

NL

NL

NL



COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

Brussel, 28.7.2009
COM(2009) 403 definitief

**VERSLAG VAN DE COMMISSIE AAN DE RAAD EN HET EUROPEES
PARLEMENT**

**over de bij de toepassing van de hygiëneverordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr.
853/2004 en (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april
2004 opgedane ervaring**

{SEC(2009) 1079}

INHOUDSOPGAVE

1.	SAMENVATTING	3
2.	ACHTERGROND.....	4
3.	SINDS 1 JANUARI 2006 OPGEDANE ERVARING.....	5
3.1.	Algemene ervaring	5
3.2.	Werkings sfeer	5
3.3.	Definities	6
3.4.	Primaire productie.....	6
3.5.	HACCP	6
3.6.	Procedures voor registratie en erkenning.....	7
3.7.	Gezondheids- en identificatiemerken.....	8
3.8.	Gidsen voor goede praktijken	8
3.9.	Soepelheid.....	9
3.10.	Invoer	10
3.11.	Officiële controles in verband met producten van dierlijke oorsprong.....	10
3.12.	Microbiologische criteria	11
3.13.	Ontsmetting van de buitenkant.....	11
3.14.	Informatie over de voedselketen (IVK)	12
3.15.	Noodslachting	13
4.	CONCLUSIES	13

1. SAMENVATTING

Op grond van artikel 16 van Verordening (EG) nr. 852/2004¹, artikel 14 van Verordening (EG) nr. 853/2004² en artikel 21 van Verordening (EG) nr. 854/2004³ is de Commissie wettelijk verplicht uiterlijk 20 mei 2009 verslag uit te brengen bij het Europees Parlement en de Raad. De Commissie moet in dit verslag de bij de toepassing van de verordeningen opgedane ervaring evalueren en het zo nodig vergezeld laten gaan van passende voorstellen. Bovendien moet de Commissie op grond van Verordening (EG) nr. 852/2004 nagaan of het wenselijk en uitvoerbaar is om de voorschriften voor risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP) uit te breiden tot de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie.

Het voorliggende verslag is het resultaat van een grondig raadplegingsproces. Het is gebaseerd op informatie van de bevoegde autoriteiten in de lidstaten, vertegenwoordigers van de Europese organisaties van exploitanten van levensmiddelenbedrijven en consumenten en het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Commissie.

Het doel van het verslag is een op feiten gebaseerd overzicht te geven van de ervaring die alle betrokken partijen in 2006, 2007 en 2008 opgedaan hebben bij de uitvoering van het hygiënepakket, met inbegrip van de moeilijkheden die zij ondervonden hebben.

Uit het verslag blijkt dat de lidstaten over het algemeen de nodige stappen op het gebied van bestuur en toezicht genomen hebben om naleving te verzekeren, maar dat er nog ruimte is voor verbetering wat de uitvoering betreft. Deze conclusies worden bevestigd door de resultaten van de audits en inspecties van het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Commissie. De geraadpleegde betrokken partijen zijn van mening dat de nieuwe beginselen en vereisten die het hygiënepakket invoerde een positief effect hebben gehad. Het verslag bevat ook het duidelijke standpunt van de lidstaten en de particuliere betrokken partijen, namelijk dat momenteel de voorschriften voor de op HACCP gebaseerde procedures niet uitgebreid mogen worden tot de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie.

De belangrijkste gemelde moeilijkheden betreffen bepaalde uitzonderingen op de werkingssfeer van de hygiëneverordeningen, bepaalde definities uit de verordeningen en de procedure om deze definities aan te passen, bepaalde praktische aspecten met betrekking tot de goedkeuring van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en het aanbrenge van merken op dergelijke levensmiddelen, de invoerregeling voor sommige levensmiddelen, de uitvoering van de op HACCP

¹ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1019/2008 (PB L 277, 18.10.2008, blz. 7).

² PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1020/2008 (PB L 277, 18.10.2008, blz. 8).

³ PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1021/2008 (PB L 277, 18.10.2008, blz. 15).

gebaseerde procedures in bepaalde levensmiddelenbedrijven en de uitvoering van officiële controles in bepaalde sectoren.

In dit verslag worden geen gedetailleerde oplossingen voorgesteld voor deze moeilijkheden; daarom gaat het niet vergezeld van voorstellen. De Commissie zal echter op basis van de gesignaleerde moeilijkheden beoordelen of er behoefte is aan voorstellen om het levensmiddelenhygiënepakket te verbeteren.

Bij dit verslag hoort een werkdocument van de diensten van de Commissie (WDC): dat bevat de bijlagen waar in dit verslag naar verwezen wordt. Bijlage I van dit begeleidend document bevat de afkortingen en technische termen die in dit verslag gebruikt worden.

2. ACHTERGROND

Op 29 april 2004 hebben het Europees Parlement en de Raad het "levensmiddelenhygiënepakket" goedgekeurd. Dat omvat drie basisteksten, namelijk de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en nr. 853/2004 voor levensmiddelenbedrijven, en Verordening (EG) nr. 854/2004, die samen met Verordening (EG) nr. 882/2004 over officiële controles bestemd is voor de bevoegde autoriteiten⁴. De basisteksten worden nader uitgewerkt in drie verordeningen van de Commissie tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen (zie WDC - bijlage III). Bovendien hebben de Commissie en de lidstaten richtsnoeren opgesteld (zie WDC - bijlage IV).

Deze nieuwe verordeningen betekenden een verandering in de benadering van het levensmiddelenhygiënebeleid. Dit pakket had als doel het bestaande rechtscorpus met betrekking tot levensmiddelenhygiëne (zie WDC - bijlage V) te vereenvoudigen, het door opsplitsing van de verschillende disciplines (volksgezondheid, diergezondheid en officiële controles) meer samenhang te geven en de aandacht te richten op doelstellingen voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, eerder dan op het behoud van zeer gedetailleerde voorschriften. De verordeningen voorzien in voldoende mogelijkheden om de technische voorschriften van het levensmiddelenhygiënepakket aan te passen aan de aard van de betreffende levensmiddelenbedrijven.

Vanwege de vernieuwende aard van het pakket verzochten het Europees Parlement en de Raad de Commissie om na drie jaar al verslag uit te brengen (zie WDC - bijlage VI). In dit verslag moet met name de bij de toepassing van de nieuwe verordeningen opgedane ervaring geëvalueerd worden en moet nagegaan worden of het wenselijk en uitvoerbaar is om de toepassing van de HACCP-beginselen uit te breiden tot het niveau van primaire productie.

Bij het opstellen van dit verslag heeft de Commissie alle belangrijke betrokken partijen bilateraal of collectief geraadpleegd (zie WDC - bijlage VII).

Het doel van dit verslag is een op feiten gebaseerd overzicht te geven van de ervaring die de bevoegde autoriteiten en de organisaties van particuliere betrokken partijen in

⁴

Zie het diagram van het huidige wettelijke kader in WDC - bijlage II.

2006, 2007 en 2008 bij de toepassing van het hygiënepakket opgedaan hebben, en om de moeilijkheden te identificeren die uit deze toepassing zijn voortgevloeid.

3. SINDS 1 JANUARI 2006 OPGEDANE ERVARING

3.1. Algemene ervaring

De algemene ervaring bij het toepassen van de hygiëneverordeningen kan positief genoemd worden. De lidstaten zijn over het algemeen tevreden over de structuur en de beginselen van de hygiënewetgeving. Zij zijn duidelijk niet van mening dat de wetgeving fundamenteel herzien moet worden. Voor de meeste lidstaten is het nog te vroeg voor een geharmoniseerde en gedetailleerde evaluatie van de ervaring die zij hebben opgedaan bij de uitvoering van het hygiënepakket.

De inspectiebezoeken van het VVB bevestigen deze bevinding, aangezien de toepassing van het hygiënepakket over het algemeen geen grote moeilijkheden heeft veroorzaakt voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven en de bevoegde autoriteiten. De problemen die men tijdens de inspecties tegenkwam waren, in variabele mate, belangrijker in kleine inrichtingen.

De lidstaten staan positief tegenover het opstellen van richtsnoeren om, indien nodig, de exploitanten van levensmiddelenbedrijven en de bevoegde autoriteiten te helpen bij het uitvoeren van de hygiëneverordeningen.

3.2. Werkingssfeer

De lidstaten worden in bepaalde gevallen verplicht om specifieke nationale regels vast te leggen voor bepaalde activiteiten die buiten de werkingssfeer van het hygiënepakket vallen.

De lidstaten ondervonden moeilijkheden betreffende de plaatselijke levering van kleine hoeveelheden levensmiddelen wanneer er sprake was van grensoverschrijdende handel en de lidstaat van bestemming een andere regeling had voor deze activiteiten. Sommige lidstaten ervoeren andere moeilijkheden in verband met het begrip "ondernemingen", dat gekenmerkt wordt door een bepaalde continuïteit van de activiteiten en een bepaalde organisatiegraad, en de toepassing ervan op particuliere personen die af en toe voedingsmiddelen hanteren, bereiden of serveren.

Ook de niet-toepasselijkheid van Verordening (EG) nr. 853/2004 op detailhandelszaken leverde moeilijkheden op. Dat koelhuizen die gelijksoortige activiteiten uitvoeren aan verschillende regels en erkenningsregelingen onderworpen kunnen zijn, afhankelijk van het feit of het koelhuis onder de definitie van detailhandel valt of niet, beschouwen de meeste lidstaten als een inconsistentie. Zo vormt ook de interpretatie van de termen "marginaal, lokaal en beperkt" in verband met de vrijstelling van erkenning van detailhandelinrichtingen een bron van problemen.

Vele organisaties van particuliere betrokken partijen hebben ook met het oog op het concurrentievermogen bezwaren geuit over de uitsluiting van de detailhandel: sommige betrokkenen vragen een volledige uitbreiding van de werkingssfeer van

Verordening (EG) nr. 853/2004 tot detailhandel, andere vragen een herziening van de wetgeving betreffende bepaalde activiteiten die op detailhandelniveau uitgevoerd worden (zoals fijnhakken of in plakken snijden) teneinde in de hele Gemeenschap voor dezelfde activiteiten dezelfde regels toe te passen.

3.3. Definities

Het concept 'mengproduct' blijft moeilijk toepasbaar en veroorzaakt twijfel bij zowel de exploitanten van levensmiddelenbedrijven als de bevoegde autoriteiten.

De definitie van detailhandel in Verordening (EG) nr. 178/2002 wordt beschouwd als een constante bron van moeilijkheden, aangezien deze niet volledig aangepast schijnt te zijn aan het doel van het hygiënepakket (zie ook punt 3.2.).

De lidstaten en vele organisaties van particuliere betrokken partijen hebben andere definities ter discussie gesteld (bijvoorbeeld woning, lagomorfen, ongewervelde dieren, bloed, darmen). Zij hebben ook bedenkingen bij de procedure voor het bepalen of aanpassen van dergelijke definities.

3.4. Primaire productie

De huidige voorschriften voor levensmiddelenhygiëne voor primaire productie worden over het algemeen als passend en toereikend beschouwd voor de bescherming van primaire producten tegen verontreiniging. Bepaalde lidstaten achtten het echter voorbarig om de effecten van de voorschriften van het hygiënepakket op primaire productie te beoordelen. Andere lidstaten vermeldden moeilijkheden betreffende de vage aard van bepaalde doelstellingen uit Verordening (EG) nr. 852/2004 en het gebrek aan duidelijke richtsnoeren voor primaire producenten. Waar beschikbaar hebben de gidsen voor goede praktijken bewezen essentiële hulpmiddelen te zijn voor primaire producenten bij het nakomen van hun verplichtingen (zie punten 3.5. en 3.8.).

Het bijhouden van registers werd in sommige lidstaten als een bron van problemen beschouwd, maar in wisselende mate.

3.5. HACCP

- De tenuitvoerlegging van de HACCP-beginselen wordt over het algemeen niet ter discussie gesteld, omdat dit relevant bevonden wordt voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven om de doelstellingen voor voedselveiligheid te bereiken en als voldoende soepel beschouwd wordt om zelfs aan kleine levensmiddelenbedrijven aangepast te worden.

De meeste industriële levensmiddelenbedrijven passen op HACCP gebaseerde procedures toe. Dit is soms uitgesteld in Er werden uitstelingen van uitvoering opgemerkt in voormalige slachthuizen met een geringe capaciteit, die van een overgangsregeling gebruikmaken.

In de meeste lidstaten werden echter moeilijkheden met deze procedures geconstateerd in kleine levensmiddelenbedrijven en met name in micro- en kleine inrichtingen voor catering en detailhandel. In sommige gevallen blijken de algemene systemen van externe consultants de realiteit van de inrichting

niet te weerspiegelen en meer documentatie en registers op te leggen dan verplicht is. Daarom lijken zij niet efficiënt en te duur voor kleine bedrijven. In sommige lidstaten hebben de bevoegde autoriteiten de situatie verbeterd door risicoanalyses te maken van bepaalde soorten activiteiten of door te helpen vereenvoudigd en praktisch materiaal op te stellen voor kleine bedrijven. In andere lidstaten werd de voedingssector aangemoedigd om gidsen voor goede praktijken te ontwikkelen, die erg handige hulpmiddelen bleken te zijn.

Het bijhouden van registers wordt door kleine levensmiddelenbedrijven soms ervaren als een administratieve last. De lidstaten hebben initiatieven opgezet om deze stap te vereenvoudigen en de te bewaren documentatie tot een minimum terug te brengen.

Sommige organisaties van particuliere betrokken partijen stelden dat er wat de beoordeling van de op HACCP gebaseerde procedures door de bevoegde autoriteiten betreft verschillen bestaan tussen de lidstaten. Sommige organisaties meenden dat de bevoegde autoriteiten gewoonlijk veel verwachten van kleine bedrijven en soms te hoge eisen stellen op het vlak van documentatie. Andere organisaties gaven aan dat de bevoegde autoriteiten rekening hielden met de grootte en de aard van het bedrijf en meestal gebruikmaken van de geboden soepelheid in de uitvoering van de op HACCP gebaseerde procedures.

Tijdens de inspectiebezoeken van het VVB werden ook moeilijkheden ontdekt betreffende het vermogen van de bevoegde autoriteiten om de op HACCP gebaseerde procedures juist in te beoordelen. Er werd vooruitgang opgemerkt in vergelijking met de eerste inspectieronde in 2006, maar er is nog ruimte voor verbetering.

- De lidstaten en particuliere betrokken partijen beschouwen het niet haalbaar om de voorschriften voor op HACCP gebaseerde procedures uit te breiden tot de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie. Over het algemeen worden de gidsen voor goede praktijken als betere en meer praktische hulpmiddelen voor primaire producenten beschouwd dan de op HACCP gebaseerde procedures.

3.6. Procedures voor registratie en erkenning

- Over het algemeen waren er geen grote problemen bij de registratie van levensmiddelenbedrijven. Voor deze registratie (van bijvoorbeeld primaire producenten) werden specifieke systemen of bestaande databanken gebruikt. Er werden inspanningen geleverd om de informatie die bedrijven aan de bevoegde autoriteiten moeten overleggen in overeenstemming te brengen en tot een minimum terug te brengen teneinde de administratieve last te beperken.

Het is echter moeilijk te bewerkstelligen dat alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven de verplichte registratie uitvoeren, bijvoorbeeld exploitanten die de autoriteiten niet benaderen voordat zij hun levensmiddelenbedrijf openen, tussenpersonen in de levensmiddelenhandel of moeilijk bereikbare internethandelaars. Andere problemen vloeiden voort uit

het feit dat particulieren die af en toe levensmiddelen hanteren, bereiden of serveren zich moeten registreren.

Gewoonlijk rekenen de bevoegde autoriteiten geen kosten voor het verwerken van de registratie.

- Er werden geen specifieke problemen opgemerkt bij het verstrekken van de informatie ter verkrijging van erkenning aan de bevoegde autoriteiten. Er hebben zich echter wel moeilijkheden voorgedaan in verband met het type van inrichting waarvoor erkenning vereist is, in het bijzonder voor inrichtingen die algemene activiteiten uitvoeren zoals koelhuizen (zie punt 3.2.) en inrichtingen voor herverpakking.

Enkele lidstaten brachten de kwestie van het erkennen van voormalige inrichtingen met een geringe capaciteit naar voren. De soepelheidsbepalingen waarin het hygiënepakket voorziet kunnen hiervoor oplossingen bieden. Dergelijke bepalingen moeten echter op nationaal niveau in gang gezet worden, en dat heeft misschien moeilijkheden veroorzaakt in bepaalde lidstaten (zie punt 3.9.).

Twee lidstaten verklaarden dat alle levensmiddelenbedrijven op hun grondgebied erkend moesten worden.

- Hoewel men via de website van de Commissie nu elke nationale site kan bereiken met de lijsten van erkende levensmiddeleninrichtingen, hebben bepaalde lidstaten bij het opstellen of actualiseren van hun lijsten de overeengekomen specificaties voor het in overeenstemming brengen en ordenen van de lijsten niet gerespecteerd. Ook het onderhoud van de actieve links naar nationale websites moet verbeterd worden.

3.7. Gezondheids- en identificatiemerken

Er hebben zich geen grote moeilijkheden voorgedaan in verband met de beginselen voor gezondheids- en identificatiemerken. Er werden echter wel problemen gemeld in verband met bepaalde praktische aspecten, bijvoorbeeld wanneer een nieuw merkteken aangebracht zou moeten worden op verpakte/voor de consument bestemde producten en wanneer het voedingsmiddel herverpakt werd. In zulke gevallen zijn sommige lidstaten van mening dat het merken moet voldoen aan de eisen van officiële controles en de doelstellingen van traceerbaarheid.

3.8. Gidsen voor goede praktijken⁵

- De lidstaten hebben de ontwikkeling van nationale gidsen sterk gestimuleerd. De deelname van de bevoegde autoriteiten verschilt tussen de lidstaten, maar over het algemeen hebben de bevoegde autoriteiten richtsnoeren voor de ontwikkeling van dergelijke gidsen, praktisch advies en begeleiding verstrekt aan de levensmiddelenbedrijven. De bevoegde autoriteiten zijn betrokken bij

⁵ Zie het overzicht van gidsen van goede praktijken in WDC - bijlage VIII.

het beoordelingsproces van deze gidsen en ondersteunen soms de verspreiding ervan financieel.

De meeste organisaties van particuliere betrokken partijen drukken zich positief uit over de nationale gidsen voor goede praktijken en de steun van de bevoegde autoriteiten. Er zijn geen cijfers bekend over het gebruik ervan.

De bevoegde autoriteiten houden bij officiële controles in verschillende mate rekening met het gebruik van de gidsen. Sommige lidstaten hebben een beloningssysteem ontwikkeld voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de gevalideerde gidsen goed gebruiken: zij zullen minder vaak gecontroleerd worden en hoeven voor die officiële controles van de bevoegde autoriteiten ook minder te betalen. In andere lidstaten richt de inspectie zich, wanneer men verklaart dat de gids toegepast werd, op het correcte gebruik ervan. Weer andere lidstaten laten de eis dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven de toereikendheid van hun controlemaatregelen aantonen vallen als zij de gids naleven. De gidsen kunnen ook nuttige raad bieden aan de bevoegde autoriteiten en aangeven wat de beste praktijk is wanneer in de wetgeving de termen 'indien geschikt', 'indien nodig', 'passend' en 'voldoende' worden gebruikt.

- Er zijn al vijf communautaire gidsen ontwikkeld; momenteel worden zij geëvalueerd. Nog twee gidsen worden voorbereid, en hun evaluatie volgt. Ongeveer de helft van de organisaties op EU-niveau overwoog echter, of overlegde met de leden, of zij ontwerpdocumenten zouden ontwikkelen en de erkenningsprocedure zouden volgen. De andere helft van de organisaties verklaarde dat zij geen plannen hadden om communautaire gidsen te ontwikkelen.

3.9. Soepelheid

Om de voedseldiversiteit te beschermen en tegemoet te komen aan de behoeften van de consumenten en kleine producenten schaal werden in de regelgeving bepalingen opgenomen die een zekere mate van soepelheid toestaan. In overeenstemming met het subsidiariteitsbeginsel zijn de lidstaten het best geplaatst om, zonder het doel van voedselveiligheid in gevaar te brengen, passende oplossingen te vinden die rekening houden met de lokale omstandigheden en met geschikte niveaus van hygiëne in deze bedrijven.

De lidstaten en particuliere betrokken partijen hebben verklaard dat zij over het algemeen erg tevreden waren met de soepelheid waarin het hygiënepakket voorzag; zij vonden ook dat de opzet van het pakket de mogelijkheid biedt om gepast te reageren op lokale problemen. Op basis van het tot nu toe lage aantal meldingen van nationale maatregelen in dit opzicht en de kritiek van bepaalde levensmiddelenbedrijven (zie punt 3.6.), kan vermoed worden dat de lidstaten niet van alle mogelijkheden tot soepelheid die de regelgeving omvat gebruik hebben gemaakt.

3.10. Invoer

- De lidstaten vonden het nodig dat de invoerregels voor producten van dierlijke oorsprong, waarvoor Verordening (EG) nr. 853/2004 specifieke voorschriften bevat (bijvoorbeeld kikkerbiljetjes, slakken, gesmolten dierlijke vetten), verder geharmoniseerd worden. Zij ervaren ook moeilijkheden bij het opstellen van lijsten en het controleren van vaartuigen van derde landen, waarvoor de verantwoordelijkheid voor inspectie gedelegeerd werd aan een land of een lidstaat die niet de vlagstaat is.

Uit ervaring blijkt dat er verduidelijking nodig is van situaties waarbij de nationale invoerregels van toepassing zijn omdat geharmoniseerde communautaire regels ontbreken.

- Recente crises in verband met ingevoerde mengproducten benadrukten de behoefte aan meer controle van dergelijke producten. Dit kan de toepassing van meer gedetailleerde regelgeving en controles bij invoer vereisen (bijvoorbeeld de rol van de importeur, specifieke gezondheidscertificaten).
- De ervaring heeft aangetoond dat de huidige procedure voor opname in de lijst van inrichtingen uit derde landen moeilijkheden veroorzaakt (bijvoorbeeld betreffende de periode van opname). De ontwikkeling van nieuwe communautaire IT-hulpmiddelen biedt de mogelijkheid om deze procedure te herzien.

3.11. Officiële controles in verband met producten van dierlijke oorsprong

- Vele lidstaten hebben specifieke hulpmiddelen voor controles ontwikkeld, waaronder controlelijsten en operationele standaardprocedures. Zij hebben ook inspanningen geleverd op het vlak van scholing, aangezien auditactiviteiten een belangrijke conceptuele verandering betekenen voor de inspecteurs. De lidstaten waren tevreden over het opleidingsinitiatief van de Commissie, "Betere opleidingen voor veiliger voedsel", dat hun eigen scholingsactiviteiten aanvulde en zich specifiek richtte op de belangrijkste aspecten van het hygiënepakket (bijvoorbeeld HACCP).

Er blijven zich echter in vele lidstaten moeilijkheden voordoen bij de audits, zoals de inspectiebezoeken van het VVB aantoonde. Ook al is de situatie sinds 2006 aanzienlijk verbeterd, er blijft nog steeds ruimte voor vooruitgang.

- Hoewel het hygiënepakket sinds zijn invoering in januari 2006 al op bepaalde punten gemoderniseerd werd, vinden vele lidstaten en organisaties van particuliere betrokken partijen dat er een herziening moet komen van de vleeskeuringen. Dit standpunt komt voort uit de problemen die sommige lidstaten ervaren bij het aantrekken van officiële dierenartsen voor slachthuizen en het stijgende belang voor de volksgezondheid van gevaren die niet makkelijk opgespoord kunnen worden bij traditionele vleeskeuringen. Er werd op gewezen dat de rol van de officiële assistenten vergroot zou moeten worden, dat de verdeling van de verantwoordelijkheden tussen de exploitanten van slachthuizen en de bevoegde autoriteiten verduidelijking behoeft en dat

bijkomende inspectietaken aan personeel van het slachthuis gedelegeerd moeten worden.

Bepaalde lidstaten en organisaties van particuliere betrokken partijen menen dat de mogelijkheid tot het inzetten van het slachthuispersoneel uitgebreid zou moeten worden tot slachthuizen voor andere diersoorten dan pluimvee en lagomorfen.

- De inspecties van het VVB hebben aangetoond dat in enkele lidstaten de controle op *Trichinella* niet juist wordt uitgevoerd. Bovendien doen er zich in sommige lidstaten problemen voor in verband met de accreditatie van laboratoria die in slachthuizen gevestigd zijn. Eén lidstaat verklaarde echter alleen een beroep te doen op geaccrediteerde laboratoria.

Denemarken werd erkend als gebied met een verwaarloosbaar *Trichinella*-risico en mag afwijken van de testregeling daarvoor bij gedomesticeerde varkens. Er werden aanvragen ontvangen van twee andere lidstaten. Deze afwijking is momenteel beperkt tot lidstaten van de EU; het kan overwogen worden om dit uit te breiden tot derde landen. Twee lidstaten toonden interesse in het erkennen van inrichtingen als *Trichinella*-vrij.

- Sinds 2006 zijn in koelhuizen in een aantal lidstaten verschillende frauduleuze praktijken ontdekt. Zoals ook werd besproken in het kader van de wetgeving voor dierlijke bijproducten, achtten de meeste lidstaten het noodzakelijk om de controle-instrumenten die zij ter beschikking hebben te versterken.
- In bepaalde lidstaten kwamen andere specifieke moeilijkheden voort uit het gebruik van niet volledig gevalideerde chemische methoden voor routineanalyses, in plaats van bioassays bij muizen (omwille van dierenwelzijn). De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) zal tegen december 2009 een wetenschappelijk advies voorbereiden over de huidige grenzen voor mariene biotoxinen en de opsporingsmethoden daarvoor.

3.12. Microbiologische criteria

Uit de verslagen van het VVB blijkt dat de procedures die de exploitanten van levensmiddelenbedrijven in het eerste toepassingsjaar van Verordening (EG) nr. 2073/2005 hanteerden slechts af en toe verzekerden dat de criteria voor proceshygiëne en voedselveiligheid gehaald werden of zelfs maar in overweging genomen werden. Bovendien viel dit vaak buiten het officiële toezicht van de bevoegde autoriteiten. Hoewel de situatie in 2007/2008 verbeterde, zijn er nog steeds enkele lidstaten waar deze verordening niet voldoende ten uitvoer gelegd wordt.

Vanuit het oogpunt van de lidstaten is de grootste gerapporteerde moeilijkheid de uitvoering van het *Listeria monocytogenes*-criterium voor kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor die ziekteverwekkers kunnen dienen.

3.13. Ontsmetting van de buitenkant

Het gebruik van stoffen voor de ontsmetting van de buitenkant van levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet via de comitéprocedure worden goedgekeurd. Op basis

van adviezen van de EFSA diende de Commissie in 2008 een voorstel in om het gebruik van vier stoffen voor de ontsmetting van de buitenkant van pluimveekarkassen toe te staan. Het Europees Parlement, de lidstaten en een grote meerderheid van organisaties van particuliere betrokken partijen hebben zich uitdrukkelijk tegen toelating verzet, zelfs onder strikte voorwaarden.

Momenteel worden er met de lidstaten besprekingen gehouden over het mogelijke gebruik van andere ontsmettingstechnieken, zoals stoom, warm water en andere fysieke behandelingen.

3.14. Informatie over de voedselketen (IVK)

Er werden voorzieningen getroffen zodat IVK geleidelijk ingevoerd kan worden tegen het einde van de overgangperiode (31.12.2009). Twee lidstaten verklaarden deze maatregelen niet gevolgd te hebben.

- IVK moest op 1 januari 2006 in de pluimveesector in werking worden gesteld. Er werden geen belangrijke problemen gemeld aangezien gelijksoortige maatregelen al van toepassing waren in vroegere wetgeving.
- IVK is sinds 1 januari 2008 verplicht in de varkenssector en sinds 1 januari 2009 in de vleeskalveren- en paardensector. In de varkenssector werden weinig moeilijkheden vastgesteld (zie hieronder). Gegevens over de vleeskalveren- en paardensector zijn nog niet beschikbaar.
- IVK moet voor de andere diersoorten (schape, geiten en volwassen runderen) tegen 1 januari 2010 beschikbaar zijn. Sommige lidstaten verwachten met name bij individueel geïdentificeerde dieren moeilijkheden.

In de varkenssector oordeelt men dat het moeilijk is om het uitstel van het verstrekken van IVK voordat de dieren aankomen altijd na te leven. Soortgelijke moeilijkheden worden in de toekomst in andere sectoren van de dierlijke productie verwacht. De lidstaten en bepaalde organisaties van particuliere betrokken partijen zijn voorstanders van meer soepelheid in dit opzicht.

Aangezien de lidstaten verantwoordelijk waren voor de organisatie en de praktische regeling van IVK (bijvoorbeeld documenten, manier van informatie-uitwisseling), waren er moeilijkheden bij de intracommunautaire handel in dieren; deze moeilijkheden worden ook verwacht bij invoer. Een eerste stap om de toegang tot de informatie die de verschillende lidstaten vereisen te vergemakkelijken is op het niveau van de Commissie genomen. Sommige lidstaten achtten het echter passend om op EU-niveau een specifiek formulier te ontwikkelen voor intracommunautaire handel en eventueel ook invoer.

De ervaring heeft ook aangetoond dat verduidelijking nodig is van de relatie tussen IVK en diergezondheidscertificaten, die vereist zijn wanneer levende dieren worden verhandeld.

3.15. Noodslachting

De lidstaten meldden geen bijzondere moeilijkheden betreffende de praktische regels voor noodslachting, maar stelden het speciale gezondheidsmerk en de beperkingen op het in de handel brengen van zulk vlees ter discussie. Sommige lidstaten benadrukten dat het nodig is het speciale merkteken ook op afgeleide producten aan te brengen. Andere lidstaten zijn van oordeel dat er wat betreft voedselveiligheid geen redenen zijn die een beperking van het op de markt brengen van zulk vlees rechtvaardigen, als dat na een ante- en postmortemkeuring geschikt bevonden werd voor menselijke consumptie.

4. CONCLUSIES

De lidstaten en de exploitanten van levensmiddelenbedrijven hebben verklaard dat zij over het algemeen tevreden zijn met de hygiëneverordeningen en dat zij zich daar steeds beter aan aanpassen. Er is ruime steun voor de beginselen die door de verordeningen ingevoerd werden. De lidstaten menen dat de regelgeving licht aangepast moet worden, maar dat een fundamentele herziening niet nodig is.

Volgens de lidstaten en de organisaties van particuliere betrokken partijen veroorzaakte de toepassing van het hygiënepakket over het algemeen geen grote moeilijkheden voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven en de bevoegde overheden. De inspecties van het Voedsel- en Veterinair Bureau sinds begin 2006 hebben echter aangetoond dat er in sommige lidstaten nog steeds controleproblemen zijn en dat de hygiënische productienormen verder verbeterd moeten worden. Een betere handhaving door alle betrokken actoren, exploitanten van levensmiddelenbedrijven en bevoegde autoriteiten, is daarom een eerste noodzakelijke stap om de belangrijkste probleempunten uit dit verslag aan te pakken.

Op basis hiervan zal de Commissie nagaan hoe de gesignaleerde moeilijkheden kunnen worden aangepakt. Bij het indienen van de voorstellen zal de Commissie er in het bijzonder op letten dat de voordelen van de vereenvoudiging die dit nieuwe wetgevingskader bereikt heeft voor zover mogelijk behouden blijven.