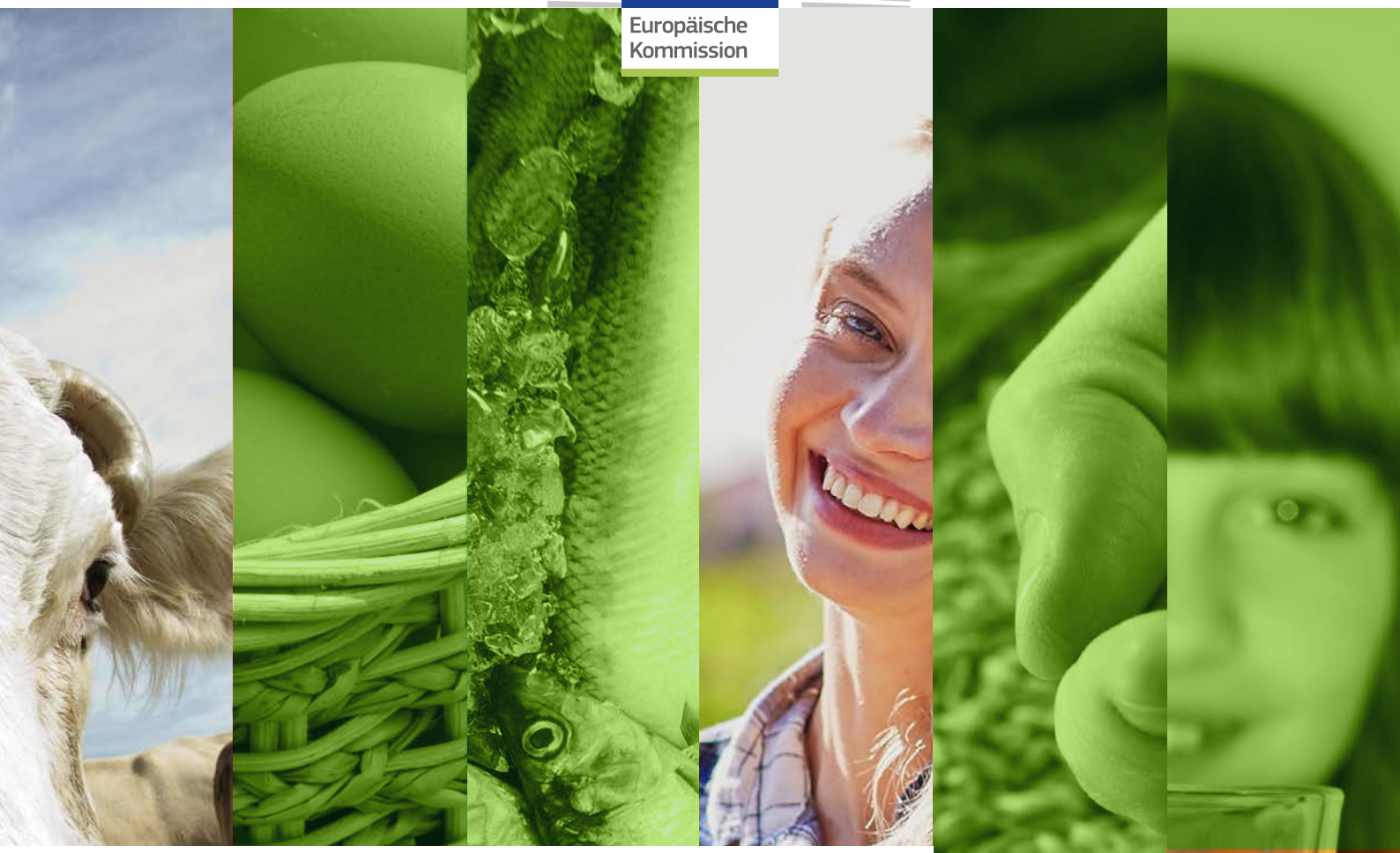
ISSN 231-9442

Europäische Kommission



Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel

JAHRES-BERICHT 2014

Lebensmittelsi-cherheit

Weder die Europäische Kommission noch Personen, die in ihrem Namen handeln, sind für die Verwendung der in dieser Veröffentlichung enthaltenen Informationen verantwortlich.

Umschlagfotos: ©Thinkstock

Für die Benutzung oder den Nachdruck von Fotos, die nicht dem Copyright der Europäischen Union unterstellt sind, muss eine Genehmigung direkt bei dem/den Inhaber(n) des Copyrights eingeholt werden.

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

Gebührenfreie Telefonnummer (*):

00 800 6 7 8 9 10 11

(*) Sie erhalten die bereitgestellten Informationen kostenlos, und in den meisten Fällen entstehen auch keine Gesprächsgebühren (außer bei bestimmten Telefonanbietern sowie für Gespräche aus Telefonzellen oder Hotels).

Zahlreiche weitere Informationen zur Europäischen Union sind verfügbar über Internet, Server Europa (http://europa.eu).

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union, 2015

ISBN 978-92-9200-697-6 - doi:10.2818/50907 (print)

ISBN 978-92-9200-698-3 - doi:10.2818/52436 (PDF)

© Europäische Union, 2015

Nachdruck mit Quellenangabe gestattet.

Printed in Belgium

Gedruckt auf elementar chlorfrei gebleichtem Papier (ECF)

Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel

JAHRESBERICHT
2014

INHALTSVERZEICHNIS

ABKÜRZUNGEN 5

VORWORT 6

EINLEITUNG 7

01 SCHULUNGEN 2014 8

EU-basierte Programme 8

Grundsätze für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte 10

Pflanzengesundheitskontrollen 11

Tierische Nebenprodukte 12

Futtermittelrecht 12

Kontrolle von Kontaminanten in Futtermitteln und Lebensmitteln 13

Kontrollen an Grenzkontrollstellen 14

Einfuhrkontrollen für Lebensmittel und Futtermittel nicht tierischen Ursprungs 14

Integriertes EDV-System für das Veterinärwesen 15

Gewerbliche und nicht gewerbliche Verbringung von Hunden und Katzen 15

Mikrobiologische Kriterien in Nahrungsmitteln 16

Untersuchung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen 16

Tierschutzstandards 17

Die Zusammensetzung von und die Informationen zu Lebensmitteln 18

Prüfsysteme und interne Prüfungen 18

EU-Qualitätsregelungen 19

Stärkung der Durchsetzung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher EU-Vorschriften 20

Gesundheit und Krankheitsprävention bei Bienen und Zootieren 21

Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Enzyme 22

Tierarzneimittelrückstände 23

Prinzipien und Methoden der Risikobewertung bei der Lebensmittelsicherheit 24

Notfallplanung und Tierseuchenbekämpfung 25

Verhütung, Bekämpfung und Tilgung von transmissiblen spongiformen Enzephalopathien 25

Pflanzenschutzmittel 26

Neue EU-basierte Programme 27

Identifizierung, Registrierung und Rückverfolgbarkeit von Tieren 27

Neue und neu auftretende Pflanzengesundheitsrisiken 28

Lebensmittelhygiene bei der Primärerzeugung 29
Lebensmittelhygiene und Flexibilität 30
Neue Untersuchungsverfahren für amtliche Kontrollen innerhalb der Lebensmittelkette 31
Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel 32
Amtliche Überwachung von Samen, Eizellen und Embryos 33
Verstärkung der Reaktion der Mitgliedstaaten auf die Audits der Union 34
Programme in Drittländern 35
Internationale Normungsgremien 35
BTSF World 36
GVO-Analyse 38
E-Learning 39
Konferenz zu Lebensmittelbetrug 40

02 SCHULUNGEN 2015 41

Für 2015 geplante Programme 41
Neue oder erneut angebotene Programme für 2015 43
Zoonosen und antimikrobielle Resistenz 43
Prüfung von Kunststoff-Recyclingverfahren 44
Inspektion von Pestizidausbringungsgeräten 44
Lebensmitteltests 45
Konferenzen im Rahmen der Expo in Mailand 45

03 BTSF KOMMUNIZIEREN UND VERBREITEN 46

04 FOLGEMASSNAHMEN ZUR ALLGEMEINEN BTSF-EVALUIERUNG 48

Teilnahme- und Mitwirkungsmöglichkeiten 50
Teilnehmer 50
Auftragnehmer 50

05 SCHLUSSFOLGERUNGEN 51

06 NATIONALE KONTAKTSTELLEN BTSF 53

07 BTSF-AUFTRAGNEHMER 62

ABKÜRZUNGEN

ABP	Tierisches Nebenprodukt (animal by-product)
AMR	Antimikrobielle Resistenz
GKS	Grenzkontrollstelle
BTSF	Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel (Better Training for Safer Food)
Chafea	Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel
GD SANTE	Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
EFTA	Europäische Freihandelsassoziation (European Free Trade Association)
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority)
ENP	Europäische Nachbarschaftspolitik
EPPO	Pflanzenschutz-Organisation für Europa und den Mittelmeerraum (European and Mediterranean Plant Protection Organisation)
FCM	Lebensmittelkontaktmaterial (food contact material)
MKS	Maul- und Klauenseuche
FSTP	Thematisches Programm zur Ernährungssicherheit (Food Security Thematic Programme)
FVO	Lebensmittel- und Veterinäramt (Food and Veterinary Office)
GVO	Genetisch veränderte Organismen
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Point)
IPM	Integrierte Schädlingsbekämpfung (integrated pest management)
ISSB	Internationale Normungsgremien (International Standard Setting Bodies)
MRL	Höchstzulässige Rückstandsmenge (Maximum Residue Level)
NAS	Nationales Auditsystem
NKS	Nationale Kontaktstelle
NRMP	Nationaler Überwachungsplan für Rückstände (national residue monitoring plan)
PAE	Pestizidausbringungsgeräte (pesticide application equipment)
PSM	Pflanzenschutzmittel
RASFF	Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed)
SPS	Gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Maßnahmen (sanitary and phytosanitary)
STM	Schulungseinsatz (sustained training mission)
TRACES	Integriertes EDV-System für das Veterinärwesen (Trade Control and Expert System)
TSE	Transmissible spongiforme Enzephalopathie
VMP	Tierarzneimittel (veterinary medicinal product)
WPM	Holzverpackungsmaterial (wood packaging material)

VORWORT

Mit dem Abschluss der Schulungsaktivitäten im Jahr 2014 rückt das 10. Jahr des Bestehens der Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ immer näher – ein wichtiger Meilenstein in der Entwicklung der Initiative, die im Jahr 2005 mit den Ausschreibungen für die Schulungsprogramme ins Leben gerufen wurde. Die Initiative leistet seither einen wichtigen Beitrag zur besseren Umsetzung der EU-Vorschriften für Lebensmittelsicherheit und wird dies auch weiterhin tun. Das Kollegium der Kommissionsmitglieder würdigt diesen Beitrag als gut ausgebautes System, welches für das Verbrauchervertrauen und die Wirtschaftslage in der EU eine wesentliche Rolle spielt.

Auf der Expo 2015 in Mailand wird eine Reihe von Konferenzen durch BTSF ausgerichtet. Eine von ihnen ist den Feierlichkeiten anlässlich des 10. Jahrestags gewidmet. Dass BTSF in einer Veranstaltung von solch weltweiter Bedeutung ein Platz eingeräumt wird, zeugt von dem Stellenwert, den die Initiative im Laufe der letzten zehn Jahre errungen hat.

Aus kleinen Anfängen ist BTSF stetig gewachsen, insbesondere im Jahr 2014, als sieben neue Schulungsthemen eingeführt wurden. Über die Jahre hat BTSF rund 48 000 weltweite Teilnehmer in mehr als 40 verschiedenen Themen geschult.

Am meisten beeindruckt die Tatsache, dass sich die Erweiterung von BTSF in den vergangenen vier bis fünf Jahren in einer Zeit vollzogen hat, in der die zur Verfügung stehenden Mittel, insbesondere in finanzieller Hinsicht, in etwa konstant geblieben sind.

Diese Erweiterung fand trotz der erheblichen Herausforderungen statt, die während der ersten und zweiten allgemeinen Evaluierung von BTSF aufgezeigt wurden. Eine dieser Herausforderungen war die Notwendigkeit, die Reichweite der Initiative zu erhöhen, um der starken Nachfrage nach Schulungen der Art, wie BTSF sie anbietet, zu entsprechen.

Die Aktivitäten, die im vorliegenden Bericht beschrieben werden, orientierten sich an den Schlussfolgerungen der zweiten allgemeinen Evaluierung, die 2013 abgeschlossen wurde. Vor diesem Hintergrund war das vergangene Jahr von den umfassenden Bemühungen gekennzeichnet, diese Empfehlungen in die Praxis umzusetzen.

Es wurden weitere Anstrengungen unternommen, um der großen Nachfrage gerecht zu werden, insbesondere durch die Weiterentwicklung der E-Learning-Plattform im Zuge der Ausarbeitung eines integrierten Lernangebots, das E-Learning und Workshops kombiniert. Ein weiteres Element war die Einführung verschiedener Kursstufen für Anfänger und Fortgeschrittene in den Workshops bestimmter Programme.

Die bessere Ermittlung von Schulungsprioritäten stellt eine zentrale Aufgabe dar. Es wird daran gearbeitet, die Kommunikation zwischen allen Interessenvertretern zu verbessern und eindeutige Kriterien für die Priorisierung festzulegen. Zudem ist es von wesentlicher Bedeutung, die Schulungsqualität im Hinblick auf Format, Publikum, Verfügbarkeit der besten Tutoren, Wissensaustausch und Vernetzungsmöglichkeiten zu verbessern.

Die Verbreitung von Informationen spielt bei der Erhöhung der Reichweite von BTSF ebenfalls eine wesentliche Rolle. Wissensaustausch und Kontaktaufnahme konnten durch E-Learning-Programme, klarere Lernwerkzeuge und Aufforderungen an die Mitgliedstaaten und die Teilnehmer, sich formell verschiedenen Verbreitungsaktivitäten zu verpflichten, verbessert werden. Darüber hinaus begann mit der Arbeit an einer Kosten-Nutzen-Analyse zu langfristigen Strategien die Entwicklung neuer Leistungsvergleiche, die der Bewertung der Auswirkungen von Schulungen auf die Kontrollaktivitäten dienen.

Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen bedanken, die darauf hingewirkt haben, dass BTSF die Herausforderungen aus dem Jahr 2014 bewältigen konnte. Ich freue mich darauf, die Initiative im Jahr 2015 und darüber hinaus erfolgreich fortzusetzen.

Xavier Prats Monné,
Generaldirektor der Europäischen Kommission für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

EINLEITUNG

Es wäre nicht möglich, diese Einleitung ohne die Erwähnung eines überaus wichtigen Ereignisses für unsere Agentur zu beginnen – nämlich ihre Anfang 2014 erfolgte Namensänderung von „Exekutivagentur für Gesundheit und Verbraucher“ zu „Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel (Chafea)“. Diese Änderung ist keineswegs rein kosmetischer Natur, denn sie bezieht sich auf die weitere Ausdehnung und Ausweitung des Auftrags der Agentur. Darin wiederum schlägt sich die gute Arbeit nieder, die unsere Agentur in den vergangenen Jahren geleistet hat, sowohl im Rahmen von BTSF als auch in anderen Programmen in ihrem Zuständigkeitsbereich.

Wir bei Chafea sind der Europäischen Kommission sehr dankbar für das Vertrauen, das sie in uns gesetzt hat. Dass dieses Vertrauen gleichzeitig das Ergebnis unserer starken Leistung ist, erfüllt uns mit großer Zufriedenheit für die erfolgreich getane Arbeit.

Wir stehen nun vor der Herausforderung, die Aufgaben, mit denen wir betraut sind, effizient und effektiv zu erfüllen, und dies gilt in besonderem Maße für BTSF.

Mit dem Anbruch des 10. Schulungsjahres befindet sich BTSF in einer wichtigen Phase seiner Entwicklung. Die rasche Ausweitung des Schulungsangebots – allein 2014 wurden sieben neue Programme eingeführt – bedarf einer anhaltenden Anpassung von Aspekten wie Vertragsmanagement, Beschaffungsstrategie und Berichterstattungs- und Rechnungslegungsverfahren.

Einfach ausgedrückt: Wir müssen mit den gleichen Ressourcen mehr leisten. Chafea hat sich jedoch als dieser Aufgabe gewachsen erwiesen.

Vereinfachung und Effizienzsteigerung sind die Schlüsselelemente bei den Änderungen, die wir vorgenommen haben, und es bieten sich zahlreiche Beispiele dafür. Wir haben die Zahl der Berichte, die Auftragnehmer vorlegen müssen, reduziert und die Berichte enger an Zahlungen geknüpft. Wir haben Zahlungsfragen vereinfacht, indem wir für jeden Schulungsteilnehmer einen Einheitspreis festgelegt haben. Wir haben längere, aus zwei Phasen bestehende Verträge eingeführt und Themen zu jeweils einem Vertrag zusammengefasst, um die Beschaffungsverfahren zu straffen. Und schließlich haben wir eine Marktstudie in Auftrag gegeben, um die Zukunftsaussichten für Schulungen der Art, wie sie BTSF anbietet, zu ermitteln.

Vor diesem Hintergrund haben wir die Feinabstimmung unseres positiven Arbeitsverhältnisses mit der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (GD SANTE) durch die Entwicklung von Standardabläufen für Beschaffungs- und Verwaltungsfragen bei BTSF und durch einen umfassenden Informationsaustausch und eine umfangreiche Berichterstattung fortgeführt.

Zudem haben wir unsere Verwaltungsverfahren für alle Phasen der Vertragszyklen gestärkt. Dies erfolgte unter anderem durch Besuche bei Schulungsveranstaltungen und die Beurteilung der Auftragnehmerleistung, Orientierungshilfen und die Bereitstellung von Helpdesks für tatsächliche und potenzielle Auftragnehmer, die Überprüfung von Zahlungsaufforderungen anhand der durchgeführten Arbeiten sowie die Anpassung der Ausschreibungsbestimmungen an Schulungsbedarfe und politische Erfordernisse.

Der Erfolg dieser Arbeit wird anhand der positiven Wahrnehmung von BTSF seitens der Kontrollbehörden deutlich, die im gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Bereich in der EU und weltweit tätig sind. Diese erachten BTSF als eines der besten Werkzeuge, um Kenntnisse über relevante Fragen der Politik, Gesetzgebung und Durchsetzung zu erlangen. Unterstrichen wird dies durch die Erkenntnisse aus der BTSF-Bewertung 2013: Darin werden die positiven Auswirkungen der Initiative auf individuelle und institutionelle Kontrollfähigkeiten sowie ihr Mehrwert für die EU hervorgehoben.

Eine positive Wahrnehmung erhöht jedoch auch die Nachfrage nach Schulungen – dies stellt uns vor eine entscheidende Herausforderung. Die Evaluierung benennt die Differenzierung des Schulungsangebots, unter anderem durch eine umfassendere Bereitstellung von E-Learning-Möglichkeiten, die Einbettung des Grundsatzes „Schulung der Ausbilder“ in alle Aktivitäten und die Verbesserung unserer Verbreitungsstrategie als wichtige Elemente bei der Bedienung dieser starken und wachsenden Nachfrage.

Meine Kollegen und ich haben 2014 auf diese Ziele hingewirkt und werden diese Bemühungen auch in den kommenden Jahren fortsetzen. Mit großer Freude darf ich Ihnen diesen Bericht vorstellen, der die im vergangenen Jahr geleistete Arbeit beschreibt. Ich hoffe, Sie finden ihn interessant und informativ.

Salvatore Magazzù,
Referatsleiter der Abteilung Verbraucher und Lebensmittelsicherheit der Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit und Lebensmittel (Chafea)

SCHULUNGEN2014

01

EU-basierte Programme

Die EU-basierten Programme sind in erster Linie für Teilnehmer aus EU-Mitgliedstaaten (MS) und Kandidatenländern bestimmt, bieten aber in einigen Programmen Plätze für Teilnehmer aus der Europäischen Freihandelsassoziation (EFTA), Ländern der Europäischen Nachbarschaftspolitik (ENP) und ausgewählten Drittländern. Sie bestehen hauptsächlich aus Workshops, die Präsentationen, Diskussionen, Fallstudien, Exkursionen und praktische Übungen umfassen. Um Länder, in denen Mängel festgestellt wurden, durch Schulungen und die Arbeit mit den zuständigen Behörden zu unterstützen, sehen einige Programme Schulungseinsätze (STM) vor.

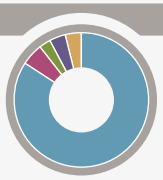
Eine internationale Gruppe von Teilnehmern und Tutoren in allen Workshops erhöht den Wert des Wissensaustausches und fördert harmonisierte Ansätze und Verfahren. Die Teilnehmer sollten über geeignete Erfahrungen verfügen, mit den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vertraut sein und nach ihrer Teilnahme selbst Schulungen durchführen können.

Programm	Workshops	Teilnehmer	Länder, in denen Schulungen stattfanden
Grundsätze für Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte	11	262	Belgien, Bulgarien, Frankreich, Ungarn, Italien, Spanien
Pflanzengesundheitskontrollen	7	209	Ungarn, Italien, Spanien
Tierische Nebenprodukte	8	234	Belgien, Deutschland, Slowenien
Futtermittelrecht	6	190	Deutschland, Estland, Ungarn, Niederlande, Spanien
Kontrolle von Kontaminanten in Futtermitteln und Lebensmitteln	8	262	Tschechische Republik, Deutschland, Italien
Kontrollen an Grenzkontrollstellen	6	241	Deutschland, Polen, Spanien
Einfuhrkontrollen für Lebensmittel und Futtermittel nicht tierischen Ursprungs	5	232	Italien, Lettland, Niederlande
Integriertes EDV-System für das Veterinärwesen	6	173	Estland, Lettland, Spanien
Gewerbliche und nicht gewerbliche Verbringung von Hunden und Katzen	9	274	Italien, Polen, Spanien, Vereinigtes Königreich
Mikrobiologische Kriterien in Nahrungsmitteln	7	201	Estland, Italien, Spanien
Untersuchung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen	9	340	Estland, Italien, Portugal
Tierschutzstandards	9	493	Dänemark, Italien, Slowenien, Spanien, Vereinigtes Königreich
Die Zusammensetzung von und die Informationen zu Lebensmitteln	7	280	Griechenland, Irland, Italien, Lettland, Spanien
Prüfsysteme und interne Prüfungen	9	269	Irland, Italien, Niederlande, Spanien
EU-Qualitätsregelungen	13	368	Bulgarien, Frankreich, Italien, Polen, Portugal, Spanien, Vereinigtes Königreich
Stärkung der Durchsetzung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher EU-Vorschriften	15 STM	28	Bosnien und Herzegowina, Bulgarien, Kroatien, Estland, Ungarn, Lettland, Litauen, Polen, Rumänien, Serbien
Gesundheit und Krankheitsprävention bei Bienen und Zootieren	3	119	Belgien, Tschechische Republik
Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Enzyme	6	197	Griechenland, Spanien, Irland, Lettland
Tierarzneimittelrückstände	6	200	Irland, Italien, Polen, Spanien
Prinzipien und Methoden der Risikobewertung bei der Lebensmittelsicherheit	1	20	Portugal
Notfallplanung und Tierseuchenbekämpfung	7	210	Italien, Lettland, Vereinigtes Königreich
Verhütung, Bekämpfung und Tilgung von transmissiblen spongiformen Enzephalopathien	4	118	Niederlande, Portugal, Slowenien
Pflanzenschutzmittel	5	197	Ungarn, Spanien
Identifizierung, Registrierung und Rückverfolgbarkeit von Tieren	5	141	Deutschland, Frankreich, Polen, Portugal
Neue und neu auftretende Pflanzengesundheitsrisiken	4	97	Estland, Portugal
Lebensmittelhygiene bei der Primärerzeugung	3	83	Irland, Italien, Spanien
Lebensmittelhygiene und Flexibilität	5	150	Österreich, Italien, Litauen, Portugal, Spanien
Neue Untersuchungsverfahren für amtliche Kontrollen innerhalb der Lebensmittelkette	5	147	Tschechische Republik, Italien, Spanien
Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel	3	133	Tschechische Republik, Griechenland, Irland
Amtliche Überwachung von Samen, Eizellen und Embryos	3	69	Italien, Portugal, Schweden
Verstärkung der Reaktion der Mitgliedstaaten auf die Audits der Union	1	35	Irland
Insgesamt	**181 + 15 STM**	**5 972**	

11 FÜNFTÄGIGE WORKSHOPS

- **3** in Brüssel (April, zweimal im Dezember)
- **2** in Sofia (Mai, November)
- **2** in Budapest (Juni, November)
- **1** in Lyon (Juni)
- **2** in Valencia (September, Oktober)
- **1** in Rom (September)

262 TEILNEHMER



- **221** aus EU-Mitgliedstaaten
- **14** aus Kandidatenländern
- **7** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **10** aus ENP-Ländern
- **10** aus anderen Drittländern

GRUNDSÄTZE FÜR GEFAHRENANALYSE UND KRITISCHE KONTROLLPUNKTE

Lebens- und Futtermittelunternehmer in der EU sind verpflichtet, Verfahren einzuführen, die auf den für die Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) geltenden Grundsätzen beruhen. Voraussetzung hierfür ist die Erfüllung grundlegender Hygieneanforderungen.

HACCP gilt als die beste Methode zur Verbesserung der Sicherheit von Lebensmitteln. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der Ermittlung von Gefahren, der Verhütung einer Kontamination und der Ermöglichung einer wirksamen Produktionskontrolle. Außerdem wird den Unternehmen Verantwortung für die Gewährleistung der Sicherheit übertragen.

Die EU und die Mitgliedstaaten haben ein Leitliniendokument zu HACCP erstellt, das flexibel umgesetzt werden kann. Während für die Vorbereitung, Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln vollständige Verfahren erforderlich sind, können Gefahren mit Mindesthygienevorschriften gesteuert werden.

Mitarbeiter von Kontrollbehörden müssen wissen, wie die Anwendung von HACCP durch Lebensmittelbetriebe zu prüfen ist. Dabei müssen sie zudem den Besonderheiten jedes Unternehmens Rechnung tragen und einen flexiblen Ansatz verfolgen. Die Schulungen verbessern die damit verbundenen Fähigkeiten dieser Personen und tragen zur Entwicklung eines konsequenten, EU-weiten Ansatzes bei, um die Vergleichbarkeit der Erkenntnisse verschiedener Audits sicherzustellen. Sie richten sich in erster Linie an Beamte, die mit Planungs- und Kontrollaufgaben betraut sind, und an Inspektoren bei Lebensmittelunternehmen.

In den Kursen werden verschiedene Aspekte behandelt, die mit Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung allgemeiner Hygieneanforderungen und HACCP-Verfahren durch Lebensmittelbetriebe zusammenhängen. Die Schulungen beleuchten zunächst die Rolle und die Bedeutung allgemeiner Hygieneanforderungen (unter anderem der vorgeschriebenen HACCP-Programme) für das Management der Lebensmittelsicherheit. Anschließend vermitteln sie Hintergrundinformationen zu HACCP-Systemen, einschließlich der Grundsätze, Vorteile und Zusammenhänge von HACCP mit den Qualitätssicherungskonzepten der Unternehmen.

Die Bewertung von HACCP-Plänen wird behandelt, genauso wie die Notwendigkeit, in Bezug auf die Eignung dieser Pläne für die Art der jeweils durchgeführten Tätigkeiten für Flexibilität zu sorgen. Die Vorbereitung von Audits wird erläutert, darunter Aufgaben wie Recherche, Aktenprüfung, die Sicherstellung einer risikobasierten Zielausrichtung und die Erstellung von Checklisten.

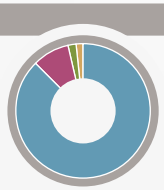
Auch die Durchführung von Audits, die Sammlung von Nachweisen, die Zusammenstellung von Erkenntnissen und Schlussfolgerungen, die Formulierung von Empfehlungen, das Berichtswesen und die Folgemaßnahmen sowie die Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Schritten werden ausführlich beschrieben. Zudem besuchen die Teilnehmer Lebensmittelunternehmen, die HACCP-Verfahren umsetzen. Im Anschluss an diese Besuche werden Nachbesprechungen durchgeführt.

7 WORKSHOPS

- **1** viertägige Schulungseinheit zum EU-Pflanzenquarantänesystem in Rom (Februar)
- **1** dreitägige Schulungseinheit zum EU-Pflanzenquarantänesystem für Einfuhren in Rom (März)
- **1** viertägige Schulungseinheit zum EU-Pflanzenquarantänesystem für WPM in Budapest (April)
- **3** viertägige Schulungseinheiten zu laut Entscheidungen über Notfallmaßnahmen der EU verlangten internen Kontrollen in nicht forstwirtschaftlichen Bereichen in Como (Mai), Barcelona (Juni, Juli)
- **1** viertägige Schulungseinheit zu den laut Entscheidungen über Notfallmaßnahmen der EU verlangten internen Kontrollen in forstwirtschaftlichen Bereichen in Santiago de Compostela (März)

209 TEILNEHMER

- **183** aus EU-Mitgliedstaaten
- **19** aus Kandidatenländern
- **4** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **3** aus anderen Drittländern



PFLANZENGESUNDHEITSKONTROLLEN

Einsätze des Lebensmittel- und Veterinäramts (FVO) in den Mitgliedstaaten stellen Mängel bei der Umsetzung der Kontrollrichtlinien für Kartoffeln sowie Unterschiede zwischen den Mitgliedstaaten in Bezug auf die Vorgehensweise der Inspektoren und ihre Kompetenz bei Kontrollen nach dem EU-Pflanzenpasssystem fest. Weitere Unterschiede bestehen beim Umgang mit dem Auftreten von Schadorganismen und bezüglich der Vorgehensweise bei Einfuhrkontrollen von Pflanzen- und Pflanzenerzeugnissen.

In den letzten Jahren wurden zahlreiche Sendungen mit Holzverpackungsmaterial (WPM) abgefangen, die Schadorganismen enthielten. Es liegt in der Verantwortung der Mitgliedstaaten, Einrichtungen zu genehmigen, in denen Holzverpackungsmaterial verarbeitet wird. Außerdem sind die Mitgliedstaaten laut Entscheidungen über Notfallmaßnahmen der EU verpflichtet, Bestandsaufnahmen (häufig in Wäldern) vorzunehmen, um zu prüfen, ob ihr Gebiet frei von bestimmten Schadorganismen ist.

Vor diesem Hintergrund behandeln die Schulungen, die sich an nationale Beamte, die mit der Planung und mit politischen Entscheidungen für die Pflanzengesundheit betraut sind, sowie an leitende Inspektoren richten, Kontrollen gemäß Kontrollrichtlinien für Kartoffeln, gemäß dem Pflanzenpasssystem und gemäß den Entscheidungen über Notfallmaßnahmen für forstwirtschaftliche und nicht forstwirtschaftliche Bereiche sowie für Einfuhrkontrollen.

Zu den in den Workshops zum internen Pflanzenquarantänesystem behandelten Themen gehören die EU-Bestimmungen zur Registrierung von Produzenten und zu den Pflanzenpässen, die Quarantäneanforderungen für Produkte, denen Pflanzenpässe beizufügen sind, Inspektionen, die Vorbereitung und Ausstellung von Pässen sowie die Kontrollen im Rahmen der Exportzertifizierungssysteme. Überprüfungen am Binnenmarkt, Quarantänemaßnahmen nach der Beanstandung, nicht regulierte Schädlingsbekämpfungen, der Umgang mit dem Ausbruch von Krankheiten und die Folgen für die Ausstellung von Pässen, Zuwiderhandlungen, Sanktionen sowie Meldungen im Inland und auf EU-Ebene werden ebenfalls berücksichtigt. Die Teilnehmer besuchen Pflanzengesundheitseinrichtungen und registrierte Produktionsstätten.

In den Schulungen zum Pflanzenquarantänesystem für Importe werden Bestimmungen zu Importkontrollen betrachtet, einschließlich organisatorischer Aspekte, politischer Entscheidungen, der Planung, der internen Koordinierung, der Zusammenarbeit mit dem Zoll und weiteren Behörden, der Inspektionen, der Einfuhrkontrollen für wissenschaftliche Zwecke und der Quarantänemaßnahmen. Die Schulungen behandeln zudem das Management nicht geregelter Schadorganismen und die Nutzung von Daten aus den Mitgliedstaaten für zielgerichtete Inspektionen und beinhalten Besuche von Grenzübergangsstellen, Grenzkontrollstellen (GKS) und Inspektionsstellen an Bestimmungsorten.

Die Workshops zum Thema Holzverpackungsmaterial behandeln die für Importe und den Binnenverkehr von Holzverpackungsmaterial geltenden Bestimmungen, die verschiedenen Arten von Holzverpackungsmaterial, Organismen, die durch Holzverpackungsmaterial eingeschleppt werden, Risikosendungen, Probenahmen, Risiken, die mit bestimmten Ländern verbunden sind, und Inspektionen von Holzverpackungsmaterial bei verschiedenen Transportarten und für Importe und den Binnenhandel. Auch der Umgang mit nicht konformem Material, Meldungen im Inland, auf EU-Ebene und im Herkunftsland, Verfahren bei Zuwiderhandlungen, die Produktion von Holzverpackungsmaterial durch Wärmebehandlung und andere Methoden sowie Verfahren für reparierte oder recycelte Holzverpackungsmaterialien werden betrachtet. Die Teilnehmer besuchen Lagerstätten für und Hersteller von Holzverpackungsmaterial.

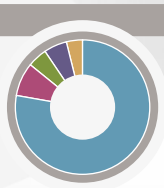
In den Schulungen zu den laut den Entscheidungen über Notfallmaßnahmen der EU verlangten Kontrollen für nicht forstwirtschaftliche Bereiche werden die Methoden für Bestandsaufnahmen, praktische Aspekte der Bestandsaufnahme, der Probenahme und der Eintragung der Ergebnisse der Bestandsaufnahme, Aufzeichnungen, die Erstellung von Berichten und der Umgang mit bestimmten Organismen betrachtet. Zu den weiteren Themen gehören die Anforderungen an Produktion und Transport von in der EU produziertem und eingeführtem Vermehrungsmaterial, interne Koordinierung, Arbeitsanweisungen, Schulung und Informationskampagnen. Die Teilnehmer besuchen Orte, an denen Bestandsaufnahmen vorgenommen werden, darunter Saat- und Baumschulen, Parks, kleine Wälder und Gewächshäuser.

In Kursen zu Kontrollen laut Entscheidungen über Notfallmaßnahmen für Wälder werden ähnliche Themen wie in den Kursen zu nicht forstwirtschaftlichen Bereichen behandelt, außerdem die Eigenschaften der Wälder in Europa, die Bewertung der Pflanzengesundheit, der Umgang mit Schadorganismen und Bestandsaufnahmen bestimmter Gruppen von Organismen. Es finden Exkursionen in Wälder statt. In den Exkursionen im Rahmen beider Kurse zu Entscheidungen über Notfallmaßnahmen werden die verschiedenen Arten von Inspektionen, die Verwendung von Pheromonfallen, die Probenahme im Labor, die Verpackung und der Versand der Proben und die Vernichtung behandelt.

8 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- 2 Aufbau-Workshops in Maribor (Januar, März)
- 4 Workshops in Antwerpen (Februar, zweimal im Oktober, November)
- 1 Workshop in Düsseldorf (September)
- 1 Workshop für Fortgeschrittene in Antwerpen (Juni)

234 TEILNEHMER



- 182 aus EU-Mitgliedstaaten
- 19 aus Kandidatenländern
- 11 aus EFTA-/EWR-Ländern
- 13 aus ENP-Ländern
- 9 aus anderen Drittländern

TIERISCHE NEBENPRODUKTE

Tierische Nebenprodukte (animal by-products, ABP) sind Produkte tierischen Ursprungs, die nicht zum menschlichen Verzehr geeignet sind. Über 20 Millionen Tonnen dieser ABP werden jedes Jahr in der EU erzeugt. Sie werden genutzt wie sie sind, für die Verwendung in Futtermitteln, Kosmetika, Pharmazeutika, Medizinprodukten, Laborreagenzien oder anderen Produkten weiterverarbeitet oder durch Verbrennung bzw. Mitverbrennung entsorgt. Immer größere Mengen werden zu ähnlichen Zwecken eingeführt oder ausgeführt.

Die Verwendung bestimmter ABP in Futtermitteln kann zur Verbreitung von Krankheiten oder Kontaminanten führen. In Futtermitteln dürfen nur Materialien verwendet werden, die von für den menschlichen Verzehr geeigneten Tieren gewonnen werden. ABP können die Umwelt gefährden, wenn sie nicht ordnungsgemäß entsorgt werden.

In der EU wird für ABP eine risikobasierte Klassifizierung angewandt, auf deren Basis bestimmte Maßnahmen für die Erzeugung, Sammlung, den Transport, die Lagerung, Verwendung und Entsorgung gelten. Die EU-Regelungen betreffen die Verwendung und Entsorgung von Materialien außerhalb der Nahrungskette, die Erkennung und Rückverfolgbarkeit sowie Einfuhr, Ausfuhr und Durchfuhr von ABP und ABP-Derivaten. Durch die Schulungen soll Beamten, die die Einhaltung von ABP-Normen überprüfen, mehr Fachwissen auf allen Stufen der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs sowie bei der Inspektion von ABP-Herstellern vermittelt werden.

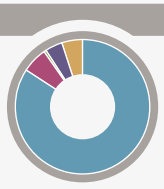
Zu den behandelten Themen gehören die Registrierung, Genehmigung und Inspektion von Einrichtungen, die ABP verarbeiten, die Validierung von Verarbeitungsverfahren, für ABP-Fragen relevante Rechtsvorschriften für die öffentliche Gesundheit und die Auswirkungen der Rechtsvorschriften zu transmissiblen spongiformen Enzephalopathien (TSE) für ABP. Das Kaskadensystem und die Verwendung, Vermarktung, Einfuhr und Ausfuhr von ABP und ABP-Derivaten werden ebenfalls behandelt. Zu diesen Erzeugnissen zählen Muster für Forschung, Handel und zu Präsentationszwecken, Blutprodukte, Zwischenprodukte, Medizinprodukte, verarbeitetes Tierprotein, Fleisch und Knochenmehl, zum Kochen verwendete Öle, Düngemittel, Lebensmittelabfälle für Futtermittel und Futtermittel für bestimmte Zwecke.

Zu den weiteren Themen gehören Kontrollen der Rückverfolgbarkeit und Geschäftspapiere sowie der Einsatz des integrierten EDV-Systems für das Veterinärwesen (TRACES) für Einfuhren von ABP. Exkursionen finden in Einrichtungen statt, welche ABP verarbeiten und vermarkten.

6 WORKSHOPS

- 1 fünftägige Schulungseinheit zu den EU-Rechtsvorschriften für Futtermittel in Tallinn (März)
- 1 Workshop in Barcelona (Mai)
- 1 Workshop in Bremen (September)
- 3 dreitägige Schulungseinheiten zu den EU-Hygieneregelungen für Futtermittel und HACCP-Audits in Barcelona (Februar), Budapest (April), Amsterdam (Juni)

190 TEILNEHMER



- 160 aus EU-Mitgliedstaaten
- 12 aus Kandidatenländern
- 1 aus EFTA-/EWR-Ländern
- 8 aus ENP-Ländern
- 9 aus anderen Drittländern

FUTTERMITTELRECHT

Die Herstellung von Futtermitteln ist eine der wichtigsten Sparten der Landwirtschaft. Rund 230 Millionen Tonnen Futtermittel werden jährlich an landwirtschaftliche Nutztiere in der EU verfüttert. Ursprünglich legten die Futtermittelbestimmungen den Schwerpunkt auf die Produktivität in der Viehhaltung, doch dies hat sich auf den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und der Umwelt verlagert.

Ziel der EU ist es, während der gesamten Produktion Futtermittelsicherheit und Hygiene zu gewährleisten. Die Rechtsvorschriften zu unerwünschten Stoffen legen fest, dass ausschließlich Futtermittel von guter Qualität vermarktet werden dürfen, die keine Gefahr für die Gesundheit oder die Umwelt darstellen und die sich nicht nachteilig auf die Viehwirtschaft auswirken. Nach den Rechtsvorschriften zu ABP dürfen nur Materialien von Tieren für Futtermittel verwendet werden, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Futtermittelzusatzstoffe tragen zur Verbesserung der Futtermittel und Lebensmittel tierischen Ursprungs bei. Sie dürfen erst dann vermarktet werden, wenn sie einer Sicherheitsbewertung unterzogen und genehmigt wurden.

In den Schulungen für amtliche Kontrolleure für Futtermittel sollen die Fachkenntnisse zur Futtermittelsicherheit auf allen Stufen von Produktion, Verarbeitung und Vertrieb gesteigert und eine effiziente Inspektion der Einrichtungen gewährleistet werden.

In beiden Kurstypen werden die Registrierung, Genehmigung und Inspektion von Futtermittelbetrieben, die Hygiene- und HACCP-Verfahren, Richtlinien für bewährte Verfahren, die Verwendung von Rohstoffen und verarbeiteten Materialien in Futtermitteln sowie Probenahmen behandelt. Im Rahmen der Kurse werden zudem Besuche bei Betrieben für die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Futtermittelausgangserzeugnissen und Mischfutter durchgeführt.

Zu den Themen rund um EU-Rechtsvorschriften zu Futtermitteln gehören die Zulassung, Überwachung und Etikettierung von Zusatzstoffen, die Anforderungen an Materialien, deren Umlauf oder Verwendung in Futtermitteln untersagt ist, und die Vermarktung und Etikettierung von Diätfuttermitteln und Bioproteinen. Es werden außerdem die Zulassung und Verwendung von Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO), biologische und chemische Kontaminanten und Importkontrollen angesprochen.

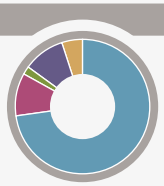
In den Workshops zu den EU-Regelungen zur Futtermittelhygiene und zu HACCP-Audits werden die Rückverfolgbarkeit, die Produktionsanforderungen auf den Höfen, die Bestimmungen zur Flexibilität, die mikrobiologischen Kriterien und die Kontrollen der Primärerzeugung und -verarbeitung behandelt. Im Rahmen der Arbeit zu HACCP werden die Grundsätze, Vorteile, Zusammenhänge mit den Qualitätssicherungskonzepten der Unternehmen und die Bewertung der Eignung von HACCP-Plänen betrachtet. Die mit Audits zusammenhängenden Inhalte umfassen die Vorbereitung, Durchführung, Zusammenstellung von Erkenntnissen, Schlussfolgerungen, Empfehlungen, das Berichtswesen und die Folgemaßnahmen sowie die Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Schritten.

8 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **4** in Prag (Februar, Mai, Juni, September)
- **2** in Rom (März, April)
- **2** in Berlin (Juni, Oktober)

262 TEILNEHMER

- **191** aus EU-Mitgliedstaaten
- **27** aus Kandidatenländern
- **5** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **26** aus ENP-Ländern
- **13** aus anderen Drittländern



KONTROLLE VON KONTAMINANTEN IN FUTTERMITTELN UND LEBENSMITTELN

Kontaminanten sind Substanzen, die unbeabsichtigt in Lebens- oder Futtermittel gelangen. Sie können aus der Landwirtschaft, der Umwelt oder aus der Industrie stammen. Unerwünschte Stoffe in Futtermitteln können die Gesundheit von Tier oder Mensch gefährden oder die Umwelt schädigen.

Die EU legt höchstmögliche Mengen für verschiedene Kontaminanten und unerwünschte Stoffe fest. Die Rechtsvorschriften sollen sicherstellen, dass Lebensmittel mit Kontaminanten in unannehmbarer Höhe nicht vermarktet werden und die Grenzwerte möglichst niedrig gehalten werden. Die EU-Vorschriften zu unerwünschten Stoffen sehen vor, dass Erzeugnisse, die in Futtermitteln verwendet werden, keine Gefahr für die Gesundheit, die Umwelt oder die Tierzucht darstellen dürfen.

Durch Kontaminantenkontrollen in Lebens- und Futtermitteln soll die Einhaltung von EU-Recht sichergestellt werden. In den Schulungen sollen die Kenntnisse der nationalen Beamten über die gesetzlichen Rahmenbedingungen in der EU verbessert und die nationalen Kontrollsysteme für Kontaminanten gestärkt werden.

In den Workshops wird ein Überblick zu den EU-Vorschriften zur Festlegung regulatorischer Stände, zu sonstigen Risikomanagementmaßnahmen sowie zur Kontrolle von Kontaminanten in Futter- und Lebensmitteln gegeben. Außerdem werden die Grundsätze der Risikobewertung, Risikomanagementansätze und die Nutzung der Ansichten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die Bestimmungen für Probenahmen verschiedener Kontaminanten, die Analyse der Ergebnisse, die Akkreditierung von Kontrolllaboren und EU-Leitliniendokumente behandelt.

Die Arbeit rund um die Erstellung nationaler Kontrollpläne umfasst die Priorisierung der Kontrollen, die Anzahl und Häufigkeit der Probenahmen, die Mitverantwortung von Unternehmen, Zufalls- und zielgerichtete Probenahmen und Probenahmen bei Verdachtsfällen sowie Folgemaßnahmen und Maßnahmen bei Zuwiderhandlung. Das Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) und die Aufgaben der EU und der nationalen Referenzlabors werden behandelt und es werden Beispiele dafür gegeben, wie HACCP-Grundsätze angewendet werden, um eine Kontamination zu vermeiden.

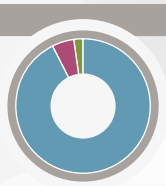
KONTROLLEN AN GRENZ-KONTROLL-STELLEN

6 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **3** in Seehafen-Grenzkontrollstellen in Algeciras (Februar, Mai, September)
- **2** in Flughafen-Grenzkontrollstellen in München (April, Oktober)
- **1** in einer Straßen-/Bahngrenzkontrollstelle in Terespol/Luluryki (Juli)

241 TEILNEHMER

- **223** aus EU-Mitgliedstaaten
- **13** aus Kandidatenländern
- **5** aus EFTA-/EWR-Ländern



An den Grenzen stattfindende Veterinärkontrollen und Kontrollen zur Lebensmittelsicherheit sollen dazu beitragen, dass bei der Einfuhr von Lebensmitteln, Tieren und Produkten tierischen Ursprungs die Anforderungen der EU an Gesundheit und Überwachung erfüllt und die öffentliche Gesundheit und die Tiergesundheit geschützt werden. Daher müssen diese Kontrollen effizient und harmonisiert sein.

Ziel der Schulungen zu bewährten Verfahren für Beamte, die solche Überprüfungen an Flughafen-, Seehafen-, Straßen- oder Bahngrenzkontrollstellen vornehmen, ist die Verbreitung bewährter Verfahren, die Verbesserung der Kenntnisse in diesem Bereich und die Anhebung der Umsetzungsstandards im gesamten EU-Raum.

In allen Kursen werden die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften behandelt, insbesondere solche, deren Auslegung Schwierigkeiten bereitet, sowie die Kanalisierung von und Probenahmen bei Einfuhren und Durchfuhrprodukten, die Zusammenarbeit mit dem Zoll und sonstigen Behörden, Informationsbeschaffung, Risikobewertung und Probleme zum Beispiel mit der Zertifizierung. An Flughafen-, Seehafen-, Straßen- oder Bahngrenzkontrollstellen werden praktische Lehrgänge durchgeführt.

Bei den Workshops im Flughafen- und im Straßen-/Bahnbereich liegt ein besonderer Schwerpunkt auf der Kontrolle lebender Tiere und Haustiere, während es bei den Schulungskursen an Seehafen- und Flughafen-GKS um die Entsorgung von Küchenabfällen und anderen Abfällen aus Tierprodukten und die Kontrolle von Post- oder Kuriersendungen geht. Workshops im Straßen-/Bahnbereich berücksichtigen Kontrollen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und von wiedereingeführten Sendungen sowie Überprüfungen von Durchfuhrsendungen bei der Ausfuhr, während bei den Schulungen zu Flughafen-GKS die Einfuhr von Produkten im persönlichen Handgepäck betrachtet wird.

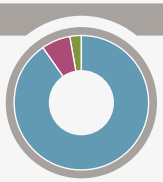
EINFUHRKONTROLLEN FÜR LEBENSMITTEL UND FUTTERMITTEL NICHT TIERISCHEN URSPRUNGS

5 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **3** in Rotterdam (März, Juni, September)
- **1** in Riga (Juli)
- **1** in Genua (Oktober)

232 TEILNEHMER

- **210** aus EU-Mitgliedstaaten
- **16** aus Kandidatenländern
- **6** aus EFTA-/EWR-Ländern



Die Behörden der Mitgliedstaaten, die überprüfen, ob Einfuhren von Lebensmitteln und Futtermitteln nicht tierischen Ursprungs die Anforderungen erfüllen, die durch die EU festgelegt oder anerkannt sind, müssen entsprechend qualifiziert sein. Die Schulungen für diese Behörden zu Einfuhrkontrollen bestimmter Lebensmittel und Futtermittel nicht tierischen Ursprungs haben das Ziel, die Kenntnisse über EU-Rechtsvorschriften und deren Umsetzung zu verbessern und bewährte Kontrollverfahren zu entwickeln.

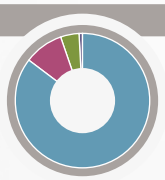
Zu den Themen gehören die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften, Kontrollverfahren bei der Einfuhr bestimmter Lebensmittel und Futtermittel nicht tierischen Ursprungs, Standardabläufe, Informationsaustausch, Zusammenarbeit mit den Zollbehörden, bewährte Verfahren und Prüfungen der Unterlagen und der Identität sowie Warenkontrollen inklusive Probenahmen. Die Teilnehmer führen außerdem Simulationsübungen an bestimmten Einreisepunkten an den Orten durch, wo die Kurse stattfinden.

6 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **1** zur Nutzung von TRACES bei der Einfuhr lebender Tiere und von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Tallinn (Oktober)
- **1** zur Nutzung von TRACES bei der Einfuhr von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs in Riga (Mai)
- **3** zur Nutzung von TRACES bei der Einfuhr lebender Pflanzen in Riga (April, September), Alicante (Juli)
- **1** zur Nutzung von TRACES für den Handel mit lebenden Tieren innerhalb der EU in Madrid (März)

173 TEILNEHMER

- **148** aus EU-Mitgliedstaaten
- **16** aus Kandidatenländern
- **8** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **1** aus ENP-Ländern



INTEGRIERTES EDV-SYSTEM FÜR DAS VETERINÄRWESEN

Als weltweit größter Importeur von Lebensmitteln verfügt die EU über ein umfassendes System, um die Sicherheit der eingeführten Lebensmittel zu gewährleisten. Dabei spielt das IT-basierte EDV-System für das Veterinärwesen (TRACES) eine Schlüsselrolle. Die Mitgliedstaaten verwenden TRACES, um die Rückverfolgung gehandelter und eingeführter Tiere, Pflanzen, Samen, Embryos und Erzeugnisse tierischen und pflanzlichen Ursprungs sicherzustellen.

TRACES stützt sich auf ein Netzwerk aus Behörden der Mitgliedstaaten und sonstigen teilnehmenden Drittländern und Teilnehmern aus der Wirtschaft. Es verwendet alle EU-Sprachen und einige Nicht-EU-Sprachen und bietet Zugang zu den Rechtsvorschriften der EU, einem System zur Nachverfolgung, Listen mit Betrieben in Drittländern, die über eine Einfuhrgenehmigung für die EU verfügen, sowie ein Registrierungssystem für alle zurückgewiesenen Sendungen.

Die Schulungen zu TRACES für Mitarbeiter nationaler Kontrollbehörden, die im Bereich Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sowie Tier- und Pflanzengesundheit tätig sind, sollen die Kenntnisse des Systems verbessern, bewährte Verfahren für die Nutzung verbreiten und einen hohen Standard bei der Nutzung sicherstellen.

In den Kursen werden die Funktionsweise von TRACES und die neuesten Aktualisierungen des Systems, die Weiterentwicklungen der letzten Zeit in Bezug auf die Verfahren an den Einreisepunkten und die Einfuhr- und Handelszertifizierungen erläutert. Es werden darüber hinaus handelsbezogene Rechtsvorschriften zu Lebensmitteln, Tiergesundheit und zum Tierschutz sowie die Regelungen zu Einfuhrkontrollen betrachtet, die die Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sowie die Gesundheit von Tieren und Pflanzen betreffen.

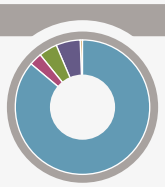
Bei Exkursionen führen die Teilnehmer Übungen zu TRACES und der damit in Zusammenhang stehenden Zertifizierung durch. In Workshops zur Einfuhr lebender Tiere und von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs und lebenden Pflanzen besuchen die Teilnehmer Einreisepunkte. In Workshops zum Handel mit lebenden Tieren innerhalb der EU besuchen sie Veterinärbehörden.

9 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **3** in Mailand (Februar, Juli, September)
- **2** in Malaga (Februar, November)
- **1** London (April)
- **3** in Terespol (Mai, Juni, Oktober)

274 TEILNEHMER

- **236** aus EU-Mitgliedstaaten
- **9** aus Kandidatenländern
- **12** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **16** aus ENP-Ländern
- **1** aus anderen Drittländern



GEWERBLICHE UND NICHT GEWERBLICHE VERBRINGUNG VON HUNDEN UND KATZEN

Hunde dürfen zu Handelszwecken und zu anderen als Handelszwecken innerhalb der EU transportiert bzw. in die EU verbracht werden. Da die Regelungen für Nicht-Handelszwecke weniger strikt sind, findet eine Verbringung nach diesem System statt, auch wenn eigentlich Handelszwecke verfolgt werden. Dabei werden unter Umständen die Standards von Gesundheit und Wohlergehen verletzt und gefälschte Dokumente verwendet. Gewerbliche Verbringungen von Tieren in die EU müssen Standards erfüllen, welche denjenigen entsprechen, die für den Handel innerhalb der EU gelten.

Die Rückmeldungen aus den Mitgliedstaaten und von Interessengruppen zeigen, dass ein Schulungsbedarf für Mitarbeiter von Veterinärdiensten zu Kontrollen bei der gewerblichen und nicht gewerblicher Verbringung von Hunden und Katzen besteht. Dadurch soll das Verständnis für die Regelungen und deren Umsetzung vertieft, ein Überblick über die Instrumente zur Unterstützung der Kontrollen gegeben und die Fähigkeit der Veterinärdienste, vor Tollwut zu schützen, verbessert werden.

Die Schulungskurse behandeln das EU-Recht zur Verbringung von Hunden und Katzen innerhalb der EU und in die EU, Überprüfungen an den Einreisepunkten, die Koordinierung mit den Zollbehörden, die Unterscheidung zwischen gewerblicher und nicht gewerblicher Verbringung und die im jeweiligen Fall bestehenden Anforderungen sowie Maßnahmen bei Zuwiderhandlung. Zu den weiteren Themen gehören die Beschreibung, das Auftreten, die Tests und die Behandlung der einschlägigen Krankheiten, die Funktion von Labors für serologische Tollwutuntersuchungen, Tierschutzanforderungen, Überprüfungen am Ausgangspunkt und am Ziel von illegalen Verbringungen und die Zusammenarbeit mit Nicht-Regierungsorganisationen bei der Bekämpfung illegaler Verbringungen.

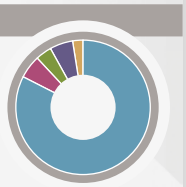
Bewährte Verfahren für die Konzeption, Gesetzgebung zu und Umsetzung von Ermittlungs- und Registrierungsverfahren sowie für die Kommunikation zwischen Veterinärdiensten untereinander und mit sonstigen Behörden, Bürgern, Massenmedien und Nicht-Regierungsorganisationen werden dargestellt. Exkursionen zu Flughäfen, Seehäfen oder zu Einreisepunkten an Land, an denen Verbringungen einer großen Zahl von Hunden stattfinden, werden durchgeführt. In einigen Workshops besuchen die Teilnehmer Behörden, die Unterkünfte oder Tierhandlungen überwachen und illegale Verbringungen bekämpfen.

7 DREITÄGIGE WORKSHOPS

3 in Madrid (Januar, März, September)
2 in Rom (Februar, Juni)
2 in Tallinn (Mai, September)

201 TEILNEHMER

166 aus EU-Mitgliedstaaten
11 aus Kandidatenländern
8 aus EFTA-/EWR-Ländern
11 aus ENP-Ländern
5 aus anderen Drittländern



MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN IN NAHRUNGSMITTELN

Mikrobiologische Kriterien geben Hinweise zur Herstellung, zur Verarbeitung und zum Vertrieb von Lebensmitteln und tragen zur Vorbeugung von Kontaminationen bei. Die EU definiert Kriterien für verschiedene Lebensmittelkategorien und Mikroben sowie für zwei weitere Arten von Kriterien: Lebensmittelsicherheitskriterien, die für Endprodukte und Produkte während ihrer Haltbarkeitsdauer angewendet werden, und Prozesshygienekriterien, die während der Herstellung gelten.

Die Unternehmen müssen sicherstellen, dass die Lieferung, der Umgang mit und die Verarbeitung von Rohstoffen und Lebensmitteln den Prozesshygienekriterien entsprechen und dass die Lebensmittelsicherheitskriterien unter vorhersehbaren Bedingungen für Vertrieb, Lagerung und Verwendung erfüllt werden. Bei der Kommission sieht man Bedarf für eine bessere Anwendung dieser Kriterien und der Kontrollen dieser Anwendung. Schulungen für nationale Beamte, die für die Überwachung und Überprüfung dieser Anwendung zuständig sind, sollen dies fördern.

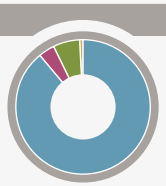
Zu den Themen gehören die Funktion der mikrobiologischen Kriterien im EU-Recht für das Risikomanagement im Hinblick auf Zweck und Nutzen der Kriterien und ihre Rolle bei der Harmonisierung der Lebensmittelüberwachung. Studien zur Untersuchung der Erfüllung von Vorschriften während der Haltbarkeitsdauer von Erzeugnissen werden ebenso betrachtet wie die Umsetzung mikrobiologischer Kriterien durch Lebensmittelbetriebe bei verschiedenen Erzeugnissen und der Nachweis ihrer Umsetzung durch die zuständigen Behörden.

9 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

3 in Rom (Februar, April, September)
3 in Tallinn (März, Juni, November)
3 in Lissabon (Mai, Oktober, November)

340 TEILNEHMER

303 aus EU-Mitgliedstaaten
13 aus Kandidatenländern
22 aus EFTA-/EWR-Ländern
2 aus anderen Drittländern



UNTERSUCHUNG VON LEBENSMITTELBEDINGTEN KRANKHEITSAUSBRÜCHEN

Der Umgang mit lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen sowie entsprechende Untersuchungen und Berichte erfordern einen multidisziplinären Ansatz auf lokaler, nationaler, europäischer und internationaler Ebene und zwischen Veterinärbehörden und Behörden für die Lebensmittelsicherheit. Die EU verfolgt das Ziel, zu gewährleisten, dass Krankheitsausbrüche ordnungsgemäß überwacht und untersucht werden, damit Quellen, Träger und sonstige beitragende Faktoren ermittelt und unter Kontrolle gebracht und weitere Fälle verhindert werden können.

Die Krankheitsausbrüche der letzten Zeit haben gezeigt, dass Management, Untersuchung und Berichterstattung verbesserungsbedürftig sind. Die Krankheitsausbrüche können auch auf Bioterrorismus zurückzuführen sein. Daher müssen die Kapazitäten, um darauf zu reagieren, ausgebaut werden.

Die Schulungen für nationale Beamte, die lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche untersuchen, sollen bewährte Verfahren beim Management, bei der Untersuchung und der Berichterstattung verbreiten, die Kenntnisse in diesem Bereich verbessern, hohe Untersuchungsstandards gewährleisten und die Koordination zwischen Veterinärbehörden und Behörden für Lebensmittelsicherheit und öffentliche Gesundheit stärken.

Zu den Themen gehören bereichsübergreifende Vorbereitungsübungen, Pläne für das Management von Ausbrüchen, die Rückverfolgbarkeit und Vorbeugung von Bioterrorismus, Standardabläufe, Koordination und Verwendung des Frühwarnsystems, RASFF und Warn- und Meldesysteme auf nationaler Ebene. Auch Meldungen auf EU-Ebene, darunter die Klassifizierung aufgrund von epidemiologischen und mikrobiologischen Nachweisen und die Kommunikation in kritischen Situationen werden behandelt.

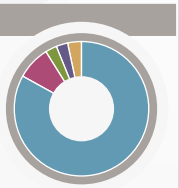
Die Arbeit zu lebensmittel- und wasserbedingten Krankheiten umfasst die Epidemiologie, die Definition von Fällen, die Mikrobiologie und Fragen der Lebensmittelsicherheit. Im Rahmen der Beschäftigung mit epidemiologischen Methoden und anderen Untersuchungsinstrumenten befasst man sich mit der Rückverfolgbarkeit, Kohorten- und Fallkontrollstudien, Softwareanwendungen und molekularer Typisierung.

9 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **3** zum Tierschutz bei Schweinen in Parma (Januar), Herning (Mai, Oktober)
- **1** zum Tierschutz bei der Schlachtung in Parma (Februar)
- **2** zum Tierschutz bei Geflügel in Desenzano del Garda (März), Edinburgh (Oktober)
- **2** zum Tierschutz bei der Tötung zur Seuchenbekämpfung in Lloret de Mar (April), Pescara (September)
- **1** zum Tierschutz während des Transports in Triest/Portorož (Juni)

493 TEILNEHMER

- **410** aus EU-Mitgliedstaaten
- **40** aus Kandidatenländern
- **14** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **13** aus ENP-Ländern
- **16** aus anderen Drittländern



TIERSCHUTZSTANDARDS

Die EU erkennt Tiere als fühlende Wesen an und berücksichtigt ihr Wohlergehen in vollem Umfang. Die EU-Rechtsvorschriften zu Nutztieren zielen darauf ab, dass die Tiere gemäß ihren physiologischen Bedürfnissen gehalten werden. Die EU-Gesetze zum Tierschutz während des Transports umfassen sämtliche damit zusammenhängende Abläufe, zum Beispiel den Umgang mit den Tieren an Umlageorten oder bei der Schlachtung.

Die Rechtsvorschriften zum Wohlergehen bei der Tötung sollen das Leiden durch genehmigte Betäubungsmethoden so gering wie möglich halten. Als Voraussetzung für einen Export in die EU muss eine gleichwertige Behandlung durch Einrichtungen in Drittstaaten gewährleistet sein. Die EU-Regelungen sehen vor, dass Betreiber Standardabläufe entwickeln und Tierschutzbeauftragte einsetzen, die die Einhaltung der Standards überwachen.

Berichte des Lebensmittel- und Veterinäramts zeigen Mängel bei der Anwendung der Betäubungsmethoden und Transportvorschriften auf. Erfahrungen mit Seuchenausbrüchen machen die Grenzen bestimmter Keulungsmethoden deutlich. Darüber hinaus ist die Einhaltung von Rechtsvorschriften für Nutztiere in vielen Fällen mangelhaft.

In der EU-Tierschutzstrategie für den Zeitraum 2012-2015 wird die Wichtigkeit von Schulungen betont, die zur Entwicklung bewährter Verfahren beitragen und die Einhaltung von EU- und internationalen Standards gewährleisten sollen. Diese Schulungen richten sich an Tierärzte, die die Befolgung von Tierschutzstandards auf Höfen zum Zeitpunkt der Tötung und während des Transports überprüfen, und an Personen, die Verfahren für eine bessere Anwendung solcher Standards entwickeln.

Die Schulungskurse zum Tierschutz bei Geflügel behandeln die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften, die wissenschaftlichen Grundlagen für eine ordnungsgemäße Unterbringung, die Bewirtschaftung von, den Umgang mit und den Transport von Geflügel, die Bewertung der landwirtschaftlichen Betriebssysteme, Standardabläufe, die Ergebnisse des Tierschutzes und Inspektionen von Geflügelfarmen. Sie geben zudem einen Überblick über die Entwicklung von Datenerhebungssystemen und E-Learning-Kursen für Tierärzte. In den Kursen zum Tierschutz bei Schweinen werden die einschlägigen Rechtsvorschriften, die wissenschaftlichen Grundlagen für eine ordnungsgemäße Unterbringung, die Bewirtschaftung und der Umgang mit Schweinen, bestehende landwirtschaftliche Betriebssysteme, Ergebnisse des Tierschutzes, Inspektionen von Bauernhöfen, die Entwicklung von E-Learning-Kursen für Tierärzte und Möglichkeiten zur Gewährleistung des Tierschutzes jenseits von Rechtsvorschriften behandelt.

In der Schulung zum Tierschutz bei der Tötung werden die Besonderheiten der Hauptnutztiere, die einschlägigen Rechtsvorschriften und die internationale Rahmengesetzgebung, die Standardabläufe und Überwachungsverfahren, die Rolle von Tierschutzbeauftragten sowie die wissenschaftlichen Grundlagen für den richtigen Umgang mit Tieren und die richtige Betäubung und Tötung betrachtet. Zu den weiteren Themen gehören die Bewertung der Stallungen, in Europa angewandte Betäubungs- und Tötungsmethoden, die Überwachung der Ergebnisse beim Tierschutz in Schlachthöfen, die Entwicklung von E-Learning-Kursen für Tierärzte und Erfahrungen mit Seuchen.

Bei Workshops zum Transport werden die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften und die internationale Rahmengesetzgebung, die wissenschaftlichen Grundlagen für den ordnungsgemäßen Transport von Tieren, die Transportbedingungen, die zu überprüfenden Aufzeichnungen, die praktischen Aspekte des Umgangs mit Tieren und die Fahrzeuge behandelt. Erfahrungen mit der Nutzung von Navigationssystemen zur Durchsetzung der Anforderungen des Tierschutzes und mit dem Transport von Tieren im Allgemeinen werden ausgetauscht und Alternativen bei den Rechtsvorschriften zur Bewertung des Tierschutzes werden besprochen.

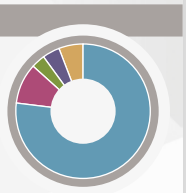
Alle Kursarten berücksichtigen die Biosicherheit, die öffentliche Gesundheit und die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln. Bei praktischen Lehrgängen auf Höfen mit Geflügel oder Schweinen, in Schlachthöfen, bei Transportunternehmen oder Kontrollposten entwickeln die Teilnehmer mithilfe von Fallstudien die Fähigkeit, kritische Punkte zu erkennen und Lösungen zu finden.

7 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

- **1** in Venedig (Februar)
- **3** in Madrid (März, April, Juni)
- **1** in Riga (Juni)
- **1** in Trim (Juni)
- **1** in Athen (September)

280 TEILNEHMER

- **216** aus EU-Mitgliedstaaten
- **27** aus Kandidatenländern
- **9** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **12** aus ENP-Ländern
- **16** aus anderen Drittländern



DIE ZUSAMMENSETZUNG VON UND DIE INFORMATIONEN ZU LEBENSMITTELN

Dank den EU-Regelungen zur Lebensmittelkennzeichnung können sich die Verbraucher umfassend über die Eigenschaften und die Zusammensetzung von Lebensmitteln informieren. Diese Regelungen verbieten eine irreführende Kennzeichnung und zählen Angaben auf, die auf Etiketten zu erscheinen haben, verständlich und lesbar sein müssen und nicht unkenntlich gemacht werden können dürfen.

Nahrungsergänzungsmittel sind Substanzen in konzentrierter Form mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung und stützen sich auf nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben, die durch Nachweise gestützt sein müssen. Für diese wurden harmonisierte Kennzeichnungsvorschriften festgelegt.

Vitamine und Mineralien werden Nahrungsmitteln zugesetzt, um die Inhaltsstoffe wiederherzustellen. Die EU-Regeln in Bezug auf die Anreicherung von Lebensmitteln schützen davor, zu viele Vitamine und Mineralien zu sich zu nehmen.

Diätetische Lebensmittel, zum Beispiel Babynahrung und glutenfreie Lebensmittel, erfüllen bestimmte Bedürfnisse. Die EU-Regelungen für diätetische Lebensmittel sollen gefährdete Gruppen schützen.

Die Schulungen für Mitarbeiter, die für die Kennzeichnungskontrolle zuständig sind, sollen bewährte Verfahren verbreiten, Kenntnisse verbessern und einheitliche und strikte Kontrollen gewährleisten.

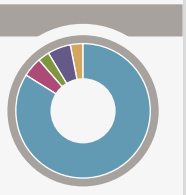
Zu den Themen zählen die allgemeinen Kennzeichnungsregelungen und Aussagen zur Kennzeichnungspflicht, die Zulassung, Verwendung und Formulierung von nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben, Nährwertprofile, die Anreicherung von Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmittel, die Prüfung der Unterlagen, Kontrollen der Identität und Warenkontrollen sowie Probleme bei den Kontrollsystemen.

9 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

- **2** zur Einrichtung und Umsetzung interner oder externer Prüfverfahren in Amsterdam (März), Grange (November)
- **7** zur Durchführung von Prüfverfahren zur Umsetzung der amtlichen Kontrollen in Grange (Februar), Trim (April, Dezember), Valencia (Mai, September), Madrid (Juni), Venedig (Oktober)

269 TEILNEHMER

- **226** aus EU-Mitgliedstaaten
- **13** aus Kandidatenländern
- **7** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **15** aus ENP-Ländern
- **8** aus anderen Drittländern



PRÜFSYSTEME UND INTERNE PRÜFUNGEN

In den Mitgliedstaaten müssen unabhängige Kontrollen bei Lebensmitteln, Futtermitteln, Tiergesundheit und Tierschutz erfolgen. Dazu werden nationale Auditsysteme (NAS) benötigt.

Auditsysteme sind von der täglichen Überwachung zu unterscheiden. Die EU hat Richtlinien für ihre Durchführung erstellt. Über die Ergebnisse ist der Kommission jährlich Bericht zu erstatten. Sie werden zur Erstellung der Auditpläne des Lebensmittel- und Veterinäramts (FVO) herangezogen.

Die Behörden in den Mitgliedstaaten müssen mit den Audits der Kontrollen durch die zuständigen Behörden vertraut sein und den Unterschied zwischen Compliance-Audits und Performance-Audits kennen. Die Bereitstellung von Schulungen für Beamte, die mit NAS arbeiten, soll zur Verbreitung bewährter Verfahren, zur Unterstützung der Übernahme eines einheitlichen Ansatzes und zur Gewährleistung der Vergleichbarkeit von Erkenntnissen beitragen.

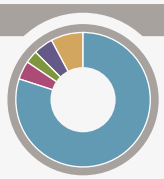
In Workshops zur Einrichtung und Umsetzung von Auditsystemen werden Grundsätze, Verfahren und Ziele der Prüfungen, Möglichkeiten zur Wahrung der Unabhängigkeit der Auditsysteme und Prüfer sowie die Vorbereitung von Prüfverfahren vorgestellt. Die Arbeit zur risikobasierten Planung umfasst die Festlegung von Umfang, Zielsetzung und Kriterien, die Bildung von Teams, die Auswahl und Schulung von Prüfern, die Überwachung und Berichterstattung sowie Folge-, Präventiv- und Korrekturmaßnahmen. Auch Transparenz und unabhängige Prüfung, die Dokumentationsverfahren und Koordinierung zwischen Auditsystemen und sonstigen Kontrollverfahren werden behandelt.

In den Schulungen zur Durchführung von Prüfverfahren werden Hintergrundinformationen zu internen Prüfverfahren gegeben, unter anderem zur Planung von Audits, zur Festlegung von Umfang und Zielsetzung und zu den Aufgaben vor Beginn des Audits. Zu diesen Aufgaben zählen Recherche, Aktenprüfung, risikobasierte Zielausrichtung und Erstellung von Checklisten. Dabei wird auch auf die Zuweisung von Aufgaben, die Durchführung von Prüfungen, die Sammlung von Nachweisen, die Auswertung von Erkenntnissen und Schlussfolgerungen, die Formulierung von Empfehlungen, die Berichterstattung und Folgemaßnahmen eingegangen.

13 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **2** zum ökologischen Landbau in Bristol (Januar, Juni)
- **2** zum ökologischen Landbau in Warschau (März, September)
- **2** zum ökologischen Landbau in Sofia (Mai, November)
- **3** zu geschützten Bezeichnungen in Paris (Februar, Juni, Dezember)
- **2** zu geschützten Bezeichnungen in Lissabon (April, September)
- **2** zu geschützten Bezeichnungen in Mailand (Mai, Oktober)

368 TEILNEHMER



- **295** aus EU-Mitgliedstaaten
- **16** aus Kandidatenländern
- **12** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **17** aus ENP-Ländern
- **28** aus anderen Drittländern

EU-QUALITÄTSREGELUNGEN

Ein Ziel der Qualitätspolitik für landwirtschaftliche Erzeugnisse besteht darin, die Käufer und Konsumenten genau über die Merkmale der Produkte und der Landwirtschaft zu informieren. Drei EU-Konzepte – geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten – sollen die Herstellung von Lebensmitteln unter strengen Auflagen fördern, klangvolle Produktnamen schützen und bestimmte Eigenschaften garantieren.

Die ökologische Landwirtschaft hat Vorteile für Umwelt und Tierschutz. Das System der ökologischen Landwirtschaft in der EU soll gewährleisten, dass als ökologisch gekennzeichnete Produkte diesen Anforderungen auch entsprechen.

Die Qualitätssysteme der EU sind nur dann glaubwürdig, wenn sie durch wirksame Kontrollen gestützt werden. Die Mitgliedstaaten müssen Systeme entwickeln, um zu prüfen, ob die laut diesen Regelungen gekennzeichneten Produkte die jeweiligen Anforderungen erfüllen.

Für diese Systeme ist das genaue Verständnis der Anforderungen seitens der Behörden von entscheidender Bedeutung. Ziel der Schulungen für nationale Beamte, die mit Kontrollen im Rahmen dieser Systeme betraut sind, bzw. Mitarbeiter von privaten Einrichtungen, an die solche Aufgaben delegiert werden, ist die Verbreitung bewährter Verfahren, die Verbesserung der Kenntnisse und die Gewährleistung einer einheitlichen und strikten Umsetzung der Vorschriften.

In den Workshops werden die Kontrollen der Primärerzeugung, der Verarbeitung, des Vertriebs, Transports und Handels nach den EU-Rechtsvorschriften zu ökologischer Landwirtschaft und geschützten Bezeichnungen sowie die Kontrollanforderungen und ihre Anwendung im Rahmen der Qualitätsregelungen behandelt. Darüber hinaus werden die Aufgaben der zuständigen Behörden, einschließlich der Aufsicht über die Kontrollgremien, an die Aufgaben delegiert werden, und der Verantwortlichkeiten solcher Gremien, sowie die Meldepflichten der Mitgliedstaaten gegenüber der Europäischen Union betrachtet.

In der Schulung wird ein Verständnis für die Anforderungen vermittelt, welche an Gremien gestellt werden, die Produktzertifizierungssysteme umsetzen, sowie für Anforderungen an die Akkreditierung zum Zwecke der Vermarktung. Außerdem wird die Anwendbarkeit solcher Systeme auf die mit den Qualitätsregelungen zusammenhängenden Rechtsvorschriften behandelt. Zudem erörtern Teilnehmer gängige Probleme bei der Kontrolle und ihre Lösungen.

12 STM

- **1** in Bosnien und Herzegowina (Juni)
- **1** in Bulgarien (Juni)
- **3** in Kroatien (Juni, Juli, September)
- **1** in Estland (Dezember)
- **1** in Ungarn (März)
- **1** in Lettland (Dezember)
- **1** in Litauen (November)
- **1** in Polen (Dezember)
- **1** in Rumänien (Mai)
- **1** in Serbien (Juni)

28 TEILNEHMER

28 aus EU-Mitgliedstaaten

STÄRKUNG DER DURCHSETZUNG GESUNDHEITSPOLIZEILICHER UND PFLANZENSCHUTZRECHTLICHER EU-VORSCHRIFTEN

Inspektionen durch das Lebensmittel- und Veterinäramt, in deren Rahmen die Wirksamkeit der nationalen Kontrollsysteme für den gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Bereich (SPS) überprüft wird, tragen dazu bei, die ordnungsgemäße Umsetzung und Durchsetzung der SPS-Rechtsvorschriften in der EU zu gewährleisten. Jedes Jahr wird ein Inspektionsprogramm aufgelegt, in dem bestimmte Schwerpunkte und Länder festgelegt werden. Nach der Inspektion gibt das Lebensmittel- und Veterinäramt Empfehlungen heraus, wie Mängel zu beheben sind.

Die nationalen Behörden legen dem Lebensmittel- und Veterinäramt anschließend Pläne darüber vor, wie sie diese Empfehlungen umzusetzen gedenken. In Zusammenarbeit mit anderen Dienststellen der Kommission bewertet das Lebensmittel- und Veterinäramt die Pläne und überwacht ihre Umsetzung.

Schulungen und fachliche Unterstützung für Regierungsbeamte und Mitarbeiter der zuständigen Behörden unterstützen die Mitgliedstaaten bei der Erfüllung der EU-Anforderungen im Bereich SPS. Auf der Basis der Berichte des Lebensmittel- und Veterinäramts und der Gespräche mit den Behörden in den Empfängerländern werden Zielsetzungen festgelegt. Die Schulungen richten sich nach den Bedürfnissen dieser Länder. Auf Wunsch der zuständigen Behörden stehen die Schulungseinsätze unter Umständen auch Vertretern der Industrie und sonstigen Interessenvertretern offen.

Ziel dieser Veranstaltungen ist der Schutz von Tieren und Pflanzen in den Mitgliedstaaten vor Einschleppung, Auftreten oder Verbreitung von Schädlingen, Krankheiten und Krankheitserregern oder krankheitsverursachenden Organismen, sowie vor Zusatzstoffen, Kontaminanten, Toxinen oder krankheitsverursachenden Organismen in Lebensmitteln, Getränken oder Futtermitteln. Sie sollen außerdem die Gesundheit der Menschen in den Mitgliedstaaten vor durch Tiere, Pflanzen oder Derivate übertragenen Krankheiten sowie vor Einschleppung, Auftreten oder Verbreitung von Schädlingen schützen und den durch Schädlinge entstehenden Schaden verhindern oder begrenzen.

Bei den Schulungseinsätzen in den Mitgliedstaaten bewerten als solche benannte Experten die Umsetzung und Kontrolle der entsprechenden Maßnahmen durch Treffen mit Behörden und Besuche vor Ort. Sie unterstützen die Behörden bei der Erstellung von Plänen, die die Einhaltung der Vorschriften verbessern sollen, bei Informationsmaterialien und -kampagnen sowie Kontrollverfahren und Mechanismen. Die Intervalle zwischen den einzelnen Einsätzen in dem jeweiligen Mitgliedstaat erlauben den Behörden, das Gelernte in der Praxis umzusetzen.

Zudem stehen die Experten den Behörden zur Seite, indem sie ein Lernverfahren bieten und Schulungsunterlagen erstellen, deren Inhalte auf nationaler oder regionaler Ebene umzusetzen sind. In den Workshops werden ein Überblick und Erläuterungen zu den SPS-Standards in den entsprechenden Bereichen gegeben, insbesondere zu den Entwicklungen der jüngsten Zeit bei den EU-Rechtsvorschriften.

Das Ziel eines Schulungseinsatzes in Ungarn war die Sensibilisierung von Inspektoren für Probleme beim Tierschutz für Vieh während des Transports und der damit zusammenhängenden Abläufe. In diesem Zuge wurden die Behörden bei der Einrichtung eines Systems unterstützt, das die Einhaltung der Tierschutzanforderungen während des Transports bewertet, die einheitliche und wirksame Durchsetzung dieser Anforderungen gewährleistet und als Vorbereitung für das Inkrafttreten neuer EU-Meldevorschriften dient.

Ein Schulungseinsatz in Bulgarien legte den Schwerpunkt auf die Bewertung der benötigten technischen Unterstützung im Zusammenhang mit amtlichen Kontrollen für tierische Nebenprodukte aus Hinterhöfen, Rohmilch sowie auf Labormanagementsysteme für Lebens- und Futtermittel. Durch eine Reihe von insgesamt vier Einsätzen in Rumänien sollten den Behörden geeignete Mittel an die Hand gegeben werden, um die Einhaltung von Qualitätsanforderungen an Rohmilch zu gewährleisten.

Das Ziel bei sechs Einsätzen in Kroatien bestand darin, die Behörden bei der Entwicklung eines Strategie- und Aktionsplans zu unterstützen, mit dem Herausforderungen im Bereich Tiergesundheit und Tierschutz, Lebensmittelsicherheit und öffentliche Gesundheit angegangen werden sollten, die durch die schweren Überschwemmungen in Südosteuropa im Mai 2014 verursacht worden waren. Da sich die Überschwemmungsschäden bis nach Bosnien und Herzegowina und Serbien erstreckten, befasste man sich angesichts einer potenziellen grenzüberschreitenden Ausweitung der Probleme in vier der sechs Schulungseinsätze mit den betroffenen Gebieten beider Länder.

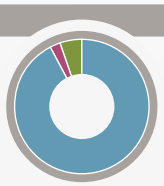
Ein weiterer Einsatz in Kroatien zielte darauf ab, den Behörden bei der Einrichtung eines umfassenden Systems zur Bewertung der Einhaltung von ABP-Kontrollanforderungen zu unterstützen und deren wirksame landesweite Durchsetzung zu gewährleisten.

3 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **2** zu Krankheiten bei Zootieren und zur Zoogenehmigung in Antwerpen (Juni, September)
- **1** zu Bienenkrankheiten in Prag (Mai)

119 TEILNEHMER

- **110** aus EU-Mitgliedstaaten
- **3** aus Kandidatenländern
- **6** aus EFTA-/EWR-Ländern



GESUNDHEIT UND KRANKHEITSPRÄVENTION BEI BIENEN UND ZOOTIEREN

Berichte von Mitgliedstaaten und Interessengruppen zeigen, dass ein Schulungsbedarf zu Krankheiten bei Bienen und Zootieren besteht. Kurse werden zu Veterinärkontrollen bei Honigbienen und Hummeln, für die Früherkennung von Bienenschädlingen und die Überwachung und Genehmigung von Zoos angeboten. Sie richten sich an nationale Beamte, die für Kontrollen bei Bienen und Zootieren sowie Zoogenehmigungen zuständig sind.

Die Kurse vermitteln ein klares Verständnis des aktuellen Stands bei einschlägigen Krankheiten und der damit zusammenhängenden Rechtsvorschriften. Dies soll eine ordnungsgemäße und harmonisierte Umsetzung der Rechtsvorschriften fördern, die Fähigkeit der Veterinärdienste bei der Vorbeugung dieser Krankheiten verbessern und bewährte Verfahren bei der Zoogenehmigung verbreiten.

Die Schulung zu Bienenkrankheiten behandelt die Anwendung der EU-Rechtsvorschriften für die Krankheits- und Schädlingskontrolle bei Bienen, insbesondere für den kleinen Beutenkäfer und Milben der Gattung Tropilaelaps. Zu den Themen gehören EU-Rechtsvorschriften für Honigbienen und Hummeln, die Beschreibung von Erregern und Krankheiten, die Überwachung, Planung und Sicherstellung von Ressourcen, Inspektionsvorschriften, Probenahmen in Bienenstöcken, Maßnahmen nach Seuchenausbrüchen sowie Rückverfolgbarkeit und Folgekontrollen.

In den Kursen befasst man sich außerdem mit internen und EU-weiten Meldungen, dem Informations- und Erfahrungsaustausch sowie Importkontrollen für innerhalb der EU gehandelte Bienen. Bei Exkursionen zu Bienenstöcken werden den Teilnehmern die praktischen Elemente von Inspektionen und Probenahmen vorgestellt.

Die Schulungen zu Krankheiten bei Zootieren und zu Zoogenehmigungsverfahren beleuchten die Anwendung der damit zusammenhängenden EU-Rechtsvorschriften, insbesondere derjenigen Vorschriften, die im Hinblick auf Zootiere und Genehmigungsverfahren für Stellen, Einrichtungen und Zentren relevant sind. Außerdem betrachtet werden die Krankheitsüberwachung und -prävention, einschließlich Tests bei exotischen Tieren und Impfungen gegen regulierte Krankheiten, die Überwachung von Jahresplänen zur Beobachtung von Zookrankheiten sowie die Identifizierung, Verbringung, Registrierung und Überwachung von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden für den Zoo.

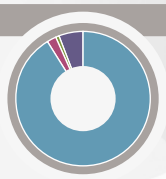
Zu den weiteren Themen gehören Maßnahmen im Anschluss an die Einfuhr von Tieren aus Drittländern, Rückverfolgbarkeit, die Verbringung von eingeführten Tieren von einem genehmigten Zoo in einen anderen, sowie von einem nicht genehmigten Zoo in einen genehmigten Zoo, und Quarantänemaßnahmen nach einer solchen Verbringung. Die Teilnehmer befassen sich auch mit internen und EU-weiten Meldungen und dem Informations- und Erfahrungsaustausch und besuchen Zoos, um die Inspektions- und Verwaltungsverfahren einschließlich der Funktionsweise und der Verwaltung von Quarantäneeinrichtungen zu beobachten.

6 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

- **2** in Athen (Mai, Juli)
- **2** in Trim (Juni, November)
- **1** in Riga (Oktober)
- **1** in Valencia (Dezember)

197 TEILNEHMER

- **180** aus EU-Mitgliedstaaten
- **4** aus Kandidatenländern
- **2** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **11** aus ENP-Ländern



LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, AROMASTOFFE UND ENZYME

Die zugelassenen Zusatzstoffe und ihre Verwendungsbedingungen sind in einer konsolidierten Liste der EU enthalten, die auf einem Klassifizierungssystem basiert. Im Zuge der Neubewertung von Zusatzstoffen halten Unternehmen und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Verfahren ein, für die genaue Daten entscheidend sind. Entsprechend überwachen die Mitgliedstaaten mit einer gemeinsamen Methodik den Verbrauch und die Verwendung von Zusatzstoffen und erstatten der Kommission Bericht über die Ergebnisse.

Die EU führt eine Neubewertung von Aromastoffen durch, in deren Rahmen sie Definitionen und Kennzeichnungspflichten eingeführt und eine Liste von Aromastoffen mit Verwendungsbedingungen und Spezifikationen erstellt hat. Die Vorschriften zu Raucharomen sehen ebenfalls die Aufstellung einer EU-weiten Liste vor.

Um eine Genehmigung für Lebensmittelenzyme zu erhalten, müssen die Antragsteller Risikobewertungsdaten vorlegen. Im Anschluss an eine Bewertung wird eine EU-Enzymliste erstellt. Bis dahin gelten die nationalen Bestimmungen. Enzyme unterliegen weiterhin den allgemeinen Kennzeichnungspflichten. Spezielle Kennzeichnungsbestimmungen gelten für als solche verkaufte Enzyme.

Ein gemeinsames Zulassungsverfahren für Zusatzstoffe, Enzyme und Aromastoffe legt die Prozesse zur Aktualisierung der Liste sowie die Antragsvoraussetzungen fest. Zum Zwecke einer Aktualisierung müssen die vorgeschlagenen Zwecke im Einklang mit den Verwendungsbedingungen sein. Die Beamten, die für das Risikomanagement in Bezug auf Zusatzstoffe, Aromastoffe und Enzyme sowie die Überprüfung von Herstellern und Nutzern verantwortlich sind, müssen diese Regelungen kennen, um Antragstellern, die eine Genehmigung von Stoffen oder Änderungen an ihren Verwendungsbedingungen oder Spezifikationen beantragen, Orientierungshilfen zu bieten.

Grundlage dieser Schulung sind die Schlussfolgerungen aus der 2012-2013 im gleichen Bereich durchgeführten Veranstaltung. Die Schulung deckt fünf Schwerpunkte ab. Bei dem ersten handelt es sich um die EU-Bestimmungen zu Lebensmittelzusatzstoffen, insbesondere die Liste der in der EU zugelassenen Zusatzstoffe, das Verständnis dieser Liste, die Interpretation der Kategorien und zusätzlichen Leitlinien, die Aktualisierung von Spezifikationen für Zusatzstoffe, das Neubewertungsprogramm für Zusatzstoffe und das Konzept von „Quantum satis“ sowie die Übertragung der Grundsätze. Auch die Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung von Zusatzstoffen durch die Mitgliedstaaten sowie Nitrit- und Nitratrückstände werden behandelt.

Der zweite Bereich sind die EU-Bestimmungen zu Lebensmittel-Aromastoffen, insbesondere die Liste der zugelassenen Aromastoffe, die speziellen Regelungen zu Raucharomen, die Kennzeichnung und die Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung von Aromastoffen durch die Mitgliedstaaten. Der dritte Bereich sind die EU-Bestimmungen zu Enzymen. Dazu gehört die Überprüfung von Kennzeichnungspflichten für Enzyme, ungeachtet dessen, ob sie für den Verkauf an die Endkunden bestimmt sind oder nicht.

Der vierte Bereich betrifft auf Zusatzstoffe, Aromastoffe und Enzyme anwendbare Aspekte. Dabei wird die Erstellung nationaler Kontrollpläne betrachtet, einschließlich der Priorisierung von Kontrollen, Informationen für Inspektoren, Anforderungen an amtliche Kontrolllabore und Informationen aus dem RASFF. Es werden praktische Beispiele für kritische Kontrollpunkte bei der Herstellung, Nutzung und Einfuhr, die Überprüfung von Kennzeichnungspflichten für Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln (ungeachtet dessen, ob diese für den Verkauf an Endverbraucher bestimmt sind oder nicht) und für die Überprüfung der von Lieferanten vorgelegten Spezifikationen gegeben.

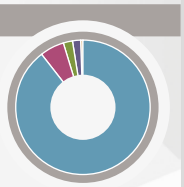
Bei dem fünften Bereich handelt es sich um das gemeinsame Zulassungsverfahren für Zusatzstoffe, Aromastoffe und Enzyme sowie die Maßnahmen zu seiner Umsetzung. Dazu gehören die für die Risikobewertung und das Risikomanagement benötigten Daten, praktische Leitlinien sowie die Grundsätze der Risikobewertung, einschließlich des gestaffelten Ansatzes zur Bewertung von Exposition und die Nutzung der Ansichten der EFSA.

6 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **2** in Venedig (April, Dezember)
- **2** in Krakau (Juni, November)
- **1** in Madrid (Juli)
- **1** in Trim (Oktober)

200 TEILNEHMER

- **179** aus EU-Mitgliedstaaten
- **12** aus Kandidatenländern
- **4** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **4** aus ENP-Ländern
- **1** aus anderen Drittländern



TIERARZNEIMITTEL-RÜCKSTÄNDE

Die Mitgliedstaaten erstellen nationale Rückstandsüberwachungspläne (NRMP) für bestimmte Gruppen von Rückständen in Tieren und Tierprodukten. Dabei berücksichtigen sie die erforderliche Anzahl und Häufigkeit der Probenahmen, die für den jeweiligen Rohstoff zu überwachenden Stoffe und die speziellen Regelungen für Milch, Eier, Honig, Kaninchen und Wild. Jeder Mitgliedstaat betraut eine Stelle mit der Koordination der Kontrollen. Diese Stelle arbeitet den NRMP aus, koordiniert die Überwachungstätigkeiten und die Sammlung von Informationen zwischen den verschiedenen Behörden und übermittelt den NRMP, die Ergebnisse und Einzelheiten zu Folgemaßnahmen einmal im Jahr an die Kommission.

Gezielte Probenahmen dienen der Feststellung einer rechtswidrigen Verwendung wachstumsfördernder Stoffe und der Überprüfung der Einhaltung der höchstzulässigen Rückstandsmengen (MRL) von aktiven Substanzen in Tierarzneimitteln (VMP), Pestiziden und Kontaminanten. Eine Nichteinhaltung der Vorschriften kann Untersuchungen im Herkunftsbetrieb, die Zurückhaltung von Tieren oder Tierkadavern, Keulung, intensivere Kontrollen oder die Erklärung von Produkten als ungeeignet für den menschlichen Verzehr zur Folge haben.

Die Schulung für nationale Beamte, die Rückstände von VMP in Lebensmitteln überwachen und NRMP erstellen und umsetzen, soll das Verständnis der EU-Rechtsvorschriften verbessern, um den Behörden die Einrichtung von Rückstandsüberwachungssystemen zu erleichtern.

Die Workshops geben einen Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der EU für die Einführung regulatorischer Grenzwerte bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Außerdem behandeln sie die Zulassung von VMP, Kontrollen des Vertriebs und der Verwendung von VMP sowie Verbote, bestimmte hormonelle Substanzen und Antibiotika zur Wachstumsförderung und in der Herstellung zu verwenden. Zu den weiteren Themen gehören die Verwendung von Arzneistoffe enthaltenden Futtermitteln, die höchstmöglichen Mengen an Kokzidiostatika oder Histomonostatika, die in Futtermittel für Nichtzieltierarten verschleppt werden, die Verwendung von VMP laut der Kaskadenregelung, die Verwendung von VMP bei Equidae und MRL für Biozide und Pestizide in Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Weitere analysebezogene Themen sind die Zulassung der Überwachungslabors, die Bewertung der analytischen Methoden, die Interpretation der Ergebnisse und Aktionsgrenzwerte.

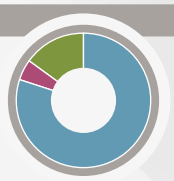
Die Arbeit zu Rückstandsüberwachungsplänen und den rechtlichen Voraussetzungen für die Rückstandsüberwachung und -kontrolle beinhaltet die Strukturen der nationalen Kontrollsysteme und die praktischen Aspekte der Überwachung. Dazu gehören die Ausgestaltung der Pläne sowie Anzahl und Häufigkeit der Probenahmen, Selbstüberwachung durch die Betreiber und deren Mitverantwortung, Zufallsprobenahmen, zielgerichtete Probenahmen und Probenahmen bei Verdachtsfällen, Übersichten der Ergebnisse und Nichteinhaltung. Maßnahmen bei Zuwiderhandlung, Folgemaßnahmen, Einfuhren aus Drittländern und Zuwiderhandlungen, die im Rahmen des nationalen Strafrechts aufgedeckt werden, werden ebenfalls behandelt.

1 VIERTÄGIGER WORKSHOP

1 zur chemischen Risikobewertung in Lebensmitteln in Lissabon (November)

20 TEILNEHMER

16 aus EU-Mitgliedstaaten
1 aus Kandidatenländern
3 aus EFTA-/EWR-Ländern



PRINZIPIEN UND METHODEN DER RISIKOBEWERTUNG BEI DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

In einem Bericht der EFSA über Schulungen zur Risikobewertung in der Lebensmittelsicherheit von 2009 wurde der Bedarf an zusätzlichen Schulungen zu den Grundsätzen und Methoden der Lebensmittelrisikobewertung für Wissenschaftler der nationalen Behörden dargelegt. Es wurde empfohlen, solche Schulungen im Rahmen von BTSF durchzuführen. Eine EFSA-Arbeitsgruppe, die Spezifikationen für Schulungen entwickelte, kam anschließend zu dem Schluss, dass die Kurse zur Harmonisierung der Risikomanagementansätze beitragen und bei der Bewertung der Mitgliedstaaten untereinander vertrauensbildend wirken sollten.

Auch die Strategie zur Zusammenarbeit und Vernetzung der EFSA und die Wissenschaftsstrategie der EFSA für 2012-2016 fordern Schulungen zur Risikobewertung in der Lebensmittelsicherheit. Der EFSA-Beirat betont die Notwendigkeit, in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten Schulungen zum Thema langfristige Risikobewertung für Experten aus verschiedenen Bereichen der Lebensmittelsicherheit zu entwickeln. Diese Schulungen sollen in erster Linie praktisch ausgerichtet sein und sich auf Fallstudien stützen.

Alle Workshops geben eine Einführung in die Risikobewertung in der Lebensmittelsicherheit. Dabei werden die drei Säulen der Risikoanalyse, die rechtlichen Rahmenbedingungen auf EU-Ebene und international, die grundlegenden Maßnahmen, die wichtigsten Entwicklungen bei der wissenschaftlichen Risikobewertung, die Schlüsselkonzepte und die Terminologie behandelt. Sie stellen außerdem die Risikobewertung in dem speziellen Bereich vor, mit dem sich der jeweilige Workshop befasst.

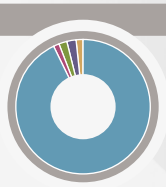
Die Workshops zur chemischen Risikoanalyse behandeln die Feststellung und Beschreibung der Gefahren, einschließlich grundlegender toxikologischer Konzepte und Endpunkte in Studien zur Toxizität, die Beschreibung von Risiken und die Festlegung der höchstzulässigen Rückstandsmengen. Die Arbeit zur Expositionsbewertung konzentriert sich auf die Aufnahme durch Lebensmittelkonsum, die Erhebung von Daten zum Konsum und zum chemischen Vorkommen und die Abschätzungen der Exposition.

7 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

- **3** in Riga (Mai, Juni, September)
- **2** in Cardiff (Juli, Oktober)
- **2** in Padua (November, Dezember)

210 TEILNEHMER

- **195** aus EU-Mitgliedstaaten
- **3** aus Kandidatenländern
- **4** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **5** aus ENP-Ländern
- **3** aus anderen Drittländern



NOTFALLPLANUNG UND TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG

Anfang der 2000er Jahre war die EU mit Ausbrüchen von Tierkrankheiten wie der Maul- und Klauenseuche, der klassischen Schweinepest und der Vogelgrippe konfrontiert. Diese wurden durch das Keulen einer großen Zahl von Tieren eingedämmt oder getilgt. Dies ist kostspielig und wirft ethische Fragen auf.

Um die sozioökonomischen Auswirkungen und die Folgen für die öffentliche Gesundheit zu minimieren und die Chancen einer Tilgung zu erhöhen, sind die Früherkennung und die Reaktion auf solche Notfälle unerlässlich. Notfallplanung und Notfallbereitschaft spielen dabei eine zentrale Rolle.

In Schulungen für Mitarbeiter von Veterinärdiensten werden die Voraussetzungen für die Prävention, Überwachung und Notfallplanung sowie bewährte Verfahren für die Notfallsteuerung und Anwendung von Notfallplänen behandelt. Dadurch soll ein gemeinsames Verständnis der Instrumente, die der Bekämpfung neu auftretender Tierkrankheiten dienen, vermittelt werden. Ferner soll die Fähigkeit der Veterinärdienste, vor solchen Krankheiten zu schützen, gestärkt und ein Vergleich zwischen nationalen Notfallplänen ermöglicht werden, um bewährte Verfahren zu ermitteln.

Zu den behandelten Themen gehören die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zu Ausbrüchen von Tierseuchen und neu auftretenden Krankheiten, Notfallbereitschaft, Notfallplanung, Untersuchung von Verdachtsfällen, die bei Seuchenausbrüchen zu ergreifenden Maßnahmen (einschließlich der tierschutzgerechten Tötung), Vorbeugungsmaßnahmen, Biosicherheit, die Verwaltung der Verbringung von Tieren und die Zulassung. Weitere Themen sind die Überwachung, Meldungen und Informationsaustausch auf nationaler und EU-Ebene, die Koordinierung zwischen öffentlichen Gesundheitsdiensten und Veterinärgesundheitsdiensten, zwischen Mitgliedstaaten und mit Drittländern sowie die Anwendung, Analyse und Aktualisierung von Notfallplänen.

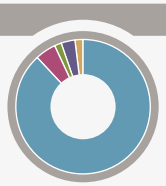
Potenzielle Auswirkungen der Entwicklungen bei den Rechtsvorschriften in Bezug auf Aspekte wie Notfallplanung und Simulationsübungen werden erörtert. Die Teilnehmer führen szenariobasierte Simulationsübungen durch, für die ihnen verschiedene Aufgaben in Rahmen der Seuchenbekämpfung zugewiesen werden. Dabei arbeiten sie örtlich getrennt voneinander und kommunizieren aus der Ferne. Die Schulungen umfassen zudem Exkursionen, um die praktischen Elemente der Notfallplanung vorzustellen.

4 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **2** in Utrecht (Juni, September)
- **1** in Ljubljana (November)
- **1** in Lissabon (November)

118 TEILNEHMER

- **104** aus EU-Mitgliedstaaten
- **6** aus Kandidatenländern
- **2** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **4** aus ENP-Ländern
- **2** aus anderen Drittländern



VERHÜTUNG, BEKÄMPFUNG UND TILGUNG VON TRANSMISSIBLEN SPONGIFORMEN ENZEPHALOPATHIEN

Die Maßnahmen der EU zum Schutz von Menschen und Tieren vor transmissiblen spongiformen Enzephalopathien (TSE) sind in einem konsolidierten Rahmen vereinigt, der regelmäßig auf der Grundlage wissenschaftlicher Empfehlungen und internationaler Standards bewertet und aktualisiert wird.

Darin sind Maßnahmen enthalten, die sich gegen sämtliche Gesundheitsrisiken der TSE richten. Außerdem regelt dieser Rahmen die gesamte Herstellung und Vermarktung von Tieren und Derivaten und beinhaltet Regeln für die Überwachung von Rindern, Schafen und Ziegen, die Beseitigung spezifizierten Risikomaterials und das Verbot bestimmter Futtermittel. Er legt außerdem die Tilgungsregelungen und -vorschriften sowie Kriterien und Kategorien für die Klassifizierung von Ländern anhand ihres TSE-Status fest.

Die Schulungen für nationale Beamte, die TSE-Kontrollen planen und durchführen, und Labormitarbeiter, die in der TSE-Analyse tätig sind, legen ihren Schwerpunkt auf die Umsetzung und Kontrolle von risikomindernden Maßnahmen und die Probleme, die in diesem Bereich auftreten. Damit sollen Behörden besser für die Überprüfung der Einhaltung von Vorschriften gerüstet werden.

Die Kurse behandeln die EU-Bestimmungen zur Vorbeugung, Eindämmung und Tilgung von TSE, einschließlich des Verbots der Verwendung von Knochenmaterial von Wiederkäuern bei der Herstellung von Separatorenfleisch sowie Tilgungsmaßnahmen. Außerdem werden Zuchtprogramme zur Diffusion der genetischen Resistenz gegen die klassische Traberkrankheit bei Schafen sowie Marketing, Einfuhren und Ausfuhren betrachtet.

Zu den weiteren Themen gehören die Anwendung der EU-Bestimmungen in Bezug auf die Kontrolle des Verfütterungsverbots, die Beseitigung spezifizierten Risikomaterials sowie Überwachungsprogramme, einschließlich Prüftechniken und -protokolle. Außerdem werden praktische Lehrgänge zu Probenahmen bei Futtermitteln und zum TSE-Test angeboten.

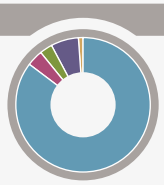
5 DREITÄGIGE WORKSHOPS

3 Schulungseinheiten zu Bewertung und Zulassung von PSM in Budapest (Februar, Mai, Juni)

2 Schulungseinheiten zu Kontrolle der Verwendung und der Vermarktung von PSM in Valencia (Januar, März)

197 TEILNEHMER

168 aus EU-Mitgliedstaaten
8 aus Kandidatenländern
6 aus EFTA-/EWR-Ländern
13 aus ENP-Ländern
2 aus anderen Drittländern



PFLANZENSCHUTZMITTEL

Aktive Substanzen, die in Pflanzenschutzmitteln (PSM) in der EU verwendet werden dürfen, werden in Anhang I der Richtlinie 91/414/EWG aufgeführt. Die nationalen Behörden müssen sicherstellen, dass die in ihrem Land verwendeten Substanzen die Bedingungen für eine Aufnahme in diese Liste erfüllen. Die Neubewertung der nationalen Zulassungen erfordert eine Zusammenarbeit, unter anderem durch Workshops, und soll zur Schaffung eines harmonisierten Zulassungssystems führen, das auf der Einteilung der EU in geografische Genehmigungsbereiche beruht.

Die Mitgliedstaaten müssen prüfen, dass die Pflanzenschutzmittel in Einklang mit dem EU-Recht angewendet werden und auf den Markt gelangen, um Arbeitskräfte, Verbraucher und Umwelt zu schützen. Dennoch setzen sich der illegale Handel und die illegale Verwendung von Pflanzenschutzmitteln fort. Schulungen sollen dem entgegenwirken, während gleichzeitig ein harmonisierter Ansatz für Kontrollen entwickelt wird.

In den Workshops zu Bewertung und Zulassung werden die Verwaltungsverfahren und wissenschaftlichen Grundsätze für die Überprüfung der Einhaltung von Vorschriften vorgestellt. Dadurch soll den Teilnehmern ermöglicht werden, anhand von Beispielen aus der Praxis daran zu arbeiten, Arbeitsrückstände zu verringern und die Arbeitsteilung zwischen den Mitgliedstaaten zu stärken. Sie bewerten den Risikorahmenansatz, um seine Anwendbarkeit zu überprüfen, und versuchen, Zonensysteme weiterzuentwickeln. Dies soll zur Einrichtung eines Programms, das die zu beurteilenden Substanzen, eindeutige Kriterien und Leitlinien für diese Beurteilung ermittelt, zur Bereitstellung von Schulungen, Beratung und fachlicher Unterstützung sowie zur Bewertung der Schulungsergebnisse führen.

In den Schulungen zur Verwendungskontrolle und Vermarktung werden die einschlägigen gesetzlichen Rahmenbedingungen der EU, damit zusammenhängende Umwelt- und Gesundheitsbestimmungen, nationale Kontrollsysteme und -aktivitäten, die Zusammenarbeit mit Behörden in ähnlichen Bereichen sowie Zuwiderhandlungen und deren Verfolgung nach nationalem Strafrecht betrachtet. Im Ergebnis sollen bestimmte Mitgliedstaaten ermittelt werden, die sich für Fallstudien eignen, Kriterien für die Planung von Kontrollen und die Überwachung ihrer Wirksamkeit untersucht und Schulungen, Beratung und fachliche Unterstützung gegeben werden. Arbeitsgruppen prüfen die Kontrollsysteme und -methoden der Mitgliedstaaten und ermitteln Schwächen und Verbesserungsmöglichkeiten. Dies sollte zu Folge-Workshops führen, in denen Punkte behandelt werden, welche einer genaueren Betrachtung bedürfen.

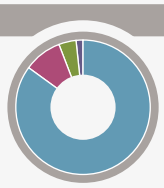
Neue EU-basierte Programme

5 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

- **1** in Lyon (Juni)
- **2** in München (Juni, Dezember)
- **1** in Warschau (Oktober)
- **1** in Lissabon (November)

141 TEILNEHMER

- **120** aus EU-Mitgliedstaaten
- **13** aus Kandidatenländern
- **6** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **2** aus ENP-Ländern



IDENTIFIZIERUNG, REGISTRIERUNG UND RÜCKVERFOLGBARKEIT VON TIEREN

Im Laufe des letzten Jahrzehnts wurden die EU-Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung und Registrierung von Tieren geändert. Auch wenn sie nicht neu sind, wurden einige damit im Zusammenhang stehende Bestimmungen der für den Handel mit lebenden Tieren innerhalb der EU geltenden Regelungen erst nach und nach umgesetzt.

Die externe Bewertung der EU-Politik zur Tiergesundheit hebt hervor, dass es notwendig ist, den Handel mit lebenden Tieren innerhalb der EU zu vereinfachen. In der EU-Strategie zur Tiergesundheit werden die Rückverfolgbarkeit von Tieren, die moderne Technik und die Kompatibilität der Systeme als Prioritäten zur Förderung des Binnenmarktes betrachtet, die die EU in die Lage versetzen, sich gegen Gefahren für die Tiergesundheit und die Lebensmittelsicherheit zu schützen und auf diese zu reagieren. Zu diesem Zweck hat die EU Maßnahmen wie etwa die Pflicht einer elektronischen Kennzeichnung von Pferden und Schafen, die Kompatibilität der Rinder-Datenbanken und die Weiterentwicklung von TRACES und der elektronischen Zertifizierung ergriffen.

Im Vorschlag für eine neue EU-Regelung zur Tiergesundheit und im zukünftigen Vorschlag für die Einführung einer freiwilligen elektronischen Kennzeichnung für Rinder werden diese Grundsätze unterstützt. Dies sollte zu Änderungen bei der Meldung und Registrierung der Verbringung von Tieren führen, die Verfahren vereinfachen und die Rückverfolgbarkeit verbessern. Der Pferdefleischskandal hat deutlich gemacht, dass die Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen entlang der Lebensmittelkette hierzu notwendig ist und die Mitarbeiter der nationalen Kontrollbehörden durch Schulungen auf dem aktuellen Stand der Entwicklungen gehalten werden sollten.

Zu den Themen, die behandelt werden, gehören die wichtigsten EU-Regelungen für die Kennzeichnung und Registrierung von Tieren, Abweichungen von diesen Regelungen, einschließlich der Logik hinter ihnen, die Bedingungen, Auswirkungen und der Nutzen sowie die Besonderheiten einer elektronischen Kennzeichnung für registrierte Pferde. Ebenfalls behandelt werden die Anforderungen und bewährten Verfahren für die Gestaltung, den Betrieb und die Vernetzung nationaler Datenbanken und relevante Elemente aus damit zusammenhängenden Richtlinien für den Handel innerhalb der EU, insbesondere auf Märkten, Sammelstellen und bei Händlern.

In den Kursen werden zudem die Unterschiede zwischen den Anforderungen, den Merkmalen und der Ausbreitung verschiedener Arten sowie zwischen Zucht- und Schlachttieren, die Voraussetzungen für Veterinärkontrollen in den horizontalen Rechtsvorschriften, die Funktion von TRACES und der künftige Rechtsrahmen betrachtet. Zu den weiteren Themen gehören die Funktion von Identifizierung, Registrierung und Rückverfolgbarkeit beim Tierschutz und bei der Lebensmittelsicherheit und die Gewährleistung einer schnellen Reaktion, künftige Entwicklungen in den EU-Rechtsvorschriften zur Tiergesundheit und ihre Folgen und ihr Verhältnis zu Cross-Compliance-Regelungen für EU-Agrarzahlungen.

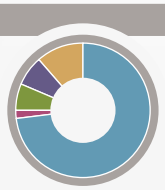
Exkursionen zu EU-Sammelstellen, Händlern, Rangierbahnhöfen oder Märkten und Betrieben, Schlachthöfen oder nationalen Kennzeichnungsdatenbanken finden statt, um Elemente der Inspektions- und Verwaltungsverfahren vorzustellen.

4 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

2 in Lissabon (Mai, Juni)
2 in Tallinn (September, Oktober)

97 TEILNEHMER

71 aus EU-Mitgliedstaaten
2 aus Kandidatenländern
6 aus EFTA-/EWR-Ländern
7 aus ENP-Ländern
11 aus anderen Drittländern



NEUE UND NEU AUFTRETENDE PFLANZENGESUNDHEITSRISIKEN

Für die Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit der Landwirtschaft, des Gartenbaus und der Forstwirtschaft benötigt man gesunde Pflanzen, Samen und Saat- und Pflanzgut. Außerdem ist die Pflanzengesundheit wesentlich für den Erhalt der Wälder, Landschaften und Ökosysteme der EU. Schädlinge von anderen Kontinenten haben selten natürliche Feinde in Europa und können andere Arten infizieren, sich verbreiten, die Erträge schmälern und die Kosten der Produktion und Kontrolle in die Höhe treiben.

Die jüngsten Ausbrüche von Seuchen und das sich verändernde Handelsgefüge bringen neue und neu auftretende Risiken zutage. Vorschläge für eine neue EU-Pflanzenschutzregelung enthalten Bestimmungen für eine Notfallplanung, für Simulationsübungen zu neuen und neu auftretenden Risiken, für eine obligatorische Überwachung prioritärer Organismen sowie für mehrjährige Untersuchungsprogramme.

In der Schulung für Beamte, die für die Planung und Koordinierung von Kontrollen zuständig sind, und für die Inspektoren vor Ort liegt der Schwerpunkt auf der Überwachung dieser Risiken und der Verhinderung der Einfuhr in die EU und einer Ausbreitung der Krankheit. Damit sollen die Kenntnisse in diesem Bereich verbessert, ein allgemeines Verständnis der Situation vermittelt, Fähigkeiten und bewährte Verfahren weiterentwickelt und einheitliche Ansätze sichergestellt werden, um Risiken zu erkennen und auf sie zu reagieren. Die Schulung soll außerdem das Bewusstsein für die einschlägigen Rechtsvorschriften und internationalen Standards und für die Funktion der zuständigen Behörden, EU-Einrichtungen und internationalen Stellen stärken.

Zu den Themen gehören neue und neu auftretende Risiken für die Pflanzengesundheit durch Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau sowie neue und neu auftretende Schadorganismen, einschließlich ihrer Beschreibung und Methoden, um sie zu erkennen. Einschlägige internationale Standards und EU-Rechtsvorschriften, darunter auch die vorgeschlagenen Änderungen der EU-Pflanzenschutzregelung, werden behandelt.

Die Teilnehmer untersuchen Datenquellen, unter anderem das Meldungs- und Frühwarnsystem für Pflanzengesundheit (EUROPHYT) der Kommission, die Warnliste der Pflanzenschutz-Organisation für Europa und den Mittelmeerraum (EPPO), TRACES und Meldungen von Ausbrüchen. In der Schulung befasst man sich auch mit Überwachungskontrollen und Überwachungsstrategien sowie Programmen, die der Erkennung neuer und neu auftretender Risiken dienen.

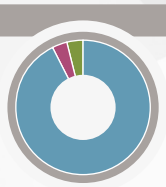
Die Reaktionen der EU auf neue und neu auftretende Risiken werden behandelt, darunter auch die Rolle der nationalen Pflanzenschutz-Organisationen, der Kommission und des Ständigen Ausschusses für Pflanzengesundheit, der EPPO und der EFSA. Auch nationale Reaktionen werden angesprochen, einschließlich der Einleitung, Risikobewertung, Meldung, Kontrollmaßnahmen wie Tilgung und Eindämmung sowie Überprüfungen der Kontrollsysteme, insbesondere in Bezug auf den Binnenverkehr und die Einfuhr. Die Schulungen beinhalten auch Exkursionen zu den relevanten Standorten.

3 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **1** zu Primärerzeugung im Hinblick auf an Land lebende Haustiere und abgeleitete Erzeugnisse in Trim (November)
- **1** zu Primärerzeugung im Hinblick auf Wassertiere und abgeleitete Erzeugnisse in Venedig/Udine (Oktober)
- **1** zu Primärerzeugung im Hinblick auf Pflanzenerzeugnisse in Valencia (November)

83 TEILNEHMER

- **77** aus EU-Mitgliedstaaten
- **3** aus Kandidatenländern
- **3** aus EFTA-/EWR-Ländern



LEBENSMITTELHYGIENE BEI DER PRIMÄRERZEUGUNG

Bestimmte EU-Maßnahmen zur Sicherstellung hoher Hygienestandards bei der Produktion von Lebensmitteln und ordnungsgemäßer Lebensmittelkontrollen gelten für alle Lebensmittelbetriebe und betreffen die gesamte Lebensmittelkette, während andere für die Kontrollbehörden gelten. Dieser Ansatz basiert eher auf Zielsetzungen als auf ausführlichen Anforderungen.

In einem Bericht der Kommission aus dem Jahr 2009 werden die Probleme in den Mitgliedstaaten hervorgehoben, bestimmte Hygieneziele auszulegen und Aufzeichnungen zu führen, und es wird auf fehlende Orientierungshilfen für Produzenten in der Primärerzeugung verwiesen. Die EU hat gemeinsam mit den Mitgliedstaaten Leitliniendokumente erstellt, in denen erläutert wird, wie komplexere Anforderungen erfüllt werden können. Zudem wurden Leitfäden von verschiedenen Lebensmittelsektoren auf nationaler und EU-Ebene erstellt. Die Situation wird regelmäßig überprüft, insbesondere mithilfe von Missionen des FVO. Wenngleich die Leitfäden die Hersteller bei der Erfüllung ihrer Pflichten unterstützen, bestehen nach wie vor Schwierigkeiten.

Die Schulungen für Beamte, die mit Planungen und Kontrollen betraut sind, und Inspektoren vor Ort, die Hygienekontrollen in der Primärerzeugung durchführen, sollen die Teilnehmer sensibilisieren, ein allgemeines Verständnis der Regelungen fördern und bewährte Verfahren verbreiten, um praktische Lösungen für Probleme zu finden.

Alle Kurse behandeln die EU-Bestimmungen für die allgemeine Hygiene und Kontrollen bei Lebensmittelbetrieben in ihren jeweiligen Bereichen sowie die Zulassungsanforderungen für Betriebe, die auf der Ebene der Primärerzeugung tätig sind. Ferner umfassen sie die Risikobewältigung bei der Primärerzeugung und damit verbundenen Abläufen, das Führen von Aufzeichnungen, Flexibilitätsbestimmungen, die Verwendung von praktischen Leitfäden zu bewährten Hygieneverfahren auf nationaler und EU-Ebene, Probenahmeverfahren, analytische Ergebnisse und spezialisierte Inspektionsverfahren.

Zu den weiteren Themen in allen Kursen gehören die Vorbereitung und Durchführung von Audits, die Sammlung von Nachweisen, die Zusammenstellung von Erkenntnissen und Schlussfolgerungen, die Formulierung von Empfehlungen, das Berichtswesen, Folgemaßnahmen sowie die Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Schritten. Die Teilnehmer besuchen Lebensmittelbetriebe, die auf der Ebene der Primärerzeugung tätig sind, und gegebenenfalls Höfe, die Landtiere halten, Wassertiere züchten, Pflanzen anbauen oder abgeleitete Primärerzeugnisse herstellen.

Zu den Themen der Workshops zu Primärerzeugung im Hinblick auf Land- und Wassertiere und abgeleitete Erzeugnisse gehören die Nutzung von VMP und Futtermittelzusatzstoffen sowie die Rückverfolgbarkeit, Vorbereitung, Lagerung und Verwendung von Futtermitteln und die Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu. Die Workshops behandeln ebenfalls Maßnahmen zur Vermeidung einer Ausbreitung von Krankheiten auf den Menschen durch Lebensmittel. In den Workshops zu Landtieren werden außerdem die Sauberkeit von Schlacht- und Nutztieren und die Vorschriften für die Milcherzeugung und den Umgang mit Eiern angesprochen, während in den Workshops zu Wassertieren die Vorschriften für Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln betrachtet werden.

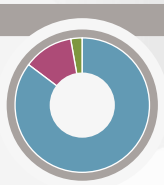
Die Workshops zu Primärerzeugung im Hinblick auf Pflanzenerzeugnisse umfassen die Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden, die Abfallentsorgung und Maßnahmen zur Verhinderung schlechter landwirtschaftlicher Verfahren und von Krankheiten durch kontaminierte Lebensmittel. Sie prüfen außerdem Möglichkeiten, wie die hygienische Herstellung, Verpackung und Lagerung sowie der hygienische Umgang und Transport von Lebensmitteln gewährleistet werden können.

5 FÜNFTÄGIGE WORKSHOPS

- **1** in Parma (Juli)
- **1** in Coimbra (September)
- **1** in Vilnius (Oktober)
- **1** in Graz (November)
- **1** in Barcelona (Dezember)

150 TEILNEHMER

- **128** aus EU-Mitgliedstaaten
- **18** aus Kandidatenländern
- **4** aus EFTA-/EWR-Ländern



LEBENSMITTELHYGIENE UND FLEXIBILITÄT

Mittels Flexibilitätsbestimmungen können die EU-Hygieneregelungen an die Bedürfnisse der Unternehmen angepasst werden, um die lokale Herstellung traditioneller Lebensmittel zu fördern. Sie sehen Abweichungen, Ausnahmen zu oder Anpassungen von Anforderungen vor oder streichen Tätigkeiten aus dem Anwendungsbereich des Hygienepakets. Um die Flexibilitätsbestimmungen anzuwenden, erlassen die Mitgliedstaaten üblicherweise nationale Maßnahmen und melden diese der Kommission und anderen Mitgliedstaaten im Stadium des Entwurfs, damit sie sich dazu äußern können.

Aus einem Bericht der Kommission aus dem Jahr 2009 ergab sich, dass die Mitgliedstaaten und Interessenvertreter der Ansicht waren, dass diese Bestimmungen den Anforderungen gerecht werden. Allerdings deuten Meldungen zu nationalen Maßnahmen und Rückmeldungen von Unternehmen darauf hin, dass die Mitgliedstaaten sie nicht voll ausschöpfen. Die Situation wird regelmäßig überprüft, insbesondere mithilfe von Einsätzen des FVO. Wenngleich Fortschritte erzielt wurden, haben Sondierungsbesuche Schwierigkeiten bei der Anwendung der Flexibilitätsbestimmungen ergeben.

Die Kommission und die Mitgliedstaaten haben zwei Leitliniendokumente erstellt, um das Verständnis der Flexibilitätsbestimmungen zu vertiefen und ihre Verwendung zu verbessern. Die Schulungen für Beamte, die mit der Planung von Kontrollen betraut sind, und Inspektoren, die diese Kontrollen durchführen, sollten hierzu beitragen, bewährte Verfahren in Bezug auf die Bestimmungen verbreiten und Flexibilitätsansätze harmonisieren.

Die Workshops bieten unter anderem einen allgemeinen Überblick und Erläuterungen zum Konzept der Flexibilität im Rahmen der Hygienevorschriften, zu aus dem Anwendungsbereich der Hygieneregelungen ausgenommenen Tätigkeiten und zum Grad an Flexibilität bezüglich der Umsetzung der auf HACCP basierenden Verfahren. Auch die Nutzung der Flexibilitätsmaßnahmen, um weiterhin traditionelle Methoden zur Lebensmittelherstellung nutzen zu können und den Erfordernissen von Lebensmittelbetrieben in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen, werden behandelt.

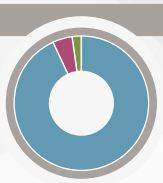
Zu den weiteren Themen gehören der Anwendungsbereich der Flexibilitätsbestimmungen hinsichtlich der Herstellung von Lebensmitteln mit traditionellen Merkmalen und der Umsetzung mikrobiologischer Kriterien sowie die Bewertung der Umsetzung der Flexibilitätsbestimmungen durch die zuständigen Behörden. Die Schulungen befassen sich außerdem mit nationalen Maßnahmen und dem Meldeverfahren und beinhalten den Erfahrungsaustausch zu in den jeweiligen Ländern genutzten Flexibilitätsansätzen und mindestens zwei Exkursionen zu Einrichtungen, die von diesen Flexibilitätsbestimmungen profitieren.

5 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **2** zu Untersuchungs- und Kontrollverfahren zur Aufdeckung von Lebensmittelbetrug in Rom (Mai, September)
- **2** zu elektronischem Handel mit Lebensmitteln in Madrid (Juni, November)
- **1** zu elektronischem Handel mit Lebensmitteln in Prag (Oktober)

147 TEILNEHMER

- **137** aus EU-Mitgliedstaaten
- **7** aus Kandidatenländern
- **3** aus EFTA-/EWR-Ländern



NEUE UNTERSUCHUNGSVERFAHREN FÜR AMTLICHE KONTROLLEN INNERHALB DER LEBENSMITTELKETTE

Lebensmittelbetrug ist die absichtliche Verletzung der gesetzlichen Vorschriften zu Produktion, Verarbeitung, Vertrieb oder Vermarktung und beeinträchtigt die Sicherheit, Qualität, Zusammensetzung oder Präsentation. Der steigende Konsum aufgrund der anwachsenden Weltbevölkerung, der diversifizierte Verbrauch und steigende Rohstoffpreise machen den Betrug zu einem lukrativen Geschäft, dessen Aufdeckung überdies durch den freien Warenverkehr und den elektronische Handel erschwert wird. Lebensmittelbetrug kann opportunistisch sein, zur Geschäftsstrategie gehören oder ein organisiertes Verbrechen sein.

Lebensmittelbetrug betrifft die gesamte Lebensmittelkette, schädigt seriöse Produzenten und stellt auch eine wirtschaftliche Bedrohung und eine Umweltgefahr dar. Verbraucher, die gefälschte Nahrungsmittel und Getränke kaufen, setzen ihre Gesundheit aufs Spiel, weil solche Erzeugnisse weder Qualitäts- noch Hygienestandards entsprechen.

Traditionelle Verfahren reichen nicht immer aus, um den Internethandel zu kontrollieren und Betrugsfälle aufzuklären, und die Anzahl der Produkte, die den Vorschriften nicht entsprechen, steigt. Händler im Internet sind nicht immer registriert oder geben keine korrekten Kontaktdaten an. Die EU verfolgt das Ziel, die Kontrollen zu verschärfen und die Zusammenarbeit zwischen den Behörden zu verbessern. Die Schulungen für Beamte, die mit der Planung und Organisation von Kontrollen betraut sind, sowie für Inspektoren sollten die Kenntnisse über Methoden zur Aufdeckung von Betrugsfällen und zu Kontrollen des elektronischen Handels verbessern.

In den Kursen zu Untersuchungs- und Kontrollverfahren zur Aufdeckung von Lebensmittelbetrug werden zunächst die Unterschiede zwischen Inspektionen und Untersuchungen betrachtet. Dazu gehören die Vorschriften für die Lebensmittelkontrolle und ihre Verwendung bei der Untersuchung von Betrugsfällen, mit Lebensmitteln zusammenhängende strafrechtliche Vorschriften, Merkmale von Untersuchungen und unangekündigten Kontrollen. Außerdem werden die Planung von Lebensmittelbetrug, einschließlich der Untersuchungen zu bestimmten Produkten, monatlich stattfindende Kampagnen auf der Grundlage vorheriger Ergebnisse und Schwächen bei der Kontrolle sowie Gesetzeslücken bei bestimmten Herstellungsarten behandelt.

Zu den weiteren Inhalten der Kurse gehören Simulationen von Warenkontrollen, die Nutzung von Befragungstechniken, die Sammlung von Unterlagen, darunter Nachweise in Form von Foto- und Videomaterialien, Simulationen von Gerichtsverfahren und aus Fällen der jüngsten Zeit gezogene Erkenntnisse. Auch die Kontrolle von Berichten und Rückverfolgbarkeitsdokumenten, die Sammlung von Informationen von Behörden und Quellen wie etwa Verbrauchern und Hinweisgebern sowie Folgemaßnahmen nach Untersuchungen werden behandelt.

Die Kurse zum elektronischen Lebensmittelhandel befassen sich unter anderem mit den rechtlichen Voraussetzungen für Lebensmittelbetriebe, die im Internet tätig sind, den Zulassungs- und Identifikationsauflagen für elektronische Händler in der EU, den technischen Grundlagen des Internets und Verfahren zur Identifizierung von Servern, Computern und Händlern. Zudem werden die rechtlichen Voraussetzungen für die Internetkontrolle, Verkäuferrechte, Hardware- und Software-Anforderungen, die gerichtsfeste Dokumentation und anonyme Bestell- und Bezahlverfahren, das Finden von Händlern in bestimmten Rechtsordnungen und das Schließen von Websites behandelt.

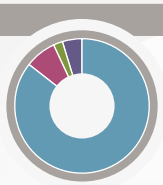
Zu den weiteren Themen gehören die Einrichtung von Spezialeinheiten, die Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden, Händler-, Hersteller- und Verbraucherorganisationen und Verkaufsplattformen sowie Informationen für Händler zu den rechtlichen Voraussetzungen und Informationen für Verbraucher zur Risikominimierung. Auch der Umgang mit Dritten wie Kreditkartenunternehmen, Registrierungsstellen für Hosts und Domains, ISO-Normen und künftige Entwicklungen bei Online-Untersuchungen werden behandelt.

3 DREITÄGIGE WORKSHOPS

- **1** zur Stärkung der Zusammenarbeit zwischen EU-Mitgliedstaaten und Drittländern über das RASFF in Trim (Juni)
- **1** zur besseren Nutzung von RASFF und erfolgreichen Umsetzung von iRASFF in Prag (September),
- **1** zur besseren Nutzung von RASFF und erfolgreichen Umsetzung von iRASFF in Athen (November)

133 TEILNEHMER

- **114** aus EU-Mitgliedstaaten
- **10** aus Kandidatenländern
- **3** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **6** aus ENP-Ländern



SCHNELLWARNSYSTEM FÜR LEBENSMITTEL UND FUTTERMITTEL

Das Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) ist ein von der Kommission verwaltetes Netzwerk, das neben den EU- auch die EFTA-Mitgliedstaaten und die EFSA umfasst, die jeweils eine Kontaktstelle einsetzen. Über das RASFF können Behörden Einzelheiten zu Reaktionen auf Gefährdungen durch Lebens- oder Futtermittel austauschen, damit geprüft werden kann, welche Länder betroffen sind, und um schnelle, koordinierte Maßnahmen zu ergreifen.

Die Mitglieder übermitteln Informationen zu Risiken über das RASFF an die Kommission, die die Meldung prüft, klassifiziert und übersetzt, die Mitglieder ermittelt, die Maßnahmen ergreifen müssen, und prüft, ob ähnliche Probleme bestehen. Die Kommission stellt die Meldung allen Mitgliedern zur Verfügung und informiert alle Drittländer über das Herkunftsland der Gefährdung bzw. wohin sie exportiert wurde.

Das RASFF stützt sich auf den E-Mail-Verkehr, allerdings können Meldungen seit der Einführung der Anwendung iRASFF im Jahr 2011 auch online gemacht werden. Durch die Kommission validierte Meldungen werden dem ganzen Netzwerk zugänglich gemacht. Anschließend können alle Mitglieder sie verfolgen und bearbeiten.

Das RASFF und iRASFF sind nun parallel in Betrieb. Die Länder, die zu iRASFF migriert sind, geben Meldungen in iRASFF ein, die dann von der Europäischen Kommission in das RASFF übertragen werden. Das RASFF bleibt in Betrieb, bis die Migration vollständig abgeschlossen ist. Die Schulungen für Kontaktstellen sollen bewährte Verfahren bei der Nutzung von RASFF und iRASFF verbreiten, die Kenntnisse der Systeme verbessern und einen einheitlichen hohen Standard bei der Nutzung sicherstellen.

Die Workshops zur Stärkung der Zusammenarbeit zwischen EU-Mitgliedstaaten und Drittländern über das RASFF bieten einen ausführlichen Überblick und Erläuterungen zum System. Ihr besonderer Schwerpunkt liegt auf den jüngsten Entwicklungen in den Bereichen Lebensmittel, Lebensmittelhygiene und Vorschriften für die Lebensmittelkontrolle und weiteren für die RASFF-Kontaktstellen relevanten Rechtsvorschriften, insbesondere denen in den Nachbarländern und Haupthandelspartnern der EU. Sie zielen außerdem darauf ab, die Zusammenarbeit zwischen den RASFF-Kontaktstellen der EU-Länder und der Drittländer zu stärken, um die Anzahl der Rückmeldungen, die Drittländer über das System geben, zu erhöhen.

Die vorgestellten Themen sind die für das RASFF relevanten EU-Rechtsvorschriften, Standardabläufe des RASFF, Meldeformulare, Informationssysteme und die Verstärkung der Grenzkontrollen in Folge von RASFF-Meldungen.

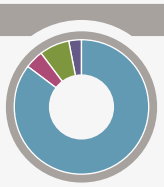
Ziel der Workshops zur besseren Nutzung des RASFF und zur Umsetzung von iRASFF ist die Sensibilisierung gegenüber den neuen Umsetzungsregeln für das RASFF und den Standardabläufen des Systems, die Verbesserung der Risikobewertung, um eine korrekte und harmonisierte Klassifizierung der Meldungen zu gewährleisten, und die Förderung der Umsetzung von iRASFF. Zu den Themen gehören die für RASFF relevanten EU-Rechtsvorschriften, Standardabläufe, bewährte Verfahren für den Betrieb des RASFF, Risikobewertung, Nutzung von iRASFF für die Berichterstattung an das RASFF und die Verwendung analytischer Tools, um die in RASFF enthaltenen Informationen zu untersuchen. In beiden Kurstypen findet eine umfassende Auseinandersetzung mit IT-Anwendungen statt.

3 VIERTÄGIGE WORKSHOPS

- **1** in Göteborg (Oktober)
- **1** in Venedig (November)
- **1** in Lissabon (Dezember)

69 TEILNEHMER

- **59** aus EU-Mitgliedstaaten
- **3** aus Kandidatenländern
- **5** aus EFTA-/EWR-Ländern
- **2** aus ENP-Ländern



AMTLICHE ÜBERWACHUNG VON SAMEN, EIZELLEN UND EMBRYOS

Die Verwendung von Samen, Eizellen und Embryos ist für produktive Zuchtverfahren unerlässlich. Die EU-Maßnahmen für den Handel mit und die Einfuhr von Keimzellen von Rindern, Schafen, Ziegen, Pferden und Schweinen dienen dem Schutz gegen Tierkrankheiten.

Gemäß den EU-Regelungen für die Produktion, Sammlung, Verarbeitung, Lagerung und den Transport von Samen, Eizellen und Embryos müssen Samenbanken und Embryoteams von den Veterinärämtern überprüft, zugelassen und überwacht werden. Dazu werden Kenntnisse des Kontexts und der Zielsetzung der Regelungen benötigt, da solche Zentren oft Umgang mit Tieren von hohem genetischen Wert haben, deren Produkte weltweit exportiert werden können. Das Risiko von Krankheiten ist hoch, da die Produkte viele Jahre lang gelagert werden können.

Berichte des Lebensmittel- und Veterinäramts weisen auf Unterschiede bei der Effizienz von Kontrollen und einen Mangel an Ressourcen für nationale Schulungen hin. Schulungen auf EU-Ebene für Tierärzte lokaler Dienste, welche die Sammlung und Lagerung von Samen und die Sammlung und Produktion von Embryos überwachen, und für Beamte, die für die Steuerung zuständig sind, verbessern das Verständnis der Organisation und Durchführung solcher Tätigkeiten.

Im Rahmen dieses Kurses werden Funktion und Umfang der Inspektionen vorgestellt, ein allgemeines Verständnis der Zulassungs- und Überwachungsbestimmungen vermittelt und ein praktischer Bewertungsansatz vorgestellt. Der Kurs bietet Unterstützung bei der Entwicklung von Fähigkeiten und von bewährten Verfahren, um hohe Inspektionsstandards, mehr Kapazitäten für die Krankheitsvorbeugung und eine bessere Tiergesundheit sicherzustellen.

Zu den Themen gehören die EU-Bestimmungen für die Überwachung der Sammlung, Lagerung und Produktion von Samen, Eizellen und Embryos von Rindern, Schafen, Ziegen, Pferden und Schweinen. Außerdem behandeln die Workshops die Funktionsweise von Besamungsstationen und Samendepots sowie Embryo-Entnahmeeinheiten bzw. Embryo-Erzeugungseinheiten in Bezug auf verschiedene Tierarten und entsprechende Zulassungs- und Überwachungskriterien sowie Sammlungs-, Produktions- und Lagerverfahren.

Zu den weiteren Themen gehören die Bedingungen für Spendertiere jeder Spezies, die Organisation, Vorbereitung und Umsetzung amtlicher Kontrollen sowie die Vorschriften für den Transport, den Handel und die Einfuhr von Keimzellen. Die möglichen Folgen künftiger Entwicklungen bei den Rechtsvorschriften zur Tiergesundheit in Bezug auf Samen, Eizellen und Embryos sowie Herausforderungen durch neue Technologien werden angesprochen. Außerdem finden Exkursionen zu zugelassenen Einrichtungen statt.

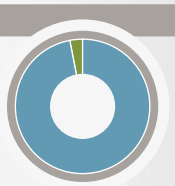
1 ZWEITÄGIGER WORKSHOP

1 in Trim

35 TEILNEHMER

34 aus EU-Mitgliedstaaten

1 aus EFTA-/EWR-Ländern



VERSTÄRKUNG DER REAKTION DER MITGLIEDSTAATEN AUF DIE AUDITS DER UNION

Zusätzlich zu den routinemäßigen Prüfverfahren erstellt das Lebensmittel- und Veterinäramt Übersichtsberichte zu speziellen Themen. Diese Übersichtsberichte sind Zusammenfassungen einer Reihe von einzelnen Audits zu einem bestimmten Thema. Sie sollen die zentralen Ergebnisse ermitteln, die für Interessenvertreter von Interesse und relevant sind. Die Übersichtsberichte werden in den Erörterungen mit den Mitgliedstaaten im Hinblick auf die Gesamteffektivität der Durchsetzungsmaßnahmen und auf Verbesserungsmöglichkeiten verwendet. Der Zweck der Übersichtsberichte des Lebensmittel- und Veterinäramts besteht darin, eine Zusammenfassung der Audits jedes Mitgliedstaates zu einem bestimmten Thema zu geben, die auf die „Lage der Union" schließen lässt. Indem die Berichte Beispiele bewährter Verfahren herausheben und die Bereiche darlegen, in denen die Umsetzung verbessert werden muss, dienen sie den Mitgliedstaaten als Orientierungshilfe dabei, wie Durchsetzungsmaßnahmen in den jeweiligen Sektoren verbessert werden können.

Obwohl die Übersichtsberichte auf der Website des Lebensmittel- und Veterinäramts zur Verfügung stehen und den Mitgliedstaaten bei den Sitzungen des Ständigen Ausschusses vorgestellt werden, war man der Auffassung, dass die Mitgliedstaaten nicht in vollem Umfang von den zusammengefassten Erkenntnissen profitierten. Die Zeit, die zur Durchführung von Audits zu einem bestimmten Thema in allen 28 Mitgliedstaaten benötigt wird, ist außerdem ein Faktor, der es schwierig macht, beim Angehen der zentralen Probleme des jeweiligen Sektors die nötige Dynamik beizubehalten. Eine weitere Erkenntnis ist die, dass vertikale Rechtsvorschriften im Allgemeinen umgesetzt werden, während die horizontale Zusammenarbeit zwischen den Behörden manchmal weniger gut entwickelt ist.

Bei den Schulungen geht es in erster Linie darum, sicherzustellen, dass die Erkenntnisse der Übersichtsberichte des Lebensmittel- und Veterinäramts verbreitet und Empfehlungen zu bewährten Verfahren von den Mitgliedstaaten angenommen werden. Im Rahmen eines neu gestalteten Ansatzes löst man sich von Präsentationen und Erörterungen zugunsten von interaktiv ausgerichteten Methoden, die ein größeres Engagement der Mitgliedstaaten fördern. So ist zum Beispiel geplant, in die gemäß diesem Vertrag ausgerichteten BTSF-Schulungseinheiten Peer-Group-Workshops und Gespräche für den Erfahrungsaustausch zu integrieren. Zum Zwecke einer weiteren Verbreitung werden Leitfäden erstellt.

Diese Schulung legt einen etwas anderen Schwerpunkt als die meisten anderen BTSF-Kurse, da sie sich an die zentrale Leitung auf der mittleren und höheren Hierarchieebene richtet, die über die Entscheidungsgewalt und Befugnisse verfügt, um Durchsetzungsmaßnahmen zu ändern. Die Kursteilnehmer sind mit einiger Wahrscheinlichkeit zentrale Manager, Verwalter oder gegebenenfalls Ausbilder, die zur Verbreitung in der gesamten Vollzugsbehörde beitragen könnten.

Die BTSF-Schulungseinheiten des Lebensmittel- und Veterinäramts lassen sich am besten als Workshops beschreiben, die Gespräche zwischen Peer Groups und die Einbindung fördern, und damit keine konventionellen Schulungskurse sind. Die Teilnehmer sollten über ausreichend fachliche Erfahrung und Verantwortlichkeit verfügen, um in der Lage zu sein, ihre Schulung im Anschluss an den Kurs an andere weiterzugeben. Die Ziele der Seminare bestehen darin, dass die Teilnehmer und ihre jeweiligen Mitgliedstaaten Verantwortung für die Erkenntnisse und Schlussfolgerungen der Audit-Übersichtsberichte übernehmen und sie nutzen, um ihre amtlichen Kontrollen zu verbessern, um ein Verständnis für die bewährten Verfahren in anderen EU-Ländern und dafür, wie sich diese für ihre eigene Situation anpassen lassen könnten, zu gewinnen (möglicherweise mit Änderungen in Hinblick auf die spezielle Struktur und Organisation der Kontrollen), und um über Schwächen und wiederkehrende Probleme zu sprechen, damit mögliche Grundursachen und Lösungen zur Beseitigung oder Milderung der Probleme ermittelt werden können.

Der erste Workshop fand im Jahr 2014 statt und brachte 35 Teilnehmer zusammen.

Programme in Drittländern

Die Schulungen in Drittländern sind für Teilnehmer aus der Region der Welt bestimmt, in der sie stattfinden. Die Programme bestehen aus ähnlichen Workshops wie denen in der EU, wobei einige von ihnen außerdem Schulungseinsätze beinhalten.

Programm	Workshops	Teilnehmer	Länder, in denen Schulungen stattfanden
ISSB	3	86	Belgien, Kasachstan, Tunesien
BTSF World	15 (+17 STM)	918	Botswana, Brasilien, Kambodscha, China, Kuba, Dominikanische Republik, Indien, Indonesien, Jamaika, Kenia, Laos, Marokko, Mosambik, Myanmar, Paraguay, Philippinen, Senegal, Tansania, Thailand, Ukraine, Vietnam
GVO-Analyse	3	81	Italien
Insgesamt	**21 (+17 STM)**	**1 085**	**Lander, in denen Schulungen stattfanden**

3 DREITÄGIGE WORKSHOPS

2 zu Problemen bei der Lebensmittelsicherheit für Länder in Brüssel (September), Astana, Kasachstan (Oktober)

1 zu Problemen bei der Tiergesundheit in Tunis, Tunesien (Oktober)

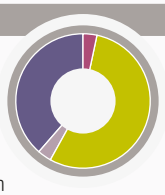
86 TEILNEHMER

3 aus Kandidatenländern

47 aus ENP-Ländern

3 aus afrikanischen Ländern

33 aus asiatischen Ländern



INTERNATIONALE NORMUNGSGREMIEN

Die wichtigsten internationalen Normungsgremien (ISSB) für die Lebensmittelsicherheit und -qualität und die Tier- und Pflanzengesundheit sind die Codex-Alimentarius-Kommission, die Weltorganisation für Tiergesundheit und das Internationale Pflanzenschutzabkommen. Viele Drittländer wirken nicht umfassend an der Arbeit von ISSB mit.

Schulungen und Kapazitätsaufbau sollten ISSB-Delegierte aus der Gemeinschaft Unabhängiger Staaten, den ENP-Ländern im Mittelmeerraum, dem Fernen Osten und Mittel- und Südamerika besser in die Lage versetzen, SPS-Standards zu entwerfen und wissenschaftliche Argumente auszuarbeiten. Dies dient den Delegierten als Vorbereitung, damit sie konstruktive Beiträge zur Arbeit von ISSB leisten und die Formulierung nationaler und regionaler Positionen zu Fragen, die in ISSB-Gremien erörtert werden, unterstützen können.

In den Workshops befasst man sich zunächst mit der Geschichte, den Zielsetzungen sowie den Grundsätzen und Verfahren des jeweiligen ISSB, auf das der Schwerpunkt gelegt wird. Im Anschluss

werden Fragen behandelt, die im Vorfeld der folgenden Hauptversammlung in den entsprechenden Ausschüssen der ISSB zu besprechen sind, und die Formulierung nationaler und regionaler Positionen erörtert. Dies wird durch simulierte Sitzungen und praktische Übungen anhand von Fallstudien unterstützt.

Zu den besonderen Themen zählen die globale Dimension der Lebensmittelsicherheit oder der Tier- bzw. Pflanzengesundheit, gegebenenfalls internationale Abkommen zum Lebensmittelhandel und Verbraucherschutz und die Struktur jedes einzelnen ISSB im Hinblick auf Statuten, Mandat, Struktur und Finanzen. Nationale Verpflichtungen, Herausforderungen, die mit der Mitgliedschaft in ISSB verbunden sind, und die Grundsätze der Arbeit der EU in ISSB werden ebenso behandelt wie die ISSB-Dokumentation, die Grundsätze und Verfahren für die Ausarbeitung internationaler Normen sowie die Anwendung der Risikoanalyse bei der Arbeit der ISSB.

15 WORKSHOPS

- **1** Tierseuchenbekämpfung (Hanoi, Vietnam, Januar)
- **1** Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel (Nairobi, Kenia, Januar)
- **1** Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln (Kingston, Jamaika, Februar)
- **1** Tierschutz (Bangkok, Thailand, März)
- **1** Maul- und Klauenseuche (Asunción, Paraguay, März)
- **1** RASFF/TRACES (Dakar, Senegal, April)
- **1** Risikoanalyse für Lebensmittel (Beijing, China, Mai)
- **1** Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel (Ho-Chi-Minh-Stadt, Vietnam, September)
- **1** Risikobewertung (Rio de Janeiro, Brasilien, Oktober)
- **1** Afrikanische Schweinepest (Kiew, Ukraine, Oktober)
- **1** Pestizide (Santo Domingo, Dominikanische Republik, November)
- **1** Pflanzengesundheit (Mumbai, Indien, November)
- **1** Maul- und Klauenseuche (Gabarone, Botswana, November)
- **1** Tierschutz (Uberlândia, Brasilien, November)
- **1** Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel (Rabat, Marokko, Dezember)

24 STM

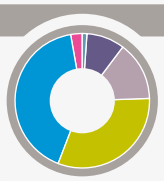
Lebensmittelsicherheit/Pflanzengesundheit:

- **1** Kuba (Februar)
- **1** Tansania (Juni)
- **1** Philippinen (Juni)
- **3** Laos (August, September, Dezember)
- **1** Indonesien (Oktober)
- **1** yanmar (Dezember)
- **1** Mosambik (Dezember)

Tiergesundheit/Tierschutz:

- **3** Paraguay (Februar, Juli, Dezember)
- **6** Myanmar (März, April, 2 x August, 2 x September)
- **1** Vietnam (April)
- **1** Thailand (April)
- **1** Botswana (Juli)
- **1** Ukraine (August)
- **1** Brasilien (Oktober)
- **1** Kambodscha (November)

918 TEILNEHMER



- **12** aus EU-Mitgliedstaaten
- **84** aus ENP-Ländern
- **130** aus afrikanischen Ländern
- **288** aus asiatischen Ländern
- **380** aus mittel-/südamerikanischen Ländern
- **24** aus anderen Ländern

BTSF WORLD

Ziel der EU-Entwicklungspolitik ist die Beseitigung der Armut durch nachhaltige Entwicklung und Integration der Entwicklungsländer in die Weltwirtschaft. Das thematische Programm zur Ernährungssicherheit (FSTP) unterstützt dieses Ziel durch Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungssicherheit für die am meisten gefährdeten Menschen. BTSF World nutzt Mittel des FSTP, um die SPS-Rahmenbedingungen in Entwicklungsländern zu stärken und die Lebensmittelsicherheit sowie die Tier- und Pflanzengesundheit zu verbessern.

Eine Produktion, die auf bewährten landwirtschaftlichen Verfahren und internationalen Standards beruht, erleichtert den Zugang zu den internationalen Lebensmittelmärkten und verringert dadurch die Armut unter Kleinbauern und Landarbeitern. BTSF World gibt SPS-Know-how an Einrichtungen in Empfängerländern weiter, um sie in die Lage zu versetzen, Bedenken zu äußern und Netzwerke mit Gremien aufzubauen, die sich mit der nachhaltigen Erzeugung von und dem Handel mit sicheren Lebensmitteln beschäftigen. Die Bedürfnisse werden auf regionaler Ebene festgestellt, und zwar auf der Basis von Berichten des Lebensmittel- und Veterinäramtes (FVO) und anderen internationalen Quellen.

Der Schwerpunkt des Programms liegt in erster Linie auf kleinen Betrieben und Bauern. Seine Flexibilität sollte es möglich machen, größer angelegte Kooperationsprogramme im selben Bereich zu ergänzen. Zu den Veranstaltungen gehören Schulungseinsätze, nationale, regionale und Laborworkshops, die Förderung regionaler SPS-Kooperationen und Sichtbarkeitsmaßnahmen.

Sie richten sich an Behörden in den Empfängerländern, die für Lebensmittelsicherheit, Tier- und Pflanzengesundheit und SPS-Kontrollen auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene zuständig sind. Weitere Zielgruppen sind nationale und regionale Behörden, Hochschulen, Referenzlabors, Fachschul- und Schulungseinrichtungen sowie Erzeuger-, Ausführer- und Zertifizierungsorganisationen. Die Empfängerländer werden in Abstimmung mit den EU-Delegationen, den lokalen Behörden, den wichtigsten Wirtschaftsakteuren und anderen Akteuren festgelegt.

Bei den Aktivitäten wird der Schwerpunkt entweder auf Lebensmittelsicherheit und Pflanzengesundheit oder auf Tiergesundheit und Tierschutz gelegt, und sie finden in Afrika und den ENP-Ländern, in Süd- und Mittelamerika, der Karibik oder in Asien und in der Region Asien-Pazifik statt. In den Workshops werden Themen behandelt, die für verschiedene Länder in der Zielregion relevant sind, wobei die bestehenden Programme zur Unterstützung und die geleistete Vorarbeit berücksichtigt werden. Im Rahmen von Schulungseinheiten in Labors werden die Teilnehmer in hochmodernen Diagnoseverfahren geschult. Diese Schulungseinheiten werden durch Schulungseinsätze (STM) ergänzt.

In Workshops werden die EU-Standards im Bereich SPS erläutert, insbesondere die jüngsten Entwicklungen. Zu den Themen gehören Fischereiprodukte und Aquakulturerzeugnisse, pflanzenschutzrechtliche Standards, Lebensmittelkontaktmaterialien, die Kontrolle und Überwachung von Rückständen und Kontaminanten, die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Tiergesundheit und der Tierschutz, IT-Systeme, die Risikobewertung, die SPS-Grundsätze der

Welthandelsorganisation und die Arbeit von ISSB. Darüber hinaus sollen die Workshops die Kapazitäten für die Erarbeitung von SPS-Standards stärken und die Einsetzung regionaler Gremien und Zentren für Risikobewertungen und die Erstellung von Referenzrichtlinien unterstützen.

Bei STM besuchen Experten Länder, in denen schwerwiegende Mängel bei SPS festgestellt wurden. Dort sollen sie Behörden und Interessenvertreter bei der Erstellung von Plänen und Schulungen unterstützen, um die Einhaltung der Vorschriften zu verbessern und so Handelsunterbrechungen und die sich daraus ergebenden Folgen für die Produzenten zu vermeiden. Die Schulungseinsätze bestehen weitgehend aus praktischen Schulungen für öffentliche Behörden und den Privatsektor. Unter Umständen umfassen sie auch einen Mentoring-Prozess und den Entwurf von Leitfäden und dokumentierten Verfahren, die im Rahmen von regionalen Kontrollsystemen umzusetzen sind. Die Intervalle zwischen STM erlauben den Behörden, das Gelernte in der Praxis umzusetzen.

Schulungseinsätze zu Lebensmittelsicherheit und Pflanzengesundheit in Kuba, Indonesien, in Tansania und auf den Philippinen behandelten die Nutzung von TRACES, um die Umsetzung des Systems durch die Empfängerländer zu fördern. Ein Schulungseinsatz in Mosambik sollte die Kontrollsysteme für VMP-Rückstände im Aquakultursektor stärken. Zu den weiteren Themen, die in Schulungseinsätzen behandelt wurden, gehörten die Offenlegung von Daten im Zusammenhang mit einer nationalen Lebensmittelverzehrstudie in Laos und Samen für Keimproduktionssysteme in Myanmar.

Einer der Schulungseinsätze zu Tiergesundheit und Tierschutz fand in Myanmar zum Thema Krankheiten bei Süßwassergarnelen statt. Dabei wurden Bestandsaufnahmen in Garnelenzuchtfarmen durchgeführt und Vorschläge für die Verhinderung des Sterbens der Garnelen in Farmen gemacht. Ein anderer Schulungseinsatz in Kambodscha unterstützte ein Garnelenaufstockungsprojekt, wobei Aspekte der Tiergesundheit, Ernährung und Umwelt sowie wirtschaftliche und soziale Aspekte Berücksichtigung fanden.

Mehrere Einsätze in Myanmar behandelten die Aufzucht von Salinenkrebsen, einschließlich der Optimierung der Schlupf-, Wasch-, Anreicherungs- und Kühllagerungsprozesse sowie der Ermittlung der Anforderungen und der Vorbereitung des Aufgabengebiets künftiger Unterstützungsprojekte. Bei weiteren Einsätzen in Myanmar konnte zur Einrichtung einer Demonstrationsanlage für bewährte Verfahren bei der Brutaufzucht von Macrobrachium beigetragen werden und eine Schulung in der Anlage stattfinden. Ziel bei einem Schulungseinsatz zum Thema Tierschutz in Thailand war es, angemessene Tierschutzstandards für die Umwelt und das Klima des Landes festzulegen, die auch in anderen Ländern des Verbandes Südostasiatischer Nationen Anwendung finden können.

Bei einem Einsatz in Botswana beschäftigten sich die Teilnehmer mit der Maul- und Klauenseuche (MKS) und der Zertifizierung, während drei STM zur MKS in Paraguay den Schwerpunkt auf die Organisation von amtlichen Kontrollen, Grenzkontrollen bzw. amtlichen Kontrollen durch Beamte vor Ort legten. In der Ukraine bzw. in Brasilien fanden zum Thema Organisation von amtlichen Kontrollen bzw. zum Tierschutz weitere Einsätze statt.

1 INTERNATIONALER WORKSHOP

1 zur Harmonisierung von GVO-Nachweisen und -analysen für den Nahen Osten und Nordafrika in Rom (Juni)

2 SCHULUNGSWORKSHOPS

2 in Ispra zur Umsetzung von Qualitätssystemen/Zertifizierung nach ISO 17025 (Mai) und praktische Aspekte regulatorischer GVO-Tests (September)

81 TEILNEHMER

aus ENP-Ländern, afrikanischen Ländern, asiatischen Ländern, mittel-/südamerikanischen Ländern und anderen Ländern

GVO-ANALYSE

Viele Events für die Generierung transgener Pflanzen, die in verschiedenen Teilen der Welt vermarktet werden, sind für die Verwendung in Lebensmitteln und Futtermitteln in der EU nicht zugelassen. Darüber hinaus kann ein Event in einem Land zugelassen sein, nicht jedoch in einem anderen.

Ein einheitlicherer Ansatz bei GVO-Analysen sowie Kenntnisse der EU-Bestimmungen werden dem internationalen Handel zuträglich sein, weil dies Betreibern in Drittländern ermöglicht, ihre Verfahren anzupassen und die EU-Anforderungen zu erfüllen. Ziel dieses Projekts ist eine stärkere Harmonisierung der GVO-Analysen durch die Förderung der Entwicklung von regionalen Netzwerken, eine engere Zusammenarbeit zwischen Labors und durch Schulungen der Mitarbeiter der ausführenden Labors.

Der internationale Workshop zur Harmonisierung von GVO-Nachweisen und -analysen für den Nahen Osten und Nordafrika umfasste Schulungseinheiten zur weltweiten und regionalen Verwaltung von GVO sowie Probenahme- und Nachweismethoden für genetisch veränderte Pflanzen, Lebensmittel und Futtermittel. Im Rahmen einer Schulungseinheit zum Regulierungsstatus von GVO in dieser Region und zum Kapazitätsaufbau für den Nachweis und die Überwachung von GVO wurden Fallstudien aus dem Libanon, aus Ägypten, Saudi-Arabien, Jordanien und den Vereinigten Arabischen Emiraten, Erfahrungen mit dem Netzwerken und Möglichkeiten der Netzwerkarbeit, technische Anforderungen und künftige Kollaborationen behandelt.

Beide Schulungsworkshops begannen mit der Vorstellung von Konzepten des Qualitätsmanagements und der Funktionsweise von GVO-Testlabors. Im Workshop zur Zertifizierung nach ISO 17025 befasste man sich zudem mit Dokumenten, die die Umsetzung von Qualitätssystemen unterstützen, Audits zu speziellen Themen der ISO 17025 wie zum Beispiel technische Anforderungen, Analysemethoden, Management, Personal und Systemkontrolle. In Simulationen von Audits wurden die Vorbereitung und Durchführung von Audits in Labors und die Berichterstattung behandelt.

Der Workshop zu den praktischen Aspekten regulatorischer GVO-Tests behandelte die Ziele und die Durchführung von GVO-Tests und damit zusammenhängende Strategien, den Entwurf und die Umsetzung von analytischen Abläufen, den Umgang mit nicht zugelassenen GVO und Betriebsanforderungen für Kontrolllabors. Die Teilnehmer führten praktische Übungen zur Versuchsplanung, Methodenauswahl und zur Berichterstattung durch. Sie besuchten zudem das EU-Referenzlabor für gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, um mit den Labormitarbeitern über Laborplanung, Arbeitsabläufe (unter anderem den Umgang mit Proben und Referenzmaterial) und die Instrumentenwartung und -kalibrierung zu sprechen. Im Anschluss erstatteten sie Bericht über ihre Erkenntnisse.

E-Learning

Die E-Learning-Plattform von BTSF ist ein zentrales Instrument, das BTSF die Diversifizierung seines Schulungsangebotes ermöglicht und der hohen und weiter steigenden Nachfrage nach BTSF-Schulungen Rechnung trägt und gleichzeitig Wirtschaftlichkeit gewährleistet.

Durch die Entwicklung der E-Learning-Plattform hat BTSF einen Raum geschaffen, der eigens für den fachlichen und sozialen Austausch zu den im Rahmen des Programms aufkommenden Fragen genutzt werden kann. Die Plattform trägt außerdem dazu bei, dass vermehrt BTSF-Schulungsmaterialien ausgetauscht und verwendet werden, und stärkt den Grundsatz des Wissensaustauschs im gesamten BTSF-Netzwerk.

Seit 2014 werden E-Learning-Module von BTSF in englischer Sprache zu folgenden Themen angeboten:
- Wohlergehen von Tieren bei der Schlachtung und Tötung zur Seuchenbekämpfung (auch auf Französisch und Deutsch verfügbar);
- Lebensmittelkontaktmaterialien (auch auf Französisch und Deutsch verfügbar);
- RASFF;
- Futtermittelrecht;
- Tiergesundheit für Aquakulturtiere.

Fünf weitere E-Learning-Module sollen 2015 zur Verfügung gestellt werden. Sie behandeln folgende Themen:
- HACCP;
- Verhütung, Bekämpfung und Tilgung von TSE;
- Wohlergehen von Geflügel bei der Schlachtung und Tötung zur Seuchenbekämpfung;
- EU-System der Pflanzenquarantäne für Einfuhren;
- Lebensmittelhygiene und Kontrolle von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln.

Bis Mitte 2016 sollten die meisten unserer E-Learning-Module in fünf Sprachen (Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch und Portugiesisch) verfügbar sein.

Jedes Modul kann von etwa 5 000 Teilnehmern pro Jahr genutzt werden, von denen etwa 80 % aus der EU stammen sollten. Die Zuteilung von Plätzen an Teilnehmer aus verschiedenen Ländern basiert auf den Anteilen der Standardaktivitäten von BTSF.

Die Teilnehmer werden von den nationalen Kontaktstellen (NKS) ausgewählt. Den Benutzernamen und das Passwort, das sie für ihren Zugang zur Plattform „BTSF E-Learning-Campus“ benötigen, erhalten sie vom jeweiligen Anbieter. Die Teilnehmer haben einen Monat Zeit, das jeweilige jährlich angebotene Modul in mehreren Sitzungen zu bearbeiten.

Ein Bereich der Plattform ist für NKS und Behörden reserviert. Ein weiterer Bereich enthält Neuigkeiten zum E-Learning von BTSF. Die Teilnehmer haben einen eigenen Kalender und ein Profil, das sie bearbeiten können, sowie ein Nachrichtensystem. Auf ihrer Startseite werden die Kurse, für die sie angemeldet sind, und ihre Tätigkeitsberichte angezeigt.

Die Module bestehen aus einer Einführung mit einem Begrüßungstext, den neuesten Nachrichten zu dem Kurs und einem elektronischen Ordner mit den Kursunterlagen (Kursbroschüre, Projektinformationen, Einzelheiten zu den Beteiligten und ein Benutzerhandbuch).

Durch eine Vorprüfung wird das Wissen der Teilnehmer beurteilt. Danach arbeiten sie das Multimedia-Modul durch, das aus Texten, interaktiven Aktivitäten, Ratespielen, ernsten Spielen, einem Glossar, einer Bibliografie und nützlichen Links besteht. Den Abschluss bildet ein Test. Um diesen zu bestehen, müssen die Teilnehmer 75 % der Fragen richtig beantworten.

Nachdem sie den Test erfolgreich abgeschlossen und den BTSF-Fragebogen zur Teilnehmerzufriedenheit ausgefüllt haben, wird von der Plattform automatisch ein Teilnahmezertifikat generiert.

Die ersten Module werden bis Mitte 2016 anhand von Rückmeldungen evaluiert. Auf dieser Grundlage sollen Module zu allen BTSF-Themen erstellt werden.

Konferenz zu Lebensmittelbetrug

Am 23./24. Oktober 2014 fand in Rom die zweite BTSF-Konferenz zum Thema Lebensmittelbetrug statt. Die Veranstaltung unter dem Titel „Eine gemeinsame Anstrengung zur Gewährleistung der Sicherheit und Integrität unserer Lebensmittel“ zielte darauf ab, für das Ausmaß der Herausforderungen zu sensibilisieren, mit denen wir in Form von wirtschaftlich motivierten Verstößen gegen Lebensmittelvorschriften konfrontiert sind. Ein weiteres Ziel war die Festlegung von Maßnahmen für eine interdisziplinäre Zusammenarbeit durch die Einrichtung einer Kommunikationsplattform für Akteure, die gegen solche Verstöße kämpfen.

Rund 240 Teilnehmer aus nationalen und regionalen Behörden aus den Bereichen Gesundheit, Lebensmittel, Landwirtschaft, Veterinärfragen, Strafverfolgung, Zoll und Finanzen nahmen teil. Auch Interessengruppen der Verbraucher sowie Hochschulen und Forschungseinrichtungen waren vertreten.

Verstöße gegen Lebensmittelvorschriften sind lukrativ, kommen in der gesamten Lebensmittelkette vor und stellen eine schwerwiegende Gefährdung der Gesundheit und der Wirtschaft dar. Die schwierige Aufdeckung der Verstöße und zum Teil fehlende Härte bei den Sanktionen machen Lebensmittelbetrug besonders interessant für Straftäter. Um gegen Lebensmittelbetrug zu kämpfen, bedarf es gemeinsamer Anstrengungen. Die Veranstaltung schloss inhaltlich an die BTSF-Konferenz zu Lebensmittelkriminalität an, die im Februar 2012 in Brüssel stattgefunden hatte.

Den Einstieg in die Konferenz bildete ein Überblick über Lebensmittelbetrug aus der Perspektive der EU und der Länder. Dabei wurden das Konzept des Betrugs, Gesetze und Verordnungen und das Ausmaß des Problems betrachtet und wichtige Betrugsfälle sowie aktuelle Gefahren für Marken und Verbraucher und deren finanzielle Folgen beschrieben. Außerdem wurden politische Initiativen der Europäischen Kommission vorgestellt.

Daran schloss sich eine Sitzung zu den Perspektiven der Industrie und der Verbraucher an. Sie bot Informationen zu und Erfahrungen mit Lebensmittelbetrug aus der Globalen Initiative für Lebensmittelsicherheit (Global Food Safety Initiative), einer unternehmensgesteuerten Initiative zur Verbesserung der Verwaltung der Lebensmittelsicherheit, und brachte die Erwartungen und Sichtweisen des Europäischen Verbraucherverbands zum Ausdruck.

Am zweiten Tag wurden zunächst die Anforderungen und Möglichkeiten für einen kooperativen Ansatz geprüft. Anhand von fünf nationalen Fallstudien aus Dänemark, den Niederlanden, Italien, Deutschland und Frankreich wurden die Herausforderungen des Lebensmittelbetrugs untersucht und neue Möglichkeiten sondiert, um die Zusammenarbeit zwischen Experten auszuweiten.

Die letzten Sitzungen behandelten Möglichkeiten zur Verbesserung der Methoden, unter anderem durch die verstärkte Zusammenarbeit zwischen Labors und die Validierung von Techniken. Außerdem sprachen die Referenten über Schwachstellenanalysen, verschiedene Ansätze zur Verhinderung von Lebensmittelbetrug und das EU-Projekt „FoodIntegrity“. Ziel dieses Projekts ist der Einsatz von Forschung und Technologie, um Gewissheit in Bezug auf die Sicherheit, Echtheit und Qualität europäischer Nahrungsmittel zu schaffen.

Es fanden konstruktive Gespräche statt und jede Sitzung bot Zeit für Diskussionen mit den Referenten sowie für Fragerunden. Am Ende der Konferenz wurden die Schlussfolgerungen aus den Gesprächen von der italienischen EU-Ratspräsidentschaft zusammengefasst.

SCHULUNGEN2015

02

Für 2015 geplante programme

EU
Prüfsysteme und interne Prüfungen
Untersuchungsverfahren für Kontrollen innerhalb der Lebensmittelkette
Lebensmittelhygiene bei der Primärerzeugung
RASFF
Gesundheit von Bienen und Zootieren
Notfallplanung und Tierseuchenbekämpfung
Verhütung, Bekämpfung und Tilgung von TSE
HACCP
Identifizierung, Registrierung und Rückverfolgbarkeit von Tieren
Überwachung von Samen, Eizellen und Embryos
Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Enzyme
Tierarzneimittel
Durchsetzung von EU-Recht in SPS-Bereichen

Lebensmittelhygiene und Flexibilität
Risikobewertung
Mikrobiologische Kriterien in Nahrungsmitteln
Untersuchung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen
Neue und neu auftretende Pflanzengesundheitsrisiken
Qualitätsregelungen
Tierische Nebenprodukte
Futtermittelrecht
Kontrolle von Kontaminanten
Grenzkontrollstellen
Einfuhrkontrollen für Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs
TRACES
Verbringung von Hunden und Katzen
Tierschutzstandards
Informationen zu und die Zusammensetzung von Lebensmitteln
Pflanzengesundheitskontrollen
Zoonosen und antimikrobielle Resistenz
Prüfung von Kunststoff-Recyclingverfahren **NEU**
Inspektion von Pestizidausbringungsgeräten **NEU**
Konferenzen im Rahmen der Expo in Mailand
Drittland
BTSF World
ISSB
Lebensmitteltests
GVO-Analyse

Neue oder erneut angebotene Programme für 2015

ZOONOSEN UND ANTIMIKROBIELLE RESISTENZ

Zoonosen unterliegen allgemeinen und speziellen EU-Maßnahmen, unter anderem mikrobiologischen Kriterien, und – insbesondere im Fall von Salmonellen – speziellen Überwachungs- und Kontrollregelungen für die Primärerzeugung und die Vermarktung. Damit soll sichergestellt werden, dass Zoonosen, Zoonoseerreger, die antimikrobielle Resistenz (AMR) und Indikatororganismen überwacht und Maßnahmen zur Ermittlung und Kontrolle von Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittelkette ergriffen werden, um ihre Prävalenz zu senken. Im Rahmen dieser Strategie werden Geflügel- und Schweinebestände kontrolliert, um deren Bedeutung als Quelle für menschliche Salmonellosen Rechnung zu tragen.

Im Hinblick auf die Senkung der Prävalenz bestimmter Zoonosen und Zoonoseerreger in speziellen Geflügel-Teilbeständen werden in der EU Zielwerte festgelegt. Sobald diese Zielwerte festgelegt sind, richten die Mitgliedstaaten vorbehaltlich der Genehmigung der Europäischen Kommission nationale Kontrollprogramme ein und setzen diese um. Im Rahmen der nationalen Programme dürfen Maßnahmen vor dem Hintergrund lokaler Unterschiede angepasst werden – doch bestimmte Auflagen müssen erfüllt sein.

AMR ist ein natürliches Phänomen, das durch Faktoren wie den unangemessenen Einsatz antimikrobieller Mittel und die fehlende Entwicklung neuer Antibiotika verstärkt werden kann. Die AMR stellt eine weltweite Gesundheitsgefahr dar. 2011 rief die Kommission einen auf fünf Jahre ausgelegten AMR-Aktionsplan ins Leben, um die Vorbeugung und Kontrolle von AMR zu stärken und neue antimikrobielle Mittel sicherzustellen. Im Mittelpunkt der AMR-Politik der EU stehen eine bessere Überwachung und der umsichtige Einsatz von antimikrobiellen Mitteln.

Die Mitgliedstaaten müssen Kombinationen aus Bakterien- und Tierarten und Lebensmitteln überwachen, ausführliche Regeln für die Probenahme, Analyse und Interpretation der Ergebnisse befolgen und der Kommission jährlich einen Datenbericht übermitteln. Die Kommission erarbeitet zusammen mit Interessenvertretern Leitlinien für die Förderung eines umsichtigen Einsatzes von antimikrobiellen Mitteln in den Mitgliedstaaten.

In den Schulungen für nationale Beamte, die mit der Planung und Koordinierung von Kontrollen betraut sind, und für die Inspektoren vor Ort werden die Kontrolle von Zoonosen, insbesondere Salmonellen in Geflügel und Schweinen und Campylobacter in der Geflügelherstellung, sowie die Vorbeugung und Überwachung von AMR in der Lebensmittelkette behandelt. Die Schulungen zu Zoonosen sollen die Ansätze der Mitgliedstaaten zur Kontrolle von Zoonosen und Zoonoseerregern harmonisieren und die Wirksamkeit der Kontrollbehörden erhöhen, um den EU-Binnenhandel mit lebenden Tieren, Bruteiern und Erzeugnissen, die auf Zoonoseerreger getestet werden, zu erleichtern.

Auch Drittländer sollen in ähnlicher Weise unterstützt werden, indem ihnen bei der Umsetzung von Kontrollprogrammen oder bei der Gewährung gleichwertiger Garantien Orientierungshilfen gegeben werden. Ziel der AMR-Schulungen ist die Harmonisierung der verschiedenen Praktiken der Mitgliedstaaten, um den Behörden zu ermöglichen, die Einhaltung der Vorschriften für den Einsatz von antimikrobiellen Mitteln und für die Überwachung, Berichterstattung und Kontrolle der AMR wirksamer zu überprüfen.

PRÜFUNG VON KUNSTSTOFF-RECYCLINGVERFAHREN

Lebensmittelkontaktmaterialien (FCM) bezeichnen sämtliche Materialien und Artikel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln und Getränken bestimmt sind. Die EU ist darum bemüht, die Unterschiede zwischen den FCM-Vorschriften der Mitgliedstaaten zu beseitigen, und hat spezifische Maßnahmen für Materialgruppen, darunter recycelte Kunststoffe, erlassen.

Aus recycelten Kunststoffen hergestellte FCM können nur dann auf den Markt gebracht werden, wenn der darin enthaltene recycelte Kunststoff aus einem genehmigten Prozess stammt, der eine angemessene Reinigung des kontaminierten Kunststoffs gewährleistet. Die Kommission erlässt bezüglich der Zulassung jedes Recyclingbetriebs eine gesonderte Entscheidung. Der jeweilige Recyclingbetrieb muss die in dieser Entscheidung festgelegten Verfahren umsetzen und die Einhaltung im Rahmen eines angemessenen Qualitätssystems überwachen. Die Entscheidungen enthalten Anforderungen an die aus gebrauchtem Kunststoff stammenden Vormaterialien, einzuhaltende Prozesse und Kontrollparameter sowie Anforderungen an die Enderzeugnisse, um die Eignung der recycelten FCM sicherzustellen.

Die Herstellung und der Vertrieb von recyceltem Kunststoff, der in FCM verwendet wird, und die damit in Zusammenhang stehenden Qualitätssicherungssysteme unterliegen der Kontrolle und der Prüfung durch die Mitgliedstaaten, damit die Sicherheit des auf den Markt gebrachten recycelten Kunststoffs gewährleistet ist. Die Schulungen für Beamte, die für die Kontrolle von Recyclingbetrieben zuständig sind, sowie für Inspektoren für Lebensmittel, FCM und Kunststoff-Recycling- und Verwertungsgelände fördern einen einheitlichen Ansatz, damit die Erkenntnisse der Mitgliedstaaten auf gemeinsamen Grundsätzen basieren und in vergleichbaren Berichten zusammengestellt werden.

Die Schulungen sollen die Kenntnisse in diesem Bereich verbessern, bewährte Verfahren bei der Prüfung der Prozesse verbreiten und zu einheitlich hohen Umsetzungsstandards führen. Sie stellen zudem die Fortsetzung der seit 2007 durchgeführten FCM-Schulungen sicher und tragen gleichzeitig Änderungen in den Rechtsvorschriften zum Kunststoff-Recycling Rechnung.

INSPEKTION VON PESTIZIDAUSBRINGUNGSGERÄTEN

Von den rund 1000 aktiven Substanzen, die in Pflanzenschutzmitteln verwendet werden, die vor 1993 auf dem Markt waren, haben nur etwa 26 % die harmonisierten Sicherheitsbewertungen der EU bestanden. Um die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln nachhaltig zu gestalten, ist es das Ziel der EU, ihre Gesundheits- und Umweltrisiken zu senken, die Qualität von Pestizidausbringungsgeräten (PAE) und von Schulungen für ihre Verwender zu verbessern und Programme zur integrierten Schädlingsbekämpfung zu entwickeln.

Die Mitgliedstaaten müssen PAE, die gewerblich genutzt werden, regelmäßigen Inspektionen unterziehen und die Verwender müssen regelmäßig Kalibrier- und technische Kontrollen durchführen. In den Mitgliedstaaten müssen Stellen benannt werden, die Inspektionen umsetzen, und es werden nationale Zertifizierungsverfahren benötigt, um die erfolgten Inspektionen nachzuweisen und eine gegenseitige Anerkennung zu ermöglichen.

Der Schwerpunkt der Schulungen zur Inspektion von PAE liegt auf den praktischen Inspektions- und Kalibriertätigkeiten. Ziel dabei ist es, die Kenntnisse unter Beamten, die Inspektionsprogramme entwerfen und Inspektionen durchführen, sowie unter den Ausbildern für gewerbliche Nutzer von Pflanzenschutzmitteln zu verbessern, um harmonisierte Inspektionsverfahren und eine gegenseitige Anerkennung der Zertifizierung zwischen den Mitgliedstaaten zu erreichen.

Die in den Schulungen gewonnenen Erfahrungen sollen zur Erstellung von Storyboards für die Entwicklung von Videos für Inspektoren und gewerbliche Nutzer von Pflanzenschutzmitteln beitragen. Dies soll die Harmonisierung von Inspektions- und Kalibriertechniken weiter fördern.

LEBENSMITTELTESTS

Die Offenheit des EU-Markts erzeugt ein großes Handelsvolumen, doch viele Entwicklungsländer erfüllen die EU-Anforderungen an Lebensmitteltests nicht. Dies hat die Bedenken beim Handel im SPS-Bereich verstärkt, was sich auch in RASFF-Meldungen und den Erkenntnissen aus Einsätzen des Lebensmittel- und Veterinäramts widerspiegelt.

Viele dieser Bedenken beziehen sich auf fehlende Kontrollen zu Mykotoxinen sowie mikrobiologischen und Rückstandskontrollen in Entwicklungsländern und auf Mängel bei diesen Kontrollen. Dies zeigt sich an der Häufigkeit, mit welcher Mykotoxine, mikrobiologische Kontaminationen und übermäßige Rückstandswerte in Lebensmittelproben, die in der EU genommen wurden, festgestellt werden.

Wenngleich viele Labortechniker aus Entwicklungsländern bereits eine Schulung in diesem Bereich absolviert haben, besteht immer noch weiterer Bedarf. Die in von der EU akkreditierten Labors stattfindenden Schulungen sind praktisch ausgerichtet und behandeln Analyseverfahren für Mykotoxine, insbesondere Aflatoxine und Ochratoxin A, Mikrobiologie und Rückstände von Tierarzneimitteln und Pflanzenschutzmitteln mit dem Ziel, die Schwierigkeiten der Entwicklungsländer abzubauen.

KONFERENZEN IM RAHMEN DER EXPO IN MAILAND

Eine wichtige Entwicklung bei BTSF im Jahr 2015 ist die Ausrichtung von fünf Konferenzen über die Initiative im EU-Pavillon auf der Weltausstellung in Mailand, die vom 1. Mai bis 31. Oktober stattfindet.

Angesichts der Herausforderung, im 21. Jahrhundert die globale und nachhaltige Ernährungssicherheit zu gewährleisten, lautete das Motto der Expo 2015 „Feeding the Planet, Energy for Life“. Lebensmittel nehmen in den Aktivitäten auf der Expo eine zentrale Stellung ein. Dies und die Tatsache, dass man mit der Teilnahme von rund 142 Ländern und internationalen Organisationen und mehr als 20 Millionen Besuchern rechnet, machen die Expo zur idealen Plattform, um BTSF zu präsentieren.

Die genauen Themen der fünf BTSF-Veranstaltungen werden derzeit festgelegt. Allerdings ist bereits geplant, dass die Feierlichkeiten anlässlich des 10. Jahrestages der Initiative, die 2005 mit den ersten Ausschreibungen für Schulungsprogramme begann, durch eine der Veranstaltungen gerahmt werden sollen.

03 BTSF KOMMUNIZIEREN UND VERBREITEN

Gemäß ihrem Auftrag hat Chafea erneut alle Anstrengungen unternommen, um die Vorteile von BTSF auch im Jahr 2014 zu kommunizieren und zu verbreiten.

Dazu gehörten unter anderem die Herstellung von Veröffentlichungen für die Online- und die Printmedien sowie der Abschluss des BTSF-Jahresberichts 2013 und die Erstellung der vorliegenden Ausgabe.

Ein weiterer Bestandteil ist die Veröffentlichung des regelmäßig erscheinenden BTSF-Newsletters. Dieser hält Neuigkeiten zu Entwicklungen im E-Learning, zur Programmumsetzung, zu Veranstaltungen wie Infotagen und Treffen von nationalen Kontaktstellen, zu Finanzierungsfragen und Ausschreibungen bereit. Zudem gewähren Interviews mit Menschen, die mit der Initiative zu tun haben, Einblicke in das Alltagsgeschäft bei BTSF, und Wettbewerbe und Ähnliches sorgen für heiterere Beiträge.

Zusätzlich werden die BTSF-Websites von Chafea und der GD SANTE regelmäßig mit relevanten Neuigkeiten und Informationen aktualisiert.

Für die audiovisuelle Kommunikation wurde ein neues BTSF-Video mit dem Titel „Rezept für sicherere Lebensmittel“ produziert. Es erläutert die Grundsätze, Ziele, Vorteile und die Funktionsweise von BTSF sowie das E-Learning und den Grundsatz „Schulung der Ausbilder“. Das Video kann auf der Chafea-Website heruntergeladen werden.

Dieses Jahr fanden zwei BTSF-Infotage statt. Der erste Infotag in Luxemburg im März bestand aus einer Schulungseinheit zur BTSF-Datenbank für Schulungsaufträge und einer Sitzung zu den praktischen Leitlinien für Verträge. Vertreter aus zehn Organisationen, die BTSF-Programme durchführten, nahmen an diesem Infotag teil.

Die Datenbankschulung gab einen Überblick über für die Datenbank relevante Fragen sowie Erläuterungen zu dem Tool, seinen Zielen und Vorteilen, den Aufgaben von Chafea und denen der Auftragnehmer sowie zu Zugangs- und Navigationsfragen. In einem Seminar über die Verwendung der Datenbank befasste man sich mit den ersten Schritten und den organisatorischen Aspekten der Kurse, einschließlich der Auswahl der Teilnehmer pro Land, der Durchführung der Schulungen und der Anmeldung der Tutoren. In Simulationsübungen konnten die Teilnehmer die Datenbank verwenden, um Probeworkshops abzuhalten.

Die Sitzung zu praktischen Leitlinien bot einen Überblick über die Leitlinien und ihre Entwicklung und erläuterte Rechnungslegungs- und Berichterstattungsverfahren sowie die Nutzung des PowerPoint-Formats, das bei BTSF Standard ist, und des Online-Tools zur Teilnehmerbewertung. Bei einer Fragerunde konnten die Teilnehmer weitere Einblicke gewinnen.

Am zweiten Infotag in Brüssel im September nahmen aktuelle und potenzielle Auftragnehmer und andere Interessenten teil. Sie erfuhren Einzelheiten zum Schulungsangebot ab 2014 und erhielten einen Ausblick für BTSF vor dem Hintergrund der Erkenntnisse aus der zweiten allgemeinen Evaluierung. Chafea informierte die Delegierten auch über offene Ausschreibungen, eingereichte Gebote und neue Einreichungsformulare, Zahlungs- und Berichterstattungsverfahren, die Evaluierung der Schulungen und pädagogische Überprüfungen.

Man arbeitet weiter an den zentralen Verbreitungsaufgaben. Diese umfassen nicht zuletzt die Weiterentwicklung der E-Learning-Plattform als Teil einer allgemeineren BTSF-Onlineplattform und die Feinabstimmung der Schulungsmaterialien mit dem Ziel, für mehr Klarheit und Einfachheit zu sorgen. Aufforderungen, sich formell verschiedenen Verbreitungsaktivitäten zu verpflichten – durch offizielle Erklärungen im Falle der Teilnehmer und durch nationale Verbreitungspläne im Falle der Behörden – werden nach wie vor ausgesprochen. Zudem werden weiterhin Überprüfungen der Verbreitungsaktivitäten in die Einsätze des Lebensmittel- und Veterinäramts integriert.

Die Verbreitung in den Mitgliedstaaten könnte außerdem durch die Aufnahme von BTSF-Wissen in auf nationaler Ebene stattfindende Schulungen und durch die Förderung der Vernetzung mit Schulungszentren in den Mitgliedstaaten gestärkt werden. Letzteres könnte mit der Zeit in der Entwicklung eines speziellen BTSF-Schulungszentrums münden.

04 FOLGEMASSNAHMEN ZUR ALLGEMEINEN BTSF-EVALUIERUNG

Die allgemeine BTSF-Evaluierung 2011-2013 verfolgte drei wichtige Ziele: die Bewertung der Effektivität und Effizienz von BTSF, insbesondere der Auswirkungen der Initiative auf persönlicher und organisatorischer Ebene im Hinblick auf ihre Ziele; die Untersuchung der Herausforderungen wie zum Beispiel der Bereitstellung erstklassiger Schulungen, der klaren Priorisierung anhand der Bedürfnisse, stabilerer und zuverlässigerer Methoden für die Verbreitung von Wissen durch Geschulte und der Einschätzung des zukünftigen Bedarfs; und eine Untersuchung, wie die Schulungen verbessert werden können.

Zu den wesentlichen Empfehlungen gehören: die Ausweitung der Reichweite von BTSF über ein kombiniertes Modell bestehend aus Werkzeugen wie E-Learning, Schulungseinsätzen und einer Online-Plattform; der Aufbau eines strukturierteren Ansatzes für die Verbreitung in den Mitgliedstaaten durch die Einführung von nationalen Verbreitungsplänen und zur Feinabstimmung des Auswahlverfahrens; die Ausrichtung auf Mitarbeiter der obersten Führungsebene bzw. in Ausbildungsverhältnissen bei der Auswahl der Teilnehmer; und die Entwicklung präziserer Leistungsindikatoren zur Messung der Ergebnisse und der Auswirkungen.

Die Bemühungen zur Vergrößerung der Reichweite von BTSF bedingen eine Verbesserung der Reaktion auf die Nachfrage, die Ermittlung von Prioritäten und der Schulungsqualität. Eine Verbesserung der Reaktion auf die Nachfrage sollte erreicht werden durch die Vergrößerung des Schulungsangebot, da E-Learning und Werkzeuge wie Videos und Webinare zum Einsatz kommen, die Einführung verschiedener Kursstufen für Anfänger und Fortgeschrittene in den Schulungen und die Entwicklung eines integrierten Lernangebots, das E-Learning und Präsenzschulungen kombiniert.

Prioritäten können besser ermittelt werden, weil nationale Pläne und Prioritäten über eine Online-Plattform einfacher übermittelt werden, durch jährliche Bedarfsanalysen, die sich auf eindeutige Kriterien zur Definition der Prioritäten stützen, und durch systematische Beiträge von Kollegen der Kommission und Interessenvertretern wie Behörden und Auftragnehmern.

Die Schulungsqualität sollte durch die Entwicklung geeigneter Formate, die auf der Basis von Befragungen vor dem Kurs und pädagogischen Überprüfungen festgelegt werden, und durch eine größere Homogenität der Teilnehmer verbessert werden. Die Gewährleistung der Verfügbarkeit hochqualifizierter Tutoren durch die Teilnahme von Schulungskoordinatoren an Schulungen des Lebensmittel- und Veterinäramts und an einer Sommerschule für Tutoren sowie der Wissensaustausch über eine Online-Plattform und ein Alumni-Netzwerk sollten ebenfalls hierzu beitragen.

Zur Steigerung der Verbreitung ist es erforderlich, dass der Grundsatz „Schulung der Ausbilder" (etwa durch die Einrichtung eines Schulungszentrums und die Zusammenarbeit mit Zentren in den Mitgliedstaaten) weiterentwickelt wird und klare, einfache Lernwerkzeuge, E-Learning und eine Experten-Schulungsdatenbank bereitgestellt werden. Es werden formellere Verpflichtungen zur Verbreitung benötigt, die die Teilnehmer durch offizielle Erklärungen und die Mitgliedstaaten durch Verbreitungspläne abgeben. Die entsprechende Umsetzung könnte durch das Lebensmittel- und Veterinäramt überprüft werden. BTSF-Wissen könnte auch in Schulungen auf nationaler Ebene integriert werden.

Eine größere Homogenität unter den Teilnehmern wird erreicht, indem der vorausgesetzte Wissensstand und die vorausgesetzten Profile genau definiert und verschiedene Kursstufen für Anfänger und Fortgeschrittene eingeführt werden und in Drittländern Schulungen grundsätzlich regional stattfinden. Weitere Möglichkeiten, um die Homogenität zu gewährleisten, sind unter anderem Überprüfungen der fachlichen Fähigkeiten der Bewerber mittels vor dem Kurs auszufüllender Fragebögen, neuer Auswahlkriterien und die Veranstaltung von Schulungen direkt im Anschluss an wichtige internationale Veranstaltungen.

Was das Thema Leistungsindikatoren anbelangt, umfassten die bislang eingesetzten quantitativen Richtwerte die Zahl der geschulten Personen, die Schulungsthemen und die pro Thema veranstalteten Schulungseinheiten. Es werden mehr qualitative Richtwerte benötigt, um die Auswirkungen der Schulungen auf die Kontrollen besser bewerten zu können.

Im Rahmen der bereits zur Erreichung dieser Ziele geleisteten Arbeit wurde der Wissensaustausch mit anderen Dienststellen der Kommission verbessert, um Synergien zu schaffen. Zudem wurden BTSF-Schulungen mit Mitteln aus anderen Diensten finanziert, die im Bereich Lebens- und Futtermittel tätig sind, und es wurden Schulungseinsätze in den Mitgliedstaaten durchgeführt. Die Aussicht einer gemeinsamen Finanzierung mit den Mitgliedstaaten wurde ebenfalls angesprochen.

Die Evaluierungsverfahren werden laufend verbessert, unter anderem durch den Start eines elektronischen, von Chafea geleiteten Evaluierungssystems und die Einführung von regelmäßigen allgemeinen Bewertungen. Zu diesem Zweck wird eine Kosten-Nutzen-Analyse der Evaluierungsempfehlungen und der langfristigen Strategien durchgeführt, die konkret die Aufgabe hat, Leistungsindikatoren vorzuschlagen.

Die vollständige Ausarbeitung des E-Learning sowie die Umsetzung von Neuerungen wie kofinanzierter Schulungen, einer Sommerschule für Tutoren, eines postakademischen Schulungszentrums, einer Online-Plattform, Alumni- und Tutorennetzwerke, einer Tutorendatenbank und einschlägiger Verbreitungsmaßnahmen werden langfristig erfolgen.

Teilnahme- und Mitwirkungsmöglichkeiten

TEILNEHMER

Mitarbeiter nationaler Behörden von EU-Mitgliedstaaten, Kandidatenländern und EFTA-Ländern, die mehr über eine Teilnahme an BTSF-Schulungen erfahren möchten, wenden sich bitte an ihre nationale Kontaktstelle. Eine Liste der Nationalen Kontaktstellen befindet sich in diesem Bericht und auf http://ec.europa.eu/food/training_strategy/participants/ms_contact_points_en.htm.

Potenzielle Teilnehmer aus Drittländern sollten sich an den Auftragnehmer der Aktivität wenden, für die sie sich interessieren. Informationen zu den Schulungskursen und den entsprechenden Auftragnehmern finden Sie in diesem Bericht und unter http://ec.europa.eu/chafea/food/training_courses.html.

AUFTRAGNEHMER

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

05 SCHLUSSFOLGERUNGEN

Nun, da das Jahr bevorsteht, in dem sich das Bestehen von BTSF zum zehnten Mal jährt, können alle Beteiligten auch auf das erfolgreiche Schulungsjahr 2014 zurückblicken. Die reibungslose Integration von sieben neuen Themen in das Schulungsangebot verheißt Gutes für die künftige Vergrößerung der Reichweite von BTSF. Auch die kontinuierliche Entwicklung neuer Arten von Aktivitäten, unter anderem die Durchführung von Schulungseinsätzen für EU-Mitgliedstaaten und die Programme BTSF World und ISSB, ist ein gutes Zeichen.

Die zwei letztgenannten Programme sind von besonderer Bedeutung, da sie nicht durch die in den rechtlichen Grundlagen von BTSF vorgesehenen Quellen finanziert werden, sondern aus den Haushaltsmitteln für Handelshilfe der GD Handel bzw. dem Instrument für Entwicklungszusammenarbeit des thematischen Programms zur Ernährungssicherheit der GD Internationale Zusammenarbeit und Entwicklung der Europäischen Kommission. Daran zeigt sich die Fähigkeit von BTSF, Möglichkeiten für Synergien mit Partnern, die in verwandten Bereichen tätig sind, zu erkennen und von ihnen zu profitieren. Derartige Möglichkeiten, einschließlich solche mit Interessenvertretern innerhalb von EU-Einrichtungen und auf nationaler und regionaler Ebene sowie weltweit, werden in künftigen Jahren weiter geprüft.

Neben der Schaffung von Synergien stehen BTSF unzählige weitere Möglichkeiten zur Verfügung, um seine Reichweite zu steigern und auf Nachfragen zu reagieren, während gleichzeitig Größenvorteile erzielt werden. Zu diesen Möglichkeiten zählen die Differenzierung des Schulungsangebots im Rahmen eines integrierten Ansatzes, der aus E-Learning und Workshops besteht, die Förderung der Umsetzung des Konzepts „Schulung der Ausbilder“ in allen Aktivitäten und die Stärkung der Verbreitung.

Die Weiterentwicklung der E-Learning-Plattform stellt einen wichtigen Beitrag zu der Arbeit dar, die im Laufe des vergangenen Jahres in dieser Richtung geleistet wurde, und sowohl das BTSF-Team der Chafea und der Sektor Schulung der GD SANTE werden sich bemühen, in den kommenden Jahren auf den bislang erzielten Erfolgen aufzubauen.

Ziel von Chafea ist es, die Verfahren in Hinblick auf das Vertragsmanagement, die Beschaffung, Berichterstattung und Rechnungslegung immer wirksamer, klarer und einfacher zu gestalten. In dieser Hinsicht wurden bereits große Fortschritte erzielt. Parallel dazu wird die GD SANTE weiterhin ihre allgemeinen politischen Leitlinien bereitstellen, unter anderem zu Schlüsselaspekten wie der Ermittlung von Schulungsprioritäten. Gleichzeitig wird das effektive und auf Vertrauen basierende Arbeitsverhältnis zwischen diesen beiden zentralen BTSF-Akteuren weiter gestärkt werden.

Bei all diesen Bemühungen kann BTSF auf die Unterstützung durch zahlreiche weitere Kollegen von Chafea, GD SANTE, dem Lebensmittel- und Veterinäramt und einer Reihe von weiteren Dienststellen der Kommission zählen, für welche die von der Initiative behandelten Fragen von Interesse sind. All diese Kollegen haben im Laufe des vergangenen Jahres einen wesentlichen Beitrag zu den Erfolgen von BTSF geleistet. Das BTSF-Team von Chafea und der Sektor Schulung der GD SANTE möchten ihnen ihren Dank dafür aussprechen.

Besonderer Dank gilt den anderen Beteiligten von innerhalb und außerhalb der EU-Einrichtungen, insbesondere den NKS von BTSF, den Auftragnehmern für die Schulungen, den Mitarbeitern der Kommissionsdelegationen in den Ländern, in denen Schulungen ausgerichtet wurden, und den Mitgliedern der dienststellenübergreifenden Lenkungsgruppe, deren Unterstützung von unschätzbarem Wert war.

06 NATIONALE KONTAKTSTELLEN BTSF

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
ÖSTERREICH	**Mr Hannes Pohla** Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit, Abt. KOS Innsbrucker Bundesstraße 47 5020 Salzburg Austria Deputy: **Mrs Andrea Igler** **Mr Johann Hummel** (Kontaktangaben wie oben) Austria	BTSF@ages.at	Tel. +43(0)5055544211 Fax +43(0)5055544109

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
BELGIEN	**Mr Bruno Debois** Federal Agency for the Safety of the Food Chain Directorate General Control Policy CA Botanique – Food Safety Center Boulevard du Jardin Botanique 55 1000 Brussels Belgium	bruno.debois@afsca.be	Tel. +32 2 211 86 33 Fax +32 2 211 86 30
BULGARIEN	**Mr Valentin Barov** Chief expert Bulgarian Food Safety Agency European Coordination, International relation, training and qualifications Directorate “Hristo Botev” Blvd. 17 1040 Sofia Bulgaria Deputy: **Mrs Elena Slavova Yanulova** state expert Ministry of Agriculture and Food “Policies on agri-food chain” Directorate 55 “Hristo Botev” Blvd, 1040 Sofia Bulgaria	btsf@bfsa.bg eslavova@mzh.government.bg	Tel. +359 2 9173 750 Fax +359 2 9173 758 Tel. +369 985 11 305
KROATIEN	**Krešimir Kralj DVM** Head of EU Affairs Department Ministry of Agriculture Veterinary and Food Safety Directorate Sector for Administrative, Veterinary and Financial Affairs Planinska 2a 10 000 Zagreb Croatia	kresimir.kralj@mps.hr kralj975@gmail.com	Tel. + 385 1 6443 867 Fax + 385 1 6443 895
ZYPERN	**Ms Katia Stephanidou** Veterinary Officer Ministry of Agriculture Natural Resources and Environment Veterinary Services 1417 Nicosia Cyprus	kstephanidou@vs.moa.gov.cy	Tel. + 357 25819512 Tel. + 357 99478375 Fax : + 357 25306540 Fax + 357 25306544
TSCHECHISCHE REPUBLIK	**Ms Ivana Lepeskova** Food Safety Department Ministry of Agriculture Tesnov 17, 11715 Prague 1 Czech Republic	ivana.lepeskova@mze.cz	Tel. + 420 221 813 040 Fax + 420 221 812 965
DÄNEMARK	**Ms Vibeke Øst Grunnell** Ministry of Food, Agriculture and Fisheries Danish Veterinary and Food Administration Stationsparken 31-33 2600 Glostrup Denmark	kompetencegruppen@fvst.dk	Tel. +45-72276762 Fax +45-72276501

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
ESTLAND	**Ms Katrin Reili** Deputy Director General Veterinary and Food Board, Väike-Paala 3 11415 Tallinn Estonia	btsf@agri.ee	Tel. +372 601 65 90 Fax +372 6016593 Mobil +37251 16 874
	Mrs Karin Veski Estonian Agricultural Board Teaduse 2, Saku, Harju County 75501 Estonia		Tel. +37257503668 Fax +3726712604
FINNLAND	**Mrs Henrika Aapro** Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki Finland	btsf@evira.fi	Tel. +358 (0)50 382 9041 Fax +358 (0)20 772 4356
FRANKREICH	**Ms Monise Theobald** Direction générale de l'alimentation Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles 251, rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15 France	monise.theobald@agriculture.gouv.fr	Tel. +33 (0) 1 49 55 55 81 Fax +33 (0) 1 49 55 48 40
	Mrs Dyna Koncki Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes Bureau 2 B - Valorisation des compétences Télédoc 212, 59 boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS cedex 13 France	bureau-2b@dgccrf.finances.gouv.fr	Tel. +33 (0) 1 44 97 28 15 Fax +33 (0) 1 44 97 30 33
DEUTSCHLAND	**Mrs Svenja Sickert** Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Bundesallee 50, Gebäude 247 38116 Braunschweig Germany	BTSF@bvl.bund.de	Tel. +49 (0)531 21497 164 Tel. +49 (0)531 21497 165 Fax +49 (0)531 21497 169
GRIECHENLAND	**Mrs Mary Gianniou** Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate 2 Acharnon St. EL - Athens P.C. 101 76 Greece	ka6u026@minagric.gr	Tel. +30 210 8836030 Fax +30 210 8252673
UNGARN	**Ms Anita Papp** Department for Food Chain Control Ministry of Agriculture Kossuth L. tér 11 1055 Budapest Hungary	anita.papp@fm.gov.hu effo@fm.gov.hu	Tel. + 36 1 795 3879 Fax + 36 1 795 0094

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
IRLAND	**Mrs Patricia C Kelly,** Veterinary Liaison Officer Agriculture House, 1 East Kildare Street Dublin 2 Ireland	patriciac.kelly@agriculture.gov.ie	Tel. +35316072981
	Ms Cliona O'Reilly Food Safety Authority of Ireland Abbey Court, Lower Abbey Street, Dublin 1 Ireland	training@fsai.ie	Tel. (Durchwahl) +353-1-8171371 Fax +353-1-8171271
ITALIEN	**Ms Dr Francesca Calvetti** Ministry of Health Via G. Ribotta 5, 00144 Roma Italy	dsvet@postacert.sanita.it btsf-contactpoint-di@sanita.it	Tel. + 39 0659946960 Fax +39 0659946217
LETTLAND	**Ms Inga Bedrite** Head of Training Peldu street 30, Rig, LV-1050 Latvia	inga.bedrite@pvd.gov.lv	Tel. +371 670 27 573 Fax +371 673 22 727
	Ms Baiba Braslina Personnel Division State Plant Protection Service Lielvardes street 36/38 Riga, LV-1006 Latvia	baiba.braslina@vaad.gov.lv	Tel. +371 67027219 Fax +371 67550934
LITAUEN	**Ms Giedre Ciuberkyte** Head of International Affairs Department State Food and Veterinary Service Siesiku 19 07170 Vilnius-10 Lithuania	gciuberkyte@vet.lt	Tel. +370 5 249 16 48 Fax +370 5 240 43 62
LUXEMBURG	**Ms Elisa Barilozzi/Mr Camille Strottner** OSQCA – Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice L – 1841 Luxembourg Luxembourg	formations@osqca.etat.lu	Tel. : +352 478 35 45 Fax +352 24 87 31 58
MALTA	**Mr Clive Tonna** Food Safety Commission c/o Environmental Health Directorate Continental Business Centre Old Railway Track, Santa Venera SVR9018 Malta	clive.j.tonna@gov.mt	Tel. +356 21 332 225 Tel. +356 21 334 093 Fax +356 21 344 767
NIEDERLANDE	**Mr Dick Schumer DVM** Ministry of Economic Affairs Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority (NVWA) Department of Human Resource Management Senior Adviser Education & Training National Contact Point EU-Program 'Better Training for Safer Food' PO Box 43006 NL - 3540 AA Utrecht The Netherlands	VWANCPSaferfood@vwa.nl	Tel. +31 (0) 882232404

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
POLEN	**Ms Joanna Chil** General Veterinary Inspectorate, Wspólna street 30, 00-930 Warszawa, Poland	joanna.chil@wetgiw.gov.pl	Tel. +48 22 502 31 75 Fax +48 22 623 14 08
	Ms Anna Jamka Chief Sanitary Inspectorate Wydział ds. Planowania, Sprawozdawczości i SBŻ Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Główny Inspektorat Sanitarny ul. Targowa 65 – 03-729, Warszawa Poland	a.gozdalik@gis.gov.pl	Tel. +48 22 536 13 24 Fax +48 22 635 61 94
PORTUGAL	**Ms Sónia Saraiva** Gerenal-Directorate of Food and Veterinary Campo Grande 50 1770-093 LISBOA Portugal	sonia.saraiva@dgav.pt	Tel. +351 21 446 40 88 Tel. +351 21 446 40 00 (ext. 8265)
RUMÄNIEN	**Mr Codrin Constantin Bortisca** ational Sanitary Veterinary and Food Safety Authority Piata Presei Libere, No 1, D1, 1 District 013701 Bucharest Romania	bortisca.codrin@ansvsa.ro	Tel. +40 374 150 200 Fax +40 213 124 967
SLOWAKEI	**Ing. Ľubica Hózová** Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava Slovakia	lubica.hozova@land.gov.sk	Tel. +421 -2-59 266 564 Fax +421-2-59 266 704
	Ing. Katarína Janeková Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava Slovakia	katarina.janekova@land.gov.sk	Tel. +421-2-59 266 564
SLOWENIEN	**Mr Božo Zakrajšek** The Administration of the Republic of Slovenia for Food Safety, Veterinary Sector and Plant Protection Dunajska cesta 22 1000 Ljublana Slovenia	bozo.zakrajsek@gov.si	Tel. +386 4 201 00 10 Fax +386 4 201 00 11

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
SPANIEN	**Dña. Milagros Nieto Martínez -** (Health area) Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. C/Alcalá 56, 4ª planta, 28071 Madrid Spain	mnietom@ msssi.es btsf-aecosan@msssi.es	Tel. +34 91 338 04 96 Fax +34 91 338 02 38
	D. Luis Fernando Corbalán Ruiz (Agriculture area) Subdirector Adjunto de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad. Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. C/Almagro 33, 2ª planta, 28010 Madrid Spain	formacionue@magrama.es	Tel. +34 91 347 15 09 Fax +34 91 347 82 99
SCHWEDEN	**Mrs Karin Wennås Gunnarsson** Administrator The National Food Agency, Box 622, 751 26 Uppsala Sweden	btsfcontactsweden@slv.se	Tel. +46 18 17 55 00
VEREINIGTES KÖNIGREICH	**Mr Jide Mirikwe** Local Delivery Division 1st Floor, Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH United Kingdom	eutraining@foodstandards.gsi.gov.uk	Tel. +44 (0)20 7276 8014 Tel. +44 (0)20 7276 8693 Fax +44 (0)20 7276 8289
	Mr Daniel Lovelle-Diaz Local Delivery Division 1st Floor, Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH United Kingdom		

KANDIDATENLÄNDER

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
EHEMALIGE JUGOSLAWISCHE REPUBLIK MAZEDONIEN	**Ms Svetlana Tomeska Mickova, DVM** Head of Department EU and International Cooperation Department Food and Veterinary Agency III Makedonska brigade 20 Maceodonia tabak building 1000 Skopje, Former Yugoslav Republic of Macedonia	stmickova@fva.gov.mk	Tel. +389 2 2457 895 ext. 120 Fax +389 2 2457 871 ext. 147 Mobil +389 70 409 4 30
MONTENEGRO	**Mrs Nataša Božović** Adviser in the Department for international cooperation Ministry of Agriculture and Rural Development Podgorica Montenegro	natasa.bozovic@mpr.gov.me	Tel. + 38220482263 Fax + 38220234306
SERBIEN	**Mrs Milanka Davidovic** Assisstant Minister Ministry of Agriculture and Environmental Protection Nemanjina Street 22-26 Belgrade Serbia	m.davidovic@minpolj.gov.rs	Tel. +381 11 3611 - 880 Fax +381 11 3611 - 880
TÜRKEI	**Ms Neslihan Alper** Head of Food Control & Laboratories Department, DG for Food and Control, Ministry of Food, Agriculture and Livestock Turkey **Mr Ozkan Köylübay** Head of EU Harmonisation Department, DG for EU and Foreign Affairs, Ministry of Food, Agriculture and Livestock Turkey	neslihan.alper@tarim.gov.tr baris.yilmaz@tarim.gov.tr (substitute) ozkan.koylubay@tarim.gov.tr nursel.kilic@tarim.gov.tr (substitute)	
ALBANIEN	**Ms. Lauresha Grezda** Director - European Integration Department (SPO) Director - Agriculture Production & Trade Policies Ministry of Agriculture, Rural Development & Water Administration Albania	lauresha.grezda@bujqesia.gov.al lgrezda@gmail.com	Tel. + 355 4 22 23 825 Mobil +355 69 20 63 272

POTENZIELLE KANDIDATENLÄNDER

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
BOSNIEN UND HERZEGOWINA	**Mr. Sejad Mackic, Director** **Mr. Dzemil Hajric, Assisstant Director** Food Safety Agency of Bosnia and Herzegovina Sector of Crisis Department of Management and Emergencies Dr Ante Starcevica, 88000 Mostar Bosnia and Herzegovina	mackic@fsa.gov.ba hajric@fsa.gov.ba	Tel. +387 36 336 956 Fax +387 62 330 612
	Mr. Aleksandar Nemet Associate for veterinary epidemiology Veterinary Office Ministry of Foreign Trade and Economic Relations Radiceva 8, 71000 Sarajevo Bosnia and Herzegovina	aleksandar.nemet@vet.gov.ba	Tel. +38733565746 Fax +387 33565725
	Mr Nenad Colakovic Head of Department for Plant Health Radiceva 8, Sarajevo Bosnia and Herzegovina	nenad.colakovic@uzzb.gov.ba	Tel. +387 33290725 Fax +387 33290711
KOSOVO	**Dr. Valdet Gjinovci** Chief Executive Officer Food and Veterinary Agency Government Of Kosovo	Valdet.Gjinovci@rks-gov.net	Tel. + 381 200 38 333 Mobil 00377 45 800 444 Fax + 381 38 551 - 962

EFTA-/EWR-Länder

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
LIECHTENSTEIN	**Dr Daniel Huber** Abteilungsleiter Lebensmittelkontrolle Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen (ALKVW) Postplatz 2 Postfach 37 LI - 9494 Schaan Liechtenstein	daniel.huber@llv.li	Tel. +423 236 73 15 Fax +423 236 73 10
NORWEGEN	**Ms Kristin Waag (main point of contact)** The Norwegian Food Safety Authority P.O. Box 383 NO - 2381 Brumunddal Norway **Ms Ingrid Tjonneland** The Norwegian Food Safety Authority P.O. Box 383 NO - 2381 Brumunddal Norway	training.saferFood@mattilsynet.no	Tel. +47 22 40 00 00 Mobil +47 911 76 402 Mobil +47 90905641
SCHWEIZ	**Mrs Nadine Metzger** Federal Food Safety and Veterinary Office Schwarzenburgstrasse, 155 CH – 3003 Bern Switzerland	btsf@blv.admin.ch	Tel. +41 58 4624563
ISLAND	**Ms Anna Dóra Guðmundsdóttir** Icelandic Food and Veterinary Authority Austurvegur, 64 IS - 800 Selfoss, Iceland	btsf@mast.is	Tel. +354 530 4800 Fax +354 530 4801

Andere Drittländer

Land	Name/Adresse	E-Mail	Telefon/Fax
FÄRÖER-INSELN	**Mr Bardur Enni** Managing Director Food and Veterinary Agency Falkavegur 6, 2nd Floor FO 100 Tórshavn, Faroe Islands	hfs@hfs.fo	Tel. +298 556400 Fax +298 556401
MAROKKO	**Ms Zeineb El Bouchikhi** Chargée de la Coopération Internationale/ Head of International Cooperation unit Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires/ National Office for Food Safety Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui – Agdal Rabat Morocco	zeineb.elbouchikhi@onssa.gov.ma	Tel. +212 537 67 65 59
MOLDAU	**Mr Grigore Porcescu** Deputy Director of the National Food Safety Agency MD-2004, 180, Stefan cel Mare av, Chisinau Republic of Moldova Moldova	Grigore.porcescu@ansa.gov.md	Tel. +37322294731 Fax +37322294730
GEORGIEN	**Mr Levan DUMBADZE** Head of Department International Relations Department National Food Agency LEPL Ministry of Agriculture of Georgia M.Gelovani ave. 6 0159 Tbilisi Georgia	levan.dumbadze@nfa.gov.ge dumbadze@outlook.com	Tel. +9950322919168 Fax +9950322919165 Mobil +995577080706
	Mr George Jeiranashvili Deputy head of International relation division of NFA National Food Agency 6 Marshal Gelovani ave. Tbilisi, Georgia	g.jeiranashvili@nfa.gov.ge	Tel. +995 577743939
RUSSISCHE FÖDERATION	**Ms Anna Sergeevna STAROVA,** Rosselkhoznadzor Information and Analytical Centre of the Federal Centre of Animal Health Protection. Russian Federation	annastarova@gmail.com	Tel. +7-495-607-89-36
UKRAINE	**Ms Olga Shevchenko** Acting Chief of Unit for International Collaboration State Veterinary and Phytosanitary Service 1, B. Grinchenko str., Kyiv 01001 Ukraine	svv@vet.gov.ua	Tel. +38 044 278 84 92

07 BTSF-AUFTRAGNEHMER

Stellen, an die 2014 Verträge für die Organisation von Schulungen im Rahmen der Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ vergeben wurden:

Auftragnehmer/Konsortialführer	Schulungen	Ansprechpartner
ADT Projekt	Identifizierung, Registrierung und Rückverfolgbarkeit von Tieren	2013-96-03-Animal-IRT@adt.de
AENOR	Prüfsysteme / interne Prüfungen	pm20129606@aenor.es
	Untersuchungsverfahren für Kontrollen innerhalb der Lebensmittelkette	btsf_newinvestigationtechniques@aenor.es
	Lebensmittelhygiene bei der Primärerzeugung	20139612_primaryproduction@aenor.es

Auftragnehmer/Konsortialführer	Schulungen	Ansprechpartner
AETS	Lebensmittelzusammensetzung/-informationen	pm20129605@aets-consultants.com
	Überwachung von Samen, Eizellen und Embryos	embryo_20139616@aets-consultants.com
	Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Enzyme	additives_20139604@aets-consultants.com
	Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel	20139615.pm@aets-consultants.com
	Tierarzneimittelrückstände	vmp_20139605@aets-consultants.com
	BTSF World: Lebensmittelsicherheit und Pflanzengesundheit in Asien und der Region Asien-Pazifik	btsfworld.20129613@aets-consultants.com
Agri-Livestock Consultants Ltd	Verstärkung der Reaktion der Mitgliedstaaten auf die Audits der Union	alc.btsf@gmail.com
Agriconsulting Europe (AESA)	Pflanzengesundheitskontrollen	l.grazioli@aesagroup.eu
	Grenzkontrollstellen	2012.96.02_WP1@agriconsultingeurope.be
	Lebensmittel/Futtermittel nicht tierischen Ursprungs	2012.96.02_WP2@agriconsultingeurope.be
	Integriertes EDV-System für das Veterinärwesen	2012.96.02_WP3@agriconsultingeurope.be
	Verbringung von Hunden und Katzen	2012.96.02_WP4@agriconsultingeurope.be
	BTSF World: Lebensmittelsicherheit und Pflanzengesundheit in Afrika und den ENP-Ländern	2012.96.11_Africa@aesagroup.eu
AINIA	Pflanzenschutzmittel	jmferrer@ainia.es
Development Solutions	EU-Qualitätsregelungen	20129607@development-solutions.eu
Euro Consultants	Tierische Nebenprodukte	2012.96.01.wp1@euroconsultants.be
	Futtermittelrecht	2012.96.01.wp2@euroconsultants.be
	Kontaminanten in Lebens- und Futtermitteln	2012.96.01.wp3@euroconsultants.be
	Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte	2013.96.01@euroconsultants.be
European Training Platform for Safer Food/GIZ	Mikrobiologische Kriterien in Nahrungsmitteln	2012.96.03_WP1_Microbio@giz.de
	Untersuchung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen	2012.96.03_WP2_Outbreaks@giz.de
	Risikobewertung	2013.96.06.ra.giz@gmail.com
	Neue und neu auftretende Pflanzengesundheitsrisiken	2013.96.09.phc.giz@gmail.com
	BTSF World: Lebensmittelsicherheit und Pflanzengesundheit in Süd- und Mittelamerika und der Karibik	micheline.carmoy@giz.de sergio.ninotti@giz.de
FVI	BTSF World: Tiergesundheit und Wohlergehen von Tieren in Asien und der Region Asien-Pazifik	2012-96-16@fvi-atf.org
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise ‚G. Caporale' consortium	Tierschutzstandards	btsf4aw@izs.it
	E-Learning	s.dalbenzio@izs.it
JVL Consulting	Gesundheit von Bienen und Zootieren	2013.96.02.bees-zoo@jvl-c.com
	Notfallplanung	2013.96.07.contingency@jvl-c.com
	Transmissible spongiforme Enzephalopathie	2013.96.08.tse@jvl-c.com
Opera	Lebensmittelhygiene und Flexibilität	20139613flexibility@btsftraining.com
	Stärkung der Durchsetzung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher EU-Vorschriften	20129608EUSPS@btsftraining.com
	Internationale Normungsgremien	20129609issb@btsftraining.com
	BTSF World: Tiergesundheit und Wohlergehen von Tieren in Afrika und den ENP-Ländern	20129614btsfworld@btsftraining.com
	sowie in Süd- und Mittelamerika und der Karibik	20129615btsfworld@btsftraining.com

WO ERHALTE ICH EU-VERÖFFENTLICHUNGEN?

Kostenlose Veröffentlichungen:

- Einzelexemplar:
  über EU Bookshop (http://bookshop.europa.eu);
- mehrere Exemplare/Poster/Karten:
  bei den Vertretungen der Europäischen Union (http://ec.europa.eu/represent_de.htm),
  bei den Delegationen in Ländern außerhalb der Europäischen Union (http://eeas.europa.eu/delegations/index_de.htm),
  über den Dienst Europe Direct (http://europa.eu/europedirect/index_de.htm)
  oder unter der gebührenfreien Rufnummer 00 800 6 7 8 9 10 11 (*).

(*) Sie erhalten die bereitgestellten Informationen kostenlos, und in den meisten Fällen entstehen auch keine Gesprächsgebühren (außer bei bestimmten Telefonanbietern sowie für Gespräche aus Telefonzellen oder Hotels).

Kostenpflichtige Veröffentlichungen:

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

EB-AD-15-001-DE-N

Amt für Veröffentlichungen