eine Bedrohung darstellt. Berichte des FVO zeigen auf, dass sich die Inspektionen an Holzverpackungsmaterial zwischen den Mitgliedstaat-

ten unterscheiden. Notwendig ist zudem ein harmonisierter Ansatz für die Zulassung von Einrichtungen, die Holzverpackungsmaterial verarbeiten.

<b>Workshops</b>	<p><b>1 Workshop</b> zu Kontrollen der Quarantäne von Kartoffeln in Polen (Oktober)</p> <p><b>1 Workshop</b> zum internen Quarantänesystem in Spanien (März)</p> <p><b>1 Workshop</b> zum Quarantänesystem für Einfuhren in Portugal (Juni)</p> <p><b>2 Workshops</b> zu Holzverpackungsmaterial in Portugal (März, Juni)</p> <p><b>3 Workshops</b> zu Entscheidungen über Notfallmaßnahmen in nicht-forstwirtschaftlichen Bereichen in Italien (Mai, September), Irland (November)</p> <p><b>2 Workshops</b> zu Entscheidungen über Notfallmaßnahmen in forstwirtschaftlichen Bereichen in Portugal (Februar, September)</p>
<p><b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b></p> <p><b>Mitgliedstaaten 264</b></p> <p><b>Kandidatenländer 23</b></p> <p><b>EFTA 2</b></p> <p><b>ENP 1</b></p>	<p><b>290 Teilnehmer</b> aus allen Mitgliedstaaten und Kandidatenländern,</p> <p><b>2 EFTA-Ländern</b> (Norwegen, Schweiz) und</p> <p><b>1 ENP-Land</b> (Tunesien)</p>
<b>Tutoren</b>	<b>21 Tutoren</b> aus EU-/Kandidaten-/EFTA-Ländern

#### Teilnehmer Pflanzengesundheitskontrollen



Die Schulungsmaßnahmen richten sich an Bedienstete auf nationaler Ebene, die an der Planung und politischen Entscheidungsfindung beteiligt sind, sowie an Außendienstinspektoren, die mit der Durchsetzung der Rechtsvorschriften betraut sind. Die Schulungen befassen sich mit Kontrollrichtlinien für Kartoffeln, Inspektionen im Rahmen des Pflanzenpasssystems, Einfuhrkontrollen, Inspektionen in forstwirtschaftlichen und nicht-forstwirtschaftlichen Bereichen, die durch EU-Entscheidungen über Notfallmaßnahmen vorgeschrieben werden, sowie mit der Kontrolle von Holzverpackungsmaterial.

Die Schulungen zum EU-Pflanzenquarantänesystem für Kartoffeln behandeln die Anwendung der EU-Bestimmungen zu Quarantäneschadorganismen für Kartoffeln, mit besonderem Schwerpunkt auf Ringfäule und Braunfäule. Zu den behandelten Themen gehören Bakterien und Kartoffelnematoden, Pathogen- und Krankheitsbeschreibung, Überwachung, Sicherung angemessener Ressourcen, Quarantänemaßnahmen, Rückverfolgbarkeit und Nachkontrollen.

Ferner werden Inspektion und Probenahme von Wirtspflanzen und Oberflächengewässern, interne Meldungen und Meldungen auf

EU-Ebene, Planung und Durchführung von Einfuhrkontrollen sowie Verstoßverfahren behandelt. Praktische Aspekte der Inspektion und Probenahme werden bei Exkursionen in Lagerräumen und an Wasserläufen präsentiert.

Die Schulung zum internen EU-Pflanzenquarantänesystem konzentriert sich auf EU-interne Kontrollbestimmungen für die Registrierung von Erzeugern und Pflanzenpässen. Zu den vorgestellten Themen gehören unter anderem relevante EU-Rechtsvorschriften und internationale Standards, Anforderungen des Pflanzenpasssystems, Registrierungsanforderungen für Erzeuger sowie die Inspektion von Produktionsstätten und Lagerräumen.

Weitere Themen sind Quarantäneanforderungen für Erzeugnisse mit Pflanzenpässen, insbesondere Artikel, die für Schutzgebiete bestimmt sind und EU-Entscheidungen über Notfallmaßnahmen unterliegen, praktische Aspekte der Inspektion, Aufbereitung und Lagerung sowie die Ausstellung von Pflanzenpässen. Die Schulungen befassen sich



auch mit internen Kontrollen innerhalb von Systemen für Ausführbescheinigungen, Binnenmarktkontrollen, Quarantänemaßnahmen nach Beanstandungen, dem Management unregelter Schadorganismen sowie dem Umgang mit Ausbrüchen, Verstößen, Sanktionen und Meldungen. Es finden Exkursionen zu Pflanzengesundheitsämtern statt, damit die Teilnehmer deren Einrichtung und Ausstattung kennenlernen können, sowie zu Betriebsstätten registrierter Erzeuger, um den Teilnehmern die praktischen Aspekte der Inspektion und Probenahme zu vermitteln.

Der Fokus von Workshops zum EU-Pflanzenquarantänesystem für Einfuhren liegt auf der Anwendung der EU-Bestimmungen für verschiedene Aspekte der Einfuhrkontrolle. Die Workshops beziehen sich insbesondere auf relevante EU-Rechtsvorschriften und internationale Standards, politische Entscheidungsfindung und Planung von Einfuhrkontrollen, interne Koordinierung und Zusammenarbeit mit Grenzbehörden.

Sie befassen sich auch mit praktischen Aspekten von Inspektionen, Identitäts- und Gesundheitskontrollen, Inspektionen an anderen Orten als Grenzübergangsstellen, Einfuhrkontrollen für wissenschaftliche Zwecke und Quarantänemaßnahmen. Weitere Themen sind unter anderem das Management unregelter Schadorganismen, die Meldung auf nationaler und EU-Ebene sowie die Nutzung von Daten zu Beanstandungen aus anderen Mitgliedstaaten.

Besuche vor Ort führen zu benannten Grenzübergangsstellen, Grenzkontrollstellen und Kontrollstellen an Bestimmungsorten. Die praktischen Aspekte umfassen die Inspektion von Holz oder Holzserzeugnissen, Pflanzen zum Anpflanzen, Schnittblumen, Kartoffeln und Tropenfrüchte.

Die Schulungsmaßnahmen zu Holzverpackungsmaterial befassen sich mit der Anwendung des Internationalen Pflanzenschutzübereinkommens und den EU-Bestimmungen zu Holzverpackungsmaterial, insbesondere zu Material aus Risikoländern. Die behandelten Themen umfassen Begriffsbestimmung und Arten von Holzverpackungsmaterial, Anforderungen an Holzverpackungsmaterial im internationalen Handel, EU-Rechtsvorschriften zu Kontrollen von Holzverpackungsmaterial, Holzsorten, verarbeitetes Holz, entrindetes und rindenfreies Holz sowie Organismen, die durch Holzverpackungsmaterial eingeschleppt werden.

Behandelt werden auch das Targeting und Profiling von Risikostandungen, Risiken im Zusammenhang mit Holzverpackungsmaterial bestimmten Ursprungs, Inspektion von eingeführtem und intern befördertem Holzverpackungsmaterial, Probenahme, nicht konfor-

mes Material sowie die Meldung. Weitere Themen sind unter anderem Verstoßverfahren, die Produktion von Holzverpackungsmaterial durch Wärmebehandlung und andere Methoden sowie Verfahren für repariertes oder recyceltes Holzverpackungsmaterial. Die Teilnehmer besuchen Lagerräume und Hersteller von Holzverpackungsmaterial, um die praktischen Aspekte von Inspektion und Probenahme kennenzulernen.

Schulungsmaßnahmen zu internen Kontrollen für forstwirtschaftliche und nicht-forstwirtschaftliche Bereiche, die durch EU-Entscheidungen über Notfallmaßnahmen vorgeschrieben werden, behandeln die Anwendung von EU-Bestimmungen, relevanten Rechtsvorschriften und internationalen Standards sowie die Einführung und Weiterentwicklung von Erhebungsmethoden. Sie befassen sich auch mit wissenschaftlichen und statistischen Grundsätzen, der Wahl von Beobachtungsstellen, politischer Entscheidungsfindung, interner Koordinierung, praktischen Aspekten von Erhebungen, Probenahme sowie Registrierung und Berichterstattung über Ergebnisse.

Zu weiteren Themen zählen das Management spezifischer Organismen, die Meldung, Anforderungen in Bezug auf Herstellung, Einfuhr und Beförderung von Vermehrungsmaterial sowie Merkmale forstwirtschaftlicher und nicht-forstwirtschaftlicher Bereiche. Die Teilnehmer besuchen Orte, an denen Erhebungen durchgeführt werden, darunter Saat- und Baumschulen, Parks und Treibhäuser im Falle von Schulungen zu nicht-forstwirtschaftlichen Bereichen und Wälder im Falle von Erhebungen zu forstwirtschaftlichen Bereichen. Zu den behandelten Aspekten gehören Inspektionen, der Einsatz von Pheromonfallen und die Probenahme.

### Kontrollen von Futtermitteln und Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs

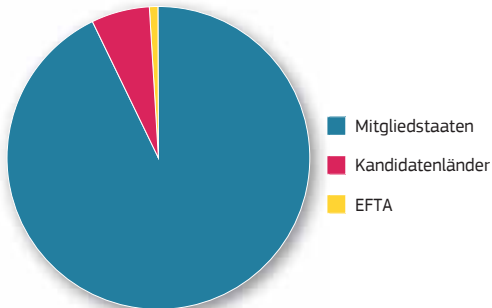
Kontrollen von Futter- und Lebensmitteleinfuhren der Grenzübergangsstellen in die EU sind für den Schutz von Tieren, Pflanzen und öffentlicher Gesundheit von grundlegender Bedeutung. Die EU-Rechtsvorschriften sehen eine Liste der Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs, die einer strengeren Risikokontrolle unterzogen werden sollten, vor. Diese verstärkten Kontrollen sollten es ermöglichen, wirksamere Gegenmaßnahmen zu ergreifen und präzise Daten zu erfassen.

Die Rechtsvorschriften schreiben Gesundheits- und Kontrollanforderungen vor, die eine sichere Einfuhr in den EU-Markt sicherstellen sollen. Sie legen die Bedingungen fest, die an den Grenzübergangsstellen erfüllt werden müssen, um eine einheitliche Wirksamkeit der Kontrollen zu gewährleisten.

<b>Aktivitäten</b>	<b>5 Workshops</b> in Italien (Mai, November), den Niederlanden (Juli), in Spanien (September), Lettland (Oktober)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b> <b>Mitgliedstaaten 230</b> <b>Kandidatenländer 15</b> <b>EFTA 2</b>	<b>247 Teilnehmer</b> aus allen Mitgliedstaaten und Kandidatenländern und <b>2 EFTA-Ländern</b> (Norwegen, Schweiz)
<b>Tutoren</b>	<b>10 Tutoren</b> aus <b>6 EU-Mitgliedstaaten</b>



### Teilnehmer Kontrollen von Futtermitteln nicht tierischen Ursprungs



Die Kommission hat Schulungen für Bedienstete gestartet, die mit Einfuhrkontrollen von Lebens- und Futtermitteln nicht tierischen Ursprungs in die EU und andere Länder des Europäischen Wirtschaftsraums befasst sind. Damit sollen die Kenntnisse und die Umsetzung der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften verbessert und geeignete Kontrollverfahren entwickelt werden.

Die Schulungen finden an benannten Eingangsorten statt und befassen sich mit den einschlägigen Rechtsvorschriften und ihren Durchführungsbestimmungen sowie mit der Durchführung von Kontroll- und Standardbetriebsverfahren.

Zu den weiteren Themen gehören der Informationsaustausch und die Zusammenarbeit mit den Zollbehörden sowie die Durchführung von Prüfungen der Unterlagen und von Warenkontrollen. Die Teilnehmer besuchen Zollkontrollstellen und führen Probenahmeverfahren und Simulationen amtlicher Kontrollen durch.

### Tierische Nebenprodukte

Tierische Nebenprodukte (*Animal by-products*, ABP) sind Produkte tierischen Ursprungs, die nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind. Über 16 Mio. Tonnen werden davon jedes Jahr in der EU erzeugt.

In Abhängigkeit von dem Risiko, das von ihnen ausgeht, werden ABP zu Produkten weiterverarbeitet, die zur Herstellung von Futtermitteln,



Kosmetika, Pharmazeutika, Medizinprodukten und Laborreagenzien oder anderen technischen Erzeugnissen verwendet werden. Alternativ werden sie durch Verbrennung bzw. Mitverbrennung nach entsprechender Vorbehandlung als Abfall entsorgt. Mehr und mehr ABP werden aus Drittländern eingeführt oder in Drittländer ausgeführt.

Die Verwendung bestimmter ABP in Futtermitteln kann zur Verbreitung von Krankheiten oder Kontaminanten führen. ABP können die Gesundheit auch über die Umwelt gefährden, wenn sie nicht ordnungsgemäß entsorgt werden.

Die EU hat eine Reihe von Maßnahmen erlassen, um die Lebens- und Futtermittelkette zu schützen, und in Futtermitteln dürfen nur Materialien verwendet werden, die von für den menschlichen Verzehr geeigneten Tieren gewonnen werden. EU-Rechtsvorschriften legen mögliche Verwendungen für ABP außerhalb der Lebensmittelkette fest und enthalten Bestimmungen zu deren Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit. Sie führen auch alternative Entsorgungsmethoden, wie etwa Biogas oder Kompostieren, ein und legen für bestimmte ABP und ABP-Derivate Einfuhr-, Ausfuhr- und Durchfuhranforderungen fest.

Eine überarbeitete Verordnung zu ABP, die seit 2010 in Kraft ist, enthält Klarstellungen zu relevanten Gesundheitsbestimmungen und macht diese risikogerechter. Die Kommission hat Maßnahmen für die Anwendung der neuen Verordnung auf Sektoren, die mit ABP arbeiten, erlassen.

#### Aktivitäten

**4 Workshops** in Belgien (März), Litauen (Mai, Oktober), Portugal (November)

#### Teilnehmer/Herkunftsländer

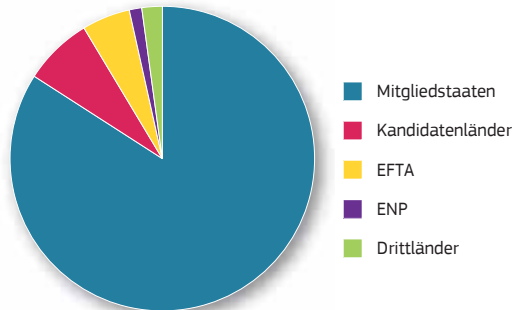
**Mitgliedstaaten 186**  
**Kandidatenländer 16**  
**EFTA 11**  
**ENP 3**  
**Drittländer 5**

**221 Teilnehmer** aus allen EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern,  
**2 EFTA-Ländern** (Norwegen, Schweiz),  
**2 ENP-Ländern** (Ägypten, Tunesien) und  
**4 anderen europäischen Ländern/Drittländern** (Albanien, Brasilien, Färöer, Serbien)

#### Tutoren

**9 Tutoren** aus EU-/Kandidaten-/EFTA-Ländern

## Teilnehmer Tierische Nebenprodukte



Es ist wichtig, Kenntnisse über die wesentlichen Änderungen der Bestimmungen zu vermitteln und ein Forum für den Austausch von Verfahren für den Umgang mit ABP bereitzustellen. Die Kommission hat daher Schulungsmaßnahmen für Bedienstete, die für die Überprüfung der Einhaltung der ABP-Standards der EU durch Lebens- und Futtermittelunternehmen zuständig sind, eingeführt. Mitarbeiter von Unternehmen der Branche können auf eigene Kosten teilnehmen.

Einführungsvorträge geben einen Überblick über die neuen Bestimmungen und deren Auswirkungen auf den Sektor Tierkörperbeseitigung sowie die Sektoren Energie, Futtermittel, Heimtierfutter, Düngemittel und andere technische Sektoren. Zudem werden kurz die allgemeinen Bestimmungen hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit behandelt. Fragen im Zusammenhang mit der Ausfuhr von ABP werden behandelt in Bezug auf Erzeugnisse, die gemäß EU-Rechtsvorschriften zugelassen sind, auf spezifische Ausfuhranforderungen sowie auf Bestimmungen für Produkte wie Häute, Felle und Verarbeitungserzeugnisse.



Weitere Themen im Zusammenhang mit der Ausfuhr sind unter anderem bilaterale Abkommen und Branchengarantien zur Gewährleistung der Sicherheit der Lebens- und Futtermittelkette. Behandelt werden auch spezifische Anforderungen in Bezug auf Einfuhren, ebenso wie EU-Kontrollen in Mitgliedstaaten und FVO-Audits. Praktische Übungen ermöglichen den Teilnehmern den Vergleich der neuen Bestimmungen mit den alten Bestimmungen, sodass sie ein umfassendes Verständnis der neuen Verordnung erlangen können.

## Gesundheit von Aquakulturtieren

Berichte von Mitgliedstaaten und Interessengruppen zeigen, dass ein Schulungsbedarf zu Krankheiten bei Fischen sowie Weich- und Krebstieren besteht. Diese Schulung soll einen allgemeinen Einblick in die aktuelle Lage bei bestimmten Krankheiten und die entsprechenden EU-Rechtsvorschriften geben. Ferner soll sie die Veterinärdienste in die Lage versetzen, Vorkehrungen gegen diese Krankheiten zu treffen.

## Aktivitäten

**2 Workshops** zu Krankheiten von Fischen im Vereinigten Königreich (Mai, Juni)  
**1 Workshop** zu Krankheiten von Weich- und Krebstieren in Spanien (Mai)

## Teilnehmer/Herkunftsländer

**Mitgliedstaaten 107**

**Kandidatenländer 3**

**EFTA 5**

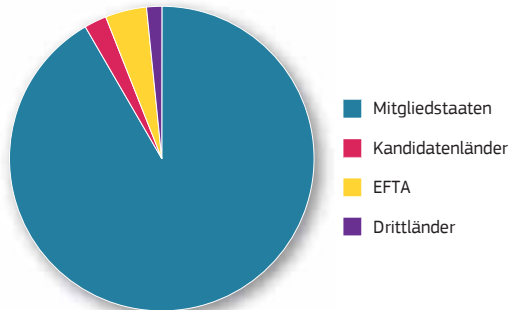
**Drittländer 2**

**117 Teilnehmer** aus **25** Mitgliedstaaten und allen Kandidatenländern,  
**2** EFTA-Ländern (Norwegen, Schweiz) und  
**1** Drittland (Jamaika)

## Tutoren

**16 Tutoren** aus **5** EU-Mitgliedstaaten (Spanien, Finnland, Frankreich, Italien, Vereinigtes Königreich)

### Teilnehmer Gesundheit von Aquakulturen



In bestimmten Workshops liegt der Schwerpunkt auf Weich- und Krebstieren, in anderen dagegen auf Fischkrankheiten. In jedem Workshop wird auf die Anwendung von EU-Rechtsvorschriften für die Kontrolle der einschlägigen Wassertierkrankheiten eingegangen. Außerdem werden Themen wie die EU-Rechtsvorschriften zu Aquakulturtieren, insbesondere Vermarktungs- und Importbestimmungen, die Beschreibung von Erregern und Krankheiten und die Überwachung behandelt.

Inspektion und Probenahmeverfahren, bei Krankheitsausbrüchen zu ergreifende Maßnahmen und die Meldung auf internationaler und EU-Ebene werden anhand von Szenarien und Fallstudien dargelegt. Die Teilnehmer besuchen Weich- und Krebstierfarmen oder Fisch-

farmen, um Inspektionen und Probenahmeverfahren in der Praxis zu begutachten. Während des Besuchs von Fischfarmen besichtigen die Teilnehmer auch Brut-, Aufzucht- und Abwachsenanlagen.

### Gesundheit von Bienen und exotischen Zootieren

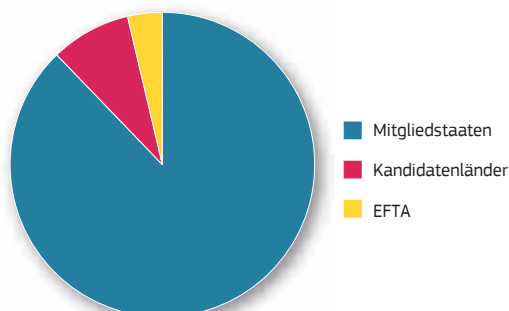
Berichte von Mitgliedstaaten und Interessengruppen zeigen, dass ein Schulungsbedarf zu Krankheiten bei Bienen und Zootieren besteht. Diese Schulung soll einen allgemeinen Einblick in die Lage bei bestimmten Krankheiten und die entsprechenden EU-Rechtsvorschriften geben. Ferner soll sie die Veterinärdienste in die Lage versetzen, Vorkehrungen gegen diese Krankheiten zu treffen.

Die Workshops befassen sich insbesondere mit Veterinärkontrollen bei Bienen und Hummeln und der Früherkennung von Bienenkrankheiten. Sie behandeln die Anwendung von EU-Rechtsvorschriften für die Krankheits- und Schädlingskontrolle mit besonderer Betonung auf dem kleinen Beutenkäfer und Milben der Gattung *Tropilaelaps*, sowie der EU-Rechtsvorschriften für Honigbienen und Hummeln und die Beschreibung von Erregern und Krankheiten.

Zu den weiteren Themen gehören die Überwachung, Planung und Sicherstellung von Ressourcen, Bestimmungen für Inspektionen und Probenahmen in Bienenstöcken, bei Krankheitsausbrüchen zu ergreifende Maßnahmen (Szenarien, Fallstudien), Rückverfolgbarkeit und Nachkontrollen und interne und EU-weite Meldung und Einfuhr-

<b>Aktivitäten</b>	<b>2 Workshops</b> zu Bienen in der Tschechischen Republik (Mai, September) <b>1 Workshop</b> zu Zootieren in Deutschland (März)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 103</b>	<b>117</b> Teilnehmer aus allen Mitgliedstaaten,
<b>Kandidatenländer 10</b>	<b>3</b> Kandidatenländern (Kroatien, Mazedonien, Türkei) und
<b>EFTA 4</b>	<b>2</b> EFTA-Ländern (Norwegen, Schweiz)
<b>Tutoren</b>	<b>10 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

### Teilnehmer Gesundheit von Bienen und Zootieren



kontrollen. Bei Exkursionen zu Bienenstöcken werden die praktischen Elemente von Inspektionen und Probenahmen vorgestellt.

Workshops zu Krankheiten bei Zootieren und Zoogenehmigungsverfahren behandeln bewährte veterinärmedizinische Verfahren zur Untersuchung von exotischen Tieren, die für Zoos in der EU bestimmt sind, und die EU-Anforderungen für die Genehmigung von Zoos. Zu den Themen gehören die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften und ihre Anwendung, Genehmigungsverfahren für Zoos, Kontrollen am Bestimmungsort von Tieren, die aus Drittländern eingeführt wurden, und Maßnahmen zur Verbringung von Tieren von einem genehmigten Zoo in einen anderen genehmigten Zoo und von einem nicht genehmigten in einen genehmigten Zoo.

Weitere Themen sind Quarantänemaßnahmen nach dem Einbringen von Tieren in genehmigte Zoos und die interne und EU-weite Meldung. Die Teilnehmer besuchen Zoos, um die praktischen Aspekte von Inspektionen und Verwaltungsverfahren kennen zu lernen.

## Verhütung, Bekämpfung und Tilgung transmissibler spongiformer Enzephalopathien

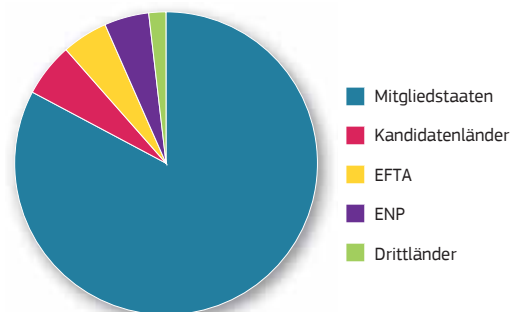
Die EU hat umfangreiche und strenge Vorschriften zur Verhütung, Bekämpfung und Tilgung von bestimmten transmissiblen spongiformen Enzephalopathien (TSE) festgelegt und alle TSE-Maßnahmen in einem Rechtsrahmen zusammengeführt, um sie auf der Grundlage wissenschaftlicher Beratung und internationaler Standards zu aktualisieren.

Diese Vorschriften umfassen die gesamte Produktions- und Vermarktungskette für lebende Tiere und Erzeugnisse tierischer Herkunft. Außerdem legen sie die Verfahren für die Überwachung von TSE bei Rindern, Schweinen und Ziegen, die Beseitigung von spezifiziertem Risikomaterial, Futtermittelverbote und die Klassifizierung von Ländern gemäß dem BSE-Status fest.

<b>Aktivitäten</b>	<b>4 Workshops</b> in Belgien (Juni, November) und im Vereinigten Königreich (September, Dezember)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 101</b>	<b>122 Teilnehmer</b> aus <b>25 EU-Mitgliedstaaten</b> ,
<b>Kandidatenländer 7</b>	<b>2 Kandidatenländern</b> ,
<b>EFTA 6</b>	<b>1 EFTA-Land</b> (Norwegen),
<b>ENP 6</b>	<b>5 ENP-Ländern</b> (Algerien, Armenien, Marokko, Tunesien, Ukraine) und
<b>Drittländer 2</b>	<b>2 anderen europäischen Ländern</b> (Kosovo, Bosnien und Herzegowina)
<b>Tutoren</b>	<b>23 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern



Teilnehmer TSE



Die Schulungen in diesem Bereich sollen zu einer Harmonisierung der Ansätze in den Mitgliedstaaten beitragen und die Vergleichbarkeit der Situationen in den verschiedenen Ländern ermöglichen. Außerdem sollen sie die Fähigkeit der nationalen Behörden zur Überprüfung der Einhaltung der EU-Auflagen verbessern.

Der Schwerpunkt der Workshops liegt auf Maßnahmen zur Bekämpfung und Tilgung von TSE, insbesondere der Kontrolle von Maßnahmen für kleine Wiederkäuer sowie auf Erfahrungen auf Feldebene.

Zu den behandelten Themen gehören die EU-Rechtsvorschriften zur Prävention, Bekämpfung und Tilgung von TSE, einschließlich der Beseitigung von Risikomaterial, Futtermittelverbote, Vermarktungs- und Einfuhrprobleme, Beobachtungs- und Überwachungsprogramme und das EU-Meldesystem für diese Programme. Jeder Workshop beinhaltet einen Tag mit praktischen Übungen zur Probenahme bei Futtermitteln und zur Durchführung von TSE-Tests.

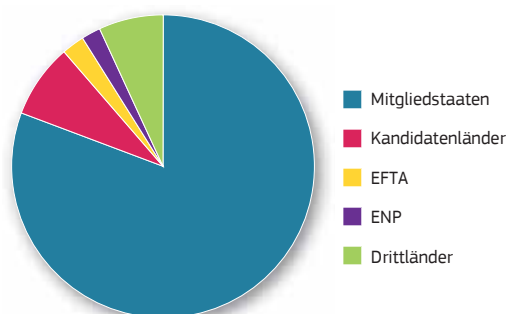
## Das integrierte EDV-System für das Veterinärwesen in den EU-Staaten

Das integrierte EDV-System für das Veterinärwesen (*Trade Control and Expert System* = TRACES) ist ein System für die Nachverfolgung lebender Tiere und Futter- und Lebensmittel tierischen Ursprungs im Rahmen der EU-Einfuhrkontrollen. Die EU-Mitgliedstaaten verwenden es außerdem für die Weiterverfolgung gehandelter lebender Tiere, von Samen, Embryos und Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

TRACES nutzt das Internet und stützt sich auf ein Netzwerk von Veterinärbehörden in den Mitgliedstaaten und den teilnehmenden Drittländern, Grenzkontrollstellen (GKS) und Wirtschaftsteilnehmern. Es bietet Zugang zu den Rechtsvorschriften der EU, Listen mit Betrieben in Drittländern, die eine Einfuhrgenehmigung für die EU haben und ein Registrierungssystem für alle zurückgewiesenen Sendungen. Das System verwendet alle EU-Sprachen und einige Nicht-EU-Sprachen.

<b>Aktivitäten</b>	<b>2 Workshops</b> zur Verwendung von TRACES für den EU-Binnenhandel in Slowenien (Oktober), Griechenland (Dezember) <b>1 Workshop</b> zur Verwendung von TRACES bei der Einfuhr in Österreich (November)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b> <b>Mitgliedstaaten 71</b> <b>Kandidatenländer 7</b> <b>EFTA 2</b> <b>ENP 2</b> <b>Drittländer 6</b>	<b>88 Teilnehmer</b> aus allen EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern, <b>2 EFTA-Ländern</b> (Norwegen, Schweiz), <b>1 ENP-Land</b> (Israel) und <b>3 anderen europäischen Ländern</b> (Albanien, Montenegro, Serbien)
<b>Tutoren</b>	<b>9 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

Teilnehmer TRACES



Die Kommission hat Schulungen zu TRACES für nationale Bedienstete der EU-Mitgliedstaaten und anderen teilnehmenden Ländern gestartet, um Kenntnisse des Systems und bewährte Verfahren für seine Anwendung zu vermitteln.

Bei einigen Kursen liegt der Schwerpunkt auf der Verwendung von TRACES bei der Einfuhr, bei anderen auf der Verwendung für den

EU-Binnenhandel. Die Einfuhrkurse beinhalten Besuche bei GKS, während die Teilnehmer der Kurse zum EU-Binnenhandel Veterinärstellen besuchen. Bei beiden Arten von Besuchen können die Teilnehmer praktische Übungen zur Verwendung von TRACES und zugehörige Zertifizierungstätigkeiten durchführen.



Beide Kurse geben einen Überblick über TRACES, insbesondere im Hinblick auf jüngste Entwicklungen bei Grenzkontrollverfahren und der Einfuhr- und Handelszertifizierung. Außerdem werden rechtliche Aspekte zu Nahrungsmitteln, Tiergesundheit und Wohlergehen von Tieren hervorgehoben, die für den Handel eine besondere Bedeutung haben, sowie Bestimmungen für Einfuhrkontrollen für Nahrungsmittel und das Wohlergehen von Tieren und weitere einschlägige Rechtsvorschriften erläutert. Darüber hinaus werden die Teilnehmer bezüglich der aktuellen Entwicklungen des Systems auf den neuesten Stand gebracht.

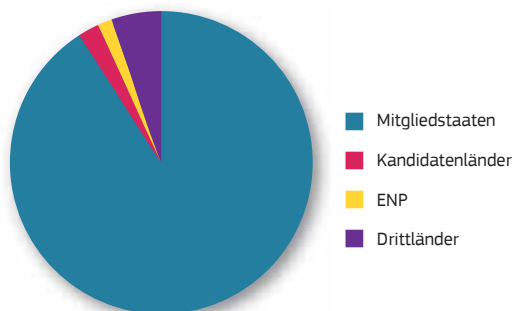
## EU-Qualitätsregelungen: Ökologischer Landbau und geografische Angaben

Die EU hat geschützte Ursprungsbezeichnungen eingeführt, die eine Garantie für Produktmerkmale darstellen. Außerdem hat sie eine Qualitätsregelung für den ökologischen Landbau eingeführt, um sicherzustellen, dass als „ökologisch/biologisch“ gekennzeichnete Produkte auch entsprechend erzeugt wurden.

Diese Regelungen sollen sicherstellen, dass die Verbraucher sich auf erklärte Eigenschaften verlassen können. Die EU verpflichtet die Mitgliedstaaten außerdem, zu kontrollieren, ob die entsprechend gekennzeichneten Produkte den Anforderungen entsprechen.

<b>Aktivitäten</b>	<b>3 Workshops</b> zu ökologischem Landbau in Frankreich (Juni, November), Italien (September) <b>4 Workshops</b> zu geschützten Ursprungsbezeichnungen in Frankreich (September, Dezember), Italien (Oktober, November)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b> <b>Mitgliedstaaten 205</b> <b>Kandidatenländer 5</b> <b>ENP 4</b> <b>Drittländer 12</b>	<b>226</b> Teilnehmer aus allen EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern, <b>3</b> ENP-Ländern (Marokko, Moldau, Tunesien) und <b>6</b> anderen europäischen Ländern/Drittländern (Kosovo, Malaysia, Thailand, Chile, Honduras, China)
<b>Tutoren</b>	<b>20 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

Teilnehmer EU-Qualitätsregelungen



Mit den Schulungen zu Qualitätsregelungen soll ein klares Verständnis der Anforderungen vermittelt und sichergestellt werden, dass sie einheitlich beachtet werden. Sie sind vor allem für nationale Bedienstete bestimmt, die mit Kontrollen des ökologischen Landbaus und geschützten Ursprungsbezeichnungen befasst sind, sowie für Mitarbeiter privater Stellen, an die diese Aufgaben delegiert wurden.

Einige Workshops sind dem ökologischen Landbau vorbehalten, andere befassen sich mit geschützten Ursprungsbezeichnungen. Sie behandeln die Kontrollen in diesen Bereichen der primären und sekundären Produktion, des Vertriebs und des Transports, einschließlich Einfuhr, Verpackung, Groß- und Einzelhandel.

Die Schulung vermittelt den Teilnehmern Kenntnisse der Anwendung von EU-Lebensmittelkontroll- und Zulassungsanforderungen für den ökologischen Landbau und die Rechtsvorschriften für geschützte Bezeichnungen. Außerdem befasst sie sich mit Anforderungen für Stellen mit eigenen Produktzertifizierungssystemen.

Ferner werden die Aufgaben der zuständigen Behörden und Kontrollstellen sowie die EU-Meldepflichten für Mitgliedstaaten behandelt. In der Gruppendiskussion geht es um allgemeine Probleme von Kontrollsystemen und ihre Lösung.

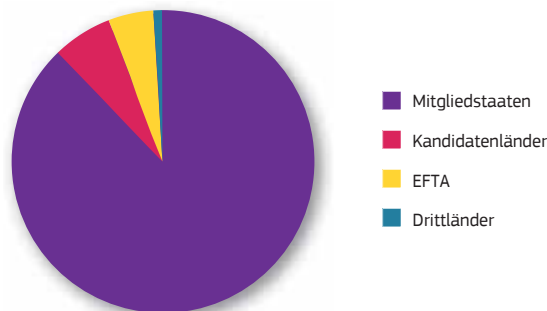
## Auditsysteme und interne Kontrollen

Die EU verpflichtet ihre Mitgliedstaaten, gut organisierte Auditsysteme einzurichten, um die Qualität der Lebens- und Futtermittelsicherheit, der Tiergesundheit und der Kontrollen ihres Wohlergehens zu verbessern. Die Ergebnisse der Audits werden einmal jährlich der Kommission vorgelegt, die auf der Grundlage der Ergebnisse Inspektionsprogramme auflegt.

Da sich die nationalen Auditsysteme noch in Entwicklung befinden, schult die EU derzeit die mit Audits befassten Mitarbeiter in den Mitgliedstaaten, um bewährte Verfahren bekannt zu machen und eine einheitliche Vorgehensweise bei Audits in der gesamten EU zu gewährleisten.

<b>Aktivitäten</b>	<b>4 Workshops</b> zur Einrichtung und Durchführung von Auditsystemen in Irland (Juni), den Niederlanden (September), Frankreich (November), Spanien (Dezember) <b>2 Workshops</b> zur Durchführung von Auditsystemen in Portugal (September), Frankreich (Oktober)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	
<b>Mitgliedstaaten 156</b>	<b>177 Teilnehmer</b> aus allen EU-Mitgliedstaaten und Kandidatenländern und
<b>Kandidatenländer 11</b>	EFTA-Ländern und
<b>EFTA 9</b>	
<b>Drittland 1</b>	<b>1 Drittland</b> (Demokratische Republik Kongo)
<b>Tutoren</b>	<b>5 Tutoren</b> aus EU-/EFTA- und Kandidatenländern

Teilnehmer Auditsysteme



Die Workshops behandeln zwei Bereiche: Einrichtung und Durchführung eines Auditsystems und Entwicklung der Fähigkeiten zur Durchführung detaillierter Audits.

Die Kurse zur Einrichtung und Durchführung von Auditsystemen geben eine Einführung in Auditverfahren, unter besonderer Betonung von internen Kontrollen, und suchen nach Möglichkeiten, wie die Unabhängigkeit von Auditsystemen und Prüfern geschützt werden kann. Es geht um die Erstellung von Auditprogrammen, einschließlich der Definition ihrer Ziele und ihres Anwendungsbereichs, die Kriterien zum Erreichen der Ziele und eine risikobasierte Programmplanung.

Zu den weiteren Themen gehören die Einrichtung von Auditteams, die Auswahl und Schulung der Prüfer, Überwachung und Berichter-

stattung zu Auditprogrammen, Weiterverfolgung, Präventions- und Abhilfemaßnahmen, Transparenz und unabhängige Kontrolle. Außerdem geht es um die Dokumentation und Koordinierung mit anderen Kontrollsystemen.

Die Kurse zur Durchführung von Audits bieten Hintergrundinformationen zu internen Audits sowie zu Auditplänen, zur Festlegung des Umfangs und der Ziele sowie zu Forschung, Dokumentenprüfungen, risikoorientierter Zielrichtung und der Erstellung von Checklisten. Weitere Themen sind die Zuordnung von Rollen in Auditteams, die Durchführung von Audits, die Erhebung von Daten, das Präsentieren von Ergebnissen, Schlussfolgerungen und Empfehlungen, Berichterstattung und Weiterverfolgung.

## Unterstützung von EU-Audits in den Mitgliedstaaten und in Drittländern

Sachverständige der Kommission führen in Mitgliedstaaten Audits durch, um zu überprüfen, ob die nationalen Behörden die Kontrollen gemäß den vereinbarten Plänen und der EU-Rechtsvorschriften durchführen. Die Sachverständigen der Kommission können ebenfalls Kontrollen in Drittländern durchführen, um zu überprüfen, ob die

Rechtsvorschriften und Systeme dieser Länder den EU-Standards entsprechen.

Das FVO ernennt Sachverständige der Mitgliedstaaten, die ihre Teams bei diesen Kontrollen unterstützen sollen. Nach einer kürzlich durchgeführten Untersuchung wurde dem FVO empfohlen, den Einsatz nationaler Sachverständiger zu verstärken.

<b>Aktivitäten</b>	<b>10 Workshops</b> zu GKS, Wohlergehen von Tieren, Fischen/Aquakultur (Juni), Pestiziden, Kontaminanten (Juli), Geflügel, Milch/Rotfleisch (September), Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs, Futtermittel (Oktober), Rückstände von Tierarzneimitteln (November), alle in Irland
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer Mitgliedstaaten 147</b>	<b>147 Teilnehmer</b> aus <b>25 EU-Mitgliedstaaten</b>
<b>Tutoren</b>	<b>40 Tutoren</b> aus EU-Mitgliedstaaten

Für Mitarbeiter aus den Mitgliedstaaten wurden daher Schulungen angesetzt, um die Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften in folgenden Bereichen zu überprüfen: Futtermittel, Lebensmittel, Gesundheit und Wohlergehen von Tieren und Pflanzengesundheit. Diese Schulungen sollen die Methoden und Standards des FVO bekannter machen und den für Audits und Kontrollen zuständigen nationalen Bediensteten die Möglichkeit geben, sich an den Aufgaben der EU zu beteiligen. Diese Beteiligung dürfte zu einem größeren Vertrauen in die Ergebnisse der Audits und Kontrollen beitragen.

Jeder Schulungskurs behandelt eines der folgenden zwölf Themen:

— Fragen zu Tierarzneimitteln:

- Rotfleisch und Milch
- Geflügelfleisch und Produkte
- Fischereiprodukte, Aquakultur und lebende Muscheln
- Gesundheit und Wohlergehen von Tieren
- Futtermittelkontrollen und Hygiene und weitere Fragen der Futtermittelsicherheit

- Rückstandskontrollprogramme und Vertrieb und Verwendung von Tierarzneimitteln
- Tierärztliche Kontrollen an Grenzkontrollstellen

— Horizontale Fragen:

- Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs (Hygiene- und Sicherheitsaspekte)
- Pestizidkontrollen und Rückstandsprogramme
- Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Lebensmittelzusatzstoffe und chemische Kontaminanten
- Pflanzengesundheit
- Genetisch veränderte Organismen

Die Workshops geben eine Einführung in das Lebensmittel- und Veterinäramt (FVO) und stellen administrative und finanzielle Verfahren und allgemeine Grundsätze der Auditaufgaben für das FVO vor. Der Auditansatz des FVO wird erörtert, und im Anschluss daran werden jeweils zwei Tage lang die jeweiligen Themen der Workshops behandelt.



## KAPITEL 2

# Schulungen 2011 – Drittländer

Programm	Anzahl der Schulungskurse	Anzahl der Teilnehmer	Abgedeckter geographischer Bereich
HPAI/Überwachung von Tierkrankheiten	15	1513 (*)	Dänemark, Italien, Litauen, Weißrussland, Ukraine, Bangladesch, Bhutan, China, Jordanien, Mongolei, Russland
EU-Lebensmittelrecht	15	916	Malta, Russland, Thailand, Chile, Ukraine, Myanmar, China, Peru, Tansania, Malaysia, USA
Lebensmitteltests	3	49	Dänemark, Vereinigtes Königreich
RASFF/TRACES	9	204	Peru, Senegal, Tansania, Laos, Kenia, Namibia, Südafrika
GVO-Analysen	2	75	Mexiko, Singapur
<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>2757</b>	

(\*) inklusive 931 Neuzugänge für die E-Learning-Plattform; die Gesamtanzahl der Besucher Ende 2011, inklusive der wiederkehrenden Besucher, betrug 9389.

## Bekämpfung der hoch pathogenen aviären Influenza und anderer Tierseuchen

Viele Teile der Welt, darunter Asien, Europa und Afrika, waren von der hoch pathogenen aviären Influenza (*Highly pathogenic avian influenza*, HPAI) betroffen. In einigen Ländern ist die HPAI endemisch geworden. Daraufhin gab es eine koordinierte globale Reaktion, und es wird mehrere Jahre dauern, bis die Situation wieder unter Kontrolle ist.

EU-Nachbarländer sind von ansteckenden Tierseuchen wie der afrikanischen Schweinepest (*African swine fever*, ASF), der klassischen

Schweinepest (*classical swine fever*, CSF), Tollwut und der Pest der kleinen Wiederkäuer bedroht. Kurzfristig ist es wesentlich, die Ausbreitung dieser Krankheiten zu verhindern sowie für neue Ausbrüche gewappnet zu sein.

Die EU unterstützt die Schaffung von Notfallplänen durch die Entsendung von Sachverständigen, die mit den nationalen Behörden der betroffenen Länder und anderen internationalen Gebern zusammenarbeiten. Sie organisiert ferner Schulungsmissionen und Labor-Workshops, um die Bediensteten der begünstigten Länder in die Lage zu versetzen, ansteckende Tierseuchen besser zu bekämpfen.

<b>Aktivitäten</b>	<p><b>2 HPAI-Workshops</b> in Dänemark (Mai, Juni)</p> <p><b>1 Workshop zu Tollwut</b> in Italien (November)</p> <p><b>1 Workshop zu klassischer/afrikanischer Schweinepest</b> in Litauen (Dezember)</p> <p><b>7 HPAI-Missionen</b> nach Bangladesch, Bhutan (März), Russland (März, August), in die Ukraine (Juni), in die Mongolei (Juni/Juli) und nach Jordanien (September)</p> <p><b>2 MKS-Missionen</b> nach China (April, August)</p> <p><b>2 Missionen zu klassischer/afrikanischer Schweinepest</b> nach Weißrussland und in die Ukraine (November)</p>
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	<p><b>886 Teilnehmer</b> aus Armenien, Weißrussland, Georgien, Moldau, Russland, der Ukraine, China, Ägypten, dem Libanon, Jordanien, Syrien, der Palästinensischen Autonomiebehörde, Bangladesch, Nepal, Bhutan, der Mongolei (sowie weitere 931 neue Nutzer der E-Learning-Plattform)</p>
<b>Tutoren</b>	<p><b>18 Tutoren</b> aus EU-/Drittländern</p>

Die Workshops zur aviären Influenza behandeln die Rolle von Labordiagnosen bei der HPAI-Bekämpfung, Laborkapazitäten und -ausstattung, virologische und serologische Methoden und die DIVA-Impfstrategie zur Unterscheidung zwischen infizierten und geimpften Tieren. Zudem werden praktische Übungen zu konventionellen und Echtzeit-Polymerase-Kettenreaktionstests sowie Hämagglutinationshemm- und Hämagglutinationstests durchgeführt.

In den Laborschulungen zu Tollwut werden Diagnose, Epidemiologie, Bekämpfungsstrategien, Impfung, Probenahme, Beförderung und bewährte Laborpraktiken behandelt. Die Schulungen zu CSF und ASF sind auf Krankheitsursachen, Epidemiologie, Diagnose, Verhütung, Bekämpfung und Impfung ausgerichtet. In allen Workshops werden praktische Demonstrationen serologischer, virologischer und molekularer Diagnosen durchgeführt.

Bei den HPAI-Missionen wird die weltweite und lokale HPAI-Situation erörtert, und es werden unter anderem Themen wie Risikoabschätzung, Notfallpläne, Überwachung, Biosicherheit, Probenahme, klinische Symptome und Diagnose behandelt. Weitere Themen sind Schutzausrüstung, Reinigung und Desinfektion, Ausbruchsbekämpfung und -management, Quarantäne, Verbringungsbeschränkungen und Zonenbildung, Keulung und Entsorgung infizierter Vögel.

Bei den Schulungen im Rahmen der Missionen werden landwirtschaftliche Betriebe besichtigt und praktische Übungen zu Biosicherheit und Risikobewertung durchgeführt, nach denen die Teilnehmer dann Empfehlungen aussprechen. Ferner werden Simulationsübungen zur Reaktion auf Krankheitsausbrüche durchgeführt.

Bei den Missionen zur Maul- und Klauenseuche werden die Themen Epidemiologie, Biosicherheit, progressive Bekämpfung, Risikobewertung, Überwachung, Serologie, Läsionsalterung und die Untersuchung von Ausbrüchen behandelt. Die Teilnehmer führen Simulationsübungen durch.

Die ASF- und CSF-Missionen umfassen Themen wie klinische Symptome, differenzierte Diagnose, Risikobewertung, Sensibilisierung der Öffentlichkeit und Kommunikation, Biosicherheit, Bekämpfung während des Krankheitsausbruchs, Schlachtung, Tilgung und Dekontaminierung. Zudem werden epidemiologische Gesetzmäßigkeiten, die Rolle von EU-Referenzlaboratorien, molekulare Epidemiologie und Feldforschung abgedeckt.



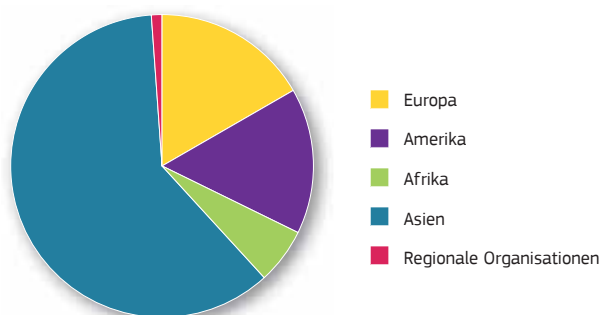
## EU-Lebensmittelrecht

Die EU verfügt über ein umfassendes Lebensmittelrecht, um sicherzustellen, dass eingeführte Lebensmittel den entsprechenden Standards genügen. Ist die Überwachung unzureichend, so sind Entwicklungsländer möglicherweise nur begrenzt in der Lage, diese Standards zu erfüllen.

Aus diesem Grund veranstaltet die Kommission Schulungen, um die Bediensteten der Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Entwicklungsländern in die Lage zu versetzen, die Einhaltung der EU-Anforderungen zu überprüfen, und so den Handel zu begünstigen. Diese Schulungen finden in verschiedenen Regionen der Welt statt. Die Kommission wendet sich damit in erster Linie an Länder, die sich für die betreffenden Fragen der Handelsbedingungen mit der EU interessieren.

<b>Aktivitäten</b>	<p><b>9 Workshops</b> zu Krisenmanagement (Thailand, Mai), Tierschutz (Chile, Juni), Rückständen/Kontaminanten (Ukraine, Juni), Codex (Russland, September), Pflanzenschutz (Thailand, Oktober/Malta, November), Strahlung (China, Oktober), Honig (Tansania, Oktober), Lebensmittelrecht (Vereinigte Staaten, November)</p> <p><b>6 Schulungsmissionen</b> zu Fleischhygiene (Russland, Mai), Ausbildungsbedarf (ASEAN, Mai), Aquakultur (Burma/Myanmar, Juli), Mykotoxinen (Peru, Oktober), Weichtieren (Thailand, November), Arzneimittelrückständen (Malaysia, November)</p>
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b> <b>Europa 122</b> <b>Amerika 108</b> <b>Afrika 46</b> <b>Asien 442</b> <b>Regionale Organisationen 5</b>	<b>723</b> Workshopteilnehmer und <b>193</b> Missionsteilnehmer aus <b>66</b> Ländern
<b>Tutoren</b>	<b>38 Tutoren</b> und <b>6 Experten der Mission</b>

Teilnehmer EU-Lebensmittelrecht



In den Workshops wird ein Überblick über die EU-Standards der betreffenden Bereiche vermittelt, wobei auch auf die jüngsten Entwicklungen in der Gesetzgebung sowie auf die Arbeiten des FVO eingegangen wird. Ferner werden in den Vorträgen Themen wie die Durchführung amtlicher Kontrollen in der EU und in Drittländern, Einfuhrverfahren, Kontrollen an GKS, gute Hygienepraxis und HACCP behandelt.

Die Teilnehmer machen praktische Übungen, bearbeiten Fallstudien und nehmen an Diskussionen teil. Bei einigen Workshops werden auch Betriebe der einschlägigen Bereiche der jeweiligen Workshops besucht.

Krisenmanagementschulungen sollen auf Seiten der Lebensmittelüberwachungsbehörden der ASEAN (*Association of South-East Asian Nations* – Verband Südostasiatischer Nationen) das Verständnis der Krisenmanagementmechanismen für Lebensmittelsicherheit auf nationaler und regionaler Ebene verbessern. Die Behörden sollen dadurch besser in der Lage sein, mit Krisen umzugehen, und die Zusammenarbeit zwischen den Überwachungsbehörden in der Region und jenen der EU soll verbessert werden.

Die Schulungen zum Wohlergehen von Tieren befassen sich mit den EU-Tierschutzbestimmungen beim Transport und bei der Schlachtung. Zu den Themen zählen Inspektionsverfahren, die Organisation von Kontrollen und die Einrichtung von Kontrollprogrammen.

Bei den Schulungen über Rückstände und Kontaminanten werden Fragen rund um Kontaminanten sowie die Entwicklung und Umsetzung nationaler Rückstandskontrollpläne behandelt, wobei der Schwerpunkt auf Rückständen von Tierarzneimitteln liegt. Landwirtschaftliche Betriebe, Schlachthöfe und amtliche Laboratorien werden besichtigt.



Die Schulungen zum Thema Honig bieten eine Orientierungshilfe zu EU-Recht, -Standards und -Überwachungsprogrammen; außerdem werden die erforderlichen Unterlagen zu Pestiziden und Tierarzneimittelrückständen und Kontaminanten für die Ausfuhr in die EU behandelt. Darüber hinaus wird auf EU-Hygienebestimmungen, amtliche Überprüfungen, Laborkontrollen und den Aufbau von Expertennetzwerken eingegangen, und es werden die nationalen Anforderungen mit den EU-Anforderungen verglichen.

In den Schulungen zur Bestrahlung von Lebensmitteln werden einschlägiges EU-Recht sowie allgemeine Grundsätze der Lebensmittelsicherheit vorgestellt. Zudem werden die Genehmigungsverfahren für Lebensmittelbestrahlungsanlagen und die EU- und Codex-Alimentarius-Standards für Gebäude und Geräte sowie das Thema Rückverfolgbarkeit behandelt.

Weitere Themen sind mikrobiologische Probenahmen und Tests, EU-Verpackungs- und Kennzeichnungsvorschriften für bestrahlte Lebensmittelzeugnisse sowie der Zusammenhang zwischen Bestrahlung und Haltbarkeit. Es werden in Gruppen praktische Übungen zu Inspektionen von Lebensmittelbestrahlungen sowie Besichtigungen von Lebensmittelbestrahlungsanlagen durchgeführt.

In den Pflanzenschutz-Workshops wird Hintergrundwissen über das EU-Recht zu Pflanzenschutz, Pestizidrückständen, Pflanzenschutzmitteln, bewährter landwirtschaftlicher Praxis und integriertem Pflanzenschutz vermittelt. Zudem wird auf Themen wie Verhütung, Bekämpfung und Tilgung bestimmter Schädlinge eingegangen. Die Teilnehmer besichtigen beispielsweise ausgewiesene EU-Grenzübergangsstellen und Palmplantagen.

Intensivschulungen und Unterstützungsmissionen bieten den zuständigen Behörden der begünstigten Länder Hilfe in speziellen Bereichen, häufig nachdem bei FVO-Inspektionen Schwachstellen festgestellt wurden. Sachverständige leisten technische Unterstützung in den betreffenden Themenfeldern der Mission bzw. dort, wo Unterstützung benötigt wird. Sie arbeiten auch an Handbüchern zu Verfahren mit, die auf nationaler oder regionaler Ebene umgesetzt werden sollen.

Die Schulungen umfassen ein Mentoring für die zuständigen Behörden, zum Beispiel in Form von Workshops. Diese dienen dazu, Kenntnisse und Verständnis der EU-Einfuhrbestimmungen und des EU-Lebensmittelrechts zu verbessern. Es werden insbesondere Themen wie die Umsetzung amtlicher Kontrollen, bewährte Hygienepraxis, Lebensmittelanalyse und Probenahme behandelt.

## Lebensmitteltests

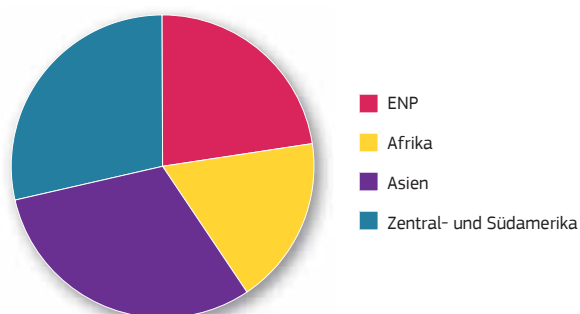
Aus Kommissionsquellen geht hervor, dass viele Entwicklungsländer aufgrund mangelhafter Kontrollen die Lebensmitteltest-Anforderungen der EU nicht erfüllen. Dies hat mit Blick auf Gesundheit und Pflanzenschutz im Handel Bedenken hervorgerufen.

Um hier Abhilfe zu schaffen, bietet die Kommission in EU-akkreditierten Laboratorien praktische Schulungen zu Analyseverfahren an. Diese richten sich an Techniker aus Drittländern, die an der Durchführung von Lebensmitteltests beteiligt sind. 2011 wurden Mykotoxine, Mikrobiologie und Pestizidrückstände behandelt.

<b>Aktivitäten</b>	<b>3 zweiwöchige Schulungen</b> zu Pestizidrückständen (Dänemark, März), Mikrobiologie (Dänemark, März), Mykotoxinen (Vereinigtes Königreich, Juli)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b> <b>ENP 11</b> <b>Afrika 9</b> <b>Asien 15</b> <b>Mittel- und Südamerika 14</b>	<b>49 Teilnehmer</b> aus ENP-Ländern (Ägypten, Georgien, Israel, Jordanien, Libanon, Moldau, Tunesien), Afrika (Ghana, Kenia, Malawi, Ruanda, Südafrika, Sudan, Togo), Asien (Bangladesch, Brunei, China, Indonesien, Malaysia, Philippinen, Thailand, Vereinigte Arabische Emirate, Vietnam) und Mittel-/Südamerika (Brasilien, Chile, Costa Rica, Jamaika, Mexiko, Paraguay, Peru, Uruguay)
<b>Tutoren</b>	<b>34 Tutoren</b> aus EU-Drittländern



Teilnehmer Lebensmitteltests





Alle Workshops beginnen mit einer allgemeinen Einführung zu den Themen EU-Recht, Risikobewertung, Vorschreibung von Grenzwerten, Überwachungs- und Kontrollorgane und Labornetzwerke. Ferner sind Probenahme, Screening, Bestätigungsverfahren, Automatisierung, Laborqualitätskontrolle sowie Management und Validierung von Analyseverfahren Gegenstand sämtlicher Workshops.

Die Kurse zu Mykotoxinen behandeln die Themen Probenahme, Screening und Bestätigungsverfahren für Aflatoxine in Nüssen, Gewürzen, Feigen, Reis, Mais und Kopra sowie Ochratoxin A in Getreide, Trockenfrüchten, Kaffee, Kakao, Gewürzen und Lakritze.

In den Mikrobiologiekursen wird Wissen über Hygienebestimmungen, mikrobiologische Krankheitserreger in der Lebensmittelkette und andere relevante Mikroorganismen vermittelt.

Die Schulungen zu Rückständen umfassen Rückstandskontrollprogramme, Methoden zum Nachweis eines oder mehrerer Rückstände sowie Validierungsmethoden für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs.

## Das Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel und andere EU-Informationstechnologiesysteme

Das Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (*Rapid Alert System for Food and Feed*, RASFF) ist ein Netzwerk der Mitgliedstaaten des Europäischen Wirtschaftsraums, der Kommission und

der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit. Wenn Gesundheitsrisiken erkannt und Maßnahmen ergriffen werden, können die Mitgliedstaaten hier untereinander Informationen austauschen. So können sie herausfinden, ob sie von einem Problem betroffen sind, und entsprechend agieren.

Eine Reihe von durch das RASFF gemeldeten Fällen betraf Einfuhren aus Drittländern. Entsprechend werden für Mitarbeiter der nationalen Behörden von Drittländern, in denen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit überprüft werden, Schulungen zu dem System angeboten. Dadurch sollen die Lebensmittelkontrollen verbessert und es soll die Möglichkeit diskutiert werden, ähnliche Systeme in anderen Regionen der Welt einzurichten.

Das integrierte EDV-System für das Veterinärwesen (*Trade Control and Expert System*, TRACES) ist ein Instrument, das von allen EU-Ländern für das Risikomanagement im Bereich Tier- und öffentliche Gesundheit eingesetzt wird. Es ermöglicht den elektronischen Austausch von Einfuhrdokumenten für lebende Tiere und Tiererzeugnisse.

Mit Hilfe von TRACES können Drittländer die für den Export in die EU erforderlichen Bescheinigungen erstellen sowie Sendungsanmeldungen ausstellen und empfangen. Die TRACES-Schulungen für Mitarbeiter der nationalen Drittlandbehörden sollen die Kenntnis des Systems verbessern und bewährte Praktiken zu dessen Anwendung vermitteln.

<b>Aktivitäten</b>	<b>2 RASFF-Workshops</b> in Peru (Mai), Kenia (Oktober) <b>2 RASFF-Missionen</b> in Laos (September, Dezember) <b>2 TRACES-Schulungen</b> in Tansania (September), Südafrika (November) <b>3 TRACES-Missionen</b> im Senegal (Juni), Tansania (September), Namibia (November)
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	<b>204</b> Teilnehmer von allen Kontinenten
<b>Tutoren</b>	<b>14 Tutoren</b> und <b>2 Experten der Mission</b>

In den RASFF-Workshops wird ein Überblick über das System vermittelt, insbesondere über die jüngsten Entwicklungen, und es wird im Einzelnen darauf eingegangen, wie wünschenswert solche Systeme in den jeweiligen Ländern und zwischen Ländernetzwerken sind bzw. welche Anforderungen gelten.

Für die Systeme auf nationaler Ebene beziehen sich die erörterten Anforderungen auf Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen, die Organisation zuständiger Behörden, Rechtsgrundlagen und Kommunikationsbedarf. In Bezug auf die regionalen Netzwerke werden die Themen Informationsaustausch, Rechtsgrundlagen, Transparenz, Vertraulichkeit und die Reaktion auf Meldungen behandelt. Die Schulungen umfassen Diskussionen und praktische Übungen unter Einsatz des RASFF und anhand von Fallstudien.

Die TRACES-Kurse bieten einen Überblick über das System, insbesondere über die jüngsten Entwicklungen bei der Umsetzung im Zusammenhang mit Grenzkontrollen und Einfuhr- und Handelsbescheinigungen. Schwerpunkte liegen auf dem Lebensmittel-, Tiergesundheits- und Tierschutzrecht im Zusammenhang mit Handels- und Einfuhrkontrollen.

Die Teilnehmer diskutieren die Anforderungen für den TRACES-Einsatz auf nationaler Ebene. Ferner machen sie praktische Übungen mit TRACES und zu den entsprechenden Bescheinigungsaktivitäten.

2011 fanden fünf Intensivschulungen und technische Unterstützungsmissionen statt. Durch solche Missionen werden die zuständigen Behörden der begünstigten Länder in der Implementierung von IT-Systemen auf der Grundlage von RASFF und TRACES unterstützt.

## Analyse genetisch veränderter Organismen

Die Anzahl von Veranstaltungen zu GVO für die Generierung transgener Pflanzen, die weltweit vermarktet werden, nimmt kontinuierlich zu. Etwa 20 solcher Veranstaltungen sind für die Lebensmittel- und Futtermittelverwendung in Europa zugelassen. Eine bestimmte Veranstaltung kann in einem ausführenden Land zugelassen sein, nicht aber in einem einführenden Land.

Ein einheitlicherer Ansatz bei GVO-Analysen sowie gute Kenntnisse der EU-Kontroll- und Sicherheitsbestimmungen werden dem internationalen Handel zuträglich sein. Durch den schulungsgestützten Kapazitätenausbau soll den Nicht-EU-Akteuren mehr Fachwissen vermittelt werden, damit sie ihre Prüfverfahren besser an die EU-Bestimmungen anpassen können.

<b>Aktivitäten</b>	<p><b>2. internationaler Workshop</b> zur Harmonisierung von GVO-Nachweisen und -Analysen für Mittel- und Südamerika (Mexiko, März)</p> <p><b>3. Regionales EU-Asien-Netzwerktreffen</b> zu GVO-Analysen (Singapur, Juni)</p>
<b>Teilnehmer/Herkunftsländer</b>	<p><b>75 Teilnehmer</b> aus Argentinien, Barbados, Belize, Brasilien, Chile, Costa Rica, der Dominikanischen Republik, Ecuador, Honduras, Jamaika, Kolumbien, Mexiko, Nicaragua, Panama, Peru, Uruguay, Brunei, China, Indonesien, Japan, Südkorea, Laos, Malaysia, den Philippinen, Singapur, Thailand, Vietnam</p>
<b>Tutoren</b>	<p><b>3 Experten</b> der Europäischen Kommission/des Instituts für Gesundheit und Verbraucherschutz bei der Gemeinsamen Forschungsstelle und <b>6 weitere Experten</b> aus <b>2</b> EU-Mitgliedstaaten und <b>3</b> Drittländern</p>



Ziel dieses Projekts ist eine stärkere Harmonisierung der GVO-Analysen durch die Einrichtung regionaler Netzwerke außerhalb der EU sowie durch Schulungen für die mit der Umsetzung betrauten Laboratorien. Das Projekt umfasst die Bedarfs- und Prioritätenermittlung, die Ermittlung relevanter Institutionen und Experten, die Organisation regionaler Netzwerktreffen, Ausbildungslehrgänge sowie Folgetreffen des Netzwerks. Die Veranstaltungen im Rahmen des Programms richten sich vor allem an Vertreter der nationalen Durchsetzungsorgane und Projektleiter, die an GVO-Analysen beteiligt sind.

Der Workshop zur Harmonisierung von GVO-Nachweisen und -Analysen für Mittel- und Südamerika war eine Folgeveranstaltung der Workshops in Brasilien im Dezember 2009. Hierbei wurden die Situation einzelner Länder und vorhandene Arbeitsbeziehungen in der Region berücksichtigt.

Ziel war es, über die EU-Bestimmungen für die Kontrolle und Sicherheit von GVO sowie über neueste technische Aspekte zu informieren. Zudem galt es, nationale und regionale Bedürfnisse einzuschätzen und eine Liste der Prioritäten, einschließlich der politischen, wissenschaftlichen und technischen Aspekte, aufzustellen und erste Schritte zur Schaffung regionaler Netzwerke festzulegen.

Der Workshop lieferte Hintergrundinformationen, die als Grundlage für die nachfolgende Diskussion und den Meinungsaustausch dienen. In einer Arbeitssitzung wurden Informationen und regionale Erfahrungen ausgetauscht, der nationale und regionale Schulungsbedarf ermittelt und eine Prioritätenliste aufgestellt.

Es gab konkrete Vorschläge für die Entwicklung eines lateinamerikanischen Netzwerks von GVO-Laboratorien, die laufend diskutiert werden. Im Nachgang hat die Gemeinsame Forschungsstelle der Europäischen Kommission den Prototyp eines Intranetsystems entwickelt und Zugang zu diesem gewährt. Er soll als Beispiel für ein Informationsaustauschinstrument dienen, das künftigen Netzwerken in der Region nützlich sein kann.

2011 fand auch das dritte regionale EU-Asien-Netzwerktreffen zu GVO-Analysen statt, das auf den Sitzungen der Jahre 2009 und 2010 aufbaute. Hier konnten die Teilnehmer über regionale Netzwerke und die Zusammenarbeit bei GVO-Analysen zwischen der EU und asiatischen Ländern sprechen. Zu den Themen zählten die neuesten Entwicklungen und Herausforderungen im Zusammenhang mit GVO-Analysen, Wege zur weltweiten Harmonisierung und Fragen rund um den GVO-Nachweis.

Bei dem Treffen konnte die beim zweiten EU-Asien-Treffen im Juni 2010 vereinbarte EU-Asien-Maßnahmenliste weiter bearbeitet werden, wobei man sich auf eine aktualisierte Maßnahmenliste für die verschiedenen erörterten Themen zu GVO-Analysen einigte. Ferner wurde ein offizieller EU-Kooperationsvorschlag vereinbart, der dem *ASEAN GM Food Testing Network* vorgelegt werden soll.



## KAPITEL 3

# Mehr über BTSF

## BTSF Afrika

Ziel des BTSF-Afrika-Programms ist es, die Lebensmittelsicherheit in Afrika durch den Transfer von technischem Fachwissen und durch politische Beratung zu Lebensmittelsicherheit und -qualität zu verbessern. Dies soll afrikanischen Ländern helfen, Lebensmittelerzeugnisse im Einklang mit den internationalen Standards herzustellen und zu vertreiben und lebensmittelbedingte Krankheiten zu reduzieren. Dies soll außerdem positive Folgewirkungen auf die ländliche Entwicklung, das Wachstum und die Beschäftigung in Afrika haben.

Vier von der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) eingeleitete Aktivitäten wurden 2011 fortgeführt.

Die erste Aktivität umfasst die **Bewertung der Leistungen der Veterinärdienste** (*performance of veterinary services, PVS*). Im Rahmen dieser Aktivität wurden Anfang 2012 die folgenden Missionen durchgeführt:

Art der Mission	Begünstigte Länder
Bewertung	Ägypten, Algerien, Angola, Äquatorialguinea, Äthiopien, Benin, Botsuana, Burkina Faso, Burundi, Côte d'Ivoire, Dschibuti, Eritrea, Gabun, Gambia, Ghana, Guinea, Guinea-Bissau, Kamerun, Kenia, Komoren, Lesotho, Libyen, Madagaskar, Malawi, Mali, Marokko, Mauretanien, Mauritius, Mosambik, Namibia, Niger, Nigeria, Republik Kongo (Brazzaville), Ruanda, Sambia, Senegal, Seychellen, Sierra Leone, Simbabwe, Sudan, Swasiland, Tansania, Togo, Tschad, Tunesien, Uganda, Zentralafrikanische Republik
Lückenanalyse	Ägypten, Benin, Botsuana, Burkina Faso, Demokratische Republik Kongo, Dschibuti, Eritrea, Gabun, Ghana, Guinea, Guinea-Bissau, Kamerun, Kenia, Lesotho, Madagaskar, Mali, Mauretanien, Mauritius, Mosambik, Namibia, Niger, Nigeria, Ruanda, Sambia, Senegal, Tansania, Togo, Uganda
Follow-up	Côte d'Ivoire, Kamerun, Kenia, Mauritius

Ziel der zweiten Aktivität ist die **Verbesserung des nationalen und regionalen Rechtsrahmens von Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit**. Seit Beginn des Jahres 2012 wurden in Äthiopien, Benin, Burkina Faso, Burundi, Dschibuti, Gabun, Guinea, Kamerun, Madagaskar, Mali, Mauretanien, Nigeria, Sambia, Togo und Uganda Missionen zum Thema Gesetzgebung durchgeführt.

Das zweite, zwischen einem Labor in Frankreich und einem in Burkina Faso, befasst sich mit der Afrikanischen Trypanosomiasis.

Insgesamt zählten die drei Aktivitäten 2011 etwa 400 Teilnehmer.

Mit der dritten Aktivität sollen die **Kapazitäten von Labortechnikern durch Partnerschaftsprogramme (Twinning) gestärkt werden**. 2011 wurden zwei neue Partnerschaftsprogramme eingerichtet. Das erste, zwischen einem Labor in der Schweiz und einem in Namibia, hat den enzootischen Abort des Schafes zum Gegenstand.

Die letzte OIE-Aktivität konzentrierte sich auf die **Stärkung der Kapazitäten der leitenden Veterinärbeamten und nationalen Kontaktstellen** hinsichtlich der internationalen SPS-Standards. Im Rahmen dieser Aktivität fanden 2011 die folgenden Veranstaltungen statt und wurden von insgesamt rund 460 Teilnehmern besucht:

Aktivität	Ort/Datum
Schulung von OIE-Delegierten zum PVS-Verfahren der OIE	Kigali, Ruanda, 14. Februar
Regionaler Ausbildungslehrgang für Kontaktstellen zur Meldung von Tierseuchen	Bamako, Mali, 8.-10. März
Regionaler Ausbildungslehrgang für Kontaktstellen über Tierproduktion und Lebensmittelsicherheit (Afrika)	Hammamet, Tunesien, 4.-8. April
OIE-Seminar über die Rolle der gesetzlichen Veterinärbehörden	Bamako, Mali, 14./15. April
Regionaler Ausbildungslehrgang für neu ernannte OIE-Delegierte	Nairobi, Kenia, 6.-10. Juni
Regionaler Ausbildungslehrgang für südafrikanische Kontaktstellen zu wildlebenden Tieren und zur Meldung von Krankheiten von Honigbienen	Ezulwini, Swasiland, 14.-17. Juni
Regionaler Ausbildungslehrgang für südafrikanische Kontaktstellen zu Krankheiten von Wassertieren	Grahamstown, Südafrika, 20.-23. September
Regionaler Ausbildungslehrgang für französischsprachige Kontaktstellen aus dem subsaharischen Afrika zu Tierarzneimitteln	Dakar, Senegal, 20.-23. September
Regionaler Ausbildungslehrgang zur Meldung von Krankheiten wildlebender Tiere für englischsprachige Teilnehmer	Nairobi, Kenia, 4.-7. Oktober
Zweites Treffen der Dekane von Hochschulen und Fakultäten für Veterinärmedizin und Veterinärwissenschaften im südlichen und östlichen Afrika	Kapstadt, Südafrika, 9./10. Oktober
Regionaler Ausbildungslehrgang zur Veterinärgesetzgebung für das südliche Afrika	Gaborone, Botsuana, 31. Oktober bis 2. November
Regionaler Ausbildungslehrgang zur Meldung von Krankheiten wildlebender Tiere für französischsprachige Teilnehmer	Gaborone, Botsuana, 29. November bis 1. Dezember

## E-Learning

Um der steigenden Nachfrage nach BTSF-Schulungen Rechnung zu tragen, ist in der BTSF-Arbeitsunterlage von 2010 vorgesehen, grundlegende Schulungen in Form von E-Learning anzubieten.

Durch E-Learning kann die Initiative einen größeren Teilnehmerkreis zu geringeren Kosten erreichen. Der Einsatz von E-Learning für grundlegende Schulungen würde es ermöglichen, dass man sich in den Workshops auf komplexere Inhalte konzentrieren könnte. Auch könnten die Teilnehmer dann an den Schulungen teilnehmen, wenn es ihnen zeitlich am besten passt.

Es wurde ein Pilotprojekt durchgeführt, um geeignete E-Learning-Tools zu finden und Beispiele für funktionierende Systeme beizubringen. In diesem Zusammenhang wurde 2010 eine Machbarkeitsstudie über die Möglichkeiten des Einsatzes von E-Learning bei BTSF fertiggestellt.

Die spezifischen Ziele lauteten: Ermittlung des am besten geeigneten E-Learning-Systems für grundlegende Schulungen zu allen BTSF-Themen und eine verstärkte Verbreitung, Definition der am besten geeigneten Implementierungsoptionen für ein solches System, Herausarbeitung der Vor- und Nachteile jeder Option.

Auf der Grundlage der Projektergebnisse wurde beschlossen, zunächst E-Learning-Module zu folgenden Themen zu entwickeln:

- Wohlergehen von Tieren bei der Schlachtung und Tötung zur Seuchenbekämpfung,
- Lebensmittelkontaktmaterialien,
- Verhütung, Bekämpfung und Tilgung von TSE,
- HACCP,
- RASFF.

2011 wurde mit der Entwicklung der Module zum Tierschutz und zu Lebensmittelkontaktmaterialien begonnen, damit die Module im Frühjahr 2012 eingeführt werden konnten. Die Einführung der übrigen drei Module ist für Herbst 2012 geplant. Sie sollen auf Englisch, Französisch und Deutsch angeboten werden.

Die Arbeiten an fünf weiteren Modulen in fünf Sprachen werden 2012 aufgenommen. Jedes Modul ist so konzipiert, dass es von etwa 5 000 Teilnehmern pro Jahr genutzt werden kann. Ab 2014 können hoffentlich Module für das gesamte Spektrum an BTSF-Themen eingerichtet werden.

Die Themen der fünf im Jahr 2012 zu entwickelnden Module sind:

- Wohlergehen von Geflügel bei der Schlachtung und Tötung zur Seuchenbekämpfung,
- Tierernährung,
- Gesundheit von Aquakulturtieren,
- EU-System der Pflanzenquarantäne für Einfuhren,
- Lebensmittelhygiene und Kontrolle von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln.

## Schulungsmaßnahmen 2012

**Das Themenspektrum von BTSF soll im Jahr 2012 weiter ausgedehnt werden. Nachstehend finden Sie detaillierte Angaben zu den im Jahresverlauf stattfindenden Programmen, gefolgt von Informationen zu neuen Themen für 2012.**

<b>EU</b>
HACCP
GKS
Tierschutzstandards
Zoonosen
PSM
Lebensmittelhygiene
Futtermittelrecht
Pflanzengesundheitskontrollen
FNAO
Gesundheit von Aquakulturtieren
Gesundheit von Bienen und exotischen Zootieren
TSE
TRACES in Mitgliedstaaten
EU-Qualitätsregelungen
Auditsysteme
EU-Audits in den Mitgliedstaaten und in Drittländern
Lebensmittelkontaktmaterialien
Tierarzneimittelrückstände <b>NEU</b>
Lebensmittelzusatzstoffe <b>NEU</b>
Notfallplanung und Tierseuchenbekämpfung <b>NEU</b>
Neu auftretende Tierseuchen <b>NEU</b>
Risikobewertung <b>NEU</b>
<b>Drittländer</b>
HPAI
EU- Lebensmittelrecht
Lebensmitteltests
RASFF/TRACES
GVO
Futtermittel- und Einfuhrbestimmungen <b>NEU</b>

## Lebensmittelzusatzstoffe

Die Bestimmungen der EU zu Lebensmittelzusatzstoffen sollen das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarkts und ein hohes Verbraucherschutzniveau gewährleisten. Die EU beabsichtigt, alle zugelassenen Zusatzstoffe sowie ihre Verwendungsbedingungen basierend auf einem neuen Klassifizierungssystem in einer einzigen Liste zu konsolidieren.

Das neue System sollte Zulassungen verständlicher machen. Es wurden Schulungsmaßnahmen aufgelegt, um die Kontrollbehörden über den neuen Ansatz zu informieren und die Durchsetzung der neuen Bestimmungen zu erleichtern.

Die EU hat ein Neubewertungsprogramm für zugelassene Zusatzstoffe aufgestellt. Zu diesem Zweck müssen die Mitgliedstaaten die Verwendung von Zusatzstoffen mittels einer gemeinsamen Methodik überwachen und der Kommission über die Ergebnisse Bericht erstatten. Es wurden auch neue Verfahren für die Einreichung von Zulassungsanträgen für Zusatzstoffe sowie für die Gültigkeitskontrolle solcher Anträge eingeführt.

Die Schulung sollte Bedienstete von Mitgliedstaaten mit der Monitoring-Methodik vertraut machen und ihnen die neuen Bestimmungen für Zulassungsanträge vermitteln. Der letztgenannte Aspekt wird sie in die Lage versetzen, Lebensmittelunternehmen Orientierungshilfen in Bezug auf die Beantragung der Zulassung neuer Zusatzstoffe sowie in Bezug auf Änderungen der Verwendungsbedingungen oder der Spezifikationen von Zusatzstoffen an die Hand zu geben.

## Tierarzneimittelrückstände

Die EU schreibt den Mitgliedstaaten vor, für bestimmte Gruppen von Rückständen nationale Rückstandsüberwachungspläne durchzuführen. Die Mitgliedstaaten betrauen eine Zentralstelle mit der Ausarbeitung des nationalen Rückstandsüberwachungsplans, der Koordinierung der Überwachungstätigkeiten zentraler und regionaler Dienststellen, der Sammlung von Informationen und der jährlichen Übermittlung der Ergebnisse an die Kommission.

Die Pläne umfassen die gezielte Probenahme zur Feststellung der rechtswidrigen Verwendung wachstumsfördernder Stoffe oder zur Kontrolle der Einhaltung der höchstzulässigen Rückstandsmengen von Tierarzneimitteln. Es wurde eine Schulungsmaßnahme eingeführt, um das Fachwissen von Kontrollpersonal auf nationaler Ebene in Bezug auf die relevanten Aspekte der Rückstandsüberwachung von Tierarzneimitteln in Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu steigern.

## Notfallplanung und Tierseuchenbekämpfung

Ausbrüche von Krankheiten wie Maul- und Klauenseuche, klassische Schweinepest und Vogelgrippe werden durch das Keulen einer großen Zahl von Tieren eingedämmt oder getilgt. Dies ist sehr kostspielig und wirft ethische Fragen auf.

Um die sozioökonomischen Auswirkungen und die Folgen für die öffentliche Gesundheit zu minimieren, erfordern Ausbrüche von Tierseuchen eine sofortige Reaktion. Hierfür ist eine verbesserte Eventual- und Notfallplanung von entscheidender Bedeutung.

Die Schulung für Mitarbeiter von Veterinärdiensten der Mitgliedstaaten zu Seuchenprävention, Einsatzleitung und Notfallplanung sollte den Teilnehmern ein gemeinsames Verständnis der Instrumente für die Bekämpfung von Tierseuchen vermitteln. Sie sollte zudem Veterinärdienste in die Lage versetzen, solchen Seuchen vorzubeugen.

## Neu auftretende Tierseuchen

Faktoren wie der zunehmende grenzüberschreitende Verkehr von Tieren, Personen und Gütern, die hohe Tierdichte, der Klimawandel

und Veränderungen in der Tierhaltung und Tierzucht haben dazu geführt, dass bestimmte Tierseuchen auftreten bzw. erneut auftreten. In einigen Fällen scheinen die Veterinärdienste für die Bekämpfung solcher Tierseuchen nicht ausreichend vorbereitet.

Zu den Fragen, die bei der Bekämpfung von neu auftretenden Krankheiten zu berücksichtigen sind, zählen die Anpassung von Infektionserregern und Überträgern an den Wirt, die Rolle wildlebender Tiere und die Immunitätsantwort von Tieren. Von entscheidender Wichtigkeit ist zudem die Interaktion zwischen Menschen, Tieren und der Umwelt, zumal sich viele neu auftretende Tierkrankheiten auf Menschen übertragen werden können.

Durch Schulungen für Veterinärdienstmitarbeiter der Mitgliedstaaten zu Überwachungsstrategien sollen die Gefahren im Zusammenhang mit neu auftretenden Krankheiten gemindert und gute Praktiken zur Bekämpfung ermittelt werden. Dadurch soll ein gemeinsames Verständnis von Tierseuchenbekämpfungsinstrumenten und entsprechenden Maßnahmen erlangt werden. Ferner soll die Fähigkeit der Veterinärdienste, die EU vor solchen Krankheiten zu schützen, verbessert werden.

## Risikobewertung

Der Beirat der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat bereits mehrfach betont, dass Schulungen zur Risikobewertung für Experten in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelsicherheit notwendig sind. Im Strategieplan 2009-2013 der EFSA sind Schulungen vorgesehen, die zu einem besseren Verständnis der Risikobewertung führen sollen.

In einem Bericht der EFSA über Schulungen zur Risikobewertung in der Lebensmittelsicherheit von 2009 wird der Bedarf an zusätzlichen Schulungen zu Grundsätzen und Methoden der Risikobewertung für Wissenschaftler der nationalen Behörden dargelegt, und es wird empfohlen, solche Schulungen im Rahmen von BTSF durchzuführen. Die Schulungen sollen zur Harmonisierung der Risikobewertungsansätze beitragen und gegenseitiges Vertrauen der Behörden der Mitgliedstaaten in ihre Risikobewertungen schaffen.

## Futtermittel- und Einfuhrbestimmungen

Die Verpflichtung zur Einhaltung der EU-Sicherheitsstandards für Futtermittel kann Einfuhren in die EU erschweren, da Entwicklungsländer häufig nicht über die Mittel für ordnungsgemäße Produktionskontrollen verfügen. Darüber hinaus liegt die Kontrolle von Futtermitteln in vielen Entwicklungsländern in den Händen privater Organisationen und Importeure.

Im Rahmen von Schulungen über die EU-Sicherheitsstandards für Futtermittel soll den Entwicklungsländern ein besseres Verständnis dieses Themas vermittelt werden. Dies soll zur Verbesserung der amtlichen Ausfuhrkontrollen und dazu beitragen, dass Erzeugnisse die EU-Einfuhrbestimmungen erfüllen, unnötige Belastungen vermieden werden und der Handel gefördert wird.

## Veranstaltung zum fünften Jahrestag

Im Jahr 2011 feierte BTSF sein fünfjähriges Bestehen. Anlässlich dieses Jubiläums fanden am 18. November in Malta verschiedene Veranstaltungen in Anwesenheit von John Dalli, dem für Gesundheit und Verbraucher zuständigen Mitglied der Europäischen Kommission, statt.

Im Zusammenhang mit diesem Jahrestag wurde auch ein Workshop zu Pflanzenschutzkontrollen abgehalten, an dem nationale Kontrollbeamte der Mittelmeerregion teilnahmen. Das Kommissionsmitglied Dalli hielt im Rahmen dieses Workshops eine Ansprache und besuchte eine Palmplantage, um zu sehen, wie solche Kontrollen durchgeführt werden.

Das Kommissionsmitglied Dalli hob hierbei die Errungenschaften von BTSF hervor und erklärte: „Der Erfolg von BTSF schlägt sich in Zahlen und Fakten nieder. In den ersten fünf Jahren aktiver Arbeit haben etwa 29 000 Menschen aus rund 180 Ländern direkt von den Schulungen profitiert. Viele mehr profitieren indirekt durch die Verbreitung von Fachwissen, das andere in den Schulungen erworben haben, und letzten Endes durch die Anwendung dieses Wissens zum Wohle der Verbraucher.“

Auch die schnelle Zunahme der BTSF-Aktivitäten seit 2006 spricht für den Erfolg. Die Zahl der im Rahmen der Initiative behandelten Themen ist mittlerweile von sieben im ersten Jahr auf ungefähr 30 gestiegen.

Aufgrund dieses Anstiegs musste man sich von dem Ad-hoc-Ansatz von BTSF in der Anfangsphase lösen. Von zentraler Bedeutung für die Schaffung einer dauerhaften Struktur war die Übertragung finanzieller und administrativer Aufgaben von der Kommission an die EAHC in den Jahren 2009 und 2010.

Salvatore Magazzù, Leiter des für die Verwaltung von BTSF zuständigen EAHC-Referats, erklärte bei der Jubiläumsfeier: „Die EAHC bietet der Kommission alle notwendigen Instrumente und die Unterstützung für die Umsetzung politischer Ideen, und sie sorgt hiermit dafür, dass Steuergelder transparent und effizient eingesetzt werden.“

Die kommenden Jahre halten weitere Herausforderungen für BTSF bereit; die EAHC und die Kommission haben bereits entsprechende Maßnahmen eingeleitet. In der Arbeitsunterlage von November 2010 zu BTSF sind Maßnahmen zur Erhöhung der Schulungsqualität vorgesehen, 2011 wurden die Schritte dahingehend unternommen. Dazu zählen die Einrichtung der ersten BTSF-E-Learning-Module und der Start einer zweiten BTSF-Zwischenbewertung.

Die EAHC arbeitet ihrerseits daran, Management und Umsetzung der einzelnen Programme der Initiative so effizient wie möglich zu gestalten. Sie erstellt auch Informationsmaterial wie Newsletter, Themenhefte und Videos, um das Thema BTSF weitreichend zu kommunizieren.

Die EAHC und die Kommission werden auch weiterhin eng und wirksam zusammenarbeiten und so sicherstellen, dass sich die Fortschritte von BTSF der ersten fünf Jahre auch in Zukunft fortsetzen.

## Zwischenbewertung

Ein wichtiges Element zur Steigerung der Wirksamkeit von BTSF, das im Arbeitspapier der Kommissionsdienststellen benannt wird, ist die regelmäßige Bewertung der Initiative, idealerweise alle zwei Jahre. Die erste Zwischenbewertung von BTSF wurde im Jahr 2008 durchgeführt, die zweite im Jahr 2011 auf den Weg gebracht. Die Bewertung von 2011 sollte die Grundlage für eventuelle Entscheidungen über die künftige Entwicklung von BTSF bilden.

Die Ziele der zweiten Bewertung sind:

- Bewertung der Wirksamkeit und Effizienz der BTSF-Initiative, insbesondere ihre Auswirkungen auf die individuelle und institutionelle Kapazität;
- Ermittlung von Herausforderungen – darunter Qualität, Priorisierung von Erfordernissen, Festlegung von Zielgruppen und Verbreitung – sowie Ermittlung des künftigen Schulungsbedarfs und der künftigen Nachfrage nach Schulungsmaßnahmen;
- Untersuchung von Möglichkeiten zur Verbesserung der Schulungsqualität, unter anderem in Bezug auf Themen und Schulungsformate.

Die Bewertung bezieht sich auf alle BTSF-Kurse seit 2006, mit Ausnahme von BTSF Afrika. In ihrem Rahmen werden die Auswirkungen von BTSF hinsichtlich der harmonisierten Einhaltung von EU-Standards in den von der Initiative abgedeckten Bereichen beurteilt.

Basierend auf der Bewertung sollte Folgendes nachgeprüft werden können:

- das Kosten-Nutzen-Verhältnis der Initiative und ob die Auswirkungen der Schulungsmaßnahmen bei gleichem Kostenrahmen gesteigert werden könnten;
- ob es hinsichtlich des Schulungsangebots für bestimmte Einrichtungen oder zu bestimmten Themen Wendepunkte gibt, nach denen weniger Input erforderlich ist, um eine spürbare Wirkung zu erzielen;
- die gegenwärtigen Auswirkungen von BTSF in Bezug auf erhöhte Wirksamkeit und verstärkte Harmonisierung von Kontrollen, die auf den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften basieren;
- das Ausmaß der Verbreitung der im Rahmen der Schulungen vermittelten bewährten Verfahren durch die Teilnehmer und ihre Kollegen;
- der Mehrwert, den die Schulung auf nationaler Ebene generieren sollte, sowie die Komplementarität mit anderen Programmen.

Die Bewertung basiert auf einer Erhebung, auf Fallstudien sowie auf Konsultationen und umfasst zwei Hauptphasen:

- **Eine Forschungsphase**, während der die Erhebung bei Teilnehmern aus EU-Mitgliedstaaten und Drittländern, Tutoren, nationalen BTSF-Kontaktstellen und anderen Akteuren von nationalen, zuständigen Behörden durchgeführt wird und die erhobenen Daten analysiert werden. Es finden auch bilaterale Gespräche mit Bediensteten der Europäischen Kommission, Vertretern internationaler Organisationen sowie zuständigen Behörden und für die Ausbildung zuständigen Auftragnehmern statt. Diese Phase

sollte die Messung der Nachfrage nach BTSF-Schulungsmaßnahmen und deren Effizienz ermöglichen.

- **Eine Optionsphase**, während der Optionen für die Reaktion auf wichtige Herausforderungen, beispielsweise Steigerung von Effizienz, Wirkung und Kosteneffektivität, beurteilt und im Rahmen einer aus Vertretern von nationalen Kontaktstellen und Bediensteten der Kommission bestehenden Fokusgruppe erprobt werden.

## Kommunikation von BTSF

Im Jahr 2011 führte die EAHC mehrere Initiativen im Hinblick auf die Kommunikation und Förderung von BTSF durch. An erster Stelle stand dabei die Erarbeitung von Einführungsbrochüren für spezifische BTSF-Programme.

Die Ziele der Broschüren sind die Darstellung des Inhalts der einzelnen Kurse und die Verbreitung von Informationen über die Möglichkeiten, die BTSF bietet. Zwei Broschüren sind fertiggestellt und wurden an Auftragnehmer weitergegeben, die sie bei den Schulungsmaßnahmen verteilen.

Die Teilnehmer können die Broschüren als Arbeitsbücher verwenden und nach Abschluss der Schulung an ihre Kollegen weitergeben. Die Broschüren sind somit wirksame Instrumente für die Verbreitung des während der Schulungsmaßnahmen vermittelten Wissens an Bedienstete, die nicht teilnehmen konnten.

Zwölf BTSF-Videos wurden im Jahr 2011 produziert. Diese behandeln Schulungsmaßnahmen zu Lebensmittelhygiene und -kontrollen, HACCP, Tiergesundheit, Pflanzengesundheitskontrollen, Futtermittelrecht, RASFF, Zoonosen und mikrobiologische Kriterien, Kontrollen an Grenzübergangsstellen, ökologische Landwirtschaft, Unterstützung bei EU-Kontrollen, TRACES und Pflanzenschutzprodukte. Die Videos sind über die Website der EAHC abrufbar und spielen ebenfalls eine Schlüsselrolle bei der Verbreitung von Informationen über BTSF-Themen.

Ferner wurde im audiovisuellen Bereich auch eine DVD anlässlich der Feierlichkeiten zum fünften Jahrestag von BTSF produziert.

Im Juni 2011 wurde für potenzielle Auftragnehmer, nationale BTSF-Kontaktstellen und andere Akteure mit professionellem Interesse an der Initiative ein Informationstag veranstaltet. Begleitend zu der Veranstaltung gab es eine eigene Website.

Die Arbeiten im Bereich der herkömmlichen Kommunikationsmaßnahmen wurden fortgeführt. Dazu gehören die Veröffentlichung des alle zwei Monate erscheinenden BTSF-Newsletters, die regelmäßige Aktualisierung der speziellen Seiten der EAHC-Website und des Portals Europa sowie die Ausarbeitung dieses Jahresberichts.

## Teilnahme- und Mitwirkungsmöglichkeiten

### Teilnehmer

Mitarbeiter nationaler Behörden von EU-Mitgliedstaaten, Kandidatenländern und assoziierten Ländern, die mehr über eine Teilnahme

an BTSF-Aktivitäten erfahren möchten, wenden sich bitte an ihre nationale Kontaktstelle.

Interessenten aus Drittländern, für die es keine nationale Kontaktstelle gibt, sollten sich an den Auftragnehmer wenden, der für die Aktivität, an der sie teilnehmen wollen, zuständig ist. Informationen über Schulungskurse finden Sie unter [http://ec.europa.eu/eahc/food/training\\_courses.html](http://ec.europa.eu/eahc/food/training_courses.html).

### Auftragnehmer

Die Entwicklung von Schulungsmaßnahmen basiert überwiegend auf der Durchführung von Ausschreibungen und Aufrufen zur Interessenbekundung. Alle Parteien, die Interesse daran haben, im Rahmen von Ausschreibungen in Verbindung mit den Aktivitäten bei der Kommission Vorschläge einzureichen, sollten sich unter <http://ec.europa.eu/eahc/food/tenders.html> informieren. Leitlinien für Bieter und Auftragnehmer sind abrufbar unter <http://ec.europa.eu/eahc/food/guidelines.html>.

## Schlussfolgerungen

Geprägt vom fünften Jahrestag von BTSF bot das Jahr 2011 allen an der Initiative Beteiligten die Möglichkeit, voller Zufriedenheit auf die seit 2006 geleistete Arbeit zurückzublicken. Hiervon ging auch der Impuls dafür aus, in den kommenden Jahren die Wirkung, die Wirksamkeit und die Kosteneffektivität von BTSF zu steigern.

Dies geschah in Form der Entwicklung der ersten E-Learning-Module im Rahmen von BTSF und der Einleitung der zweiten Zwischenbewertung sowie mithilfe eines breiten Spektrums von Kommunikations- und Verbreitungsaktivitäten. Ersichtlich wurde dies auch durch die Aufnahme neuer Themen in das Schulungsangebot und die Planung für Schulungsmaßnahmen im Jahr 2012 und den Folgejahren.

All dies wird zur Qualitätsverbesserung von BTSF, zu höheren Standards bei amtlichen Kontrollen und, was noch wichtiger ist, zur Verbesserung der öffentlichen Gesundheit, Tiergesundheit und Pflanzengesundheit beitragen und den Handel mit sicheren und gesunden Lebensmitteln fördern.

Die im Jahr 2011 realisierten positiven Ergebnisse wären ohne Beiträge von innerhalb und außerhalb der Europäischen Kommission und der EAHC nicht möglich gewesen. Das BTSF-Team der EAHC und der Sektor Schulung der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher möchten all denjenigen danken, die zum Erfolg von BTSF beigetragen haben.

Besonderer Dank gilt allen Kollegen bei der EAHC, bei der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher und beim Lebensmittel- und Veterinäramt sowie allen Mitgliedern der dienststellenübergreifenden Lenkungsgruppe von anderen Generaldirektionen und Dienststellen der Kommission. Dankbar für ihre Hilfe und Unterstützung sind das BTSF-Team der EAHC und der Sektor Schulung der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher auch den nationalen Kontaktstellen, deren Koordinierungstätigkeit von entscheidender Bedeutung war, sowie den Mitarbeitern von Delegationen der Europäischen Kommission in Ländern, in denen Schulungsmaßnahmen durchgeführt wurden.



## KAPITEL 4

# Kontakt zu BTSF

## Nationale Kontaktstellen

Land	Name und Adresse	E-Mail-Adresse	Telefon/Faxnr.
ÖSTERREICH	<b>Mr Anton Bartl</b> Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend Abt. IV/5 Radetzkystrasse 2 1030 Wien	anton.bartl@bmg.gv.at	Tel. +43 171100/4813 Fax +43 171344041672
ÖSTERREICH	<b>Mr Roland Vecernik</b> Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend Abt. IV/5 Radetzkystrasse 2 1030 Wien	roland.vecernik@bmg.gv.at	Tel. +43 17000733484 Fax +43 1700733409
BELGIEN	<b>Mr Ir. Bruno Debois</b> Federal Agency for the Safety of the Food Chain Directorate General Control Policy CA Botanique – Food Safety Center Boulevard du Jardin Botanique 55 1000 Bruxelles/Brussel	bruno.debois@afsca.be	Tel. +32 22118633 Fax +32 22118630
BULGARIEN	<b>Ms Elena Slavova</b> Ministry of Agriculture and Food 'Quality & Safety of Foods' Directorate 55 Hristo Botev Blvd 1040 Sofia	eslavova@mzh.government.bg	Tel. +359 298511305 Fax +359 29816732
ZYPERN	<b>Ms Katia Stephanidou</b> Veterinary Officer Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment Veterinary Services 1417 Nicosia	kstephanidou@vs.moa.gov.cy	Tel. +357 22805203 +357 99478375 Fax +357 22305211
TSCHECHISCHE REPUBLIK	<b>Ms Ivana Lepeskova</b> Food Safety, Environment Development and Pollution Prevention Department at the Ministry of Agriculture – Food Authority Tesnov 17 117 15 Prague 1	ivana.lepeskova@mze.cz	Tel. + 420 221813040 Fax + 420 221812965
DÄNEMARK	<b>Ms Vibeke Øst Grunnell</b> Ministry of Food, Agriculture and Fisheries Danish Veterinary and Food Administration Mørkhøj Hovedgade 19 2860 Søborg	kompetencegruppen@fvst.dk	Tel. +45 33961116 Fax +45 33956001
ESTLAND	<b>Ms Katrin Reili</b> Deputy Director General Veterinary and Food Board Väike-Paala 3 11415 Tallinn	katrin.reili@vet.agri.ee	Tel. +372 6016590 Fax +372 6211441 Mobile +372 5116874
ESTLAND	<b>Ms Raina Mõttus</b> Chief Officer of Plant Health Service Plant Protection Inspectorate Teaduse 2 75501 Saku	raina.mottus@plant.agri.ee	Tel. +372 6712 629 Fax +372 6712604 Mobile +372 6712604

Land	Name und Adresse	E-Mail-Adresse	Telefon/Faxnr.
FINNLAND	<b>Mr Pekka Pakkala</b> Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki	pekka.pakkala@evira.fi	Tel. +358 207724301 Fax +358 207724277
FRANKREICH	<b>Mr Laurent Bazin</b> Direction générale de l'alimentation Service de la coordination des actions sanitaires Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales Chef du bureau des laboratoires et de la coordination	Laurent.bazin@agriculture.gouv.fr	Tel. +33 149554438 Fax +33 149554840
FRANKREICH	<b>Ms Monise Theobald</b> Direction générale de l'alimentation 251 rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15	monise.theobald@agriculture.gouv.fr	Tel. +33 149555581 Fax +33 149554840
FRANKREICH	<b>Mrs Dyna Koncki</b> Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Bureau 2 B – Valorisation des compétences Télédoc 212 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13	dyna.koncki@dgccrf.finances.gouv.fr	Tel. +33 144972815 Fax +33 144973033
DEUTSCHLAND	<b>Mrs Martine Püster</b> Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Postfach 15 64 38005 Braunschweig	901@bvl.bund.de	Tel. +49 53121497160 Fax +49 53121497169
GRIECHENLAND	<b>Mrs Mary Gianniou</b> Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate Acharon St 2 101 76 Athens	ka6u026@minagric.gr	Tel. +30 2108836030 Fax +30 2108252673
GRIECHENLAND	<b>Mrs Maria Mavropoulou</b> Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate Acharon St. 2 101 76 Athens	ka6u011@minagric.gr	Tel. +30 02102125777 Fax +30 02108252673
UNGARN	<b>Ms Anita Papp</b> Department for Food Chain Control Ministry of Rural Development Kossuth L. tér 11 1055 Budapest	anita.papp@vm.gov.hu effo@vm.gov.hu	Tel: + 36 17953879 Fax + 36 17950094

Land	Name und Adresse	E-Mail-Adresse	Telefon/Faxnr.
IRLAND	<b>Mr Peter Mulleney</b> Area 6 East Agricultural House Kildare Street Dublin 2	peter.mulleney@agriculture.gov.ie	Tel. +353 16072737
IRLAND	<b>Ms Cliona O'Reilly</b> Food Safety Authority of Ireland Abbey Court Lower Abbey Street Dublin 1	training@fsai.ie	Tel. +353 18171371 (direct line) Fax +353 18171271
ITALIEN	<b>Ms Francesca Calvetti</b> Ministry of Health Via G. Ribotta 5 00144 Roma RM	dsvet@postacert.sanita.it  formzione.veterinariassn@sanita.it	Tel. + 39 0659946960 Fax +39 0659946217
LETTLAND	<b>Ms Tatjana Pastare</b> Head of Training Peldu street 30 Riga, LV-1050	tatjana.pastare@pvd.gov.lv	Tel. +371 67027573 Fax +371 67322727
LETTLAND	<b>Ms Signija Aizpuriete</b> Head of Personal Division State Plant Protection Service Lielvardes Street 36/38 Riga, LV-1006	Signija.Aizpuriete@vaad.gov.lv	Tel. +371 67027219 Fax +371 67550934
LITAUEN	<b>Ms Giedre Ciuberkyte</b> Head of International Relations Department State Food and Veterinary Service Siesiku 19 LT-07170 Vilnius-10	gciuberkyte@vet.lt	Tel. +370 52491648 Fax +370 52404362
LUXEMBURG	<b>Mrs Camille Strottner</b> OSQCA – Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice 1841 Luxembourg	secretariat@osqca.etat.lu	Tel. +352 478 3542 Fax +352 24 87 31 58
LUXEMBURG	<b>Mrs Nathalie Welschbillig</b> OSQCA – Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice 1841 Luxembourg	formations@osqca.etat.lu	Tel. +352 478 3542 Fax +352 24 87 31 58
MALTA	<b>Mr John Attard Kingswell</b> Chairman Food Safety Commission Public Health Department Rue d'Argens Gzira	john.attard-kingswell@gov.mt	Tel. +356 21 33 22 25 +356 21 33 40 93 Fax +356 21 34 47 67

Land	Name und Adresse	E-Mail-Adresse	Telefon/Faxnr.
NIEDERLANDE	<b>Mr Dick Schumer DVM</b> Ministry of Economic Affairs, Agriculture & Innovation Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority (NVWA) Department of Human Resource Management Senior Adviser Education & Training National Contact Point EU Programme 'Better Training for Safer Food' PO Box 43006 3540 AA Utrecht	vwancpsaferfood@vwa.nl	Tel. +31 882232404
POLEN	<b>Ms Joanna Chil</b> General Veterinary Inspectorate Wspólna Street 30 00-930 Warsaw	joanna.chil@wetgiw.gov.pl	Tel. +48 225023175 Fax +48 226231408
POLEN	<b>Ms Anna Jamka</b> Chief Sanitary Inspectorate Wydział ds. Planowania, Sprawozdawczości i SBŻ Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Główny Inspektorat Sanitarny ul. Długa 38/40 00-238 Warsaw	ajamka@gis.gov.pl	Tel. +48 225361324 Fax +48 226356194
PORTUGAL	<b>Ms Ana Cristina Ucha Lopes</b> Veterinary Services of Portugal Training Departement Largo da Academia Nacional de Belas Artes, nº 2 1249-105 Lisbon	auchalopes@dgv.min-agricultura.pt	Tel. +351 214767400 Fax +351 214743611
PORTUGAL	Gabinete de Planeamento e Políticas – Direção de Serviços de Normalização e Segurança Alimentar Rua Padre António Vieira 1 1099-073 Lisbon	dsnsa@gpp.pt	Tel. +351 213876877 Fax +351 213866650
RUMÄNIEN	<b>Mr Codrin Constantin Bortisca</b> National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority Piata Presei Libere, nr. 1, D1, 1 District 013701 Bucharest	bortisca.codrin@ansvsa.ro	Tel. +40 374150200 Fax +40 213124967
SLOWAKEI	<b>Ms Lubica Hózová</b> Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava	lubica.hozova@land.gov.sk	Tel. +421 259266564 Fax +421 259266704
SLOWAKEI	<b>Mr Milan Kováč</b>	milan.kovac@land.gov.sk	Tel. 421 259266570
SLOWENIEN	<b>Ms Suzana Marolt</b> Inspectorate of the Republic of Slovenia for Agriculture, Forestry and Food Parmova ulica 33 SI-1000 Ljubljana	suzana.marolt@gov.si	Tel. +386 14345700 Fax +386 14345717

Land	Name und Adresse	E-Mail-Adresse	Telefon/Faxnr.
SPANIEN	<b>Ms Milagros Nieto Martinez</b> Subdirectora General de Coordination de Alertas y Programación del Control Oficial Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición C/. Alcalá, 56, 4ª planta 28071 Madrid	mnetom@mspsi.es	Tel. +34 913380496 Fax +34 913380238
SPANIEN	<b>Mr Luis Fernando Corbalán Ruiz</b> Subdirector General Adjunto de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad Dirección General de Sanidad de la Producción Primaria Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente C/. Alfonso XII, 62, 2ª planta, 28071 Madrid	formacionue@magrama.es	Tel. +34 913471509 Fax +34 913478299
SCHWEDEN	<b>Ms Kajsa Gustavsson</b> Food Control Division of the National Food Administration Box 622 SE-751 26 Uppsala	btsfcontactsweden@slv.se	Tel. +46 18175686
VEREINIGTES KÖNIGREICH	<b>Mr Robert Pilling</b> Enforcement Support Division Local Authority Support and Diversity Branch Floor 5c Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH	Robert.Pilling@foodstandards.gsi.gov.uk or eutraining@foodstandards.gsi.gov.uk	Tel. +44 2072768436 Fax +44 2072768463
VEREINIGTES KÖNIGREICH	<b>Mr Mark Davis</b> Head of Delivery Quality Assurance Branch	Mark.Davis@foodstandards.gsi.gov.uk	Tel. +44 2072768402 Fax +44 2072768463
KROATIEN	<b>Ms Ksenija Longo, DVM</b> Head of Department Food Safety and Quality Directorate Ministry of Agriculture, Fisheries and Rural Development Ulica Grada Vukovara 78 10 000 Zagreb	ksenija.longo@mps.hr	Tel. +385 16106285 Fax +385 16109189
FRÜHERE JUGOSLAWISCHE REPUBLIK MAZEDONIEN	<b>Ms Svetlana Tomeska Mickova</b> Ministry of Agriculture, Forestry and Water Economy Veterinary Directorate Leninovastr. 2 1000 Skopje	stmickova@fva.gov.mk	Tel. +389 23112265 Fax +389 23112265-313
TÜRKEI	<b>Mr Mehmet Beykaya</b> Head of the Department of Food Control and Laboratories Ministry of Food, Agriculture and Livestock	mehmet.beykaya@tarim.gov.tr	
TÜRKEI	<b>Mr Baris Yilmaz</b>	baris.yilmaz@tarim.gov.tr	
ISLAND	<b>Mr Hafsteinn Hannesson</b> Icelandic Food and Veterinary Authority Austurvegur, 64 IS-800 Selfoss	btsf@mast.is	Tel. +354 5304800 Fax +354 5304801



Land	Name und Adresse	E-Mail-Adresse	Telefon/Faxnr.
LIECHTENSTEIN	<b>Mr Daniel Huber</b> Liechtensteinische Landesverwaltung Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen Postplatz 2 9494 Schaan	daniel.huber@alkvw.llv.li	Tel. +423 2367315 Fax +423 2367310
NORWEGEN	<b>Mrs Astrid Nordbotten</b> The Norwegian Food Safety Authority PO Box 383 N-23981 Brumunddal	Training.SaferFood@mattilsynet.no	Tel. +47 23 21 6800 Fax +47 23 21 6801 Direct line: +47 23 21 6698
SCHWEIZ	<b>Mrs Judith Beck</b> Section 'Coordination de l'exécution du droit des denrées alimentaires' Direction Protection des Consommateurs Office fédéral de la Santé Publique, Schwarzenburgstrasse 165 CH-3003 Bern	btsf@bag.admin.ch	Tel. +41 313229588 Fax +41 313229574
SCHWEIZ	<b>Mrs Nadine Metzger, Dr med.vet</b> Swiss Federal Veterinary Office Secretary of Education Commission Schwarzenburgstrasse 155 CH-3097 Bern-Liebefeld	nadine.metzger@bvet.admin.ch	Tel. +41 313224563 Fax +41 313238594
FÄRÖER-INSELN	<b>Mr Bardur Enni</b> Managing Director Food and Veterinary Agency Falkavegur 6, 2nd Floor FO 100 Tórshavn Faroe Islands	hfs@hfs.fo	Tel. +298 556400 Fax +298 556401

## BTSF-Auftragnehmer

Stellen, an die Verträge für die Organisation von Schulungsaktivitäten im Rahmen der Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ vergeben wurden.

Gesellschaft	Schulung	Kontakt
<b>Euro Consultants – JVL Consortium</b>	Grenzkontrollstellen (GKS), Gesundheit von Bienen und exotischen Zootieren, TSE, Notfallplanung und Tierseuchenbekämpfung  Futtermittelrecht, Qualitätsregelungen, Futtermittel- und Einfuhrbestimmungen	Maxime Slegers: slegers@btsftrainings.euroconsultants.be Fabiana Quadu: quadu@btsftrainings.euroconsultants.be  Alessandra Guion: guion@btsftrainings.euroconsultants.be Emilie Loward: loward@btsftrainings.euroconsultants.be
<b>IZS Teramo Consortium</b>	Tierschutz, e-Learning	sancotraining@izs.it
<b>European Training Platform for Safer Food/GIZ</b>	Pflanzengesundheitskontrollen, Mikrobiologische Kriterien und Bekämpfung von Zoonosen, Pflanzenschutzmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Risikobewertung	info@trainsaferfood.eu oder info@giz.de
<b>AETS Consortium</b>	EU-Lebensmittelstandards, Lebensmittelzusatzstoffe  Gesundheit von Aquakulturtieren, neu auftretende Tierseuchen  Lebensmittelhygiene und -kontrollen, RASFF/ TRACES, Unterstützung von Audits der Union in den Mitgliedstaaten und in Drittländern, Auditsysteme und interne Kontrollen  Futter- und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs, TRACES für Mitgliedstaaten, Lebensmitteltests  Tierarzneimittel-Rückstände	Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com, oder Lorenzo Grazioli (AESA): lgrazioli@aesagroup.eu  Sebastien Rahoux (AETS): sebastien.rahoux@aets-consultants.com  Mrs Monica Zabala Utrillas (AENOR): mzabala@foodaudits.eu oder mzabala@aenor.es Diana Quiliquini (AESA): d.quiliquini@aesagroup.eu  Fabrice Claverie (AETS): Fabrice.claverie@aets-consultants.com  Marie-Odile Kuntz (FVI): fvi@agriculture.gouv.fr
<b>Campden BRI</b>	HACCP	Robert Gaze: r.gaze@campden.co.uk
<b>Development solutions</b>	Aviäre Influenza	jochen@development-solutions.eu





Europäische Kommission

**Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel – Jahresbericht 2011**

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union

2012 – 52 S. – 21 × 29,7 cm

ISBN 978-92-9200-017-2

doi:10.2818/14409





## **Wo erhalte ich EU-Veröffentlichungen?**

### **Kostenlose Veröffentlichungen:**

- über EU Bookshop (<http://bookshop.europa.eu>);
- bei den Vertretungen und Delegationen der Europäischen Union. Die entsprechenden Kontaktdaten finden sich unter <http://ec.europa.eu> oder können per Fax unter der Nummer +352 2929-42758 angefragt werden.

### **Kostenpflichtige Veröffentlichungen:**

- über EU Bookshop (<http://bookshop.europa.eu>).

### **Kostenpflichtige Abonnements (wie z. B. das Amtsblatt der Europäischen Union oder die Sammlungen der Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Union):**

- über eine Vertriebsstelle des Amtes für Veröffentlichungen der Europäischen Union
- ([http://publications.europa.eu/eu\\_bookshop/index\\_de.htm](http://publications.europa.eu/eu_bookshop/index_de.htm))

## **Wo erhalte ich diese Veröffentlichung?**

- bei der Exekutivagentur für Gesundheit und Verbraucher (<http://ec.europa.eu/eahc/food/index.html>)



■ Amt für Veröffentlichungen

ISBN 978-92-9200-017-2



9 789292 000172