European Commission

BESSERE SCHULUNG FÜR SICHERERE LEBENSMITTEL

JAHRESBERICHT 2019

Lebensmittel-sicherheit

Gedruckt vom OIL in Luxemburg
Manuskript fertiggestellt im Juli 2020
Erste Auflage

Die Europäische Kommission haftet nicht für Folgen, die sich aus der Weiterverwendung dieser Veröffentlichung ergeben.

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union, 2020

© Europäische Union, 2020
Nachdruck mit Quellenangabe gestattet.
Die Weiterverwendung von Kommissionsdokumenten ist im Beschluss 2011/833/EU (ABl. L 330 vom 14.12.2011, S. 39) geregelt.
Für jede Verwendung oder Wiedergabe von Fotos oder anderen Materialien, für die die Europäische Union nicht das Urheberrecht hat, ist die Genehmigung direkt beim Urheberrechtsinhaber einzuholen.

Drucken	ISBN 978-92-9478-635-7	ISSN 1831-1377	doi: 10.2818/037971	EB-AD-20-001-DE-C
PDF	ISBN 978-92-9478-636-4	ISSN 2314-9442	doi: 10.2818/32307	EB-AD-20-001-DE-N

Kontaktaufnahme mit der EU
Persönlich

In der Europäischen Union gibt es Hunderte von „Europe-Direct"-Informationsbüros. Die Adresse des Büros in Ihrer Nähe finden Sie unter: https://europa.eu/european-union/contact_de

Telefon oder E-Mail

Europe Direct ist ein Dienst, der Ihre Fragen zur Europäischen Union beantwortet. Kontaktieren Sie Europe Direct

- – über die gebührenfreie Nummer: 00 800 6 7 8 9 10 11 (manche Telefondienstanbieter berechnen allerdings Gebühren),
- – über die folgende Rufnummer der Zentrale: +32 22 99 96 96 oder
- per E-Mail über: https://europa.eu/european-union/contact_de

Wo finden Sie Informationen über die EU

Im Internet

Informationen über die Europäische Union in allen Amtssprachen der EU sind verfügbar auf der Europa-Website unter: https://europa.eu/european-union/index_de

EU-Veröffentlichungen

Unter folgender Adresse können Sie kostenlose und kostenpflichtige EU-Veröffentlichungen herunterladen oder bestellen: https://publications.europa.eu/de/publications. Wünschen Sie mehrere Exemplare einer kostenlosen Veröffentlichung, wenden Sie sich an Europe Direct oder das Informationsbüro in Ihrer Nähe (siehe https://europa.eu/european-union/contact_de).

EU-Recht und damit zusammenhängende Dokumente

Informationen zum EU-Recht, darunter alle EU-Rechtsvorschriften seit 1952 in sämtlichen Amtssprachen, finden Sie in EUR-Lex unter: http://eur-lex.europa.eu

Offene Daten der EU

Über ihr Offenes Datenportal (http://data.europa.eu/euodp/de/data) stellt die EU Datensätze zur Verfügung. Die Daten können zu gewerblichen und nichtgewerblichen Zwecken kostenfrei heruntergeladen und weiterverwendet werden.

Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel

JAHRESBERICHT 2019

Abkürzungen

ABP Tierische Nebenprodukte (Animal by-products)

AHL Tiergesundheitsrecht (Animal Health Law)

AMR Antimikrobielle Resistenz

ASP Afrikanische Schweinepest

BTSF Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel (Initiative, Better Training for Safer Food)

Chafea Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel

Codex Codex Alimentarius-Kommission

ECDC Europäisches Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten

EFSA Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

EFTA Europäische Freihandelsassoziation

EMA Europäische Arzneimittelagentur

ENP Europäische Nachbarschaftspolitik

EPPO Europäische Pflanzenschutzorganisation

GD SANTE Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission

GD SANTE F Gesundheits- und Lebensmittelaudits und Analysen

GFS Gemeinsame Forschungsstelle

GKS Grenzkontrollstelle

HACCP Grundsätze der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Point Principles)

IPM Integrierte Schädlingsbekämpfung (Integrated pest management)

IPPC Internationales Pflanzenschutzübereinkommen

ISO Internationale Organisation für Normung

ISPM Internationale Standards pflanzengesundheitliche Maßnahmen

ISSB Internationale Normungsgremien (International Standard Setting Bodies)

LMS Lern-Managementsystem

NKS Nationale Kontaktstelle

NRMP Nationaler Überwachungsplan für Rückstände (National Residue Monitoring Plan)

NRO Nichtregierungsorganisation

OIE Weltorganisation für Tiergesundheit

PAE Pestizidausbringungsgeräte (Pesticide application equipment)

PSM Pflanzenschutzmittel

RASFF Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed)

SPS Gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Maßnahmen (Sanitary and phytosanitary)

STM Schulungseinsatz (Sustained training mission)

SUD Richtlinie über die nachhaltige Verwendung von Pestiziden (Sustainable Use Directive)

SWOT Stärken, Schwächen, Chancen, Risiken (Strenghts, Weaknesses, Opportunities, Threats)

TRACES Integriertes EDV-System für das Veterinärwesen (Trade Control and Expert System)

TSE Transmissible spongiforme Enzephalopathie

VMP Tierarzneimittel (Veterinary medicinal products)

Inhaltsverzeichnis

EINFÜHRUNG	9
SCHULUNGEN IN EU-LÄNDERN	13
SCHULUNGEN AUSSERHALB DER EU	35
TEILNEHMER PRO SCHULUNGSPROGRAMM IM JAHR 2019 (EU-LÄNDER)	44
ANZAHL DER SCHULUNGSEINHEITEN IM JAHR 2019 (SCHULUNGEN INNERHALB DER EU)	45
TEILNEHMER PRO SCHULUNGSPROGRAMM IM JAHR 2019 IN DRITTLÄNDERN	46
FORTSCHRITTSBERICHT ÜBER ANMELDUNGEN ZU UND TEILNAHME AN E-LEARNING-KURSEN IM ZEITRAUM 2014-2019	46
E-LEARNING NACH KURSEN 2019	47
E-LEARNING NACH LÄNDERN 2019	48
BTSF-AUFTRAGNEHMER IM JAHR 2019	49
NATIONALE KONTAKTSTELLEN	50
TEILNEHMER	50
AUFTRAGNEHMER	50

Einführung

Ständige Erweiterung: neues Gebiet und neue Nutzer

Sind Futtermittel, die in die EU eingeführt werden, gesund und frei von gefährlichen Pestiziden und Zusatzstoffen? Erfolgt der Viehtransport in gesundem Zustand? Werden in Lebensmittelverpackungs- und Bearbeitungszentren Hygienestandards eingehalten? Mit solchen Fragen befasst sich die Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ (BTSF) der Europäischen Kommission. BTSF bietet eine Strategie für Schulungen in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Rechtsvorschriften für Tiergesundheit und Tierschutz sowie für Pflanzengesundheit an. Die Initiative wurde 2005 auf der Rechtsgrundlage von Artikel 51 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz und von Artikel 2 der Richtlinie 2000/29/EG über Maßnahmen zum Schutz der Union gegen die Einschleppung und Ausbreitung von Schadorganismen der Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse eingeleitet. Seitdem hat sie sich weiterhin positiv entwickelt und Erfolge gezeigt und wurde im Hinblick auf die von ihr behandelten Themenfelder und die Zahl der Teilnehmer an ihren Tätigkeiten fortlaufend ausgeweitet.

Diese positive Entwicklung lässt sich zum Teil darauf zurückführen, dass das Angebot um neue Schulungsprogramme in Einklang mit den rechtlichen Entwicklungen auf EU-Ebene erweitert wurde. Diese neuen Programme umfassten Kurse über eine neue Pflanzenschutzregelung, eine neue amtliche Kontrollverordnung und ein überarbeitetes Kontrollsystem für die Fleischbeschau. BTSF hat außerdem Kurse in Einklang mit den Prioritäten aufgenommen, die für die Juncker-Präsidentschaft der Europäischen Kommission festgelegt wurden, etwa die Verbesserung der Vorsorge für Krisen in den Bereichen Lebensmittel, Tiere und Pflanzen.

Im Rahmen der Initiative wurden im ersten Jahr nach ihrem Start sieben Schulungen angeboten. Heute werden über 40 Schulungsprogramme angeboten, die jährlich mehr als 6 000 Teilnehmer anlocken. Diese Kurse erstrecken sich auf die gesamten gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Bereiche und auf Themen, angefangen von Lebensmittelsicherheit, Vorsorge gegen Tierseuchen, Rechtsvorschriften für Tiergesundheit bis hin zum nachhaltigen Einsatz von Pestiziden und Pflanzengesundheitskontrollen, um nur einige zu nennen.

Und natürlich wird es die BTSF-Academy ermöglichen, dass sogar noch mehr Teilnehmer erreicht werden, und für die laufende Erweiterung der Initiative sorgen. Bis zur zweiten Jahreshälfte 2019 waren sämtliche Grundlagen geschaffen, und die Entwicklungsphase für die BTSF-Academy wurde abgeschlossen. Den BTSF-Interessenträgern wurden anschließend sämtliche Online-Funktionalitäten der Academy im Hinblick auf die Einleitung einer Erprobungsphase vor der eigentlichen Eröffnung im Jahr 2020 gezeigt.

Die Schulungen sind in erster Linie für die Mitarbeiter der zuständigen Behörden der EU-Länder gedacht, die an amtlichen Kontrolltätigkeiten beteiligt sind, allerdings müssen auch Behörden in Drittländern, insbesondere in Entwicklungsländern, ihre Kenntnisse über die Einfuhrvorschriften der EU auf dem neuesten Stand halten. Unabhängig davon, ob die Kurse innerhalb oder außerhalb der EU stattfinden – sie sind so konzipiert, dass die Menschen alle wichtigen Aspekte des Unionsrechts verstehen und einhalten und dass Kontrollen objektiv, angemessen und einheitlich durchgeführt werden. Dies schützt Unternehmen ebenso wie Verbraucher, da es für die Aufrechterhaltung eines fairen Handels und möglichst gleicher Wettbewerbsbedingungen sorgt.
Die Kurse werden von Fachleuten auf ihrem jeweiligen Gebiet an Orten gehalten, die im Hinblick darauf ausgewählt werden, ob sie einfach erreichbar und zweckdienlich sind und über die notwendige Infrastruktur verfügen. Die Kurse variieren hinsichtlich Dauer und Inhalt und behandeln theoretische und praktische Aspekte, doch alle dienen demselben Ziel, nämlich der „Ausbildung der Ausbilder“, was bedeutet, dass die Teilnehmer in der Lage sein sollten, das erworbene Wissen an andere weiterzugeben. Auf diese Weise vergrößert sich die Reichweite der BTSF-Initiative exponentiell.

Die Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ ist eine unionsweite Schulungsstrategie, die

- einen harmonisierten und effizienten Ansatz für die Funktionsweise der Kontrollsysteme der Union und der Mitgliedstaaten fördert,
- ein hohes Niveau des Verbraucherschutzes sowie von Tierschutz, Tier- und Pflanzengesundheit aufrechterhält;
- gleiche Wettbewerbsbedingungen für alle Lebensmittelunternehmen schafft,
- den Handel mit sicheren Lebensmitteln unterstützt,
- einen fairen Handel mit Drittländern und insbesondere mit Entwicklungsländern gewährleistet.

Der Geltungsbereich von BTSF erstreckt sich auf jedes Glied in der Lebensmittelkette

Das Brot auf unserem Tisch nimmt seinen Anfang auf dem Feld. Zwischen dem Boden, der für die Aussaat vorbereitet wird, und dem Brot, das geschnitten und mit Butter bestrichen wird, liegen viele Schritte, und dabei sind Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, damit das Endprodukt sicher für den menschlichen Verzehr ist. Welche Dünger wurden eingesetzt? Welche Hygieneverhältnisse müssen während der Ernte, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, dem Transport, der Lagerung und dem Verkauf herrschen?

An der Lebensmittelkette sind viele Akteure beteiligt, und sie alle sind dafür verantwortlich, dass Verbraucher geschützt werden – vom Landwirt und den Frachtführern bis hin zu Lageristen und Einzelhändlern und sogar Ihrer eigenen Speisezubereitung zu Hause. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, müssen diese Akteure wissen, was sicher ist und was nicht. Wir wurden dazu erzogen, uns vor dem Kochen und Essen die Hände zu waschen, Hähnchen und Schweinefleisch gut durchzukochen und unsere Frischwaren vor dem Gebrauch zu waschen. Gleichermaßen muss jeder in der Lebensmittelkette die Vorschriften kennen und verstehen, weshalb es so wichtig ist, dass sie eingehalten werden.
Doch sind die Vorschriften von heute nicht ganz so einfach wie diejenigen, die wir zu Hause von unseren Eltern und Großeltern gelernt haben, denn durch die Globalisierung wird die Lebensmittelversorgungskette immer komplexer, und es wird immer schwieriger, die Lebensmittelsicherheit zu garantieren.

Schutz der Verbraucher bedeutet Schutz von Unternehmen

Die BTSF-Initiative schützt alle Menschen und Akteure entlang der Produktionskette – vom Endverbraucher bis hin zu Erzeugern und Handwerkern, deren Existenzgrundlage auf dem Spiel steht. Dies umfasst sowohl große als auch kleine Akteure, riesige Genossenschaften und kleine Familienunternehmen, die die traditionellen Verfahren zur Herstellung lokaler Erzeugnisse wie Käse, Wurst, Fischerzeugnisse, Oliven, Schinken, Gebäck, Bier und Wein erhalten wollen.
Da sich jeder Schritt vom Hof bis auf den Tisch auf die Gesundheit auswirken kann, ist es wichtig, dass die Kontrollen überall in der EU harmonisiert und vereinheitlicht werden, und BTSF spielt dabei eine wichtige Rolle. Wirksame und einheitliche Kontrollen sind nicht nur unerlässlich, um ein hohes Maß an Verbraucherschutz, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit zu gewährleisten, sondern sorgen auch für gleiche Wettbewerbsbedingungen für Lebensmittelunternehmen.

Es wäre unfair, wenn bestimmte Vorschriften in einem Gebiet angewandt würden, aber nicht in einem anderen, denn dadurch könnten manche Unternehmen Geld sparen – auf Kosten der Sicherheit. Die einheitliche Durchsetzung der Rechtsvorschriften ist auch für ein ordnungsgemäßes Funktionieren des EU-Binnenmarktes von wesentlicher Bedeutung.
Viele der in der EU verzehrten Lebensmittel stammen aus Drittländern, insbesondere aus Entwicklungsländern. Die gezielten Schulungen des Programms BTSF erleichtern die Aufdeckung von Betrugsfällen und Verstößen auf dem EU-Markt, aber auch an dessen Grenzen, wodurch die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen noch besser geschützt wird. Dies kommt nicht nur der EU zugute, sondern schützt auch externe Interessen. Wenn Waren an den EU-Grenzen wegen der Nichteinhaltung von Vorschriften zurückgewiesen werden, schadet dies Landwirten und Unternehmen außerhalb der EU, die vom EU-Handel abhängig sind, der ihre Existenzgrundlage darstellt. Die Tatsache, dass noch immer Lebensmittelsendungen an den EU-Grenzen zurückgewiesen werden, ist ein eindeutiger Hinweis darauf, dass die Handelspartner der EU besser über die EU-Vorschriften informiert werden müssen. Mit aktuellen Informationen können sie ihre eigenen Checklisten erstellen und dafür sorgen, dass die Lebensmittel, Pflanzen oder Futtermittel, die sie in die EU verkaufen wollen, Inspektionen bestehen und letztendlich auch beim zahlenden Kunden ankommen.
Mit BTSF-Schulungen wird versucht, einen konkreten Beitrag zur Verbesserung von Gesundheit, Sicherheit und weltweitem Vertrauen der Verbraucher zu leisten. Unternehmen können florieren, und Verbraucher können Produkte in dem Vertrauen erwerben und nutzen, dass diese sicher sind und strenge Auflagen erfüllen.
Verbraucher sind nicht die Einzigen, die mehr Vertrauen gewinnen. Die Schulungsprogramme von BTSF spielen eine wichtige Rolle für den Aufbau von Vertrauen in das Regulierungsmodell der EU bei den zuständigen Behörden anderer internationaler Handelspartner. Sie helfen ferner dabei, neue Marktchancen für Lebensmittel zu eröffnen und Wirtschaftsbeteiligte aus der EU wettbewerbsfähiger zu machen, was Unternehmen und Verbrauchern gleichermaßen zugutekommt.

Ein geradezu rasantes Wachstum BTSF-Academy

Die BTSF-Academy hat BTSF sicher in das digitale Zeitalter geführt. Es ist ein cloud-basiertes Lern-Managementsystem (auf einer Open-Source-Plattform namens Moodle), das ein einzigartiges Online-System für alle im Rahmen des BTSF-Programms organisierten Schulungen anbietet. Dort werden nicht nur sämtliche verfügbaren Schulungsressourcen (Schulungsmaterialien und Online-Kurse) gehostet, die in den kommenden Jahren aufgestockt werden, sondern das System schafft auch einen einzigartigen Informationskanal zwischen allen wichtigen BTSF-Interessenträgern – Auftragnehmer, Begünstigte und Kommission – und erleichtert auch die Verwaltung der Schulungen und der Teilnehmer. Einige der über die BTSF-Academy verfügbaren Informationen sind auch für die Allgemeinheit von Interesse.
Die BTSF-Academy bietet ein nachhaltigeres System für den Austausch von Wissen über ein Ehemaligen-Netzwerk, über das Teilnehmer in Kontakt bleiben können. Sie stellt außerdem nutzerfreundlichere Statistik-Tools über BTSF-Programme und -Indikatoren zur Verfügung.

Die BTSF-Academy ist sowohl ein Verwaltungs-Management-Instrument als auch eine Anlaufstelle für die gemeinsame Nutzung von Lernressourcen. Unter Schulungsgesichtspunkten bietet sie Zugang zu einer Vielzahl von Informationen, angefangen von allgemeinen Informationen über BTSF, darunter Newsletter, Jahresberichte und Broschüren, bis hin zu gezielteren und fachspezifischen Informationen, die für die wichtigsten Zielgruppen von BTSF gedacht sind. Diesen Zielgruppen gehören hauptsächlich die Mitarbeiter der zuständigen Behörden in den EU- und in Drittländern an, die für die Überprüfung der Durchsetzung der EU-Rechtsvorschriften in den Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit zuständig sind.

Auf dem derzeitigen E-Learning Campus von BTSF werden jedes Jahr rund 8 000 Teilnehmer geschult. Er umfasst 10 Module, die auf den gesamten gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen (SPS) Bereich verteilt sind und in fünf EU-Sprachen (insgesamt 50 Module) zur Verfügung stehen.

Die BTSF-Academy ist ein Gemeinschaftsprojekt. Schulungsanbieter laden Informationen über die Schulungsangebote und Kursinhalte, die Schulungsorte und die praktische Organisation der Schulungen während der gesamten Laufzeit ihrer Dienstleistungsverträge hoch und halten sie auf dem neuesten Stand. Alle diese Informationen werden über die BTSF-Academy zentral erfasst, die den nationalen BTSF-Kontaktstellen (NKS) bei der weiteren Verteilung und der Einladung und Auswahl der Teilnehmer behilflich ist. Außerdem steht ein zentraler Veranstaltungskalender zur Verfügung, der die Nachbereitung der Schulungen und die Verwaltung während ihrer Durchführung vereinfachen soll. Ferner werden die BTSF-Interessenträger (Schulungsanbieter, NKS, Teilnehmer und Kommissionsdienststellen) über ein internes Kommunikations- und Benachrichtigungssystem über etwaige Änderungen bei der Durchführung der Schulungsprogramme (neue Orte, neue Termine, neue Inhalte usw.) auf dem Laufenden gehalten. Auch der Kommission kommt diese Infrastruktur zugute, denn damit kann sie die Umsetzung des BTSF-Programms besser beaufsichtigen.
Nachdem die bereits bestehenden E-Learning-Module 2018 auf den neuen E-Learning Campus übertragen wurden, damit die BTSF-Begünstigten diese Lernwerkzeuge weiterhin ohne Unterbrechung nutzen konnten, wurde in diesem Jahr eine

Reihe neuer Funktionalitäten für eine bessere Steuerung und einfachere Verwaltung aller BTSF-Schulungsaktivitäten eingeführt. Weitere Funktionalitäten dieser Art werden ab 2020 schrittweise freigeschaltet.

Neben Verbesserungen der Verwaltung ist es auch wichtig, das derzeitige E-Learning-Angebot zu vertiefen und zu erweitern, um der hohen Nachfrage der BTSF-Begünstigten nach Ausbildungsangeboten nachzukommen. Trotz der Bemühungen, für jedermann zugängliche Präsenzveranstaltungen anzubieten, ist die Zahl derjenigen, die an diesen Kursen tatsächlich teilnehmen können, aus vielerlei Gründen weiterhin eher begrenzt. Das Lern-Managementsystem der Academy ist ein echter Durchbruch, der die Entwicklung mehrerer mehrsprachiger und modernerer Online-Schulungswerkzeuge, wie etwa Webinare, Video-Schulungen und Schulungen für Serious Games unterstützt, um nur einige wenige zu nennen.

Eine belegbare Investitionsrendite

Es wurden Leistungsindikatoren für alle Aktivitäten eingeführt, um die Auswirkungen von BTSF auf die Leistungen des Kontrollpersonals besser bewerten zu können. Bei diesen Indikatoren wird untersucht, inwiefern die Schulungen zum Wissensaufbau beim Personal beigetragen haben, wie das Personal seine neu erworbenen Kenntnisse am Arbeitsplatz anwendet und wie effizient es diese Kenntnisse an die Kollegen weitergibt.

Es wurde eine neue Ex-post-Studie zur BTSF-Initiative durchgeführt, mit der sichergestellt werden soll, dass das BTSF-Programm auch weiterhin seine Ziele erreicht und die für seine Finanzierung bereitgestellten öffentlichen Gelder sinnvoll ausgegeben werden. Ziel der Studie war es, die Kommission über die bisherigen Auswirkungen des BTSF-Programms auf der Grundlage der Entwicklung eines robusten Modells zur Messung der Kostenwirksamkeit des Schulungsmodells und seiner Auswirkungen (einschließlich wesentlicher Leistungsindikatoren) zu informieren und mehrere mögliche alternative Schulungsmodelle zu analysieren, etwa die Verwendung eines einheitlichen oder gemischten Modells (SWOT-Analyse).

Die Studie hat gezeigt, dass im Rahmen des BTSF-Programms Kurse durchgeführt wurden, die sich durch eine hervorragende Organisation, hoch qualifizierte Lehrkräfte und sehr gute fachliche Inhalte auszeichneten. Sie hat außerdem ergeben, dass sich dank des Programms die Kenntnisse und Fähigkeiten der Teilnehmer verbessert haben und das Programm sich positiv auf das Verhalten der Teilnehmer am Arbeitsplatz nach ihrer Rückkehr in ihr Unternehmen ausgewirkt hat. BTSF wurde im Vergleich zu anderen Schulungen zum gleichen Themengebiet höher bewertet. Das Wichtigste ist jedoch, dass die Ergebnisse der Studie darauf hinwiesen, dass BTSF-Schulungen dort die größte Wirkung zeigten, wo es von den nationalen zuständigen Behörden am ehesten erwartet wurde. Zusammengenommen haben diese Auswirkungen gezeigt, dass BTSF seine Ziele erfüllt hat.

Und schließlich hat die Studie ergeben, dass BTSF-Schulungen einen hohen Stand erreichen, was die Verbreitung anbetrifft, was sehr positiv ist, da es bedeutet, dass neben den Teilnehmern an den Schulungen weitere Menschen von BTSF profitieren konnten (es wird geschätzt, dass ein Teilnehmer das bei der Schulung erworbene Wissen an 20 bis 30 Personen weitergibt).

Möchten Sie bei BTSF mitmachen?

Möchten Sie an einem Kurs teilnehmen, einen Kurs leiten oder bei der Organisation mitwirken? Mitarbeiter von zuständigen Behörden, die an der Teilnahme an Schulungen interessiert sind, sollten sich an ihre nationalen BTSF-Kontaktstellen (NKS) wenden, die für EU-Länder, Bewerberländer, potenzielle Bewerberländer und EFTA-Länder und einige andere Drittländer benannt wurden. Diese NKS haben die Aufgabe, Informationen über BTSF zentral zu erfassen, sie den zuständigen Behörden in ihren Ländern zur Verfügung zu stellen und für die Koordinierung von Aspekten wie der Teilnehmerauswahl zu sorgen. Interessierte Behörden aus Nicht-EU-Ländern können sich auch an die EU-Delegationen in ihrem Land wenden, wenn keine NKS benannt wurde, oder den Auftragnehmer direkt auf die Aktivität ansprechen, für die sie sich interessieren.

Auftragnehmer, die daran interessiert sind, an der Organisation von Schulungseinheiten mitzuwirken, möchten vielleicht an einem Informationstag teilnehmen, um mehr über BTSF zu erfahren und Vertreter der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (GD SANTE) der Kommission und der Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (Chafea) persönlich kennenzulernen. Sollte Ihnen eine persönliche Teilnahme an einem Informationstag nicht möglich sein, können Sie sich über e-tendering (elektronische Ausschreibung) und die BTSF-Initiative im Internet informieren, und zwar auf den BTSF-Websites, die über die Websites sowohl der Chafea als auch der GD SANTE zu finden sind.

Die Organisation und Teilnahme an Schulungseinheiten ist mit der Einführung von Werkzeugen wie Vorlagen, die Auftragnehmer für Einladungen und Antragsformulare der Teilnehmer verwenden können, einfacher geworden, und BTSF hält immer Ausschau nach innovativen Möglichkeiten, um für einen reibungslosen Ablauf zu sorgen sowie dafür, dass sich das Kursmaterial auf dem neuesten Stand befindet und auf die aktuellen Bedürfnisse ausgerichtet ist.

SCHULUNGEN IN EU-LÄNDERN

Einzelstaatliche Behörden haben ihre eigenen Schulungsprogramme im Hinblick auf die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben, doch ergänzt BTSF diese nationalen Schulungsprogramme durch Kurse, deren Schwerpunkt auf Themen liegt, die von besonderem Interesse für die EU sind und die einen Mehrwert für eher lokal ausgerichtete Bemühungen darstellen.

Durch die BTSF-Schulungen sollen alle Behörden der EU-Länder, die mit amtlichen Kontrolltätigkeiten befasst sind, über alle relevanten Aspekte des europäischen Rechts auf dem Laufenden gehalten und ein gemeinsames Verständnis des Regulierungssystems sichergestellt werden. Einheitliche Kontrollen schützen sowohl die Verbraucher als auch den Binnenmarkt.

Auftragnehmer tragen auf vielerlei Art und Weise zum Austausch von Wissen auf nationaler Ebene bei, unter anderem durch die Weitergabe von Audio- und Videoaufzeichnungen der Schulungseinheiten, von Flyern zu den wichtigsten Ergebnissen des Kurses, Kurszusammenfassungen, Schulungspaketen mit Links zu Schulungsveranstaltungen, USB-Sticks mit den Schulungsinhalten oder auch von Lehrplänen für die Schulungen, einschließlich relevanter Fragen und Antworten. Sowohl bei Präsenz- als auch bei Online-Kursen geht es darum, Ausbilder auszubilden, also Menschen genaue und aktuelle Informationen zu vermitteln, die sie auf einfache Art und Weise an andere weitergeben können. Damit ist die Reichweite von BTSF exponentiell. Die bei den Kursen weitergegebenen Informationen erreichen viel mehr Menschen als nur die Kursteilnehmer. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über die 2019 in den EU-Ländern veranstalteten Kurse.

VORSORGE GEGEN TIERSEUCHEN

DAS PROBLEM: In der Tiergesundheitsstrategie und dem Aktionsplan der EU hieß es, die Politik solle sich verstärkt mit einem wirksamen Risikomanagement bzw. einer wirksamen Seuchenprävention befassen und Initiativen fördern, die sich eine bessere Vorsorge gegen größere Bedrohungen der Tiergesundheit zum Ziel gesetzt haben. Die Europäische Union und die europäische Region insgesamt haben in den vergangenen zehn Jahren bedrohliche Tierseuchen erlebt, etwa die Maul- und Klauenseuche, die Afrikanische Schweinepest und die Vogelgrippe. Eine rasche und wirksame Reaktion auf diese Art von Seuchen erfordert eine frühzeitige Vorbereitung. Dazu gehört die Einrichtung von Frühwarnsystemen, die Durchführung von Übungen im Rahmen der Notfallplanung und das Wissen, welche Verfahren zur Umsetzung geeigneter und wenn möglich vorgegebener Notfalleinsatzmaßnahmen einzuleiten sind.

KURSINHALT: In dem Kurs wird ein gemeinsames Verständnis des Instrumentariums hergestellt, um auf neu auftretende Tierseuchen (einschließlich Zoonosen) zu reagieren, sowie der entsprechenden frühzeitigen Eingriffe von Tierärzten als Reaktion hierauf. Thema dieser Kurse sind die spezifischen Anforderungen an Prävention, Überwachung und Frühwarnung, an Notfallplanung, Impfstoffbanken und Simulationen, an Sensibilisierung, Partnerschaft und Vernetzung, an bewährte Vorgehensweisen bei der Notfallvorsorge und der Umsetzung des Notfallplans. Die Schulungen bereiten den Weg für eine neue Generation von Notfallplanungen nach dem „Tiergesundheitsrecht“, bei denen moderne IT-Tools bestmöglich eingesetzt werden. Dadurch werden die Abläufe moderner, weniger bürokratisch, reibungsloser und funktionsfähiger.

NEUN VIERTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 269

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 4 (BULGARIEN, ITALIEN, LETTLAND, NIEDERLANDE)

TIERERNÄHRUNG

DAS PROBLEM: Futtermittel gehören zu den wichtigsten Tätigkeitsbereichen in der Landwirtschaft. Rund 230 Millionen Tonnen Futtermittel (ohne Rauhfutter) werden jährlich an landwirtschaftliche Nutztiere in der EU verfüttert. Bereits in den 1970er Jahren wurde in den Vorschriften für Futtermittel die Produktivität der Tierhaltung betont, doch hat sich inzwischen der Schwerpunkt auf den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier, auf Tierschutz und die Umwelt verlagert. Die Europäische Union hat ein breites Spektrum von Sicherheitsmaßnahmen für alle Stufen der Futtermittelproduktion einschließlich bei der Primärerzeugung entwickelt.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene werden zusätzliche Anforderungen eingeführt, die eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung der Futtermittelsicherheit in der Lebensmittelkette spielen. Die Kommission hält es für wichtig, die Kurse, die sie seit mittlerweile fünf Jahren in diesem Bereich anbietet, fortzusetzen, insbesondere für Mitarbeiter der zuständigen Behörden der EU-Länder, die im Bereich Tierernährung an den amtlichen Futtermittelkontrollen beteiligt sind.

Ziel der Schulung ist es, Wissen zu erweitern und bewährte Verfahren auszutauschen, um den Sachverstand in Fragen der Futtermittelsicherheit auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs von Futtermitteln zu erweitern, unter anderem mit einigen Vor-Ort-Inspektionen von Betrieben, die Futtermittel herstellen.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene werden zusätzliche Anforderungen eingeführt, die eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung der Futtermittelsicherheit in der Lebensmittelkette spielen. In diesem Zusammenhang und nach vier Jahren Erfahrung mit Schulungen in diesem Bereich hält es die Kommission für wichtig, die Kurse auf EU-Ebene fortzusetzen, insbesondere für Mitarbeiter der zuständigen Behörden der EU-Länder,
die an den amtlichen Futtermittelkontrollen beteiligt sind.
Ziel der Schulung ist es, Wissen und bewährte Verfahren zu verbreiten, um den Sachverstand in Fragen der Futtermittelsicherheit auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs von Futtermitteln zu erweitern, unter anderem mit einigen Vor-Ort-Inspektionen von Betrieben, die an der Herstellung dieser Art von Produkt beteiligt sind.

KURSINHALT: Angeboten wird sowohl eine allgemeine Ausbildung des Futtermittelkontrollpersonals zu den EU-Rechtsvorschriften über Futtermittel als auch eine spezifische Fortbildung von Futtermittelkontrollpersonal zu den Futtermittelhygienevorschriften der EU und HACCP-Audits (*Hazard Analysis and Critical Control Point,* HACCP). Es werden zahlreiche Themen behandelt, darunter die gesetzlichen Anforderungen an Futtermittelhygiene, Rohstoffe oder verarbeitete Materialien, die zur Verwendung als Futtermittel oder zur Herstellung von Mischfuttermitteln bestimmt sind; die Genehmigung, Beaufsichtigung und Kennzeichnung von Futtermittelzusatzstoffen sowie Material, dessen Inverkehrbringen oder Verwendung als Futtermittel verboten ist. Ebenfalls abgedeckt werden die Rechtsvorschriften über die Vermarktung und Kennzeichnung von Futtermitteln, die für besondere Ernährungszwecke bestimmt sind, über Arzneifuttermittel und über unerwünschte Stoffe. Die Teilnehmer lernen die Zulassung neuer genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel, die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie die Ermittlung von Risiken im Zusammenhang mit biologischen und chemischen Schadstoffen in der Futtermittelkette, die die Lebens- und Futtermittelsicherheit, die Tiergesundheit und den Tierschutz beeinflussen können, kennen. Weitere Themen sind unter anderem die Primärerzeugung und Inspektionen in Herstellungsbetrieben, die Planung und Überwachung amtlicher Kontrollen, Stichprobenverfahren, Leitlinien für die Priorisierung von Gefahren in Futtermitteln, die Bewertung von Systemen zur Eigenkontrolle der Futtermittelunternehmer und alle Aspekte einer Prüfung – von der Planung bis zur Weiterverfolgung.

DREI SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 86

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 2 (ITALIEN, TSCHECHISCHE REPUBLIK)

TIERSCHUTZSTANDARDS

DAS PROBLEM: Mit den EU-Rechtsvorschriften über den Tierschutz in den landwirtschaftlichen Betrieben soll gewährleistet werden, dass Tiere sorgsam, artgerecht und mit Rücksichtnahme auf ihre Bedürfnisse und ihr Wohlergehen behandelt und ihnen unnötige Beschwerden, Angst und Schmerzen erspart werden. Dies gilt für die Haltung von Nutztieren während ihres gesamten Lebens. Mit den EU-Rechtsvorschriften über Vorgehensweisen beim Schlachten sollen Schmerzen und Leiden der Tiere durch den Einsatz ordnungsgemäß geprüfter und auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und praktischer Erfahrung beruhender Methoden beim Betäuben und Töten von Tieren auf ein Mindestmaß reduziert werden. Nach Auffassung der Kommission ist es wichtig, auch weiterhin Schulungen auf EU-Ebene zu Fragen des Tierschutzes abzuhalten, um bewährte Verfahren zu entwickeln und im Einklang mit EU-Normen und internationalen Standards zu stehen.

KURSINHALT: Es werden Schulungen zu Tierschutzstandards in der Geflügelproduktion (Legehennen und Hühner, die zur Fleischgewinnung gehalten werden – Kurs 1), Tierschutzstandards in der Schweineproduktion (Kurs 2) und Tierschutzstandards zum Zeitpunkt des Tötens (Kurs 3) sowie Tierschutzstandards während des Transports (Kurs 4) angeboten. Bei den Schulungen zu Tierschutzstandards zum Zeitpunkt des Tötens und zu Tierschutzstandards während des Transports wird es jeweils einen Grund- und einen Aufbaukurs geben. Kurs 1 vermittelt Informationen über die gesetzlichen Anforderungen der EU an ordnungsgemäße Ställe, an die Haltung, den Umgang mit Geflügel und dessen Transport, an die Beurteilung von Haltungssystemen, einschließlich Käfigen und Alternativsystemen für Hennen und Überwachung in Schlachthöfen für Masthühnern, an die Ergebnisse der Anwendung von Tierschutzstandards (praktische Erfahrungen in Betrieben/Schlachthöfen) und an die Durchführung effizienter Inspektionen in den Betrieben sowie an den Aufbau und die Überwachung von Datenerfassungssystemen für Masthühner. Kurs 2 vermittelt Informationen über die einschlägigen Tierschutz-Rechtsvorschriften der EU für die Schweineproduktion, über den wissenschaftlichen Ansatz für ordnungsgemäße Schweineställe und eine ordnungsgemäße Schweinehaltung sowie über Maßnahmen für effiziente Inspektionen in den Betrieben. Kurs 3 umfasst einen Grundkurs zu Tierschutzstandards bei der Schlachtung und im Fall des Tötens in Fällen einer Überpopulation sowie einen Aufbaukurs zu Tierschutzstandards bei der Schlachtung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel. Dabei werden auch einschlägige EU-Rechtsvorschriften und internationale Rahmenregelungen thematisiert. Kurs 4 umfasst einen Grundkurs und zwei Aufbaukurse zu Tierschutzstandards während des Transports. Die behandelten Themen reichen von der wissenschaftlichen Grundlage für einen angemessenen Tiertransport (Tierverhalten, Stressbelastung und ihre Auswirkungen auf die Fleischqualität, Physiologie von Tieren, insbesondere ihre Futter- und Trinkbedürfnisse) bis hin zu den Bedingungen und Unterlagen, die überprüft werden müssen (Transportfähigkeit, Fahrzeugstandards, Raumangebot, Begrenzung der Beförderungsdauer, Temperaturen usw.) vor, während und nach einem Transport, insbesondere bei Langstreckentransporten. In Kurs 4 werden auch praktische Aspekte des Umgangs mit Tieren und die Tauglichkeit und Konstruktion von Transportfahrzeugen (Temperatur, Rampen, Satellitennavigationssysteme usw.) behandelt, ebenso die Notfallversorgung von Tieren während des Transports.

SIEBEN DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 208

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (DÄNEMARK, DEUTSCHLAND, ITALIEN, SPANIEN, NIEDERLANDE)

ANTIMIKROBIELLE RESISTENZ (AMR)

DAS PROBLEM: Der übermäßige Einsatz antimikrobieller Mittel in der Human- und Veterinärmedizin hat die Ausbreitung resistenter Mikroorganismen beschleunigt, so dass heutzutage arzneimittelresistente Infektionen zu schätzungsweise 33 000 Todesfällen pro Jahr bei Patienten führen und 1,5 Mrd. EUR Gesundheitskosten und Produktivitätseinbußen in der EU verursachen. Die Kommission spricht sich daher nachdrücklich dafür aus, die Prävention und Bekämpfung antimikrobieller Resistenzen in der Human-, Veterinär- und Lebensmittelbranche gemäß dem Konzept „Eine Gesundheit" und die Erforschung und Entwicklung neuer antimikrobieller Wirkstoffe zu unterstützen. In der EU werden das Monitoring und die Überwachung antimikrobieller Resistenzen und des Verbrauchs von Antibiotika derzeit von den drei EU-Agenturen koordiniert, die in den Bereichen menschliche Gesundheit, Lebensmittelsicherheit und Arzneimittel tätig sind, nämlich dem Europäischen Zentrum für die Prävention und Kontrolle von Krankheiten (ECDC), der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA). Diese drei Agenturen erheben über verschiedene Netze Daten von den EU-Ländern und anderen Meldeländern.

KURSINHALT: Ziel der Schulung ist eine weitere Harmonisierung der Konzepte und Vorgehensweisen der Mitgliedstaaten, damit die zuständigen Behörden die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen im Bereich des Vertriebs und der Verwendung antimikrobieller Mittel und der Überwachung, Berichterstattung und Kontrolle von Antibiotikaresistenzen einfacher und wirksamer überprüfen können. Die Zusammenführung von Teilnehmern von Gesundheitsbehörden und Veterinär-/Lebensmittelsicherheitsbehörden aus verschiedenen EU-Ländern wird dazu führen, die Kompatibilität der Verfahren und Vorgehensweisen in der gesamten EU zu verbessern und den Austausch zwischen ihnen zu ermöglichen.
Die Schulung umfasst sowohl theoretische als auch praktische Einheiten und richtet sich an Beamte der zuständigen Behörden, die an der Planung und Koordinierung der einschlägigen Kontrolltätigkeiten beteiligt sind (vorzugsweise auf zentraler Ebene), und besteht aus einem ausgewogenen Verhältnis von theoretischen und praktischen Einheiten.

VIER DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 141

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 3 (BULGARIEN, KROATIEN, SPANIEN)

PRÜFSYSTEME UND INTERNE PRÜFUNGEN

DAS PROBLEM: Ein unabhängiges Prüfwesen ist wesentlicher Bestandteil des Qualitätsmanagements bei Inspektionssystemen. Prüfer müssen Kontrollen überprüfen, die den gesamten Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 abdecken. Bei dieser Schulung werden bewährte Verfahren für Prüfverfahren ausgetauscht, mehr Informationen über dieses komplexe Arbeitsgebiet vermittelt und sichergestellt, dass in der gesamten Europäischen Union einheitliche Standards im breiten Maßstab umgesetzt werden. Eines der Hauptziele ist die Entwicklung eines einheitlichen Ansatzes in den EU-Ländern und die Ermöglichung von Vergleichen zwischen den Prüfergebnissen in den verschiedenen Berichten.

KURSINHALT: Im Mittelpunkt der Schulungen stehen Aufbau und Umsetzung eines Auditsystems sowie die Grundlagen für die Durchführung einer detaillierten Prüfung. Kurs 1 vermittelt einen Überblick über die Organisation interner Prüfstandards, die Einrichtung von Prüfteams und die Auswahl der Prüfer, die Ausarbeitung eines Prüfprogramms/-plans, die Festlegung des Umfangs, der Ziele und der Prüfkriterien der Prüfungen, damit die übergeordneten Ziele des Programms erreicht werden, die Durchführung der Prüfung, das Monitoring und die Berichterstattung über das Prüfprogramm.

Im Mittelpunkt von Kurs 2 steht die Entwicklung fortgeschrittener Kompetenzen für die Durchführung einer detaillierten Prüfung, mit der die wirksame und angemessene Durchführung amtlicher Kontrollen durch die entsprechenden Kontrollbehörden überprüft werden soll. Zu den behandelten Themen gehören mindestens eine Überprüfung des Prüfverfahrens und der Organisation eines Auditsystems, die Festlegung des Umfangs und des letztendlichen Ziels der Prüfung und die im Vorfeld der Prüfung anfallenden Tätigkeiten (Nachforschungen, Überprüfung der Aktenlage, risikogestützte Festlegung von Zielen, Erarbeitung einer Checkliste, Aufgaben und Verantwortlichkeiten des Prüfteams usw.). Ebenfalls behandelt werden sollten die während der Prüfung einzusetzenden Techniken und Instrumente, wobei besonderes Gewicht auf Methoden zur Ermittlung tieferer Ursachen und darauf liegen sollte, wie Schlussfolgerungen bezüglich der Wirksamkeit der Umsetzung und der Eignung im Hinblick darauf gezogen werden sollten, ob die Zielsetzungen erreicht werden, sowie auf Empfehlungen bei der Berichterstattung.

FÜNF VIERTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 150

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 3 (LETTLAND, PORTUGAL, TSCHECHISCHE REPUBLIK)

GRENZKONTROLLSTELLEN (GKS)

DAS PROBLEM: Für die Sicherheit von Tieren und der öffentlichen Gesundheit im EU-Binnenmarkt ist es entscheidend, dass gründliche und einheitliche Einfuhrkontrollen durchgeführt werden. Nach ihrer Einfuhr in die EU befinden sich Tiere und tierische Erzeugnisse im freien Verkehr in der Union und müssen daher strenge Sicherheitsanforderungen erfüllen. Alle amtlichen Mitarbeiter, die an Einfuhrkontrollen mitwirken (einschließlich Kandidatenländer für den EU-Beitritt, Länder der Europäischen Freihandelsassoziation (EFTA) und Länder des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR), sollten daher entsprechend geschult werden, damit sie wirksame und einheitliche Einfuhrkontrollen besser umsetzen können.

KURSINHALT: Es werden bewährte Verfahren für Einfuhrkontrollverfahren ausgetauscht, Informationen über diesen komplexen Arbeitsbereich vermittelt und gründlich erörtert, damit Einfuhrkontrollen in der gesamten Europäischen Union einheitlich sind und in breitem Maßstab umgesetzt werden.
Die Schulung, die in erster Linie für Mitarbeiter der EU-Länder konzipiert wurde, die Kontrollsysteme an GKS (Seehafen, Flughafen und Straße/Schiene) betreiben oder daran mitwirken, ist schwerpunktmäßig auf eine Reihe von Themen ausgerichtet, die in drei Kursen vorgestellt werden: Kontrollen bei der Einfuhr lebender Tiere (Kurs 1), Kontrollen bei der Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und zusammengesetzten Erzeugnissen (Kurs 2), Kontrollen bei der Einfuhr von tierischen Nebenprodukten und Genetik (Kurs 3).

Behandelt werden auch verschiedene Aspekte von Ein- und Durchfuhrkontrollen einschließlich solcher, die an Erzeugnissen und lebenden Tieren sowie einer Vielzahl von genusstauglichen und genussuntauglichen Erzeugnissen vorgenommen werden. Auch ausgewählte Bereiche der EU-Rechtsvorschriften werden behandelt, insbesondere solche, deren Auslegung sich möglicherweise schwierig gestaltet.
Im Zusammenhang mit lebenden Tieren (Themenfeld A) gehören hierzu auch Vorschriften über den Tierschutz und andere Umweltbereiche (CITES, invasive gebietsfremde Arten), spezifische Fragen in Bezug auf die Einfuhr lebender Pferde, die Verbringung von nicht zur Weiterveräußerung bestimmter Heimtiere und Einfuhrbestimmungen für nicht harmonisierte Tiere. Zu den Themen im Bereich Lebensmittel (Themenfeld B) gehören Vorschriften über zusammengesetzte Erzeugnisse, für den persönlichen Verbrauch bestimmte Erzeugnisse (in Koffern, Post-/Kurierpaketen), Überwachungspläne; und im Bereich tierische Nebenprodukte (Themenfeld C) werden bei der Schulung Fragen wie Vorschriften für Proben, für den persönlichen Verbrauch bestimmte Erzeugnisse (in Koffern, Post-/Kurierpaketen), die Entsorgung von Küchenabfällen und anderen tierischen Abfällen von Schiffen und anderen Transportmitteln behandelt.

Die Schulung erstreckt sich aber auch auf die praktischen Aspekte der Umsetzung (bewährte Verfahren für Kontrollen bei der Einfuhr/Durchfuhr von Erzeugnissen (Dokumentenprüfungen, Wiedereinfuhr von Sendungen in die Union, Bündelung, Beprobung von Sendungen, Laboruntersuchungen, verstärkte Kontrollen, Sendungen, die nicht den Vorschriften entsprechen usw.)); die Zusammenarbeit mit Zollbehörden, Informationsbeschaffung, Risikobewertungsverfahren und Informationsaustausch mit anderen zuständigen Behörden (z. B. Zubringerdienst auf der Straße); und die Nutzung von IT-Systemen (TRACES). Neben den Workshops und Schulungseinheiten gibt es auch Diskussionsgruppen, die sich mit häufig auftretenden Problemen bei Veterinärkontrollen und den damit verbundenen Herausforderungen befassen, insbesondere im Hinblick auf die Aufdeckung von Verstößen, Entscheidungen, die zu treffen sind, und deren Durchsetzung.

VIER VIERTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 154

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 4 (BELGIEN, FRANKREICH, KROATIEN, SPANIEN)

KONTROLLE VON SCHADSTOFFEN IN FUTTER- UND LEBENSMITTELN

DAS PROBLEM: Schadstoffe sind Stoffe, die Futter- und Lebensmitteln nicht vorsätzlich zugesetzt werden, aber dennoch als Folge von Produktion, Herstellung, Verarbeitung, Aufbereitung, Bearbeitung, Verpackung, Transport oder Lagerung oder infolge von Umweltverschmutzungen in Futter- und Lebensmitteln vorkommen. Schadstoffe stellen eine potenzielle Gefahr für die Gesundheit von Tier oder Mensch oder für die Umwelt dar und könnten sich nachteilig auf die tierische Erzeugung auswirken.

KURSINHALT: Ziel der Schulung für zuständige Behörden ist ein besseres Verständnis des EU-Rechtsrahmens. Die zuständigen Behörden sollen dadurch in die Lage versetzt werden, einfacher ein Kontrollsystem für Schadstoffe in Futter- und Lebensmitteln einzurichten. Ferner soll den Teilnehmern eine Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch geboten werden, um die Umsetzung solcher Kontrollen zu verbessern. Die Schulung umfasst sowohl theoretische als auch praktische Schulungseinheiten und ist in zwei Teilmodule untergliedert. Kurs 1 (acht dreitägige Kurse) vermittelt ein Grundverständnis der EU-Rechtsvorschriften und -Leitlinien für die Bekämpfung von Schadstoffen. Kurs 2 (vier dreitägige Kurse) ist ein Aufbaukurs, der sich schwerpunktmäßig mit amtlichen Kontrollplänen und -systemen für die Bekämpfung von Schadstoffen befasst. Dadurch wird die Fähigkeit der Teilnehmer verbessert, Systeme für die Bekämpfung von Schadstoffen in Lebensmitteln einzurichten und dadurch für die angemessene und einheitliche Umsetzung der Überwachung und der amtlichen Kontrollpläne in diesem Bereich zu sorgen.

DREI DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 90

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 2 (DEUTSCHLAND, SPANIEN)

ENDOKRINE DISRUPTOREN

DAS PROBLEM: Eine reibungslose Umsetzung der neuen Kriterien zur Bestimmung endokriner Disruptoren hat für die Europäische Kommission (GD SANTE) hohe Priorität, und dem Thema wird in den EU-Ländern, beim Europäischen Parlament und unter Interessenträgern viel politische Aufmerksamkeit gewidmet. Neue Kriterien zur Bestimmung endokriner Disruptoren gemäß der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 über Biozidprodukte und gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 über Pflanzenschutzmittel gelten seit 7. Juni bzw. 10. November 2018 und sehen vor, dass für den Fall, dass die Kriterien für die Bestimmung einer Substanz als endokriner Disruptor gemäß diesen Leitlinien erfüllt sind, die Substanz aus dem Verkehr gezogen werden muss, sofern keine besonderen Ausnahmeregelungen gelten.

Die von der ECHA und der EFSA entwickelten Leitlinien stehen seit 7. Juni 2018 zur Verfügung (*Guidance for the identification of endocrine disruptors in the context of Regulations (EU) N° 528/2012 and (EC) N° 1107/2009* (Leitlinien zur Identifizierung endokriner Disruptoren im Zusammenhang mit den Verordnungen (EU) Nr. 528/2012 und (EG) Nr. 1107/2009), nachstehend „Leitlinien“, allerdings hat sich die Umsetzung für die zuständigen Behörden als schwierig erwiesen, insbesondere, weil für die Bewertungen von Anträgen keine Übergangsfrist vorgesehen war.

Das Thema endokrine Disruptoren sowie die Kriterien und die vorstehend erwähnten Leitlinien sind in wissenschaftlicher Hinsicht sehr komplex. Aus regulatorischer Sicht gilt die EU als Vorreiter auf diesem Gebiet, und Neuland bringt neue Herausforderungen mit sich.

KURSINHALT: Im Mittelpunkt dieser Schulung, die erstmals 2019 angeboten wurde, steht die Umsetzung der neuen Kriterien zur Identifizierung endokriner Disruptoren im Zusammenhang mit der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 über Biozidprodukte und der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 über Pflanzenschutzmittel, insbesondere durch Anwendung der Leitlinien. Mit der Schulung sollen Fachleute bei der Auslegung komplexer Sachverhalte unterstützt werden, um zu ermitteln, ob eine Substanz unter die Kriterien zur Identifizierung endokriner Disruptoren fällt oder nicht, sowie bei der Auslegung von Szenarien, bei denen die Anwendung der Leitlinien für Fachleute der Mitgliedstaaten möglicherweise nicht unkompliziert ist.
Diese Schulung, die sich speziell mit der „Anwendung der EFSA-/ECHA-Leitlinien zur Identifizierung endokriner Disruptoren“ befasst, trägt zu einer einheitlichen Umsetzung der Kriterien und der Leitlinien in den 28 EU-Ländern sowie in den Bereichen Biozidprodukte und Pflanzenschutzmittel bei.

ZWEI ZWEITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 115

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 1 (BELGIEN)

DURCHSETZUNG GESUNDHEITS- POLIZEILICHER UND PFLANZENSCHUTZ-RECHTLICHER EU-VORSCHRIFTEN

DAS PROBLEM: Die Vorschriften über die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln, über Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit beruhen nahezu vollständig auf EU-Recht. Dieses stark EU-orientierte integrierte Konzept erfordert ein hohes Maß an Kompetenz und Know-how auf Seiten der kontrollierenden zuständigen Behörden und gibt den Kontrollbeamten hohe Standards vor. Die Prüfungen und Inspektionen erfolgen durch die GD SANTE, um die Wirksamkeit der nationalen Systeme zur Kontrolle der Einhaltung der EU-Standards für Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit zu überprüfen. Schulungen und fachliche Unterstützung können es den EU-Ländern erleichtern, die bei Prüfungen durch die Kommission festgestellten Mängel zu beheben.

KURSINHALT: Bei der Schulung geht es um die Organisation und Durchführung zweierlei Arten von Tätigkeiten: Schulungsworkshops und Schulungseinsätze. Der Kurs soll den Teilnehmern ein besseres Verständnis des EU-Rechts und dessen Umsetzung und Durchsetzung in EU-Ländern und in angrenzenden Drittländern in allen gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Bereichen (Lebensmittel- und Futtermittelrecht, einschließlich Qualitätsaspekte; Rechtsvorschriften über Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzenschutz sowie Pflanzengesundheit) vermitteln. Bei den Workshops wird ein umfassender Überblick über die EU-Rechtsvorschriften in den entsprechenden Bereichen vermittelt, insbesondere im Hinblick auf die jüngsten Entwicklungen in der Rechtsetzung, aber auch auf die Verbreitung bewährter Verfahren für Kontrollverfahren, um diese Verfahren innerhalb und außerhalb der EU kompatibler zu gestalten und sie wenn möglich auf EU-Überblickberichte zu stützen. Bei den Schulungseinsätzen bewerten Fachleute die Situation in den EU-Ländern und unterstützen die Behörden bei der Erstellung von Aktionsplänen, die eine bessere Einhaltung der Vorschriften gewährleisten sollen.

SECHS DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 181

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (BELGIEN, BULGARIEN, ITALIEN, KROATIEN, LUXEMBURG)

SIEBEN SCHULUNGSEINSÄTZE

TEILNEHMER: 358

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 6 (BULGARIEN, KROATIEN, RUMÄNIEN, SERBIEN, TSCHECHISCHE REPUBLIK, UNGARN)

LEBENSMITTELKONTAKTMATERIALIEN

DAS PROBLEM: Der Ausdruck „Lebensmittelkontaktmaterialien" bezeichnet sämtliche Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln und Getränken (einschließlich in Flaschen abgefülltes Trinkwasser) in Berührung zu kommen. Mit der Harmonisierung der Rechtsvorschriften über Lebensmittelkontaktmaterialien auf EU-Ebene werden zwei wesentliche Ziele erreicht: Schutz der Verbrauchergesundheit und Abbau technischer Handelshemmnisse. Die EU-Vorschriften über Lebensmittelkontaktmaterialien können einen allgemeinen Anwendungsbereich haben, also für alle Lebensmittelkontaktmaterialien oder auch nur für bestimmte Materialien gelten, und das EU-Recht kann durch einzelstaatliche Rechtsvorschriften der EU-Länder ergänzt werden, wenn es keine speziellen EU-Rechtsvorschriften gibt.

KURSINHALT: Ziel der Schulung ist es, den wichtigsten in die amtlichen Kontrollen eingebundenen Behörden ein einheitliches und hohes Maß an Verständnis in der Frage zu vermitteln, wie eine wirksame Umsetzung der Kontrollen von Lebensmittelkontaktmaterialien gewährleistet werden kann, und ihnen die Möglichkeit zum Austausch bewährter Vorgehensweisen zu geben, um eine bessere Durchsetzung von EU-Vorschriften sicherzustellen. Mit dem Schulungsangebot zu Kontrollverfahren sollen ein einheitlicher Ansatz in den EU-Ländern entwickelt und Vergleiche zwischen den Prüfergebnissen in den verschiedenen Berichten ermöglicht werden.

Diese Schulungseinheiten sind speziell für Inspektoren vor Ort gedacht, die an Kontrolltätigkeiten in Lebensmittelunternehmen und Räumlichkeiten, in denen Lebensmittelkontaktmaterialien vorhanden sind, teilnehmen, es können jedoch auch Beamte zuständiger Behörden teilnehmen, die an Planungs- und Kontrolltätigkeiten mitwirken. Die Teilnehmer müssen über angemessene Berufserfahrung verfügen, sich mit den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften auskennen und erfolgreich das BTSF E-Learning-Modul zu Lebensmittelkontaktmaterialien absolviert haben.

FÜNF DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 143

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (DEUTSCHLAND, ESTLAND, GRIECHENLAND, ITALIEN, SPANIEN)

LEBENSMITTEBETRUG / ELEKTRONISCHER HANDEL MIT LEBENSMITTELN

DAS PROBLEM: „Betrug in der Lebensmittelkette“ oder „Lebensmittelbetrug“ erstreckt sich – im weitesten Sinne – auf betrügerische Handlungen, die durch Vorsatz gekennzeichnet und auf einen wirtschaftlichen Vorteil ausgerichtet sind, einen Verstoß gegen die (für Erzeugung, Verarbeitung, Vertrieb und Marketing von Erzeugnissen der Lebensmittelkette geltenden) Rechtsvorschriften darstellen und zu Lasten des unmittelbaren Kunden oder des Endkunden gehen. Bei derartigen Verstößen kann es um die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, ihre Zusammensetzung oder Aufmachung, die Verwendung verbotener Stoffe oder Zutaten, irreführende Kennzeichnung usw. gehen. Ebenso kann es bei Lebensmittelbetrug zu Verletzungen von Rechten des geistigen Eigentums kommen. Die Fähigkeit, betrügerische Handlungen zu erkennen und zu untersuchen, stellt die zuständigen Behörden vor eine Herausforderung, und zwar nicht nur aufgrund der vielfältigen Formen, die sie annehmen können, sondern auch, weil zwischen vorsätzlichen und zufälligen oder unbeabsichtigten Handlungen unterschieden werden muss, was die Sicherheit oder die Qualität der betreffenden Lebensmittel gleichermaßen beeinträchtigen könnte.

Die Versuche mancher Unternehmer, gegenüber Mitbewerbern durch Irreführung (der Mitbewerber und/oder Verbraucher) ungebührliche Vorteile zu erlangen, und die Erweiterung des Verbrechensportfolios organisierter Gruppen auf Lebensmittel und Getränke haben zu einer Reihe von Fällen von Lebensmittelbetrug geführt, die für Schlagzeilen gesorgt haben. Die digitale Dimension (elektronischer Handel mit Lebensmitteln) eröffnet überdies Möglichkeiten für betrügerische und unlautere Praktiken, wodurch auch Taten aus dem „Ausland“ möglich sind. Die sich daraus ergebenden Fälle von Lebensmittelbetrug führten dazu, dass die Verbraucher ihr Vertrauen in die Lebensmittelsysteme verloren, was sich unmittelbar auf die Funktionsweise der Märkte auswirkte.

Für wirksamere amtliche Kontrollen im Zusammenhang mit Lebensmittelbetrug und elektronischem Handel mit Lebensmitteln muss das Personal bei den zuständigen Behörden über angemessenes Wissen und entsprechende Kompetenzen verfügen, die dem Bedarf bei solchen Kontrollen entsprechen. Herkömmliche Untersuchungs- und Kontrollverfahren reichen nicht immer für eine ordnungsgemäße Kontrolle des elektronischen Handels mit Lebensmitteln und damit verbundenen Produkten oder auch für die Aufdeckung von Betrug in der Lebensmittelkette (ob nun durch Internetunternehmen oder traditionelle Unternehmen) aus, da viele zuständige Behörden nicht über die erforderliche Ausrüstung und das passende Konzept verfügen.

KURSINHALT: Ziel der Kurse ist es, mehr Wissen über neue wirksame und effiziente Kontroll-/Untersuchungsverfahren zu vermitteln, damit Betrug innerhalb der Lebensmittelkette leichter erkannt werden kann (Kurs 1), und damit bessere amtliche Kontrollen des elektronischen Handels im Lebensmittelbereich gewährleistet werden (Kurs 2). Die Themen von Kurs 1 umfassen die allgemeine Planung von Arbeiten im Bereich Lebensmittelbetrug, die Simulation einer physischen Kontrolle, die Kontrolle von Buchhaltungs- und Rückverfolgbarkeitsdokumenten und die Sammlung von Informationen von anderen Behörden und aus anderen Quellen. Zu dem Themen von Kurs 2 gehören, wenn auch nicht ausschließlich, rechtliche Anforderungen an im Internet tätige Lebensmittelunternehmen, Anforderungen an die Registrierung von Internethändlern in der EU und ihre mögliche Erkennung über Qualitätssiegel, die technischen Grundlagen des Internets und Verfahren zur Ermittlung der Identität von Servern, Computern und Händlern.

DREI FÜNFTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 89

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 3 (ITALIEN, LETTLAND, SPANIEN)

BESTIMMUNGEN ÜBER LEBENSMITTELHYGIENE UND FLEXIBILITÄT

DAS PROBLEM: Die EU-Rechtsvorschriften im Bereich Lebensmittelhygiene sind so streng, dass die Gesundheit der Verbraucher geschützt wird, jedoch flexibel genug, um die Lebensmittelvielfalt zu schützen, Verbrauchern den Genuss der Produkte zu ermöglichen, die sie lieben, Kleinerzeuger zu fördern und den Verkauf traditionell hergestellter, lokaler Produkte zu erleichtern. Im Zusammenhang mit lokalen Produkten ist es für EU-Länder einfacher als für die EU, geeignete Lösungen aufgrund ihrer Situation vor Ort und das entsprechende Maß an Hygiene in diesen Unternehmen zu finden, ohne das Ziel der Lebensmittelsicherheit zu gefährden. Obwohl nationale zuständige Stellen und Lebensmittelunternehmer mit der Flexibilität, die ihnen die Rechtsvorschriften zugestehen, zufrieden waren, erhielt die Kommission von bestimmten Lebensmittelunternehmen die Rückmeldung, dass einige EU-Länder möglicherweise nicht alle Möglichkeiten der Flexibilität, die die Rechtsvorschriften bieten, in vollem Umfang genutzt haben. In einem ersten Anlauf, den EU-Ländern Flexibilitätsbestimmungen näher zu bringen, hat die Kommission in Zusammenarbeit mit EU-Ländern zwei spezifische Leitfäden zu diesem Thema herausgegeben. Diese Dokumente sollen sowohl eine Grundlage für ein besseres Verständnis einiger Flexibilitätsbestimmungen in den Hygieneverordnungen bilden als auch Lebensmittelunternehmern und zuständigen Behörden von EU-Ländern dabei helfen, diese Bestimmungen bestmöglich zu nutzen. Information und Schulung sind wichtige strategische Instrumente, mit denen EU-Ländern beim Erreichen dieser Ziele geholfen werden kann.

KURSINHALT: Zweck dieser Schulung ist es, für das Thema zu sensibilisieren und den zuständigen Behörden der EU-Länder und den Inspektoren vor Ort zu einem besseren Verständnis der Flexibilitätsbestimmungen zu verhelfen, damit sie sie besser einsetzen können. Ferner soll sie die Verbreitung bewährter Vorgehensweisen bei amtlichen Kontrollen im Zusammenhang mit Flexibilitätsbestimmungen in allen Lebensmittelsektoren und den Erfahrungsaustausch fördern, um das Fachwissen und die Harmonisierung im Umgang mit Flexibilität auf allen Stufen von Erzeugung, Verarbeitung und Vertrieb in der Lebensmittelkette zu steigern. Die Schulung wendet sich sowohl an Beamte der zuständigen Behörden, die an Planungs- und Kontrolltätigkeiten beteiligt sind (vorzugsweise auf zentraler Ebene), als auch an Inspektoren vor Ort, die Kontrollen im Bereich Lebensmittelhygiene durchführen.

SIEBEN FÜNFTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 202

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (DEUTSCHLAND, FINNLAND, ITALIEN, KROATIEN, LETTLAND)

LEBENSMITTELHYGIENE BEI DER PRIMÄRERZEUGUNG

DAS PROBLEM: Die Europäische Union hat eine breite Palette von Maßnahmen zur Sicherstellung hoher Hygienestandards bei der Produktion von Lebensmitteln und ordnungsgemäßen Lebensmittelkontrollen entwickelt. Diese Vorschriften umfassen auch Aktivitäten, die bei der Primärerzeugung durchgeführt werden. Leitlinien der Kommission erläutern die komplexen Hygieneanforderungen für die Primärerzeugung und enthalten praktische Beispiele. Zudem wurden auf nationaler und EU-Ebene Leitfäden für verschiedene Sektoren erstellt, in denen beschrieben wird, wie Primärerzeuger die gesetzlichen Anforderungen erfüllen können. Bei der Schulung soll das Problembewusstsein geschärft und ein gemeinsames Verständnis für die Vorschriften gefördert werden, die von Lebensmittelherstellern in der Primärerzeugung zu befolgen sind. Sie sorgt darüber hinaus für die Verbreitung bewährter Verfahren für amtliche Kontrollen in der Primärerzeugung sämtlicher Lebensmittelsektoren und schafft einen Raum für den Erfahrungsaustausch im Hinblick auf praktische Lösungen zur Bewältigung von Umsetzungsproblemen auf der Ebene der Primärerzeugung.

KURSINHALT: Die Kurse behandeln die EU-Bestimmungen über allgemeine Hygienevorschriften und -kontrollen bei Betrieben, die Land- oder Wassertiere halten, abgeleitete Primärerzeugnisse herstellen oder Pflanzenerzeugnisse herstellen oder ernten. Des Weiteren beschäftigen sie sich mit den Zulassungsanforderungen für Betriebe, die in der Primärerzeugung tätig sind, mit Hygieneanforderungen, Risikobewältigung und Vorsorgemaßnahmen für die Lagerung, Handhabung und Verwendung von Düngemitteln, Schädlingsbekämpfungsmitteln und Bioziden sowie für die Lagerung, Behandlung und Entsorgung von Abfällen.

ZWEI VIERTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 54

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 1 (SPANIEN)

STOFFE ZUR VERBESSERUNG VON LEBENSMITTELN

DAS PROBLEM: Zuständige Behörden müssen über ausreichend Erfahrung im Bereich der Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln verfügen, damit sie in der Lage sind zu überprüfen, ob die gesetzlichen Anforderungen erfüllt sind, und um Verstöße aufzudecken. Sie müssen darüber hinaus auch in der Lage sein, Systeme für die Kontrolle von Stoffen zur Verbesserung von Lebensmitteln einzurichten, um besser Prioritäten zu setzen, Lebensmittelunternehmen, die kontrolliert werden sollen, zu ermitteln und Umfang und Art der durchzuführenden Kontrollen festzulegen. Mit dieser Schulung können sie für die angemessene und einheitliche Umsetzung der Überwachung und der amtlichen Kontrollpläne in diesem Bereich sorgen.

KURSINHALT: Die BTSF-Schulung in diesem Bereich ist in zwei Themenschwerpunkte gegliedert: ein Schwerpunkt befasst sich mit der einheitlichen Umsetzung und Durchsetzung der EU-Rechtsvorschriften über Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln (Kurs A) und der zweite mit der Planung der Überwachung und von amtlichen Kontrollen von Stoffen zur Verbesserung von Lebensmitteln (Kurs B).

Den Schwerpunkt von Kurs A bilden das Verständnis der EU-Rechtsvorschriften und -Leitlinien für Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln und die Inspektionspraxis in diesem Bereich; er ist für Mitarbeiter von zuständigen Behörden gedacht, die für die Durchführung amtlicher Kontrollen in Bezug auf Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen und -enzyme zuständig sind. Die zu behandelnden Themen lassen sich in drei größere Kategorien unterteilen: 1. Gemeinsame Aspekte, die für Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen und -enzyme gelten; 2. EU-Bestimmungen über Lebensmittelzusatzstoffe; 3. EU-Bestimmungen über Lebensmittelaromen.

Kurs B befasst sich schwerpunktmäßig mit der Planung von Aktivitäten zur Überwachung und Kontrolle von Stoffen zur Verbesserung von Lebensmitteln. Die Schulung ist in erster Linie für amtliche Mitarbeiter der zuständigen Behörden der EU-Länder gedacht, die bei Lebensmittelkontrollbehörden auf zentraler/regionaler Verwaltungsebene tätig und für die Erstellung, Koordinierung und Umsetzung amtlicher Überwachungs- und Kontrollpläne zuständig sind. Die Teilnehmer werden ausführlich über die auf EU-Ebene getroffenen Risikomanagement- (und Kontroll-)maßnahmen in Bezug auf Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln informiert, insbesondere über die neuesten Entwicklungen und die verschiedenen, auf EU-Ebene ausgearbeiteten Leitlinien und Informationsunterlagen (etwa Fragen und Antworten) in Bezug auf die Kontrolle von Stoffen zur Verbesserung von Lebensmitteln, und es werden auch viele andere Themen behandelt, etwa die Überwachung des Verbrauchs und Einsatzes von Lebensmittelzusatzstoffen.

NEUN VIERTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 232

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 7 (BELGIEN, DEUTSCHLAND, GRIECHENLAND, IRLAND, LETTLAND, NIEDERLANDE, POLEN)

LEBENSMITTELINFORMATION UND -ZUSAMMENSETZUNG

DAS PROBLEM: Im Lebensmittelrecht sowohl auf nationaler als auch auf EU-Ebene ist das Recht der Verbraucher auf sichere Lebensmittel sowie auf genaue und ehrliche Informationen festgelegt. Die Kennzeichnung schützt nicht nur den Verbraucher vor irreführenden Angaben, sondern beeinflusst auch den fairen Handel: Bestimmte Unterschiede zwischen den Rechts- und Verwaltungsvorschriften der EU-Länder auf dem Gebiet der Kennzeichnung von Lebensmitteln können den freien Verkehr sowohl von allgemeinen Lebensmitteln als auch von besonderen Lebensmittelkategorien (wie z. B. Nahrungsergänzungsmittel, angereicherte Nahrungsmittel, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und/oder Säuglingsanfangsnahrung) behindern und zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen. Darüber hinaus können Lebensmittel, die mit gesundheitsbezogenen Angaben beworben werden, bei den Verbrauchern den Eindruck erwecken, als handele es sich dabei um Erzeugnisse mit einem nährstoffbezogenen, physiologischen oder sonstigen gesundheitlichen Vorteil gegenüber ähnlichen oder anderen Erzeugnissen, die solche Angaben oder die von den Mitbewerbern angegebenen Nährstoffe oder andere Stoffe nicht enthalten. Ein Beispiel: die frischen oder gefrorenen Früchte eines Unternehmens werden als glutenfrei vermarktet, und die Verbraucher haben sie aufgrund dieser Angabe erworben, während genau genommen alle frischen oder gefrorenen Früchte glutenfrei sind (verarbeitete Früchte können Gluten enthalten). Dies könnte Verbraucher zu Entscheidungen veranlassen, die die Gesamtaufnahme einzelner Nährstoffe oder anderer Substanzen unmittelbar beeinflussen. Aus diesen Gründen dürfen in der EU nach einer sorgfältigen wissenschaftlichen Prüfung nur zulässige nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden.

KURSINHALT: Ziel der Schulung ist die Verbreitung bewährter Praktiken für Kontrollverfahren, die Vertiefung der Kenntnisse über diesen Arbeitsbereich und die Gewährleistung einheitlicher, strenger Umsetzungsstandards in der gesamten EU. Die Schulung richtet sich hauptsächlich an das Personal der Mitgliedstaaten, das (vorzugsweise auf zentraler Ebene) für die Überwachung, Planung und Koordinierung der Kontrolltätigkeiten im Bereich der Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung im Allgemeinen und der vorstehend beschriebenen Lebensmittel im Besonderen zuständig ist, sowie an Inspektoren vor Ort bei diesen Behörden, die für die Durchführung solcher Kontrollen zuständig sind. Workshops sorgen dafür, dass sich die Teilnehmer gut mit den Vorschriften auskennen, auch mit den neuen Vorschriften beispielsweise über die Mindestschriftgröße auf Lebensmitteletiketten und die Kriterien für die Verwendung von Angaben (besondere Verwendungsbedingungen und allgemeine Grundsätze und Bedingungen der Verordnung).

DREI VIERTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 94

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 3 (GRIECHENLAND, PORTUGAL, UNGARN)

HACCP-GRUNDSÄTZE

DAS PROBLEM: Das HACCP-System wird international als das wirksamste Instrument gesehen, das Lebensmittelunternehmern dabei hilft, ein höheres Maß an Lebensmittelsicherheit zu erreichen. Das HACCP-System hebt auf die Ermittlung und Vermeidung von Gefahren durch kontaminierende Lebensmittel ab. Es stützt sich auf Gefahrenanalysen und stellt auf eine effizientere und wirksamere Kontrolle von Produktprozessen zur Überprüfung der Frage ab, wie gut ein Lebensmittelunternehmen den einschlägigen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit Genüge tut. Dieses System überträgt die Verantwortung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit auf die Lebensmittelunternehmer, hilft ihnen, sich auf dem Weltmarkt zu behaupten, und baut Hemmnisse im internationalen Handel ab. Kontrollmethoden wie Prüfungen und die Bewertung der Anwendung der guten Hygienepraxis und der auf HACCP basierenden Verfahren durch Lebensmittelunternehmen sowie deren Bewertung werden in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 als relevante Themen der Schulung des für die Durchführung der amtlichen Kontrollen zuständigen Personals genannt. Für Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind spezifischere Vorschriften für die Prüfungen auch in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 niedergelegt. Ähnliche Vorschriften sind und werden auch in den tertiären Rechtsvorschriften der Verordnung (EU) Nr. 2017/625 zu finden sein.

KURSINHALT: Mit der Schulung soll die Fähigkeit entwickelt werden, Prüfungen durchzuführen, um die ordnungsgemäße Umsetzung von auf HACCP basierenden Systemen durch Lebensmittelunternehmer unter Berücksichtigung ihrer spezifischen Merkmale und Besonderheiten und unter Anwendung eines flexiblen Ansatzes zu kontrollieren. Mit dem Schulungsangebot zu solchen Kontrollmethoden wird zur Entwicklung eines einheitlichen Ansatzes in den EU-Ländern beigetragen und eine bessere Vergleichbarkeit von Prüfergebnissen in verschiedenen Berichten erzielt. Der Kurs bietet einen allgemeinen Überblick über allgemeine Hygieneanforderungen, den Hintergrund der HACCP-Systeme, die Evaluierung des HACCP-Plans, die Vorbereitung von Prüftätigkeiten, die Durchführung der Prüfung, die Erhebung von Prüfungsnachweisen, die Berichterstattung über die Prüfung und die Folgemaßnahmen.

DREIZEHN FÜNFTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 313

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (FRANKREICH, LITAUEN, PORTUGAL, TSCHECHISCHE REPUBLIK, UNGARN)

INTEGRIERTE SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

DAS PROBLEM: Die EU hat die strengsten Bestimmungen für die Genehmigung und Kontrolle von Pestiziden der Welt erlassen. Dennoch hätte ein Großteil der europäischen Bevölkerung gerne noch strengere Bestimmungen, um den Einsatz von Pestiziden weiter zu verringern oder sie total zu verbieten, in dem Bestreben, auf dem Weg zu einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion voranzukommen. Daraufhin nahm die EU eine Reihe umfassender Rechtsakte mit dem zweifachen Ziel an, das Genehmigungs-/Zulassungssystem für Pflanzenschutzmittel zu stärken und sich für einen nachhaltigeren Einsatz solcher Produkte einzusetzen.

Die Richtlinie 2009/128/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, die auch als „Richtlinie über die nachhaltige Verwendung von Pestiziden" bezeichnet wird, spielt bei dieser Strategie eine wichtige Rolle. Tatsächlich wurde damit ein Rahmen für Maßnahmen der EU zum Erreichen einer nachhaltigen Verwendung von Pestiziden festgelegt, und zwar durch Verminderung der Risiken und Auswirkungen des Einsatzes von Pestiziden auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt und durch Förderung des Einsatzes der integrierten Schädlingsbekämpfung (*Integrated Pest Management*, IPM) und alternativer Konzepte bzw. Techniken wie nicht chemischer Alternativen zu Pestiziden.

KURSINHALT: Bei der Schulung ging es um die Verbesserung des Verständnisses des IPM-Konzepts und von IPM-Regelungen, damit Kriterien für die Bewertung der Umsetzung von IPM im Betrieb entwickelt werden können. Im Mittelpunkt des Kurses stehen die gesetzlichen Anforderungen, die allgemeinen Grundsätze von IPM, kulturspezifische IPM-Regelungen und die IPM-Bewertung auf Betriebsebene, einschließlich einer Besichtigung einer Einrichtung, die an der Entwicklung neuer IPM-Techniken und am Wissenstransfer zu IPM beteiligt ist.
Da die Produktion von Nutzpflanzen und insbesondere Maßnahmen zur Überwachung und Bekämpfung von Schädlingen in einem engen Zusammenhang mit geografischen Standorten und Witterungsverhältnissen stehen, werden getrennte Schulungseinheiten für EU-Länder aus der nördlichen und zentralen Zone (kombinierte Einheiten) und für EU-Länder aus der südlichen Zone organisiert. Die Schulung ist speziell dafür gedacht, bestimmte Kulturpflanzen bzw. Gruppen von Kulturpflanzen einschließlich von Feldfrüchten, ferner Gemüsepflanzen (Freilanderzeugung), die Treibhauserzeugung (Gemüse und Beeren) und die Produktion von Obstbäumen einschließlich Weingärten (Tafel- und Keltertrauben) sowie die Freilanderzeugung von Beeren zu behandeln. Eine eintägige praktische Schulungseinheit findet auf einem Modellbauernhof statt, der auf die für den Workshop maßgeblichen Kulturpflanzen spezialisiert ist, und befasst sich schwerpunktmäßig mit der Bewertung der Umsetzung von IPM. Die Teilnehmer führen anhand von Checklisten, die sie im Rahmen dieser Schulung erstellt haben, eine Probeinspektion durch, um zu überprüfen, ob die Grundsätze von IPM in dem Betrieb umgesetzt wurden.

Ebenso wie diese praktische Schulung werden in einem theoretischen Teil die gesetzlichen Anforderungen der Verordnung Nr. 1107/2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und insbesondere der Richtlinie 2009/128/EG über die nachhaltige Verwendung von Pestiziden näher beleuchtet. Diese theoretische Schulung erstreckt sich auch auf andere einschlägige EU-Rechtsvorschriften über Pflanzenschutzmittel und deren Einsatz sowie die allgemeinen Grundsätze von IPM.

ACHT DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 226

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 7 (DEUTSCHLAND, FRANKREICH, ITALIEN, LETTLAND, NIEDERLANDE, SPANIEN, TSCHECHISCHE REPUBLIK)

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN UND ÜBERWACHUNG UND KONTROLLE VON ZOONOSEN UND ZOONOSEERREGERN

DAS PROBLEM: Mikrobiologische Kriterien werden zur Beurteilung der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln herangezogen. In der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sind mikrobiologische Kriterien für mehrere Lebensmittelkategorien (z. B. verzehrfertige Lebensmittel, Säuglingsnahrung, Hackfleisch und Fleischerzeugnisse und Fischereierzeugnisse) und Mikroben (z. B. Salmonella, Listeria und Enterobacter Sakazakii) festgelegt.

Bei Zoonosen wird eine Reihe allgemeiner und spezieller Maßnahmen angewandt, insbesondere bei Salmonellen, bei denen spezielle Überwachungs- und Kontrollregelungen für die Primärerzeugung und das Inverkehrbringen gelten, die auch mikrobiologische Kriterien umfassen. Die Richtlinie 2003/99/EG zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern traten 2003 bzw. 2004 in Kraft.

KURSINHALT: In dem Kurs geht es hauptsächlich um die Umsetzung mikrobiologischer Kriterien (Kurs 1) und die Kontrolle von Zoonosen, wobei besonderes Gewicht auf der Kontrolle von Salmonellen in Geflügel und Schweinen und von Campylobacter im Verlauf der Geflügelfleischproduktionskette (Kurs 2) liegt. Ziel von Kurs 1 ist es, die Ansätze und Vorgehensweisen der EU-Länder zu harmonisieren, um die Effizienz der zuständigen Behörden bei der Überprüfung der Einhaltung der rechtlichen Anforderungen im Bereich der mikrobiologischen Kriterien zu steigern, während Kurs 2 das Ziel verfolgt, die Ansätze der EU-Länder bei der Kontrolle von Zoonosen und Zoonoseerregern weiter aneinander anzugleichen. Es geht vorrangig darum, die Effizienz von Personal zuständiger Behörden in den EU-Ländern zu steigern, das an der Umsetzung und Berichterstattung über die Kontrolle von Zoonosen und Zoonoseerregern, insbesondere Salmonellen, beteiligt ist. Der Kurs ist aber auch für Zoonosen und Zoonoseerreger wichtig, die in der Primärerzeugung im Rahmen von Kontroll- und Ausmerzungsprogrammen überwacht und kontrolliert werden. Diese Programme werden bei relevanten Tierpopulationen durchgeführt, um die verlangten Zielvorgaben für die Reduzierung sowie die in den EU-Ländern festgelegten epidemiologischen Indikatoren zu erreichen.

NEUN DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 231

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (FRANKREICH, IRLAND, ITALIEN, LETTLAND, SCHWEDEN)

VERBRINGUNGEN VON HUNDEN UND KATZEN

DAS PROBLEM: EU-Länder und Interessenträger haben berichtet, dass Schulungen zu Kontrollen des Handels innerhalb der Union mit Hunden und Katzen sowie von Verbringungen von Hunden und Katzen zu anderen als kommerziellen Zwecken sehr wichtig sind. Hunde und Katzen in der EU können zu nicht kommerziellen Zwecken oder zum Zweck des Handels innerhalb der Union oder der Einfuhr verbracht werden. Die Erfahrung hat gezeigt, dass skrupellose Personen vorgeben, an Vorgängen zu nicht kommerziellen anstatt zu kommerziellen Zwecken beteiligt zu sein, um sich der Einhaltung strenger Vorschriften zu entziehen. Dies ist etwas, das häufig vorkommt, wobei nicht nur das Wohlergehen und die Gesundheit der beförderten Tiere missachtet wird, sondern die EU aufgrund der Nichteinhaltung der Vorschriften und der Vorlage gefälschter Unterlagen auch dem Risiko von Tollwut und anderen Gesundheitsgefährdungen ausgesetzt wird. Ziel der Aktivität ist es daher, ein gemeinsames Verständnis der EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf die grenzüberschreitende Verbringung von Hunden und Katzen zu schaffen und die Teilnehmer zum Austausch ihrer Erfahrungen und Erkenntnisse zu befähigen, um illegale Aktivitäten abstellen zu können.

KURSINHALT: Der Kurs bietet einen vollständigen Überblick über alle einschlägigen Anforderungen an die Tiergesundheit, einschließlich der Identifizierung und Unterscheidung zwischen Handel innerhalb der Union mit und Verbringungen von Hunden und Katzen zu anderen als kommerziellen Zwecken. Die Teilnehmer sollten von amtlichen Veterinär- und Zolldienststellen kommen, die an Präventions- und Bekämpfungsmaßnahmen im Bereich Tiergesundheit in allen EU-Ländern beteiligt sind, und von amtlichen Veterinärdiensten, die an Präventions- und Bekämpfungsmaßnahmen im Bereich Tiergesundheit in Kandidatenländern, in den Ländern der Europäischen Nachbarschaftspolitik und in den EFTA-Ländern beteiligt sind.

VIER DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 116

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 3 (FRANKREICH, GRIECHENLAND, SPANIEN)

AMTLICHE KONTROLLVERORDNUNG

DAS PROBLEM: Um Unionsbürgerinnen und -bürgern ein hohes Maß an Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln sowie an Volks-, Tier- und Pflanzengesundheit zu gewährleisten und das Funktionieren des Binnenmarktes zu garantieren, sieht das Unionsrecht eine Reihe harmonisierter Vorschriften zur Verhütung oder Beseitigung des Risikos für die Gesundheit von Menschen, Tieren und Pflanzen, das entlang der Lebensmittelkette auftreten könnte, oder seiner Senkung auf ein tolerierbares Maß vor. Die amtlichen Kontrollen der EU sind ein wichtiger Bestandteil der Steuerung der Lebensmittelkette in Europa, die weltweit als ein Beispiel für vorbildliche Verfahrensweisen anerkannt wird. Mit der „Amtlichen Kontrollverordnung" werden die Rechtsvorschriften der EU zur Kontrolle modernisiert, indem ein stärker auf Risiken ausgerichteter Ansatz gewählt, die Durchsetzungsinstrumente verschärft und das System amtlicher Kontrollen in den Bereichen Tiergesundheit, Pflanzengesundheit und Pflanzenvermehrungsmaterial konsequenter integriert werden. Bei diesem Kurs ging es um die Stärkung sowohl der Kontrollen als auch der Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Stellen in den EU-Mitgliedstaaten, Norwegen, Island und der Schweiz, die an Kontrollen und Prüfungen in den weiten Feldern Pflanzengesundheit, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Lebensmittelsicherheit beteiligt sind.

KURSINHALT: Es werden sechs Seminare zum Austausch von Wissen über die Fortschritte und Entwicklungen in den Bereichen, in denen amtliche Kontrollen durchgeführt werden, abgehalten, wobei der Schwerpunkt auf den Rechtsvorschriften liegt, die in den jeweiligen Bereichen gelten, sowie auf den Änderungen im derzeit geltenden Recht. Die Seminare sind auch eine gute Gelegenheit, um Rückmeldungen zur praktischen Umsetzung einzuholen. Sie sind hauptsächlich für Beamte der Mitgliedstaaten gedacht, die für diesen Fachbereich zuständig sind. Bei den 2019 veranstalteten Seminaren standen die allgemeinen Änderungen aufgrund der amtlichen Kontrollverordnung und insbesondere die mit diesem neuen Rechtsrahmen eingeführten neuen Aspekte der Pflanzengesundheit und Lebensmittelsicherheit im Vordergrund.

DREI SEMINARE

TEILNEHMER: 110

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: IRLAND

ÖKOLOGISCHE PRODUKTIONSSYSTEME

DAS PROBLEM: Die rechtlichen und politischen Rahmenbedingungen in der EU für die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung ökologischer/biologischer Erzeugnisse sollen Verbraucher schützen und sicherstellen, dass als ökologisch gekennzeichnete Erzeugnisse, die sie kaufen, gemäß den rechtlichen Anforderungen produziert wurden. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sind die EU-Länder verpflichtet, in Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen bei Lebensmitteln und Futtermitteln Kontrollsysteme einzurichten und die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen zu überprüfen. Die Kurse zu ökologischen/biologischen Produktionssystemen befassen sich mit der sich ständig erweiternden Wissensbasis in Bezug auf Kontrollanforderungen und bieten Teilnehmern aus verschiedenen EU-Ländern Gelegenheit zum Austausch von Erfahrungen und bewährten Praktiken für Kontrolltätigkeiten und -verfahren.

KURSINHALT: Behandelt werden die Anforderungen an die Einrichtung und Funktionsweise des Kontrollsystems für die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen. Dabei werden die allgemeinen Kontrollvorschriften für sämtliche Lebens- und Futtermittelsektoren gemäß der Verordnung über amtliche Kontrollen (Nr. 882/2004) und die zusätzlichen sektorspezifischen Kontrollvorschriften in den Rechtsvorschriften zur ökologischen/biologischen Produktion (Verordnungen Nr. 834/2007, 889/2008 und 1235/2008) berücksichtigt. Darüber hinaus wird auf die Überwachung der Kontrollstellen durch die zuständigen Behörden eingegangen, und es werden die Voraussetzungen für die Akkreditierung der Kontrollstellen und ihre Überwachung durch die zuständigen Behörden genannt.

ACHT DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 233

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (DEUTSCHLAND, ITALIEN, KROATIEN, LITAUEN, SPANIEN,TSCHECHISCHE REPUBLIK)

VORSORGE UND MANAGEMENT IN BEZUG AUF LEBENSMITTELBEDINGTE AUSBRÜCHE

DAS PROBLEM: Die Kommission ist der Auffassung, dass Vorsorge und Management in Bezug auf lebensmittelbedingte Ausbrüche verbessert und die Untersuchung und Berichterstattung über nationale und multinationale lebensmittelbedingte Ausbrüche gestärkt werden müssen. Der Umgang mit lebensmittelbedingten Ausbrüchen sowie entsprechende Untersuchungen und Berichte erfordern einen multidisziplinären Ansatz auf lokaler, nationaler und – im Fall multinationaler Ausbrüche – auf europäischer und internationaler Ebene sowie zwischen öffentlichen und Veterinär-/Lebensmittelsicherheitsbehörden. Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Allgemeines Lebensmittelrecht) gewährleistet ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit und der Verbraucherinteressen im Hinblick auf Lebensmittel. In dieser Verordnung sind die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts niedergelegt, darunter das Konzept der Risikoanalyse, das Vorsorgeprinzip und der Schutz der Verbraucherinteressen. Sie enthält allgemeine Anforderungen, mit denen sichergestellt werden soll, dass Lebensmittel sicher sind und ihre Quelle rückverfolgbar ist, und sie überträgt Lebensmittelunternehmern die vorrangige Verantwortung für die Erfüllung dieser Anforderungen. Außerdem schafft sie die Grundlage für das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) und für die Bewältigung von Notfällen und Krisen. Dieser letzte Teil wurde durch einen allgemeinen Plan für das Krisenmanagement im Lebens-/Futtermittelbereich erweitert (Beschluss 2004/478/EG).

KURSINHALT: Ziel der Schulung sind die Verbreitung bewährter Praktiken für das multidisziplinäre Management, die Untersuchung und Berichterstattung über lebensmittelbedingte Ausbrüche, der Aufbau von Kenntnissen über diesen komplexen Arbeitsbereich und die Gewährleistung einheitlicher, strenger Umsetzungsstandards in der gesamten Europäischen Union. Die Zusammenführung von Teilnehmern sowohl von Gesundheitsbehörden als auch Veterinär-/Lebensmittelsicherheitsbehörden aus verschiedenen EU-Ländern trägt dazu bei, die Kompatibilität der Verfahren und Vorgehensweisen in der gesamten EU zu verbessern.

FÜNF DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 142

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 3 (ITALIEN, LETTLAND, SPANIEN)

ERHEBUNGEN ZUR PFLANZENGESUNDHEIT

DAS PROBLEM: Der Kurs stellt nützliche Instrumente für Einrichtungen zur Verfügung, deren Aufgabe in der Planung einer umfangreichen Überwachung von Organismen besteht, die eine Krise im Bereich der Pflanzengesundheit verursachen könnten (z. B. Xylella fastidiosa oder Huanglongbing). Hierzu könnten umfangreiche mehrjährige Erhebungen notwendig sein, um den Status der Krankheit zu bestimmen.

Bei diesem Kurs wird ein klares und einheitliches Verständnis der wichtigsten Bestandteile einschlägiger internationaler Standards (insbesondere der Internationalen Standards für pflanzengesundheitliche Maßnahmen Nr. 6 und 8) sowie bewährter Verfahren für die Planung von Erhebungen, vor allem die Festlegung ihrer Ziele und statistischen Grundlage, deren Umsetzung und die Berichterstattung vermittelt. Der Kurs behandelt die Anforderungen hinsichtlich Anwendung, Dokumentation und Berichterstattung für das Arbeitsprogramm der Kommission.

KURSINHALT: Der Kurs befasst sich mit den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften, einschließlich der Haushaltsordnungen und des Arbeitsprogramms der Kommission, den Internationalen Standards für pflanzengesundheitliche Maßnahmen (ISPM) und den Standards der Europäischen Pflanzenschutzorganisation (EPPO), der Erstellung des Erhebungsplans und der Ressourcenplanung, der Schulung und den Leitlinien für das Personal, das die Erhebungen durchführt.

SECHS DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 144

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 4 (DEUTSCHLAND, ITALIEN, PORTUGAL, RUMÄNIEN)

PESTIZIDAUSBRINGUNGSGERÄTE

DAS PROBLEM: Die EU bemüht sich, die Gesamtauswirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Es wurden Rechtsvorschriften zur Verringerung der Risiken in Verbindung mit dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, zur Verbesserung der Qualität und Effizienz von Ausbringungsgeräten für Pflanzenschutzmittel, zur Gewährleistung einer besseren Schulung und Aufklärung der Nutzer und zur Entwicklung einer integrierten Schädlingsbekämpfung angenommen. Die EU-Länder müssen sicherstellen, dass sämtliche Pestizidausbringungsgeräte regelmäßig einer Inspektion unterzogen und im Falle eines negativen Ergebnisses verboten werden. Darüber hinaus müssen professionelle Nutzer regelmäßige Kalibrierungen und technische Kontrollen an den Pestizidausbringungsgeräten gemäß der Schulung, die sie absolviert haben, durchführen. Für die Zwecke der gegenseitigen Anerkennung der Inspektionen der Pestizidausbringungsgeräte müssen die EU-Länder darüber hinaus Einrichtungen benennen, die Inspektionen durchführen und eine Bescheinigung ausstellen, die EU-weit anerkannt wird. Diese Maßnahmen tragen zum korrekten und nachhaltigen Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln bei.

KURSINHALT: Bei der Schulung wird das Problembewusstsein der Teilnehmer für dieses komplexe Themenfeld geschärft, und es werden praktische, harmonisierte und aktuelle Informationen zu Pestizidausbringungsgeräten und ihrer Inspektion vermittelt, einschließlich der Anwendung einschlägiger internationaler Standards. Sie sollte dazu führen, dass die Inspektionsmethoden harmonisiert werden, und die gegenseitige Anerkennung der Bescheinigung fördern. Zu den Themen gehören die Rechtsvorschriften, die Inspektions- und Zertifizierungsstellen, die Anwendung von Normen der Internationalen Organisation für Normung (ISO) und nationalen Normen und Methoden für die Einhaltung dieser Normen.

EINE DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEIT

TEILNEHMER: 18

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 1 (FRANKREICH)

EVALUIERUNG UND ZULASSUNG VON PFLANZENSCHUTZMITTELN

DAS PROBLEM: Es besteht kontinuierlich Bedarf an Schulungen zur Risikobewertung in der Lebensmittelsicherheit für Fachleute, die sich mit Lebensmittelsicherheit befassen, weil sich die Leitlinien für Risikobewertungen im Zuge neuer Rechtsvorschriften ständig weiterentwickeln. Die Ziele der Schulung sind die Förderung der Harmonisierung der Verfahren zur Evaluierung und Zulassung von Pflanzenschutzmitteln innerhalb der EU-Länder mit besonderem Schwerpunkt auf einer höherstufigen Risikobewertung, Schutzzielen und Maßnahmen zur Risikobegrenzung unter besonderer Berücksichtigung der gegenseitigen Anerkennung innerhalb der Zulassungszonen. Diese Schulung ist für erfahrene Mitarbeiter der EU-Länder gedacht, die bereits über fundierte Kenntnisse der neuesten Entwicklungen in Bezug auf Leitlinien für die Risikobewertung verfügen und die an Evaluierungen und an der Entscheidungsfindung für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln beteiligt sind.

KURSINHALT: Die Schulung befasst sich mit einschlägigen Bereichen der Verfahren zur Evaluierung und Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, einschließlich der Bewertung der Effizienz von Pflanzenschutzmitteln, angesichts der vor kurzem gebilligten EPPO-Leitlinien und der jüngsten Entwicklungen, die sich auf die toxikologische Risikobewertung auswirken. Sie befasst sich außerdem schwerpunktmäßig mit ökotoxikologischer Risikobewertung für die terrestrische und aquatische Umwelt und mit Verbleib und Verhalten in der Umwelt (Boden, Luft und Wasser) angesichts der jüngsten Entwicklungen, die sich in den auf Ebene der EU/OECD vereinbarten Leitlinien niederschlagen.

Dieser Kurs sollte die Möglichkeit einer Analyse und eines Austauschs über Methoden der Risikobewertung bieten.

FÜNF SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 149

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (BELGIEN, DÄNEMARK, GRIECHENLAND, ITALIEN, PORTUGAL)

GESCHÜTZTE BEZEICHNUNGEN (g.U., g.g.A., g.t.S., g.A.)

DAS PROBLEM: Qualität ist für Landwirte und Käufer ein Thema – ob es nun um den täglichen Bedarf an Standardprodukten oder um hochwertige Qualitätsprodukte geht, für die Europa besonders bekannt ist. Insbesondere die Verwendung geografischer Angaben leistet einen Beitrag, um landwirtschaftlichen Erzeugnissen einen Mehrwert zu verleihen. Die EU schützt das kulinarische Erbe Europas, indem sie dessen Vielfalt hervorhebt und die Vorzüge unterstreicht, die mit dem Ursprung seiner Produkte verbunden werden. Die europäischen Qualitätsregelungen für Ursprungsbezeichnungen, geografische Angaben und traditionelle Spezialitäten erstrecken sich auf mehr als 3 400 geschützte Produktbezeichnungen und umfassen Käse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Obst und Gemüse, Öle, Weine, Spirituosen und viele mehr. Verbraucher können diese Produkte dank ihrer Logos leicht erkennen, und die Produktbezeichnungen sind vor Nachahmungen und Betrug geschützt.

Ein wesentliches Merkmal der Qualitätsregelungen ist, dass sie gewährleisten, dass Verbraucher den Garantien, die die Etikettierung bietet, trauen können, was nur dann glaubhaft ist, wenn eine effiziente Überprüfung und wirksame Kontrollen dahinter stehen. Wenn Käufer und Verbraucher nicht über genaue, zweckdienliche und sichere Informationen über diese Merkmale und Attribute verfügen, werden sie keine Spezialität oder regionalen Erzeugnisse kaufen oder einen angemessenen Preis zu zahlen bereit sein.

Es ist entscheidend, dass zuständige Behörden, Kontrollstellen, nationale Zulassungsstellen und Zollbehörden ein klares Verständnis der EU-Anforderungen in den horizontalen und sektorspezifischen Rechtsvorschriften haben, wenn das Kontrollsystem wirksam sein soll.

KURSINHALT: In diesem Bereich tätige zuständige Behörden müssen gründliche Kenntnisse über geschützte Bezeichnungen besitzen. In Workshops werden die in der EU bestehenden Anforderungen an die Lebensmittelkontrolle und die Akkreditierung zum Zwecke der Vermarktung und deren Anwendung sowie die allgemeinen Anforderungen an Produktzertifizierungsstellen erläutert.

Die Schulung fördert das Verständnis und die Kenntnisse über die Kontrolle geografischer Angaben im Weinsektor und im Bereich Spirituosen sowie über die Kontrolle von g.U./g.g.A./g.t.S. im Bereich Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Sie umfasst auch einen branchenübergreifenden Teil zu Marktkontrollen, der sich auf alle drei Bereiche – Agrar- und Ernährungswirtschaft, Wein und Spirituosen – erstrecken sollte.

Dabei geht es darum, die Kenntnisse über diesen komplexen Arbeitsbereich zu verbessern und die Konzepte und Praktiken der EU-Länder weiter zu harmonisieren, um die zuständigen Behörden/Kontrollstellen dabei zu unterstützen, die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen im Bereich der geschützten Bezeichnungen wirksamer zu überprüfen.
Daher bietet der Kurs einen Überblick über den geltenden EU-Rechtsrahmen für Qualitätsregelungen unter besonderer Berücksichtigung der in den letzten Jahren angenommenen Rechtsvorschriften, die sich auf einschlägige Bestimmungen der EU über die Kontrolle von Unternehmen im Rahmen der Qualitätsregelungen erstrecken.

Die branchenübergreifenden Workshops über Marktkontrollen erstrecken sich auf alle drei Bereiche – Agrar- und Ernährungswirtschaft, Wein und Spirituosen –, wobei die Besonderheiten eines jeden Sektors hervorgehoben werden. Ein Schwerpunkt liegt dabei auch auf den Marktkontrollen selbst und damit verbundenen Problemen, einschließlich des Schutzes geografischer Angaben von Drittländern, der in der EU über internationale Abkommen gewährt wird.

ZEHN DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 297

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 6 (ESTLAND, FRANKREICH, ITALIEN, POLEN, PORTUGAL, TSCHECHISCHE REPUBLIK)

UNTERSTÜTZUNG DER KONTROLLEN DURCH DIE UNION

DAS PROBLEM: Experten der Kommission müssen allgemeine, aber auch spezifische Prüfungen in EU-Ländern durchführen, um zu überprüfen, dass amtliche Kontrollen in EU-Ländern in Einklang mit mehrjährigen Kontrollplänen und dem EU-Recht stattfinden. Ebenso können Experten der Kommission amtliche Kontrollen in Drittländern durchführen, um die Einhaltung des EU-Rechts oder die Gleichwertigkeit der im Drittland geltenden Rechtsvorschriften und Systeme mit EU-Recht zu überprüfen.

Zur Wahrnehmung dieser Aufgaben kann die Kommission Experten aus EU-Ländern ernennen, die ihre eigenen Experten bei ihren Prüfungen und Inspektionen unterstützen, und diese Experten müssen über eine zeitgemäße Ausbildung verfügen.

Bei der Organisation dieser Schulung greift die Kommission auf die Erfahrung der Europäischen Agentur für Flugsicherheit (EASA) bei der organisierten und systematischen Hinzuziehung nationaler Sachverständiger bei ihrer Arbeit im Bereich Inspektionen der Flugsicherheit zurück.

KURSINHALT: Die Schulungen sind ausschließlich für Mitarbeiter der EU-Länder gedacht, die für amtliche Kontrollen zuständig sind, um die Einhaltung des EU-Lebensmittel- und Futtermittelrechts und der Rechtsvorschriften im Bereich Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit zu überprüfen. In den Räumlichkeiten der GD SANTE in Grange, Irland, finden sechs Schulungseinheiten statt, die auch als Workshops bezeichnet werden und hauptsächlich für Experten aus EU-Ländern gedacht sind, die die Experten der Kommission bei ihren Prüfungen und Inspektionen unterstützen werden.

ZWEI DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 80

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 1 (IRLAND)

NUTZUNG VON TRACES

DAS PROBLEM: Es besteht nach wie vor die Notwendigkeit, bewährte Praktiken für die Nutzung von TRACES zu verbreiten, die Kenntnisse dieses Systems zu verbessern und für einheitliche, hohe Umsetzungsstandards in der gesamten EU zu sorgen.
Das TRACES-System ist ein Computernetzwerk zur Kontrolle der Verbringung, Einfuhr und Ausfuhr von lebenden Tieren, Pflanzen und Lebens- und Futtermitteln in der EU. Dieses System wird als Teil des internen Einfuhrkontrollsystems der EU eingesetzt und dient der Rückverfolgung lebender Tiere und zurückgewiesener Lebensmittel. Die Entscheidung 2003/623/EG bildet die Rechtsgrundlage für die Entwicklung dieses integrierten EDV-Systems für das Veterinärwesen, und die Entscheidung 2004/292/EG verpflichtet die EU-Länder, TRACES zur Einhaltung der Ziele der Rückverfolgbarkeit für alle gehandelten und eingeführten lebenden Tiere, Sperma und Embryonen sowie Erzeugnisse tierischen Ursprungs zu verwenden. Der Anwendungsbereich von TRACES wurde 2011 und 2015 auf zwei neue Module über die Zurückverfolgung von Erzeugnissen nicht tierischen Ursprungs und lebenden Pflanzen und über ökologische/biologische Erzeugnisse erweitert. Dem TRACES-Netzwerk gehören auch zuständige Behörden in den Mitgliedstaaten und teilnehmenden Drittländern sowie Teilnehmer aus der Wirtschaft an. Es bietet eine Reihe von Funktionalitäten, darunter natürlich die Verfolgung aller Arten von Sendungen von Lebens- und Futtermitteln, lebenden Tieren und Pflanzen, einen Zugang zu den EU-Rechtsvorschriften, einschlägige Handelsdokumente und Verzeichnisse zugelassener Betriebe und ein statistisches Instrument.

KURSINHALT: Die Schulungen befassen sich mit der Nutzung von TRACES für die Einfuhr lebender Tiere und von Erzeugnissen tierischen Ursprungs; Erzeugnissen nicht tierischen Ursprungs, lebenden Pflanzen und ökologischen/biologischen Erzeugnissen und für den Handel innerhalb der EU mit lebenden Tieren und tierischen Nebenerzeugnissen. Der Kurs sollte einen detaillierten Überblick über TRACES sowie ausführliche Erläuterungen zum System bieten und sich mit den jüngsten Entwicklungen bei den Verfahren befassen, die an den Eingangs- und Einfuhrstellen und bei der Bescheinigung des Handels verwendet werden, wobei besonderes Augenmerk auf die damit zusammenhängenden Aspekte des Lebensmittelrechts, der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz in den Bereichen Handel, Lebens- und Futtermittel sowie auf die Vorschriften für die Einfuhrkontrolle im Hinblick auf Tier- und Pflanzengesundheit und andere einschlägige Rechtsvorschriften zu richten ist. Ferner sollte der Kurs die Nutzer des Systems in den EU-Ländern über die neuesten Entwicklungen im Zusammenhang mit TRACES informieren, insbesondere im Hinblick auf die Einbeziehung von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs und Pflanzengesundheitsaspekten, und es sollten Vor-Ort-Kontrollen an Eingangsstellen (Kurse 1, 2, 3 und 4) und örtlichen Veterinäreinheiten (Kurs 5) für praktische Übungen zur TRACES-Nutzung und entsprechende Bescheinigungstätigkeiten auf diesen Ebenen möglich sein.

VIER DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 114

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 2 (GRIECHENLAND, LETTLAND)

Transmissible spongiforme Enzephalopathie / Tierische Nebenprodukte

DAS PROBLEM: In der EU werden jedes Jahr über 20 Millionen Tonnen an Materialien tierischen Ursprungs erzeugt, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Obwohl diese Materialien zum Großteil von gesunden Tieren stammen, haben die Erkenntnisse und Erfahrungen aus früheren Lebensmittelkrisen gezeigt, dass die Nutzung bestimmter tierischer Nebenprodukte als Tierfuttermittel zur Verbreitung von Krankheiten (z. B. bovine spongiforme Enzephalopathie – BSE) oder chemischen Schadstoffen beitragen und auch die tierische und menschliche Gesundheit über die Umwelt (BSE) gefährden kann, wenn sie nicht sachgemäß entsorgt werden. Je nachdem, welche Risiken von diesen tierischen Nebenprodukten ausgehen, werden sie entweder zu einer Vielzahl von Erzeugnissen verarbeitet, die in Tierfutter, Kosmetika, Arzneimitteln, Medizinprodukten und Laborreagenzien und anderen technischen Erzeugnissen (Dünger, Bodenverbesserungsmittel, oleochemische Produkte usw.) eingesetzt werden, oder als Abfall durch Verbrennung oder Mitverbrennung mit oder ohne vorherige Verarbeitung entsorgt. Darüber hinaus wird eine zunehmende Menge an Materialien tierischen Ursprungs, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, aus Drittländern zur Entsorgung eingeführt bzw. in diese Länder ausgeführt.

Es wurde auf EU-Ebene eine Reihe umfassender Rechtsvorschriften zum Schutz der Sicherheit der Lebensmittel- und Futtermittelkette in dieser Hinsicht erlassen, die hauptsächlich auf zwei wichtigen Säulen beruht, nämlich der so genannten „Transmissible spongiforme Enzephalopathie-Verordnung (TSE-Verordnung)“ (Verordnung (EG) Nr. 999/2001) und der Verordnung über tierische Nebenprodukte (Verordnung (EG) Nr. 1069/2009). Entsprechende Schulungen zu diesen Verordnungen und ihrer Umsetzung werden seit Jahren durchgeführt, und jetzt wird auch ein E-Learning-Kurs zu TSE-Fragen angeboten. Doch obwohl diese Informationen ausreichend verbreitet werden, machen Gespräche mit Fachleuten der EU-Länder in Arbeitsgruppen, die sich mit TSE und tierischen Nebenprodukten befassen, sowie die Prüfungen und Schreibtischstudien der Direktion F der GD SANTE deutlich, dass die Rechtsvorschriften zu TSE und tierischen Nebenprodukten für manche Rechtsbereiche in einigen EU-Ländern eher uneinheitlich oder unzureichend umgesetzt werden. Daher hält es die GD SANTE für wichtig, weitere Schulungen auf EU-Ebene anzubieten.

KURSINHALT: Die Schulungen befassen sich mit den für Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der Rechtsvorschriften im Bereich TSE und tierische Nebenprodukte maßgeblichen Aspekten. Es handelt sich um einen Aufbaukurs, bei dem ein gemeinsames Verständnis und fundierte Kenntnisse über bestimmte EU-Vorschriften zu TSE und tierischen Nebenprodukten unter den Beamten, die für die Umsetzung dieser Vorschriften verantwortlich sind, gefördert werden sollen. Außerdem sollen dabei die Konzepte und Praktiken der EU-Länder weiter harmonisiert und ein Forum für den Austausch bewährter Praktiken angeboten werden, um den zuständigen Behörden dabei zu helfen, die Einhaltung der einschlägigen gesetzlichen Anforderungen effizienter zu überprüfen.

FÜNF DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 188

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 4 (KROATIEN, FRANKREICH, PORTUGAL, SLOWENIEN)

ÜBERBLICKBERICHTE DER UNION

DAS PROBLEM: Experten der Kommission müssen im Sinne der EU-Rechtsvorschriften allgemeine, aber auch spezifische Prüfungen in EU-Ländern durchführen, um zu überprüfen, ob amtliche Kontrollen in den Mitgliedstaaten in Einklang mit mehrjährigen Kontrollplänen und dem EU-Recht stattfinden. Am Ende einer Reihe von Prüfungen zu spezifischen Themen in gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Bereichen werden Überblickberichte über den allgemeinen Ablauf der Kontrollen in dem jeweiligen Bereich in den Mitgliedstaaten erstellt. In diesen Berichten werden u. a. bewährte Verfahren, Schwachstellen und wiederkehrende Probleme aufgezeigt.

Allerdings wird das Potenzial dieser Überprüfungen nicht voll ausgeschöpft, da sie als Maßstab für die derzeitige Leistung und weniger als Orientierung für eine künftige bessere Leistung gesehen werden. Damit wird die Chance, sie zu nutzen, um die Kontrollen auf einzelstaatlicher Ebene auszubauen und zu verbessern, verschenkt.

Die Schaffung eines Forums zur Erörterung dieser Ergebnisse könnte dabei helfen, bewährte Verfahren zu verbreiten und auf andere MS, die dieselben Schwierigkeiten haben, auszuweiten. Und die Diskussion über wiederkehrende Probleme könnte dabei helfen, praktische Lösungen dafür zu finden. Beide Arten von Diskussionen könnten zur Verbesserung amtlicher Kontrollen beitragen.

KURSINHALT: Es werden Seminare abgehalten, die sich schwerpunktmäßig mit antimikrobieller Resistenz, Lebensmittelkontaktmaterialien und Bioziden befassen. Die Seminare richten sich im Wesentlichen an Beamte der Mitgliedstaaten und zielen auf die Angleichung der Kontroll- und Prüfverfahren bei der Europäischen Kommission zur Verbesserung von Lebensmittelsicherheit und -qualität, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Pflanzengesundheit ab.

DREI SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 102

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 1 (IRLAND)

SCHULUNGEN AUSSERHALB DER EU

Die EU ist ein wichtiger Akteur auf dem internationalen Agrar- und Lebensmittelmarkt. In die EU eingeführte Lebensmittel, Futtermittel, Tiere, Pflanzen und deren Folgeprodukte müssen die EU-Bestimmungen erfüllen. Dies kann mitunter zu Einschränkungen der Ausfuhren von Drittländern führen, insbesondere in vielen Entwicklungsländern, die möglicherweise nicht über die erforderlichen Ressourcen und Strukturen verfügen, um die Kontrolle und Überwachung ihrer Lebensmittelproduktionssysteme zu gewährleisten. In bestimmten Bereichen liegt dies in der Hand von privaten Organisationen und Importeuren, vor allem im Obst- und Gemüsesektor. Ein besseres Verständnis der Anforderungen der EU hilft Behörden in Drittländern, die Kontrollen zu verbessern und ihre Produkte auf den EU-Markt zu bringen.

Im Rahmen der BTSF-Initiative werden spezielle Schulungsprogramme organisiert, die sich ausschließlich an Drittländer richten. Sie können die verschiedensten gesundheitspolizeilichen und/oder pflanzenschutzrechtlichen Themen rund um den Globus behandeln. BTSF ist daher zu einer wichtigen Marke geworden, die für die Unterstützung beim Aufbau sehr spezieller handelsbezogener Kapazitäten steht. Die Schulung erfolgt im Wesentlichen durch Workshops und/oder Ad-hoc-Unterstützungsmissionen.

Die Workshops sind ähnlich aufgebaut wie diejenigen in der EU. Sie werden auf regionaler Ebene zu ausgewählten Themen organisiert, die für mehrere Länder in einer Region von allgemeinem Interesse sind. Die Workshops bieten einen detaillierten Überblick und ausführliche Erläuterungen zu den in den jeweiligen Bereichen geltenden SPS-Standards der EU. Dabei wird insbesondere auf die jüngsten Entwicklungen der EU-Rechtsvorschriften sowie auch der internationalen SPS-Standards eingegangen. Sie können auch in Form gezielter Ausbildungsmissionen durchgeführt werden, bei denen ein spezielles Sicherheitsanliegen angesprochen und hoffentlich gelöst werden kann. Dies kann in verschiedenen Formaten erfolgen, einschließlich Schulungen für Landwirte, Laborschulungen sowie der Erstellung von Leitlinien.

Mit einem spezifischen Programm sollen Mitarbeiter von Labors in hochmodernen Verfahren für Diagnosetests unterwiesen werden. Die Laborschulungen werden direkt in akkreditierten EU-Labors organisiert und gewährleisten praktische Erfahrung für Laborpersonal in Ländern außerhalb der EU.

2019 wurde das frühere Angebot durch drei neue spezifische Schulungsprogramme für Drittländer ergänzt. Diese neuen Programme erstrecken sich auf die Themen antimikrobielle Resistenz, Risikoanalyse und Informationsmanagementsysteme für amtliche Kontrollen, die auf EU-Ebene genutzt werden.

ANTIMIKROBIELLE RESISTENZ (AMR) IN DRITTLÄNDERN

DAS PROBLEM: Ziel der Schulung ist es, Kooperationsaktivitäten zu AMR auf internationaler Ebene zu entwickeln, um weiter über die Bedrohung durch AMR und die besten Wege aufzuklären, wie dagegen vorzugehen ist, um internationale Empfehlungen zu fördern und zur Annahme und Umsetzung von nationalen und regionalen Maßnahmen gegen AMR beizutragen. Ferner geht es darum, international Werbung für EU-Maßnahmen im Bereich AMR und insbesondere für das Konzept „Eine Gesundheit" zur Bekämpfung von AMR bei Menschen wie Tieren zu machen, sowie Vorschriften, Vorgehensweisen und Erfahrungen der EU mit Ländern, die derzeit eigene nationale AMR-Aktionspläne aufstellen, zum beiderseitigen Vorteil zu erörtern und weiterzugeben. Die Schulung sollte dazu beitragen, die Konvergenz von AMR-Strategien der EU und von Empfängerländern zu gewährleisten.

KURSINHALT: Die Schulung wendet sich im Wesentlichen an Beamte zuständiger Behörden in den Empfängerländern, die (vorzugsweise auf zentraler Ebene) an der Entwicklung, Planung und Koordinierung von Kontrolltätigkeiten bei der Bekämpfung von AMR beteiligt sind.
Dieser Kurs befasst sich mit folgenden Schwerpunktthemen:

- Faktoren, die über das Auftreten von AMR bei zoonotischen und anderen Bakterien entscheiden, die für die öffentliche Gesundheit von Bedeutung sind, und allgemeine Konzepte im Zusammenhang mit AMR;
- Aktionsplan der Europäischen Kommission gegen zunehmende Bedrohungen durch AMR mit dem Schwerpunkt auf dem Konzept „Eine Gesundheit";
- Überblick über den EU-Rechtsrahmen für AMR und den Einsatz antimikrobieller Mittel;
- einschlägige internationale Initiativen und Standards im Bereich AMR (z. B. Codex Alimentarius, WHO und OIE);
- praktische Anwendung von EU-Bestimmungen auf die Überwachung von AMR bei zoonotischen und anderen Bakterien in der öffentlichen Gesundheit; praktische Anwendung von EU-Bestimmungen bei der Überwachung des Einsatzes antimikrobieller Mittel;
- Leitfaden der Kommission über die umsichtige Verwendung antimikrobieller Mittel in der Tiermedizin und EU-Leitlinien über die umsichtige Verwendung antimikrobieller Mittel in der Humanmedizin;
- Beispiele guter Vorgehensweisen für Strategien und Maßnahmen zur Förderung und Intensivierung der umsichtigen Verwendung antimikrobieller Mittel, einschließlich Beispiele erfolgreicher privater Standards und/oder Strategien von Unternehmen im Bereich AMR.

SECHS SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 170

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 6 (ARGENTINIEN, ÄTHIOPIEN, JORDANIEN, MONTENEGRO, SÜDAFRIKA, UKRAINE)

BTSF WORLD

DAS PROBLEM: In jüngerer Zeit wurden weltweit und in der EU mehrere Maßnahmenpakete verabschiedet, die die Umsetzung von SPS-Standards betreffen. Mit ihren „Zielen für nachhaltige Entwicklung" verfolgen die Vereinten Nationen unter anderem das Ziel, die Armut nachhaltig zu reduzieren, die Ernährungssicherheit zu gewährleisten, eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern und die Meere und Meeresrohstoffe zu erhalten. Die auf der Konferenz COP21 verabschiedeten Maßnahmen werden sich auf die Veränderungen auswirken, die es in den kommenden Jahren in der landwirtschaftlichen Praxis geben wird. Die Kommission hat sich das Ziel gesetzt, europäische und globale Interessen miteinander in Einklang zu bringen und Arbeitsplätze, Wachstum und Investitionen zu schaffen. Im Rahmen ihrer Entwicklungspolitik verfolgt die EU das Ziel, Armut durch nachhaltige Entwicklung und die Integration von Entwicklungsländern in die Weltwirtschaft zu reduzieren und zu beseitigen.

Der Handel auf lokaler, regionaler oder internationaler Ebene und mit Marktzugang bleibt daher ein wichtiger Katalysator für die Entwicklung der Unternehmen in Ländern sowie für Landwirte, einschließlich Kleinbauern. Gute landwirtschaftliche Praxis, integrierte Schädlingsbekämpfung und ein gesünderer Tierbestand tragen hierzu bei. Handel schafft Arbeitsplätze und sorgt für bessere Einkommen. Mit den Maßnahmen „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel" in Ländern außerhalb der EU sollen sichere Lebensmittel für Verbraucher gefördert und Marktzugangsmöglichkeiten – vorrangig für die EU – auf nationaler, regionaler und internationaler Ebene eröffnet werden, indem auf alle Stufen der Lebensmittelproduktionskette sowohl im öffentlichen als auch im privaten Sektor abgehoben wird.

Das BTSF-Programm wendet sich im Wesentlichen an Länder mit den größten Vorteilen und den größten Handelsvolumina, wie China, Brasilien, Indien und die ASEAN-Länder, aber auch an Länder der südlichen wie der östlichen europäischen Nachbarschaftspolitik (ENP). Die letztgenannten Länder spielen eine besonders wichtige Rolle bei der Gewährleistung des hohen EU-Schutzstatus in den Bereichen Pflanzen- und Tiergesundheit.
In Ländern außerhalb der EU verfolgt das derzeitige BTSF-Programm hauptsächlich folgende Ziele:

- Beitrag zur besseren Verfügbarkeit sicherer und nahrhafter Lebensmittel auf nationalen und internationalen Märkten (d. h. sichere Lebensmittel, die dank der Anwendung der gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Verfahren der EU hergestellt wurden). Dies schafft Arbeitsplätze und fördert das Wachstum durch Stärkung des Potenzials, den Marktzugang zur EU zu schaffen;
- Erleichterung des Handels mit unseren Handelspartnern;
- Beitrag zum Schutz der EU vor der Einschleppung von Schadorganismen, insbesondere in den Bereichen Pflanzen- und Tiergesundheit, und vor der Ausbreitung antimikrobieller Resistenz;
- Aufbau von Vertrauen in das EU-Regulierungsmodell bei zuständigen Behörden aus Ländern, die keine Handelspartner der EU sind, und Erschließung neuer Marktchancen.

Spezifisches Ziel ist die Verbesserung und Stärkung des SPS-Rahmens in ausgewählten Ländern, der eine bessere Produktion und Verarbeitung und einen besseren Handel mit sicheren Lebensmitteln sowie gesunden Tieren und Pflanzen ermöglicht.

In der EU sind die Vorschriften über die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln, über Tier- und Pflanzengesundheit praktisch vollständig harmonisiert und beruhen auf Rechtsvorschriften, die auf EU-Ebene entwickelt wurden. Alle EU-Rechtsakte in den Bereichen Sicherheit von Futter- und Lebensmitteln, Tier- oder Pflanzengesundheit tragen internationalen Standards und Empfehlungen Rechnung.

Die Agrar- und Ernährungsindustrie der EU ist ein aktiver Produzent, Exporteur und Importeur von Lebensmitteln und hat einen wichtigen Einfluss auf den globalen Markt. Tiere, Pflanzen, Erzeugnisse tierischen und pflanzlichen Ursprungs sowie alle in die EU eingeführten Lebens- und Futtermittel müssen die einschlägigen Anforderungen und Bedingungen der EU oder zumindest ihnen gleichwertige Vorgaben erfüllen. Die Förderung des EU-Regulierungsmodells auf der Grundlage internationaler Standards hilft Entwicklungsländern, die Handelspartner der EU sind, bei der Einhaltung der einschlägigen Vorschriften/Standards und hat einen leichteren Zugang zum Lebensmittelmarkt der EU und weltweit zur Folge.
Die Einhaltung internationaler und/oder EU-Standards für Lebensmittelsicherheit und Qualität kann für die Entwicklung der Ausfuhren von Drittländern in die EU ein erhebliches Problem darstellen, da viele dieser Länder, im Wesentlichen

Entwicklungsländer, nicht über angemessene nationale Dienste, Ressourcen, Strukturen und Ausrüstungen verfügen, um die Kontrolle und Überwachung der Kette für die Lebensmittelproduktion gewährleisten zu können. Die Kontrolle und Überwachung der Lebensmittelsicherheit liegen manchmal in der Hand von privaten Organisationen und Importeuren, vor allem in bestimmten Lebensmittelsektoren wie Obst, Gemüse und andere nicht tierische Lebensmittel. Mit den richtigen Informationen und einer geeigneten Schulung können Drittländer die Vorgaben der EU für Einfuhren erfüllen und den Handel mit sicheren Lebensmitteln fördern.

Eine bessere Kenntnis der EU-Politik hilft den zuständigen Behörden in Drittländern, die Anforderungen der EU-Rechtsvorschriften besser zu verstehen und bessere amtliche Kontrollen von für die Ausfuhr bestimmten Produkten zu gewährleisten und so unnötigen Aufwand zu vermeiden und den Handel zu erleichtern. Ferner sind erfolgreiche Einfuhren in die EU anerkanntermaßen ein wichtiger Katalysator für den internationalen Handel mit einem anderen Land.

Um Handelspartnern dabei zu helfen, die Einfuhrregelungen der EU und internationale Standards voll und ganz kennenzulernen und sich mehr und mehr damit vertraut zu machen und den internationalen Handel zu fördern, hält es die Kommission für wichtig, Schulungen in Drittländern zu konzipieren und einzurichten. Die Einbeziehung der entsprechenden Mitarbeiter der zuständigen Behörden von Nicht-EU-Ländern in solche Schulungen ist ebenfalls wichtig, damit sie die während dieser Schulungen erworbenen Kenntnisse in ihrem eigenen Land verbreiten können.

Bestehende „Handels- und Entwicklungsabkommen“ dienen auch als Orientierungshilfe bei der Auswahl der Länder und Themen, auf die die Schulungen ausgerichtet werden sollen. Derartige Abkommen umfassen häufig die Verpflichtung, in SPS-Angelegenheiten den Aufbau von Kapazitäten zu unterstützen.
Auch die Prüfberichte der Direktion F der GD SANTE der Europäischen Kommission dienen als Maßstab und als Instrumente für die Bewertung des Bedarfs und der im Schulungszeitraum erzielten Fortschritte. Daher hilft das Inspektionsprogramm bei der Ermittlung und Auswahl von Ländern/Themen, vor allem für die Schulungseinsätze.

KURSINHALT: In den Schulungen geht es um die Organisation und Durchführung von Kursen zu Lebensmittelsicherheit, Pflanzengesundheit, Tiergesundheit und Tierschutz in allen Drittländern, die eine derartige Unterstützung benötigen.
Zu den behandelten Themen gehören Gesundheitsstandards für Lebens- und Futtermittel, phytosanitäre Standards, Tierschutz, Pflanzenschutzmittel, Vorsorge gegen Tierseuchen und andere spezifische Vorschriften für amtliche Kontrollen. Die Schulungen finden weltweit in nicht zur EU gehörenden Ländern statt.

Das Programm befasst sich mit Handelsverhandlungen, nach wie vor bestehenden SPS-Bedenken wegen beschränkten Marktzugangs und mit neu auftretenden SPS-Problemen, die den Handel mit der EU beeinträchtigen könnten.

Die EU ist zunehmend mit Bedrohungen sowohl im Bereich Tier- als auch Pflanzengesundheit konfrontiert und muss diese Bedrohungen daher frühzeitig erkennen und sich bemühen zu verhindern, dass sie in die EU eindringen. Klimawandel, Welthandel, demografische Entwicklungen und andere Faktoren gehören zu den Faktoren, aufgrund derer Vieh und Pflanzen in der EU zunehmend externen Gefährdungen ausgesetzt sind. Es müssen daher unbedingt bei unseren Handelspartnern in aller Welt Kapazitäten und eine Zusammenarbeit in dem Versuch aufgebaut werden, solche Bedrohungen gemeinsam zu antizipieren. Vor diesem Hintergrund wird im laufenden Programm Schulungen zur „Vorsorge gegen Tierseuchen“ großes Gewicht beigemessen. 2019 fanden drei dieser Workshops statt, ein allgemeiner Workshop in Malaysia und zwei sehr fachspezifische: einer zum Thema „peste des petits ruminants“ (Pest der kleinen Wiederkäuer) in Jordanien und ein weiterer zum Thema „Afrikanische Schweinepest“ in China. Es wurden weitere Workshops durchgeführt, die sich schwerpunktmäßig mit anderen SPS-Bereichen befassten, etwa Tierschutz, Tierernährung, Rückstände von Tierarzneimitteln und amtliche Kontrollen im Zusammenhang mit der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug und der Kontrolle des elektronischen Handels mit Lebensmitteln.

Abgesehen von den Workshops gibt es laufend Bemühungen, außerhalb der EU maßgeschneiderte Schulungseinsätze zu organisieren. Damit soll auf akute Bedrohungen und auf die Ergebnisse der Prüfungen der GD SANTE, die sich auf den Handel auswirken könnten, reagiert werden, oder aber sie werden zur Unterstützung der Ausführung von Freihandelsabkommen oder auf Ersuchen der EU-Delegationen und nationalen Behörden durchgeführt. Auf den Philippinen etwa wurde die Schulung zur Unterstützung der zuständigen Behörden der Philippinen durchgeführt, damit die Philippinen auch wirklich internationale Standards zu Handelszwecken, und zwar sowohl für Einfuhren als auch für Ausfuhren, anwenden. Die Schulung hilft philippinischen zuständigen Behörden zu gewährleisten, dass keine ungerechtfertigten Handelshemmnisse bestehen. Ein weiteres Ziel der Schulungseinsätze besteht darin sicherzustellen, dass pflanzliche Erzeugnisse, die in die Europäische Union ausgeführt werden, frei von Schadorganismen sind, die in der EU verboten sind.

Dieser Schulungseinsatz in Manila vom 21. bis 25. Oktober 2019 war für die Teilnehmer auf allen BPI-Stufen sehr hilfreich, um sich mit den Rechtsvorschriften der EU zur Pflanzengesundheit und den recht komplexen Anhängen der EU

zu bestimmten Anforderungen, aufgeschlüsselt nach Erzeugnis, Herkunft und Bestimmungsland, vertraut zu machen. Bei den praktischen Übungen konnten die Mitarbeiter konkrete Kompetenzen verbessern, wenn es darum ging, die Einhaltung aller Anforderungen zu gewährleisten und zu dokumentieren. Damit sollte die philippinische pflanzenschutzrechtliche Zertifizierung für Ausfuhren in die EU gestärkt werden.

SIEBEN VIERTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 287

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (CHINA, JORDANIEN, KOLUMBIEN, MALAYSIA, SÜDAFRIKA, TÜRKEI)

VIERUNDZWANZIG SCHULUNGSEINSÄTZE

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN:

ARGENTINIEN	**SCHADORGANISMUS-RISIKOANALYSE (1)**
ARGENTINIEN	**FRUCHTFLECKIGKEIT: ZITRUS (1)**
BANGLADESCH	**TIERGESUNDHEIT – AQUAKULTUR (2)**
CHILE	**SCHADORGANISMUS-RISIKOANALYSE (1)**
ECUADOR	**SCHADORGANISMUS-RISIKOANALYSE (1)**
DVR LAOS	**PFLANZENERZEUGNISSE (PFLANZENGESUNDHEIT, PFLANZENSCHUTZMITTEL, MIKROBIOLOGIE) (4)**
INDIEN	**RISIKOBEWERTUNG (3)**
INDIEN	**NRMP (2)**
INDIEN	**KONTROLLSTRATEGIE MAUL- UND KLAUENSEUCHE (1)**
MALAYSIA	**VORSORGE IN BEZUG AUF AUSBRÜCHE UND KRISENMANAGEMENT (1)**
SENEGAL	**ERZEUGNISSE DER FISCHEREI UND AQUAKULTUR (1)**
SRI LANKA	**PFLANZENGESUNDHEIT (2)**
PHILIPPINEN	**UMSETZUNG VON HACCP (1)**
PHILIPPINEN	**PFLANZENGESUNDHEIT (1)**
VIETNAM	**UMSETZUNG DES FREIHANDELSABKOMMENS (2)**

TEILNEHMER: 450

LEBENSMITTELTESTS

DAS PROBLEM: Aufgrund der Offenheit des EU-Marktes für Einfuhren aus Drittländern steigt das Handelsvolumen im Laufe der Jahre dynamisch an. Viele Drittländer erfüllen jedoch die Anforderungen der EU nicht, insbesondere diejenigen, die Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln betreffen. Aufgrund dieses Sachverhalts stieg die Zahl der SPS-Bedenken im Handel zwischen der EU und ausführenden Drittländern, insbesondere Entwicklungsländern, an. Das Problem lässt sich auch an den im Rahmen des EU-Schnellwarnsystems für Lebens- und Futtermittel (RASFF) erfolgten Meldungen und den Bemerkungen während der Prüfungen der Direktion F (Gesundheits- und Lebensmittelaudits und Analysen) der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission ablesen. Viele dieser Probleme waren zurückzuführen auf:

- fehlende oder unzulängliche Kontrollen von Mykotoxinen in den ausführenden Entwicklungsländern und das vermehrte Auftreten von Mykotoxinen in Lebens- und Futtermittelproben, die bei Inspektionen in der EU entnommen wurden;
- fehlende oder unzulängliche Kontrollen der Rückstände in den ausführenden Entwicklungsländern und zahlreiche positive Fälle in Proben, die bei Inspektionen in der EU entnommen wurden.

Mit technischer Unterstützung, insbesondere mit praktischen Einweisungen in Analyseverfahren in von der EU akkreditierten Labors, sollen diese Schwierigkeiten angegangen werden. Obwohl die Workshops in der EU in von der EU akkreditierten Labors abgehalten wurden, sind sie ausschließlich für Teilnehmer aus ENP-, afrikanischen, asiatischen und mittel- und südamerikanischen Ländern gedacht.

KURSINHALT: Im Mittelpunkt der Schulung zu Mykotoxinen stehen vor allem Aflatoxine in Erdnüssen, Paranüssen, Pistazien, Gewürzen, getrockneten Feigen, Reis, Mais, Erdnussschrot und Kopra sowie Ochratoxin A in Getreide, Trockenfrüchten, Kaffee, Kakao, Gewürzen und Süßholz. Es erfolgt eine allgemeine Einführung in die EU-Rechtsvorschriften, die Risikobewertung, die Festlegung von Grenzwerten, die amtlichen Stellen und die Labornetzwerke, die mit Schadstoffen befasst sind, und die Vorschriften für die Einfuhr von Erzeugnissen nicht tierischen Ursprungs. Weitere Schulungseinheiten befassen sich mit der Probenahme, der Vorbereitung von Proben, mit Extraktion und Reinigung, Screening-Verfahren, Bestätigungsverfahren und der Qualität von Analyselabors.

Der Schwerpunkt liegt auf der praktischen Umsetzung dieser Kenntnisse, und die Teilnehmer, die allesamt Labortechniker aus Drittländern (und insbesondere aus Entwicklungsländern) sind, verbringen zwei ganze Wochen, in denen sie sich tief in die Materie „Diagnoseverfahren“ einarbeiteten.

Die Schulung umfasst zwei Kurse. Kurs 1 befasst sich schwerpunktmäßig mit Mykotoxinen unter besonderer Berücksichtigung von Aflatoxinen und Ochratoxin A; Themenschwerpunkt von Kurs 2 sind Rückstände; dieser Kurs ist in zwei Teilmodule unterteilt, davon befasst sich eines mit den Rückständen von Tierarzneimitteln, das andere mit den Rückständen von Pflanzenschutzmitteln.

VIER ZEHNTÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

ZWEI ZU RÜCKSTÄNDEN VON TIERARZNEIMITTELN, EINE ZU RÜCKSTÄNDEN VON PFLANZENSCHUTZMITTELN UND EINE ZU MYKOTOXINEN

TEILNEHMER: 63

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 4 (GRIECHENLAND, IRLAND, ITALIEN, PORTUGAL)

INFORMATIONSMANAGEMENTSYSTEME FÜR AMTLICHE KONTROLLEN – TRACES

DAS PROBLEM: Für die Durchführung wirksamer amtlicher Kontrollen und anderer amtlicher Tätigkeiten ist es wichtig, dass die zuständigen Behörden in den EU-Ländern, die Kommission und gegebenenfalls die zuständigen Behörden in Drittländern und Wirtschaftsteilnehmer in der Lage sind, Daten und Informationen über amtliche Kontrollen und/oder deren Ergebnisse schnell und reibungslos auszutauschen. Auf der Grundlage von Rechtsvorschriften der Union wurden mehrere, von der Kommission verwaltete Informationssysteme aufgebaut, damit solche Daten und Informationen über EU-weite computer- und internetgestützte Tools weitergegeben werden können.

Das System, das Ergebnisse amtlicher Kontrollen aufzeichnet und zurückverfolgt, ist das Integrierte EDV-System für das Veterinärwesen (TRACES), das in Einklang mit der Richtlinie 90/425/EWG des Rates durch die Beschlüsse 2003/24/EG und 2004/292/EG der Kommission eingerichtet wurde. Das TRACES-System ist ein computergestütztes Netz zur Kontrolle der Verbringung, Einfuhr und Ausfuhr von lebenden Tieren, Pflanzen und Lebens- und Futtermitteln in der EU.

KURSINHALT: Ziel der Schulung ist es, Kooperationsaktivitäten über Informationsmanagementsysteme auf internationaler Ebene fortzusetzen, um Aufklärung zu betreiben und zu einem besseren Verständnis und einer effizienteren Nutzung bestehender SPS-Informationsmanagementsysteme der EU durch die zuständigen Behörden und andere Akteure in Drittländern beizutragen. Des Weiteren soll mit ihr deren Integration als aktive Nutzer in diese Systeme und insbesondere in das TRACES-System vorangetrieben werden, und sie sollen unterstützt werden, wenn sie es in Einklang mit den auf EU-Ebene für dieses System geltenden Grundsätzen für den Informationsaustausch sowohl innerhalb des Landes als auch zwischen Ländern in der gleichen geografischen Region anpassen. Die wichtigsten Handelspartner der EU werden bei diesem Kurs über neue Entwicklungen des Systems informiert, um für einen reibungslosen Übergang zu der neuen Technologie zu sorgen und zu verhindern, dass die Benutzer aufgrund technischer Probleme auf die weitere Nutzung des Systems verzichten. Die Schulung ist für Mitarbeiter zuständiger Behörden in Drittländern in Form von Workshops über die Nutzung des TRACES-Systems und von Schulungseinsätzen gedacht, um den wichtigsten Handelspartnern bei der Bewältigung von Schwierigkeiten infolge der Entwicklung von TRACES New Technology zu helfen.

ACHT SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 252

LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 8 (ARGENTINIEN, COSTA RICA, INDIEN, LIBANON, MALAWI, SENEGAL, THAILAND, UKRAINE)

SCHULUNGSEINSÄTZE 11 SCHULUNGSEINSÄTZE 2019 IN 9 LÄNDERN: DOMINIKANISCHE REPUBLIK, ECUADOR, INDONESIEN, MAROKKO, PERU, PHILIPPINEN, SENEGAL, THAILAND, VIETNAM.

NEUARTIGE LEBENSMITTEL

DAS PROBLEM: Ziel der Schulung ist es, Kooperationsaktivitäten über neuartige Lebensmittel mit Handelspartnern aus Drittländern aufzubauen, um das Bewusstsein weiter zu schärfen und zu einem besseren Verständnis und einer effizienteren Nutzung der geltenden EU-Rechtsvorschriften für die Zulassung und das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel auf den EU-Markt durch die zuständigen Behörden und andere Akteure in Drittländern beizutragen. Die Schulung wendet sich im Wesentlichen an Beamte zuständiger Behörden in den Empfängerländern, die die Einhaltung der für das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel auf dem EU-Markt geltenden Vorschriften überprüfen.

KURSINHALT: Neun dreitägige Schulungen befassen sich mit den für die Zulassung und das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel auf dem EU-Markt maßgeblichen Aspekten. Die Schulung vermittelt einen Überblick über den für neuartige Lebensmittel geltenden EU-Rechtsrahmen und ein Verständnis der Definition der Begriffe „neuartiges Lebensmittel" und insbesondere „traditionelles Lebensmittel" (mit praktischen Beispielen) sowie des Geltungsbereichs der Verordnung (EU) 2015/2283.

Zu den behandelten Themen gehören u. a. EU-Durchführungsbestimmungen zu Zulassungsverfahren für ein neuartige Lebensmittel und für traditionelle Lebensmittel aus Drittländern, die praktische Anwendung von EU-Durchführungsbestimmungen zu Zulassungs- und Meldeverfahren, einschließlich Konsultationsverfahren und elektronische Einreichung, sowie die Grundsätze der Risikobewertung und die Verwendung von EFSA-Gutachten und Leitlinien.

Dabei wird über den Anwendungsbereich der Zulassung, einschließlich Spezifikationen, Verwendungsbedingungen, zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften und Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen, diskutiert, ebenso über die Kennzeichnung neuartiger Lebensmittel, die Unionsliste neuartiger Lebensmittel und Rechte des geistigen Eigentums.

BISLANG FANDEN NOCH KEINE SCHULUNGSEINHEITEN STATT

RISIKOANALYSEN

DAS PROBLEM: Die Grundsätze der Risikoanalyse als Grundlage für alle politischen Maßnahmen umfassen drei miteinander verbundene Bestandteile: Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation, die eine systematische Methodik für die Festlegung wirksamer, verhältnismäßiger und gezielter Maßnahmen oder anderer Aktionen zum Schutz der Gesundheit vorgeben. Die EU steht an der Spitze der Entwicklung der Risikoanalysegrundsätze und deren anschließender internationaler Akzeptanz. Sie hat ein solides System erarbeitet und kann mit der Förderung ihrer Standards und Maßnahmen zum Thema Risikoanalyse bei ihren Handelspartnern eine wichtige Rolle spielen. Ziel der Schulung ist es daher, die EU als „globalen Akteur" zu stärken, auf bestehenden Beziehungen aufzubauen und den politischen Dialog mit den betreffenden Ländern zu erleichtern.

KURSINHALT: Hauptziel dieses Kurses ist die Verbreitung von Grundsätzen und Methoden für die Risikoanalyse bezüglich der Lebensmittelsicherheit, die Verbesserung der Kenntnisse über diesen komplexen Arbeitsbereich und speziell die Verbesserung der Kenntnisse von Drittländern über die europäischen Kontrollsysteme und Rechtsvorschriften.
Dieser Kurs befasst sich mit folgenden Schwerpunktthemen:

- das Konzept der Risikobewertung (wie es auf nationaler Ebene und bei der EFSA und anderen internationalen Organisationen für Lebensmittelsicherheit angewandt wird);
- die Rolle internationaler Regulierungsbehörden und internationaler Leitfäden für die Risikobewertung;
- die drei Komponenten der Risikoanalyse: Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation;
- die einzelnen Schritte bei der Risikobewertung gemäß der WHO: Formulierung des Problems, Ermittlung der Gefahr, Kennzeichnung der Gefahr, Beurteilung der Exposition und Charakterisierung der Gefahr;
- die Frage, wie eine strukturierte Risikobewertung vorzunehmen ist;
- das Verfahren der Ermittlung von Gefahren und Risiken;
- Risikoanalyse bei regulierten Produkten und Pflanzengesundheit;
- chemische Schadstoffe und Analyse chemischer Risiken (Ermittlung der Gefahr, Kennzeichnung der Gefahr, Beurteilung der Exposition und Charakterisierung des Risikos bei chemischer Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation);
- Risikoanalyse bei Zoonosen und Tiergesundheit mit Schwerpunkt auf mikrobiologischer Risikoanalyse;
- neue Verordnung über amtliche Kontrollen (OCR) und Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF).

FÜNF DREITÄGIGE SCHULUNGSEINHEITEN

TEILNEHMER: 138

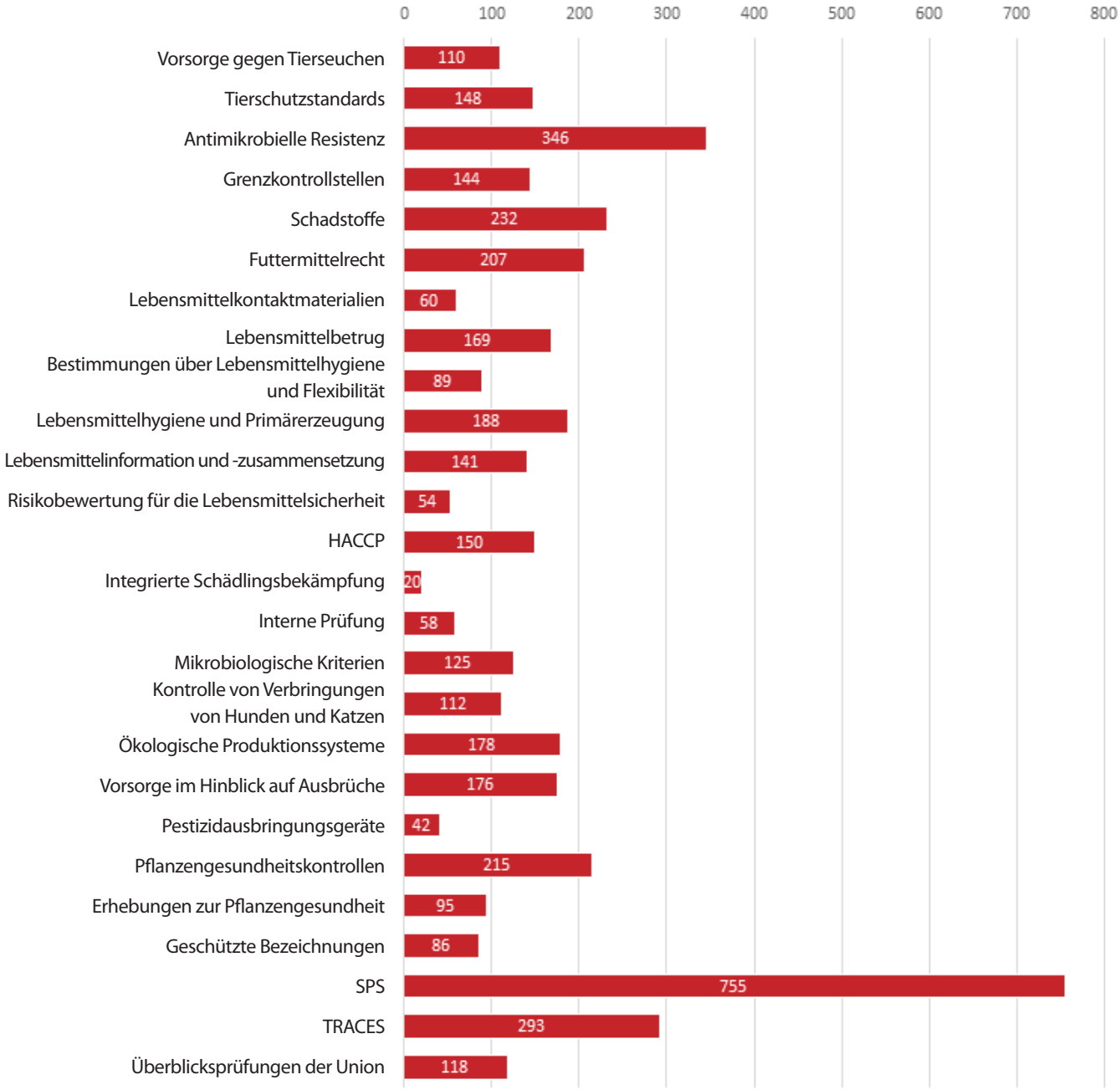
LÄNDER, IN DENEN SCHULUNGEN STATTFANDEN: 5 (ÄTHIOPIEN, MAROKKO, SENEGAL, THAILAND, UKRAINE)

KÜNFTIGE AKTIVITÄTEN

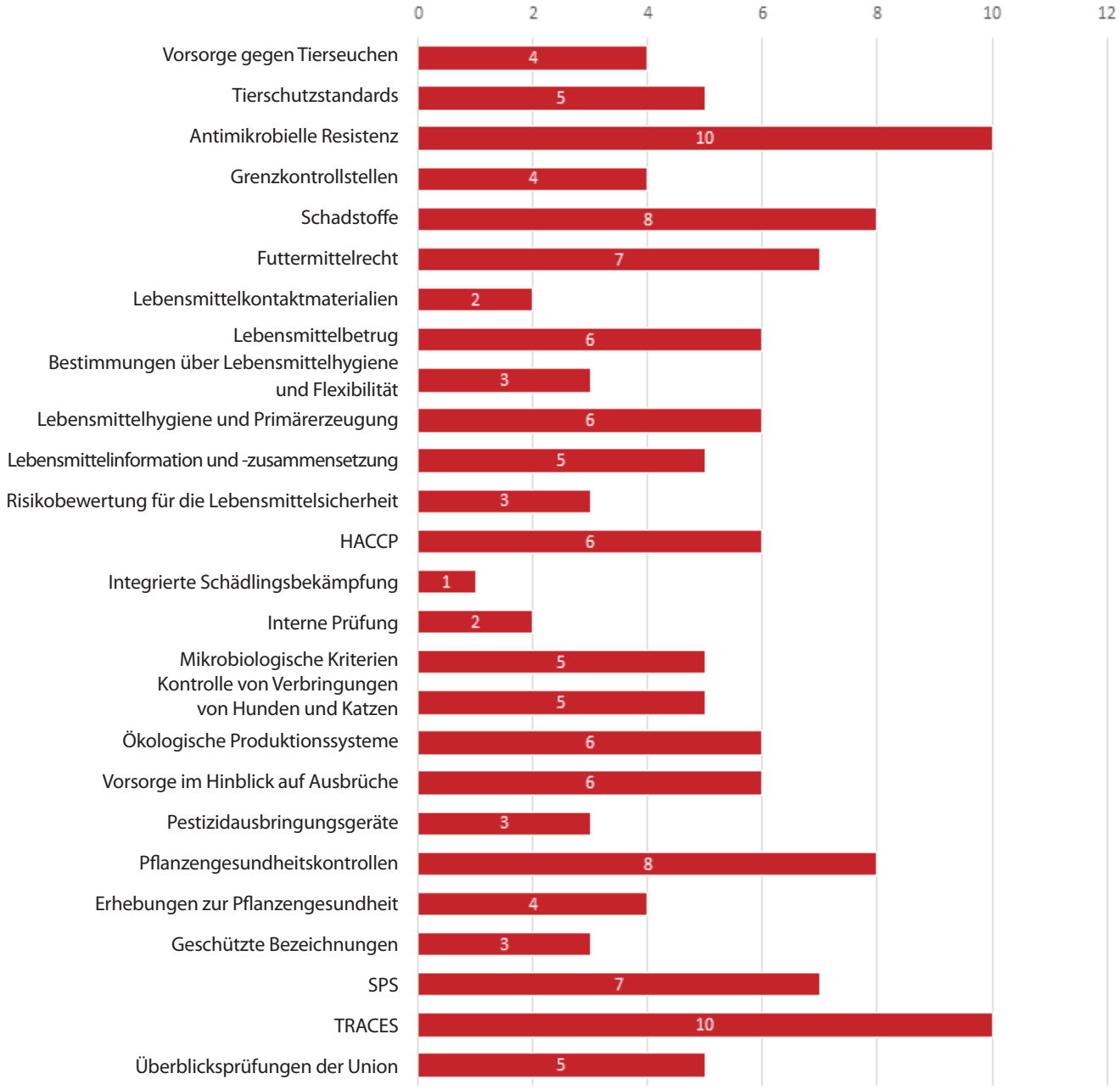
Künftig werden mehrere neue Kurse in den Lehrplan von BTSF aufgenommen. Es werden vier Ausschreibungen durchgeführt, um geeignete Ausbilder und Ausbildungsstätten zu finden, die den Anforderungen an diese Schulungen entsprechen. Bislang sind Schulungen in den Bereich Mikroorganismen in Bioziden/Pflanzenschutzmitteln, Lebensmittelhygiene und Kontrollen von Fleisch, einschließlich Folgeerzeugnisse, sowie Organisation und Durchführung bereichsübergreifender Simulationsübungen zu Koordinierung und Reaktion im Bereich Krisenmanagement in den Bereichen Lebensmittel und Futtermittel, Tiere und Pflanzen geplant Für EU-Länder ist außerdem ein neuer Kurs zur neuen Pflanzenschutzregelung geplant.

Darüber hinaus wird sich die BTSF-Academy im Zuge der wachsenden Bedeutung von E-Learning weiterentwickeln. Online-Kurse ermöglichen es Menschen, die ansonsten nicht die Möglichkeit haben, Kurse zu absolvieren, an den BTSF-Aktivitäten teilzunehmen, und sie machen auch anderen das Leben leichter und sind zudem umweltfreundlicher. Allerdings werden Online-Kurse niemals praxisnahe persönliche Kurse ersetzen. Oft ist es nicht nur entscheidend, vor Ort präsent zu sein und sich ein Bild von dem zu machen, was passiert, sondern häufig werden auch starke und dauerhafte Verbindungen geknüpft, wenn Menschen persönlich zusammentreffen, und die Saat für gegenseitiges Verständnis, Vertrauen und Achtung wird häufig hier ausgesät.

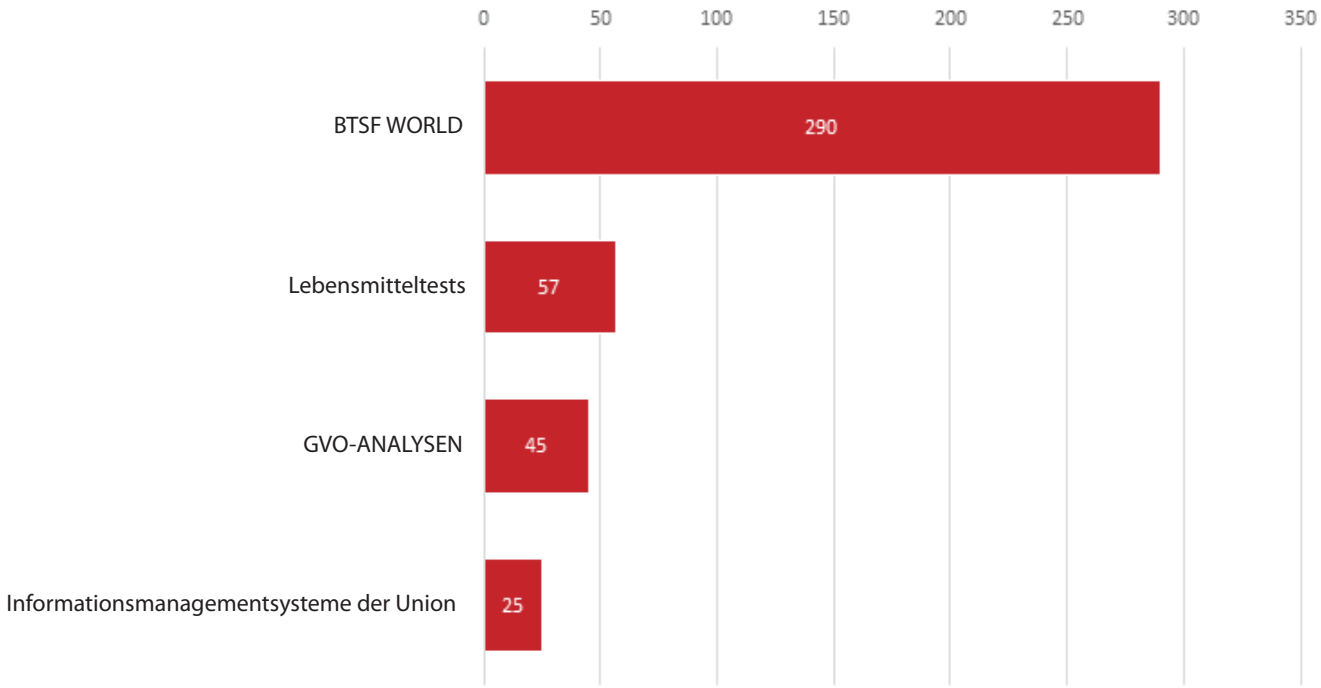
TEILNEHMER PRO SCHULUNGSPROGRAMM IM JAHR 2019 (EU-LÄNDER)



ANZAHL DER SCHULUNGSEINHEITEN IM JAHR 2019 (SCHULUNGEN INNERHALB DER EU)



TEILNEHMER PRO SCHULUNGSPROGRAMM IM JAHR 2019 IN DRITTLÄNDERN

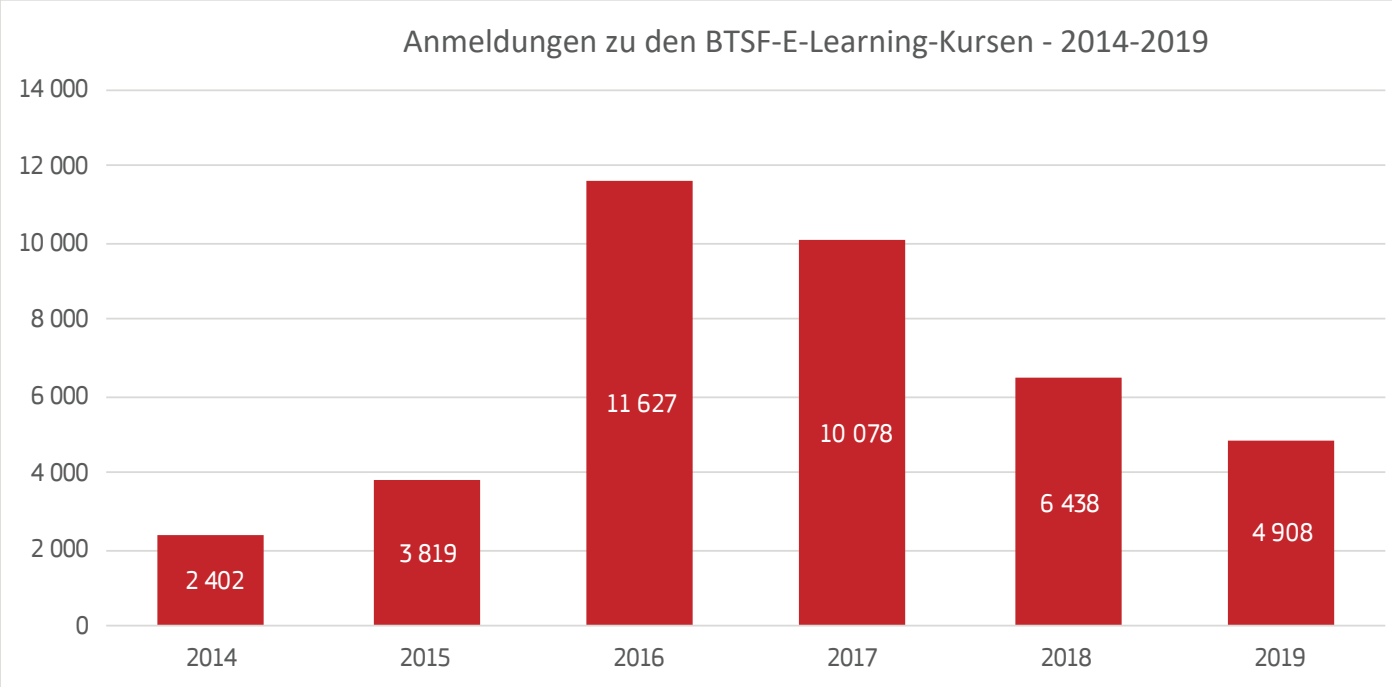


FORTSCHRITTSBERICHT ÜBER ANMELDUNGEN ZU UND TEILNAHME AN E-LEARNING-KURSEN IM ZEITRAUM 2014-2019

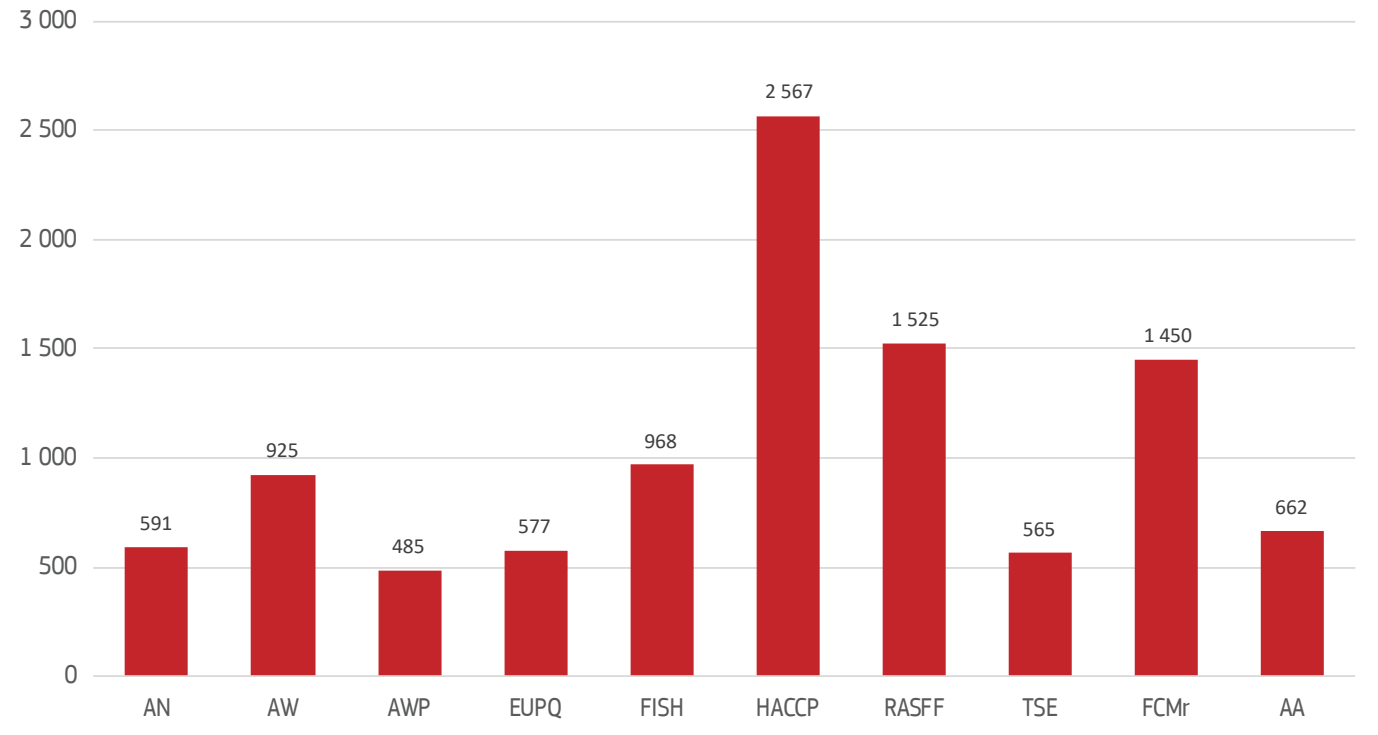
Im Zeitraum 2014 bis 2019 nahmen etwa 39 272 Teilnehmer an BTSF-E-Learning-Aktivitäten teil. 2019 wurden 4 908 Teilnehmer aus 53 Ländern – 27 EU-Länder und 26 Drittländer – gezählt.
Der beliebteste E-Learning-Kurs war der Kurs zum Thema Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP), zu dem sich 2 567 Teilnehmer anmeldeten, gefolgt von Lebensmittelkontaktmaterialien (FCM), dem Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF), Lebensmittelhygiene und Kontrollen bei Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln (FISH) und Tierschutzstandards bei der Schlachtung und Tötung zur Seuchenbekämpfung (AW).

2019 verzeichnete Spanien mit 1 503 Anmeldungen die höchste Teilnehmerquote unter den EU-Ländern; die meisten nahmen an E-Learning-Kursen zu den Themen Pflanzenquarantänesystems der EU für Einfuhren (EUPQ), Verhütung, Kontrolle und Ausmerzung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (TSE) und Maßnahmen zum Schutz und zur Kontrolle der Gesundheit von Tieren in Aquakultur (AA) teil. Portugal war mit 805 Anmeldungen, hauptsächlich zu HACCP, FCM und RASFF, das zweitaktivste Land. In Deutschland erfreuten sich die E-Learning-Kurse zu HACCP, RASFF und AW der größten Beliebtheit, und auch im Vereinigten Königreich standen diese auf der Beliebtheitsskala ganz oben. In Frankreich stießen die Kurse zu HACCP, FISH und FCM bei den Teilnehmern auf das größte Interesse.

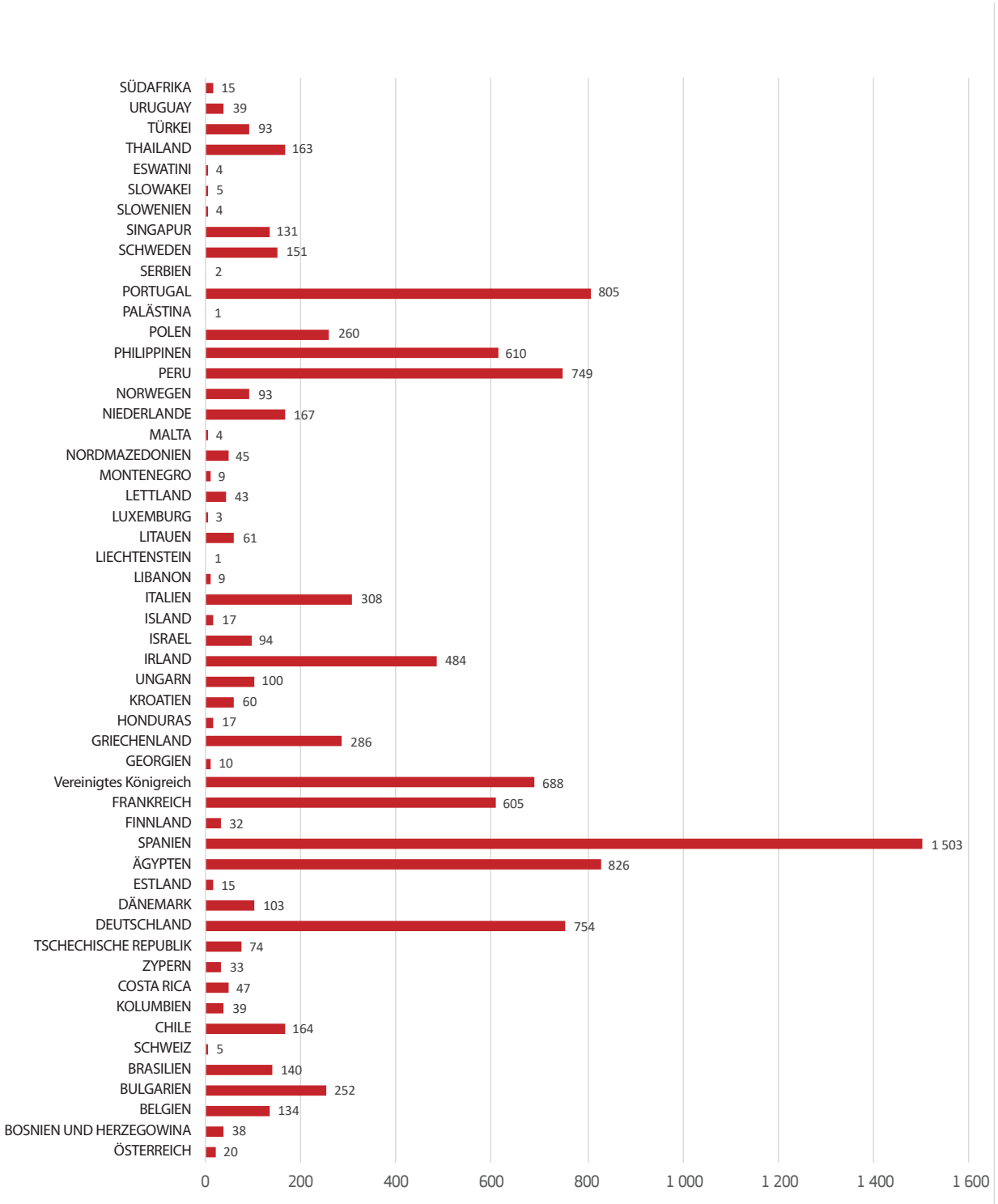
Von den Drittländern waren Peru, die Philippinen, Ägypten und Chile die Länder mit den höchsten Teilnehmerzahlen. HACCP war bei den Teilnehmern, aber auch in den EU-Ländern der beliebteste Kurs, gefolgt von RASFF, FISH und AA.



E-LEARNING NACH KURSEN 2019



E-LEARNING NACH LÄNDERN 2019



BTSF-Auftragnehmer im Jahr 2019

- AENOR
- Agriconsulting S.A.
- AINIA
- APPLICATION EUROPÉENNE DE TECHNOLOGIES ET DE SERVICES (AETS)
- Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH (GIZ)
- NSF Euro Consultants
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise 'G Caporale' (IZSAM)
- JVL Consulting S.A.
- Opera SRL
- Mostra

Nationale Kontaktstellen

Offizielle Kontaktstellen für die Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ wurden für EU-Länder sowie Kandidatenländer, Beitrittsländer und assoziierte Länder benannt. Mitarbeiter zuständiger Behörden, die mehr über eine Teilnahme an Aktivitäten der Initiative „Bessere Schulung für sicherere Lebensmittel“ erfahren möchten, sollten sich mit der entsprechenden Kontaktstelle auf der Liste in Verbindung setzen, die zu finden ist unter https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/btsf_national-contact-points.pdf.

Teilnehmer

Interessenten aus anderen Ländern sollten sich an den Auftragnehmer der Aktivität wenden, für die sie sich interessieren. Informationen über die Auftragnehmer für die einzelnen Kurse finden Sie in diesem Bericht und unter der Adresse http://ec.europa.eu/chafea/food/trainings/available-trainings_en.htm.

Auftragnehmer

Die Chafea fordert Auftragnehmer ausdrücklich auf, sich zahlreich an der BTSF-Initiative zu beteiligen. Informationen zu Fördermöglichkeiten und Aufrufen zur Interessenbekundung finden Sie unter https://etendering.ted.europa.eu/general/page.html?name=hom&locale=de und unter http://ec.europa.eu/chafea/food/funding/calls-for-tenders/index_en.htm
Die Leitlinien für Bieter sind abrufbar unter http://ec.europa.eu/chafea/food/guidelines/index_en.html.

Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union

Drucken
ISBN 978-92-9478-635-7
DOI: 10.2818/037971
EB-AD-20-001-DE-C

PDF
ISBN 978-92-9478-636-4
DOI: 10.2818/32307
EB-AD-20-001-DE-N