



Rundschreiben über die Umsetzung der HACCP-Grundsätze im Futtermittelsektor

Referenz	PCCB/S1/658323	Datum	16.05.2022
Aktuelle Version	1.1	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	HACCP, Futtermittel		

Verfasst von	Genehmigt von
Nathalie De Jaeger, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, an die Regeln bezüglich der Umsetzung der HACCP-Grundsätze im Futtermittelsektor zu erinnern.

2. Anwendungsbereich

Anbieter des Futtermittelsektors

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene

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

Ministerieller Erlass vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors

3.2. Andere

Inventaire des actions et limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels (Übersicht der Aktionen und Aktionsgrenzwerte sowie Harmonisierungsvorschläge im Rahmen der amtlichen Kontrollen).

<https://www.favv-afsca.be/professionnels/publications/thematiques/limitesdaction/>

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

„Primärproduktion“: bezeichnet die Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse, einschließlich insbesondere durch Pflanzenbau, Ernten, Melken, Aufzucht von Tieren (bis zur Schlachtung) oder Fischfang, die nach der Ernte, der Sammlung oder dem Fang, von einfachen äußeren Behandlungen abgesehen, keiner anderen Bearbeitung unterzogen werden.

„Kritischer Kontrollpunkt“ (CCP): ein Punkt, eine Stufe oder ein Verfahren, bei dem/der die Gefahrenanalyse ergab, dass seine/ihre Kontrolle unverzichtbar ist, um das Risiko zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren. Die Kontrolle eines CCP schließt die Umsetzung einer spezifischen Maßnahme ein.

„Sektorielle Probenahmeplan“: Plan, der von einer sektoriellen Vereinigung, die für ihren Sektor repräsentativ ist, auf der Grundlage einer in einem von der FASNK validierten Handbuch dargelegten Methodik ausgearbeitet wird und mit dem die Probenahme innerhalb des gesamten betreffenden Sektors durch die Erstellung einer Risikobewertung koordiniert werden soll.

5. HACCP-Plan

A) Gesetzliche Verpflichtungen

Durch die Vorschriften sind im Futtermittelsektor tätige Anbieter verpflichtet, schriftliche Verfahren, die auf die HACCP-Grundsätze gestützt sind, einzuführen. Diese Anforderung gilt nicht für Anbieter der Primärproduktion und Anbieter des Lebensmittelsektors, die den Endverbraucher nicht nur mit Lebensmitteln, sondern auch mit vorverpackten Futtermitteln beliefern. In dem zweiten Fall handelt es sich um die Anbieter, die von den in dem Ministeriellen Erlass „Lockerung“ vorgesehenen Lockerungen profitieren.

Die erwähnten Grundsätze sind die folgenden:

- Grundsatz 1: Ermittlung jeder Gefahr, die verhütet, beseitigt oder auf ein annehmbares Niveau reduziert werden muss,
- Grundsatz 2: Ermittlung der CCPs, an dem Betriebspunkt beziehungsweise den Betriebspunkten, an denen eine Kontrolle unverzichtbar ist, um Gefahren zu verhüten, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren,
- Grundsatz 3: Festlegung von Grenzwerten für die CCPs, um im Hinblick auf Risiken, die verhütet, beseitigt oder reduziert werden müssen, zwischen annehmbar und nicht annehmbar zu unterscheiden,
- Grundsatz 4: Festlegung und Durchführung wirksamer Überwachungsverfahren für die CCPs,
- Grundsatz 5: Festlegung von Korrekturmaßnahmen, wenn die Überwachung die mangelhafte Kontrolle eines CCP erkennen lässt,
- Grundsatz 6: Festlegung von Verfahren, um zu prüfen, ob die in den Grundsätzen 1 bis 5 erwähnten Maßnahmen vollständig und wirksam sind. Prüfverfahren werden in regelmäßigen Abständen durchgeführt,

- Grundsatz 7: Erstellung von Dokumenten und Dossiers, um nachweisen zu können, dass die in den Grundsätzen 1 bis 6 beschriebenen Maßnahmen effektiv angewandt werden.

Werden bei einem Erzeugnis, einem Vorgang oder einer Produktions-, Verarbeitungs-, Lagerungs- und Vertriebsstufe Änderungen vorgenommen, überprüfen die in der Nahrungsmittelkette tätigen Betreiber (einschließlich des Futtermittelsektors) ihr Verfahren und führen die notwendigen Anpassungen durch.

Mit der Vorgabe von Verfahren, die auf die HACCP-Grundsätze „gestützt“ sind, wollte der Gesetzgeber den Anbietern mehr Freiheit hinsichtlich deren Form einräumen, unter der Voraussetzung, dass die sieben großen Grundsätze, die oben beschrieben sind, beachtet werden.

Das von der Agentur validierte sektorielle Handbuch ist ein wesentliches Hilfsmittel für die Umsetzung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren.

Es ist wichtig, sich auf ein Schema zu stützen, anhand dessen alle Stufen der betreffenden Tätigkeit korrekt identifiziert und die CCPs bestimmt werden können.

B) Überwachungsplan und sektorieller Probenahmeplan

Bestimmte Anbieter nehmen an einem sektoriellen Probenahmeplan teil. Beruht dieser auf den in dem sektoriellen Handbuch angeführten Vorschriften, dürfen die Anbieter die Ergebnisse dieses sektoriellen Probenahmeplans im Rahmen der Umsetzung von auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren (Grundsatz 4) berücksichtigen.

Nur auf der Grundlage eines sorgfältigen Vergleichs mit dem speziell in dem Unternehmen umgesetzten HACCP-System kann der sektorielle Probenahmeplan berücksichtigt werden. Nur Analysen, bei denen eine Übereinstimmung in Bezug auf die Gefahr, das Erzeugnis und den Ort der Kette, an dem die Kontrolle durchgeführt werden muss, besteht, können in Betracht gezogen werden.

Beispiele:

- Da die Kreuzkontamination unternehmensspezifisch ist, ist sie nicht im sektoriellen Probenahmeplan aufgeführt. Der Anbieter managt dieses Risiko auf individuelle Weise, indem er die CPPs ermittelt, die Maßnahmen zum Risikomanagement ergreift (z.B. Abspülen und Produktionsschema) und die Wirksamkeit der getroffenen Maßnahmen mittels eines geeigneten Überwachungsplans überprüft.
- Nicht alle Produkte eines sektoriellen Probenahmeplans werden zwangsläufig auf Salmonellen untersucht. Geht aus der unternehmensspezifischen HACCP-Analyse hervor, dass eine solche Analyse bei einem nicht in diesem sektoriellen Probenahmeplan aufgeführten Erzeugnis erforderlich ist, so kann der Anbieter seine Teilnahme an dem sektoriellen Probenahmeplan nicht als Grund anführen, um keine Kontrolle durchzuführen.

C) Grenzwerte

Gibt es keine Normen, können die in dem dritten Grundsatz des HACCP-Plans genannten Grenzwerte anhand des von der FASNK erstellten Dokuments „Inventaire des actions et limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels“ festgelegt werden.

D) Verantwortung des Anbieters

Es wurde wiederholt festgestellt, dass bestimmte Anbieter, deren auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren von einem Consultant ausgearbeitet wurden, den Inhalt dieser Verfahren nicht kennen und somit nicht in der Lage sind, sie ordnungsgemäß umzusetzen.

Ungeachtet der Art und Weise, wie die auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren implementiert wurden (anhand des Handbuchs, mit Hilfe eines externen Consultants usw.), liegt die Verantwortung weiterhin beim Anbieter. Es obliegt ihm, die Verfahren anzuwenden und ihre Umsetzung zu kontrollieren sowie für deren Anpassung Sorge zu tragen. Dies setzt ein hinreichendes Verständnis und eine ausreichende Kontrolle der auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren, die in dem Unternehmen umgesetzt werden, voraus.

Das Unternehmen muss in der Lage sein, die vorgenommene Gefahrenanalyse sowie ihre Berücksichtigung im Rahmen der Erstellung des Überwachungsplans zu erläutern. Es muss seine Kenntnisse bezüglich des eingerichteten Systems nachweisen können, indem es auf Anfrage Erklärungen zu den oben genannten sieben Grundsätzen gibt.

6. Anhänge

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Gründe und Umfang der Überarbeitung
1.0	27.06.2011	Originalversion
1.1	Veröffentlichungsdatum	Anpassung des Layouts - Aktualisierung