

## **Inspektionen durch die EU - SANCO 7583/2005 – Lebende Muscheln und Fischereierzeugnisse**

In der Zeit vom 17. – 28.10.2005 erfolgte ein Inspektionsbesuch der EU in Deutschland zur Bewertung der Hygieneverhältnisse bei der Erzeugung lebender Muscheln und bestimmter Hygienevorschriften in Bezug auf Fischereierzeugnisse, die in der Europäischen Union in den Verkehr gebracht werden. Dieser Besuch (Follow up) erfolgte im Rahmen einer Reihe weiterer Besuche in den Mitgliedstaaten, um zu kontrollieren, ob die während der Bereisung im Jahr 2002 aufgestellten Empfehlungen der Kommission umgesetzt worden sind.

Das Inspektionsteam bestand aus zwei Inspektoren des Lebensmittel- und Veterinärämtes (FVO) der Europäischen Kommission und einem Sachverständigem aus Italien. Ziel der Bereisung: in Bezug auf lebende Muscheln: die Überwachung der Erzeugungsgebiete, Überwachung der Bildung toxischer Algen, Testverfahren zum Nachweis mariner Biotoxine; in Bezug auf Fischereierzeugnisse: die amtliche Kontrolle in Hinblick auf Parasiten, Histamin, Schwermetallen und *Listeria monocytogenes* insbesondere in heißgeräucherten Fischereierzeugnissen.

Mecklenburg-Vorpommern war der letzte Teil



der Bereisung Deutschlands nach Besichtigungen in Niedersachsen und Schleswig-Holstein. Geplant für zwei Tage in M-V war zu Beginn eine Eingangsbesprechung im Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei, ein Betriebsbesuch in Rostock, sowie weitere Betriebsbesuche auf Rügen. Durch das Inspektorenteam wurde der Rahmen für M-V geändert und neben zwei Betriebe eine registrierte Anlandestelle und registrierte Fischereifahrzeuge inspiziert und hierbei die Überwachung und Kontrollen der zuständigen deutschen Behörden überprüft. Aus den

Ergebnissen des Inspektionsbesuchs wurden konkrete Mängel aufgezeigt. Das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz reagierte sofort und konnte dadurch auf der Abschlussbesprechung, die zwei Tage später erfolgte, Mängel ausräumen bzw. Korrekturmaßnahmen vorstellen. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Fischereiaufsicht (insbesondere Abt. 7, Dez. 700 des LALLF) konnte binnen kürzester Zeit ein Register der Fischereifahrzeuge in M-V vorgelegt werden, deren Erfassung in Deutschland nicht den Veterinärbehörden obliegt. Bauliche Mängel bestanden bei den zum Teil 50 Jahre alten kleinen Fangschiffen. Die Anlandestelle wurde abgesehen von einigen geringfügigen Mängeln als geeignet beurteilt. Das HACCP-Konzept wird von den Betrieben ordnungsgemäß eingesetzt und durch die zuständigen Behörden bei Betriebskontrollen ordnungsgemäß überprüft. Das Inspektionsteam konnte sich an Ort und Stelle von dem gewissenhaften Vorgehen der zuständigen Behörden und Privatunternehmer in Bezug auf die amtlichen Kontrollen und Eigenkontrollen überzeugen, die in Hinblick auf *Listeria monocytogenes* durchgeführt wurden. Im Bericht wird beanstandet, dass der angelandete Fisch nicht systematisch durch die Veterinärbehörden einer organoleptischen Untersuchung unterzogen wird. Nach Vorschriften des Fischereirechts werden Kontrollen gemäß Vermarktungsnormen durch die Fischereiaufsichtsbehörden durchgeführt, künftig werden hierbei die Registriernummern der Fischereifahrzeuge und die Frischekriterien des Fisches dokumentiert. Auf die gesetzlich verlangte Anzahl der zu entnehmenden Proben für die amtlichen Kontrollen auf Histamin wurde verwiesen. Die bei dem Inspektionsbesuch festgestellten und vorher durch die zuständige Behörde nicht benannten Mängel in den Verarbeitungsbetrieben wurden teilweise beseitigt bzw. wurden entsprechend Fristen gesetzt. Abschließend hat die Bundesrepublik Deutschland anlässlich der Empfehlungen der Kommission einen Maßnahmenplan erstellt.