

Das französische System für Lebensmittelsicherheit



INFORMATIVER LEITFADEN Januar 2005



Inhalt

→ VORWORT

→ DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT – EINE NATIONALE UND VERBRAUCHERSCHUTZORIENTIERTE POLITIK	5
FRANKREICH – EIN LANDWIRTSCHAFTLICH GEPRÄGTES LAND IN STETIGER WEITERENTWICKLUNG	6
➤ Ein bedeutender Lebensmittelproduzent	6
➤ Stärkere Verarbeitung und größere Sicherheit bei Lebensmitteln	7
➤ Neue Konservierungsarten für neue Arten des Verbrauchs	7
LEBENSMITTELSICHERHEIT – EIN PERMANENTES ANLIEGEN	8
➤ Engagierte Behörden	8
➤ Eine gemeinsame Verantwortung	9
VERBRAUCHERINFORMATION – EIN ENTSCHEIDENDES AUSWAHLKRITERIUM	10
➤ Information ist unerlässlich	10
➤ Information, ein wichtiges Hilfsmittel für den Verbraucher	11

→ DER RECHTLICHE RAHMEN

IN EUROPA UND WELTWEIT	12
DAS FRANZÖSISCHE LEBENSMITTELRECHT	13

→ DAS FRANZÖSISCHE SYSTEM FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

RISIKOBEWERTUNG UND GESUNDHEITSÜBERWACHUNG	16
➤ AFSSA – Französische Agentur für Lebensmittelsicherheit	19
➤ InVS – Französisches Institut für Gesundheitsüberwachung	20
RISIKOMANAGEMENT	21
➤ DGAL – Generaldirektion für Ernährung	22
➤ DGCCRF – Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung	24
➤ DGS – Generaldirektion für Gesundheit	25
INFORMATIONEN ZU LEBENSMITTELEN UND KOMMUNIKATION DER RISIKEN	26

→ BESSERES RISIKOMANAGEMENT FÜR EINE BESSERE LEBENSMITTELSICHERHEIT

EIN EFFIZIENTES KONTROLLSYSTEM	31
UMSETZUNG DES VORSORGEPRINZIPS	32
→ GRAFIKEN ZUM FRANZÖSISCHEN SYSTEM FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT	34
→ ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	35
→ KONTAKT UND INTERNETSEITEN	39

Vorwort

→ „Man muss essen, um zu leben, nicht leben, um zu essen“, ließ Molière seinen Geizhals 1668 sagen.

Ein paar Jahrhunderte später schließen sich die europäischen Verbraucher, die immer stärker auf ihre schlanke Linie und ihre Ernährung achten, dieser Maxime gerne an. Die Verbraucher wünschen sich appetitliche und gesunde Nahrung. Zunehmend fordern sie jedoch auch klare Informationen, damit sie wissen, was sie essen und um ihre Auswahl mit Sachkenntnis treffen zu können. Denn die Ernährung ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Sie steht in enger Verbindung mit Kultur, Identität und Lebensideal.

→ Zwar dachte mancher, dehydrierte Astronautennahrung in Tüten sei unsere kulinarische Zukunft. So weit ist es jedoch nicht gekommen. Die Europäer wollen beim Essen auf traditionelle Elemente nicht verzichten.

→ Die europäischen Landwirte und die Nahrungsmittelindustrie stellen heute qualitativ hochwertige Produkte her, die häufig eng mit unseren regionalen Traditionen verbunden sind. Sie werden mit modernen Technologien produziert, welche eine bessere Kontrolle und Garantie der Lebensmittelsicherheit ermöglichen. In der Europäischen Union verfügen wir über eine gemeinsame Regelung, die jedem von uns, das heißt jedem europäischen Verbraucher, eine einheitliche Mindestgarantie bietet.

→ Frankreich hat genau wie Deutschland auf Grundlage seiner Geschichte und seines Know-hows spezielle Strukturen für die Kontrolle von Lebensmitteln eingeführt, um die Qualität der Nahrungsmittel zu sichern. Manchmal ist es jedoch für den deutschen Bürger schwierig, Parallelen zwischen der Organisationsweise in seinem Land und in Frankreich zu ziehen.

→ In Deutschland wurde im Jahr 2001 ein Ministerium für Verbraucherschutz gegründet, dem auch die Ressorts Landwirtschaft und Ernährung unterstehen. In Frankreich fällt der Verbraucherschutz sicherlich weniger auf, dennoch steht er seit vielen Jahrzehnten im Mittelpunkt einer ganz eigenständigen Politik. Seit 1998 sind neue Strukturen für den besseren Umgang mit Lebensmittelrisiken entstanden.

→ Mit diesem informativen Leitfaden, der vom französischen Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei und ländliche Angelegenheiten finanziert wurde, möchten wir unsere in Frankreich gemachten Erfahrungen auf einfache Weise darstellen.

FRANÇOISE MOREAU-LALANNE
Landwirtschaftsattachée
Französische Botschaft, Berlin

Vorwort

→ Die für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Behörden haben die Aufgabe, den Erwartungen der Verbraucher zu entsprechen und durch erforderliche Maßnahmen den Schutz ihrer Gesundheit zu garantieren.

→ Das Risikomanagement ist eines der wesentlichen Instrumente bei der Einrichtung des Systems für Lebensmittelsicherheit. Es ist strikt von der Risikobewertung getrennt, welche einer unabhängigen, speziell dafür geschaffenen Struktur obliegt.

→ Ein Erfahrungsaustausch zu diesem Thema erscheint wichtig, damit jedes Land über Informationen zu den Mechanismen verfügt und weiß, wie Risiken und Krisen von jedem Einzelnen erfasst werden. Das ist das Ziel dieses informativen Leitfadens.

→ Die Fragen zur Lebensmittelsicherheit werden heute weitgehend von den sozio-ökonomischen Veränderungen der vergangenen 40 Jahre bestimmt:

- durch die Veränderungen in Produktion, Verarbeitung, Verkauf und Verbrauch von Agrarprodukten;
- durch die Intensivierung und Industrialisierung der Viehwirtschaft, des Ackerbaus und der Herstellung von Tierfutter;
- durch das Auftreten neuer Krankheiten wie BSE (bovine spongiforme Enzephalopathie) und durch das Aufdecken von Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden;
- durch die bessere Information des Verbrauchers, durch seine neuen Anforderungen und seine veränderte Lebensführung;
- durch den zunehmenden Handel mit Lebensmitteln, der insbesondere die Rückverfolgung der Wege eines Produkts komplexer macht.

→ Es gibt also viele Faktoren, die einen integrierten Ansatz im Bereich der Lebensmittelsicherheit erforderlich machen.

→ In Frankreich besteht die Aufgabe der Behörden im Wesentlichen in der Definition von Regeln zur Gewährleistung der Verbrauchersicherheit, aber auch der Lauterkeit der Praktiken in Handel und Industrie und möglicherweise zur Gewährleistung der Regulierungsmechanismen des Markts, um dessen Stabilität zu sichern. Die drei französischen Ministerien für Landwirtschaft, Gesundheit und Verbraucherfragen teilen sich diese Zuständigkeit. Die Risikobewertung nach wissenschaftlichen Kriterien obliegt der Französischen Agentur für Lebensmittelsicherheit (AFSSA).

In diesem Dokument wird ein Überblick über das gesamte französische System gegeben, das die Lebensmittelsicherheit garantieren soll. Zu diesem Zweck werden die entsprechenden Einrichtungen und auch konkrete Zahlen und Maßnahmen vorgestellt.

SOPHIE VILLERS
Generaldirektorin Ernährung
Französisches Ministerium für Landwirtschaft,
Ernährung, Fischerei und ländliche Angelegenheiten

Die Lebensmittelsicherheit – eine nationale und verbraucherschutzorientierte Politik

→ **FRANKREICH – EIN LANDWIRTSCHAFTLICH GEPRÄGTES LAND IN STETIGER WEITERENTWICKLUNG**

- Ein bedeutender Lebensmittelproduzent 6
- Stärkere Verarbeitung und größere Sicherheit bei Lebensmitteln 7
- Neue Konservierungsarten für neue Arten des Verbrauchs 7

→ **LEBENSMITTELSICHERHEIT – EIN PERMANENTES ANLIEGEN**

- Engagierte Behörden 8
- Eine gemeinsame Verantwortung 9

→ **VERBRAUCHERINFORMATION – EIN ENTSCHIEDENDES AUSWAHLKRITERIUM**

- Information ist unerlässlich 10
- Information, ein wichtiges Hilfsmittel für den Verbraucher 11

→ FRANKREICH – EIN LANDWIRTSCHAFTLICH GEPRÄGTES LAND IN STETIGER WEITERENTWICKLUNG

➤ Ein bedeutender Lebensmittelproduzent

Die landwirtschaftlich genutzte Fläche beläuft sich in Frankreich auf 33 Millionen Hektar, was 59% der Gesamtfläche entspricht.

Mit 65,2 Milliarden Euro (geschätzter Wert 2002), nimmt die Landwirtschaft nicht nur einen herausragenden Platz in Frankreich ein, sondern führt damit auch die Riege der europäischen Länder an.

Im Jahr 2000 belief sich der französische Anteil an der gesamten europäischen Produktion auf 23%, vor Deutschland und Italien.

Deutschland lag dabei mit 15% an dritter Stelle. Französische Landwirte sind die führenden Produzenten von Getreide, ölhaltigen Nutzpflanzen, Zuckerrüben, Wein, Fleisch, Geflügel und Eiern und die größten Exporteure der Europäischen Union mit einem Exportanteil in Drittländer von 20%.

Heute arbeiten in Frankreich 1,1 Millionen Erwerbstätige in landwirtschaftlichen Betrieben:

- 40 % sind Zuchtbetriebe. Frankreich verfügt über einen Viehbestand von mehr als 20 Millionen Rindern und fast 16 Millionen Schweinen
- 20 % Ackerbau
- 14 % Weinanbau

Der Nahrungs- und Genussmittelsektor repräsentiert 4,5 % der französischen Wirtschaft.

Die Anteile der Landwirtschaft bzw. der Agrar- und Nahrungsmittelindustrie sind dabei fast gleich hoch.

Zur traditionellen französischen Gastronomie gehören zahlreiche einheimische Erzeugnisse, aber auch so genannte lebende Produkte, die Mikroorganismen enthalten wie Joghurt, Käse, Gänseleberpastete..., Besonderheiten, die strengsten gesundheitlichen Kontrollen unterliegen. Gleichmaßen steht der französische Agrar- und Lebensmittelsektor in der langen Tradition der Verarbeitung: 80 % aller Lebensmittel durchlaufen einen Verarbeitungsprozess.

Der Handelsüberschuss für Agrargüter beträgt 7,8 Mrd. Euro, womit dieser Sektor den ersten Platz unter den Industriebereichen in Frankreich einnimmt. Die weiteren Zahlen sprechen für sich (Stand 2002):

- 3.200 Betriebe
- 395.000 Beschäftigte
- Umsatz von 124 Milliarden Euro



➤ Stärkere Verarbeitung und größere Sicherheit bei Lebensmitteln

Die Entwicklung des Lebensmittelmarkts ist eng mit der Entwicklung der Gesellschaft verbunden. Verstädterung, verstärkte Erwerbstätigkeit der Frauen, veränderte Verhaltensweisen und Wertewandel sorgen für ein neues Konsumverhalten und für uneinheitlichere Ernährungsweisen.

Die Franzosen kaufen immer weniger rohe Erzeugnisse und immer mehr zubereitete, verzehrfertige Produkte. In der Nahrungs- und Genussmittelindustrie erfahren die Lebensmittel heute zahlreiche Veränderungen, bevor sie auf den Markt gelangen. Die meisten werden in großen Mengen hergestellt und unterliegen daher neuen technologischen Zwängen.

Die Lebensmittel sind heute jedoch nicht nur stärker verarbeitet, sondern auch sicherer. Seit einem Jahrhundert hat sich die Qualität der Erzeugnisse unablässig verbessert. Die Risiken sind statistisch gesehen geringer und die Fälle schwerer Lebensmittelvergiftungen in Frankreich extrem selten geworden. So ist z.B. die Anzahl der Listeriose-Fälle von 1987 bis 1997 um zwei Drittel gesunken.

➤ Neue Konservierungsarten für neue Arten des Verbrauchs

Produkte sind heute immer stärker verarbeitet, gleichzeitig haben sich aber auch Konservierungsarten und Konsumgewohnheiten erheblich verändert. Es gibt zahlreiche industrielle Konservierungstechniken: Kühlen, Tiefgefrieren, Pasteurisieren, Sterilisieren, Vakuumverpacken, Ionisieren usw. All diese Verfahren sind das Ergebnis der Fortschritte in Wissenschaft und Nahrungsmittelindustrie. Sie erfordern besondere Sicherheitsbedingungen. Die Konsumgewohnheiten sind heute vielfältig, dabei hat sich die „Gemeinschaftsverpflegung“ außer Haus stark entwickelt.



→ **LEBENSMITTELSICHERHEIT – EIN PERMANENTES ANLIEGEN**

➤ **Engagierte Behörden**

Das Engagement der französischen Behörden im Prozess der Lebensmittelsicherheit ist kein Novum. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte haben sie ihr Handeln parallel zur Industrie gemäß den neuen Gegebenheiten im Lebensmittelbereich definiert. Auch wenn ihre Rolle erst in den letzten Jahren massiver von den Medien hervorgehoben wurde - vor allem beim Umgang mit BSE und beim Dioxinskandal - arbeiten die Behörden seit jeher auf eine höhere Lebensmittelsicherheit hin.

Mit dem ersten französischen Lebensmittelgesetz für öffentliche Gesundheit vom 1. August 1905 wurde eine Verwaltungsstelle zur Betrugsverfolgung geschaffen.

Dies war der Schritt hin zu einer modernen Struktur für das staatliche Handeln im Bereich Lebensmittelsicherheit. Das Gesetz bildet die Grundlage des aktuellen Verbrauchergesetzes (Code de la Consommation), das in Teilen die Lebensmittelsicherheit regelt.

Im letzten Jahrhundert entwickelte sich die französische Lebensmittelpolitik unablässig weiter. Dabei wurde der ausdrückliche Wille gezeigt, Sicherheitsaspekte noch stärker berücksichtigen zu wollen. Wie in den meisten betroffenen Ländern gingen die bedeutenden Fortschritte dieser Politik mit der Entwicklung in Wissenschaft und Produktionstechniken, den Erfahrungen der Fachleute, und den Entscheidungen im Rahmen der gemeinschaftlichen Politik einher. Die Einrichtung des Binnenmarkts 1993 war ein Meilenstein.

Die Krisen in den letzten zehn Jahren des 20. Jahrhunderts haben den Aufbau staatlicher Strukturen im Bereich der Lebensmittelsicherheit beschleunigt. So wurden mit dem Gesetz vom 1. Juli 1998 die Gesundheitsüberwachung und die Lebensmittelsicherheit für Produkte des menschlichen Verzehrs gestärkt.



► Eine gemeinsame Verantwortung

Heute steht eindeutig fest, dass die Verantwortung im Lebensmittelbereich gemeinsam getragen wird. Jeder in der Lebensmittelkette - vom Rohstoffherzeuger bis hin zum Verbraucher - muss die maximalen Sicherheitsbedingungen für die Erzeugnisse gewährleisten. Als letztes Glied in der Kette spielt der Verbraucher bei der Aufbewahrung des Lebensmittels eine entscheidende Rolle.

Erzeuger, Verarbeiter und Vertreiber sind seit der Umsetzung der europäischen Richtlinien in Frankreich zu Beginn der 90er Jahre für die Sicherheit der von ihnen erzeugten Lebensmittel verantwortlich. Die Richtlinien schreiben ihnen nicht länger eine Verbindlichkeit der Mittel und Wege, sondern der Ergebnisse vor.

Dem Staat obliegt es, ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten. Daher übt er über seine Reglementierungsbefugnis hinaus eine wichtige Kontrollaufgabe im Bereich der Lebensmittelsicherheit aus. Verschiedene Dienste der drei betroffenen Ministerien für Landwirtschaft, Gesundheit und Verbraucherfragen sind dafür zuständig.

*Die Lebensmittelsicherheit stützt sich auf fünf Prinzipien.
Vier von ihnen betreffen die Behörden direkt:*

- die oberste Verantwortung der Wirtschaftsbeteiligten (Erzeuger, Verarbeiter, Vertreiber);
- Gesundheitsvorschriften, die den Entwicklungen in Wissenschaft und Technik ständig angepasst werden;
- ein System zur Zulassung und Kontrolle der Einrichtungen, das staatliche Sanktionen einschließt;
- Fähigkeit zur Gewährleistung der Gesundheitsüberwachung;
- Befähigung zum Risikomanagement, insbesondere in Notsituationen.



VERANTWORTLICHE UNTERNEHMEN

In Frankreich unterliegt die Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln dem Grundsatz der vorausgesetzten Sicherheit (Verbrauchergesetz), der auf einer Risikoanalyse basiert sowie auf dem Grundsatz der Verantwortlichkeit für mangelhafte Produkte (Gesetz vom Mai 1998).

Um die Sicherheit ihrer Erzeugnisse zu gewährleisten, müssen die Fachleute die kritischen Punkte ihrer Tätigkeit benennen.

Das Hygiene-Komitee des Codex Alimentarius hat die Analysemethode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points bzw. Analysen der Risiken und kritischen Kontrollpunkte) entwickelt.

➔ VERBRAUCHERINFORMATION – EIN ENTSCHIEDENDES AUSWAHLKRITERIUM

➤ Information ist unerlässlich

Information ist Teil des staatlichen Sicherheitsprozesses:

Die Behörden sensibilisieren den Verbraucher mit allgemeinverständlichen Informationen.

Im Ernstfall sind die Medien ein wichtiger Multiplikator.

Auch die Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie sind sich der Bedeutung dieser Aufgabe bewusst geworden und wenden sich mit umfangreichen Aufklärungskampagnen an die Verbraucher.

Die Medien spielen eine maßgebliche Rolle:

- ➔ *bei der Schulung der Verbraucher bezüglich der richtigen Verwendung von immer weiter verarbeiteten Erzeugnissen;*
- ➔ *bei der Prävention möglicher Risiken aufgrund fehlerhafter Handhabung der Produkte, insbesondere bei der Einhaltung der Kühlkette (über Informationskampagnen);*
- ➔ *bei der Warnung der Verbraucher im Falle eines potenziellen oder erwiesenen Risikos.*



➤ Information, ein wichtiges Hilfsmittel für den Verbraucher

Der Verbraucher verfügt heute über verschiedenste Informationsquellen über Risikofaktoren in der Lebensmittelsicherheit.

Trotz der zunehmenden Qualität der Lebensmittel und einer besseren Bewertung der potenziellen Risiken ist er sehr viel besorgter als in der Vergangenheit.

Gefährdungen durch Lebensmittel geraten immer stärker in die Schlagzeilen.

Diese übersteigerte Darstellung der Lebensmittelkrisen in den Medien lässt sich hauptsächlich auf zwei Faktoren zurückführen.

Der erste Faktor ist gewollt: Heute muss man Risiken vorhersehen und da Politiker, Wissenschaftler und Journalisten auf Transparenz bedacht sind, sprechen sie darüber. Die Verbraucher können so den Eindruck gewinnen, dass das Risiko zunimmt.

Der zweite Faktor steht in Zusammenhang mit der Psyche von Individuum und Gemeinschaft. Die „intime“ Bindung zum Lebensmittel erhöht die Anforderungen des Verbrauchers.

Paradoxerweise nimmt der Verbraucher die Entwicklung der Lebensmittelsicherheit trotz eines sichereren Umfelds und immer transparenterer Informationen negativ wahr.

Er hegt immer größere Zweifel, obwohl die Risiken dank der Fortschritte in Industrie und Wissenschaft tatsächlich geringer sind als noch vor ein paar Jahren.

Die Nahrungsmittel waren nie so sicher wie heute, aber die Warnungen werden zahlreicher, weil die Kontrollen steigen, die Überwachung noch besser organisiert wird und die Instrumente immer präziser werden.



Der rechtliche Rahmen

→ **IN EUROPA UND WELTWEIT**

13

→ **DAS FRANZÖSISCHE LEBENSMITTELRECHT**

14

→ IN EUROPA UND WELTWEIT

► Die Harmonisierung

Jede Regierung ist verpflichtet, die Sicherheit der Lebensmittel, die für ihre Bevölkerung bestimmt sind, zu garantieren. Die nationalen Vorschriften stehen jedoch in einem größeren gemeinschaftlichen bzw. weltweiten Zusammenhang.

Im WTO-Abkommen zur Anwendung der gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Maßnahmen vom April 1994 werden internationale Instanzen genannt, die mit der Ausarbeitung von gesundheitspolizeilichen und pflanzenschutzrechtlichen Normen, Richtlinien und Empfehlungen zur Regelung des internationalen Handels betraut sind.

Für die Gesundheit der Verbraucher ist der Codex Alimentarius zuständig, für den Pflanzenschutz die IPPC (Internationale Konvention über geschützte Pflanzen) und für die Gesundheit der Tiere und Tierseuchen die OIE (Internationales Tierseuchenamt).

Im Rahmen des Verbraucherschutzes und der Errichtung des Binnenmarktes hat Europa seinerseits Gesundheitsnormen für Lebensmittel erarbeitet, die in den Mitgliedstaaten umzusetzen sind.

Ziel der europäischen Gesetzgebung ist die Harmonisierung der nationalen Maßnahmen und die Bereitstellung der Grundlagen für den Binnenmarkt, aber auch die Verabschiedung von Maßnahmen im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP). So wurde Ende der 80er Jahre in einer Reihe von gemeinschaftlichen Richtlinien die Verantwortlichkeit in der Lebensmittelsicherheit neu definiert. Die Europäische Kommission wies den Erzeugern und Verarbeitern die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit zu, indem sie diese auf Ergebnisse und nicht auf Mittel und Wege verpflichtete.



CODEX ALIMENTARIUS

Geschichte

Als gemeinsames Programm der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) und der WHO (Weltgesundheitsorganisation) wurde der Codex 1962 begründet, um internationale Standards als Leitfaden für die damals aufstrebende internationale Nahrungs- und Genussmittelindustrie zu erarbeiten.

Auf diese Weise sollten lautere Praktiken im Handel und der Gesundheitsschutz für den Verbraucher gesichert werden.

Struktur

Heute gehören der Kommission des Codex Alimentarius 170 Länder und eine Organisation – die Europäische Union – an. Seit 1999 haben Nichtregierungsorganisationen (NGOs) Beobachterstatus. Bisher kommt sie alle zwei Jahre zusammen, es ist derzeit jedoch ein jährliches Treffen im Gespräch.

→ DAS FRANZÖSISCHE LEBENSMITTELRECHT

➤ Kontinuierliche Weiterentwicklung der Vorschriften

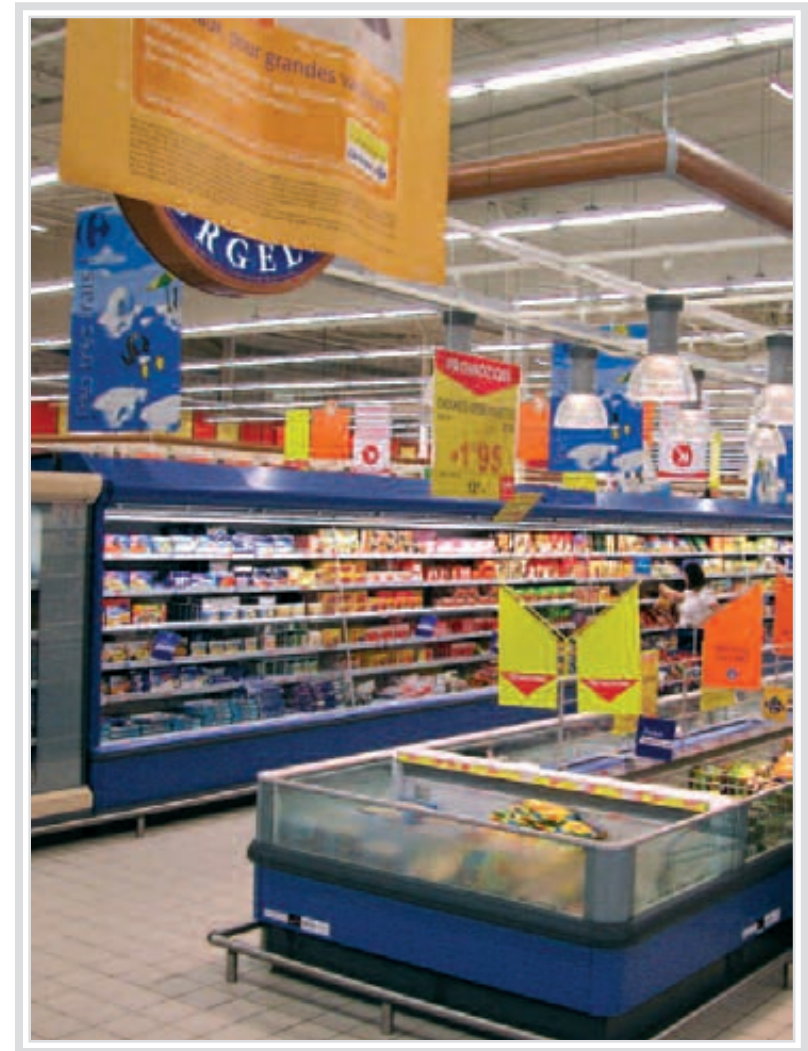
Zwar stammt das erste Gesetz im Bereich der Lebensmittelsicherheit aus dem Jahr 1905, seither ermöglichten jedoch zahlreiche Texte eine Anpassung des Rechtsrahmens an die neuen Erfordernisse, die sich aus den Entwicklungen im Sektor ergeben haben.

Die französischen Vorschriften stützen sich heute auf:

◆ **Gemeinschaftliche Texte:** Als Mitgliedstaat wendet Frankreich die im Rahmen des Binnenmarkts definierten Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit an.

◆ **Das Verbrauchergesetz (Code de Consommation):** Der Text aus dem Jahr 1993 umfasst die Bestimmungen der Gesetze von 1905 und vom 21. Juli 1983 zum Verbraucherschutz sowie diverse Vorschriften aus zahlreichen anderen Texten. Er wurde mehrmals geändert, zuletzt im Jahr 1998. Das Verbrauchergesetz betrifft die verschiedenen Akteure des Sektors, da es alle Aspekte im Leben eines Erzeugnisses umfasst – von der Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften, über die Zusammensetzung und Kennzeichnung bis hin zum Vertrieb.

◆ **Die Flurordnung (Code Rural):** Sie umfasst die Regelungen für die Errichtung eines Produktionsstandorts und legt die Durchführung von Gesundheitskontrollen und Qualitätskontrollen für Lebensmittel fest. Im Juli 1999 wird im Gesetz zur Ausrichtung der Landwirtschaft ein bis dahin latent vorhandener Begriff in konkrete Worte gefasst: „Die Lebensmittelsicherheit beginnt auf dem Acker oder in der Viehwirtschaft und wird Schritt für Schritt in der Verarbeitungskette des Lebensmittels bis hin zum Teller des Verbrauchers aufgebaut.“ Rückverfolgbarkeit wird zu einem wichtigen Begriff.



◆ Das Gesetz vom 1. Juli 1998:

Es führt eine Stärkung der Gesundheitsüberwachung und der Sicherheitskontrollen für Produkte ein, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dieses Gesetz ermöglichte den Aufbau einer unabhängigen Struktur, der Französischen Agentur für Lebensmittelsicherheit (AFSSA – Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments), die mit der Bewertung der Gesundheits- und Ernährungsrisiken von Lebensmitteln betraut ist. Zu dem per Gesetz eingeführten Gesundheitsüberwachungssystem gehören außerdem das Französische Institut für Gesundheitsüberwachung (InVS – Institut de Veille Sanitaire) und die Französische Agentur zur Sicherung von Gesundheitsprodukten (AFSSAPS – Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé) für Blut und Medikamente.

Diese Einrichtungen werden vom Französischen Ausschuss für die Sicherheit der Gesundheit (Comité National de Sécurité Sanitaire) unter dem Vorsitz des Gesundheitsministers koordiniert. Das Komitee setzt sich aus Vertretern des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei und ländliche Angelegenheiten, des Ministeriums für Wirtschaft, Finanzen und Industrie und des Ministeriums für soziale Angelegenheiten, Arbeit und Solidarität zusammen.



Das französische System für Lebensmittelsicherheit

→ RISIKOBEWERTUNG UND GESUNDHEITSÜBERWACHUNG	19
➤ AFSSA – Französische Agentur für Lebensmittelsicherheit	20
➤ InVS – Französisches Institut für Gesundheitsüberwachung	21
→ RISIKOMANAGEMENT	22
➤ DGAL – Generaldirektion für Ernährung	24
➤ DGCCRF – Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung	25
➤ DGS – Generaldirektion für Gesundheit	26
→ INFORMATIONEN ZU LEBENSMITTELN UND KOMMUNIKATION DER RISIKEN	27

► Nutzung von Synergieeffekten

Das System für Lebensmittelsicherheit nutzt sämtliche Synergien zwischen dem Staat, der Zivilgesellschaft und der Lebensmittelkette. Es beruht auf Bewertung und Management von Risiken. Um die verschiedenen Aufgaben zu gewährleisten, stützen sich die Behörden heute auf alle Akteure im Bereich der Gesundheitsproblematik. Fachleute und Vertreter der Zivilgesellschaft (Verbraucher- und Umweltverbände) werden von den Ministerien bei der Ausarbeitung bzw. Anpassung der Vorschriften konsultiert. Wissenschaftliche und technische Kompetenzen sowie die Erfahrung eines jeden Einzelnen werden im Rahmen der beratenden Instanzen mit einbezogen.

Außerdem hat der Staat in Zusammenarbeit mit den Berufsorganisationen und den Unternehmern der Branche ein spezielles System eingeführt, um die Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten und dafür zu sorgen, dass die meisten der ermittelten Risiken nur potenzielle Risiken bleiben. Überwachung, Bewertung von Risiken, Gutachten zu den Risiken, aber auch Information stehen im Mittelpunkt dieses Systems.



DER FRANZÖSISCHE LEBENSMITTEL RAT CNA (*Conseil National de l'Alimentation*)

Definition

Der Französische Lebensmittelrat ist eine unabhängige, beratende Instanz. Die mit Fragen der Landwirtschaft, der Ernährung und der Gesundheit beauftragten Ministerien konsultieren ihn zur Definition der französischen Nahrungsmittelpolitik und insbesondere zur Anpassung des Verbrauchs an den Nahrungsbedarf, zur Lebensmittelsicherheit der Verbraucher, zur Qualität der Lebensmittel usw. Der CNA kann sich selbst einberufen.

Struktur

Der CNA setzt sich aus 47 Vertretern der Lebensmittelbranche und der Zivilgesellschaft zusammen: Verbraucher- und Nutzerverbände (9 Mitglieder), landwirtschaftliche Erzeuger (9), Verarbeiter und handwerkliche Betriebe (9), Vertrieb (3), Gastronomie (6), Angestelltenberufsverbände für Landwirtschaft, Nahrungs- und Genussmittelindustrie und Vertrieb (5), qualifizierte Wissenschaftler (6), Vertreter der betroffenen Fachministerien und der AFSSA, die bei den Debatten beratende Funktion haben.

Zuständigkeitsbereiche

Sobald der CNA von den Behörden in einer Frage angerufen wird, bildet er unter Vorsitz eines Mitglieds eine Arbeitsgruppe. Der Berichterstatter kann Mitglied des CNA oder eine externe Person sein. Nach regelmäßigen Treffen bereitet die Gruppe, deren Mitglieder unterschiedliche Interessen vertreten, einen Bericht und den Entwurf für eine Stellungnahme vor. Dieser Text wird dann dem Plenum vorgelegt.

➤ Trennung zwischen Risikobewertung und Risikomanagement

Mit dem Gesetz vom Juli 1998 wurde das System für Lebensmittelsicherheit neu definiert. Das System basiert auf einer starken Gesundheitsüberwachung und auf der Trennung von Risikobewertung und -management. Dabei bietet es:

- ➔ *Wissenschaftliche Kenntnisse über Risiken, ihre Gefahren und die Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens. Parallel zu ihrer Kontrollfunktion stellen die Behörden Unternehmen wissenschaftliche Informationen zur Verfügung und finanzieren Forschungsprojekte, an denen sie die Unternehmer beteiligen.*
- ➔ *Eine möglichst effiziente Umsetzung der lokalen Maßnahmen und Informationen, die für das Risikomanagement erforderlich sind.*
- ➔ *Risikomanagement im Notfall.*

➔ ZUSAMMENFASSUNG

Das französische System für Lebensmittelsicherheit lässt sich über drei Ansätze definieren:

- Politische Entscheidung: **Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement.**
- Zwei Aktionsprinzipien zum Umgang mit Risiken: **Prävention und Vorsorge.**
- Verpflichtung gegenüber der Öffentlichkeit: **Transparenz.**



→ RISIKOBEWERTUNG UND GESUNDHEITSÜBERWACHUNG

► Prinzip

Die Risikobewertung als wissenschaftlicher Prozess stützt sich auf:

- *die Ermittlung der Risiken*
- *die Charakterisierung der Risiken*
- *die Bewertung der Risikoexposition*

Die Bewertung der Ernährungs- und Gesundheitsrisiken deckt den gesamten Produktionsprozess der Lebensmittel, d.h. Bestandteile, Technologien und Herstellung, ab.

Die seit 1998 verstärkte Gesundheitsüberwachung ist untrennbar mit der Risikobewertung verbunden. Durch sie werden alle Gefahren für die öffentliche Gesundheit aufgedeckt.



► Organisation

AFSSA – Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (Französische Agentur für Lebensmittelsicherheit)

Die AFSSA ist eine im April 1999 im Rahmen der verstärkten Lebensmittelüberwachung und -sicherheit eingerichtete öffentliche Stelle, die den Ministerien für Gesundheit, Landwirtschaft und Verbraucherfragen untersteht.

Die AFSSA bewertet die Ernährungs- und Gesundheitsrisiken von Lebensmitteln, die für den Verzehr durch Mensch und Tier bestimmt sind. Sie soll Überwachung, Warnung, Information und Transparenz gewährleisten. Mit ihren 12 Labors erfüllt sie einen Forschungsauftrag und bietet wissenschaftliche und technische Unterstützung für die Behörden.

Die AFSSA bewertet auch Risiken in Verbindung mit der Verwendung bestimmter Produkte, die Folgen für die Lebensmittelsicherheit haben können: Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Parasitenmittel zur landwirtschaftlichen Nutzung, Düngemittel, Substrate, Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, und Verpackungsmittel.

In ihr Ressort fällt auch eine besondere Verantwortung im Bereich der Tierarzneimittel. Dies wird über die Französische Agentur für Tierarzneimittel (ANMV - Agence Nationale du Médicament Vétérinaire) auf drei Ebenen übernommen: Erteilen und Aufheben von Genehmigungen für die Vermarktung, Kontrolle der pharmazeutischen Einrichtungen für Produkte und ihre Werbung sowie Tierarzneimittelüberwachung.

Bei diesen Aufgaben stützt sich die AFSSA auf drei Strukturen:

- *die Französische Agentur für Tierarzneimittel. Sie ist für die Kontrolle und Entwicklung von Tierarzneimitteln zuständig.*
- *die Direktion für Laborplanung (DPL – Direction de la Programmation des Laboratoires). Ihre Aufgabe ist es, die Arbeit der zwölf Labore zu betreuen und sie zu koordinieren.*
- *die Direktion für die Bewertung von Ernährungs- und Gesundheitsrisiken (DERNS – Direction des Evaluations des Risques Nutritionnels et Sanitaires). Sie bereitet die Arbeit der zehn Expertenkomitees vor, die wiederum den gesamten Zuständigkeitsbereich der AFSSA abdecken.*

FÜR TIERARZNEIMITTEL

2003 wurden 69 neue Genehmigungen für die Vermarktung und 363 Verlängerungen erteilt, 63 Inspektionen durchgeführt und keine Warnung im Rahmen der Arzneimittelüberwachung ausgesprochen.

DIE AFSSA HAT 950 MITARBEITER

Davon 600 in den 12 Studien- und Forschungslabors der AFSSA. Außerdem greift sie auf 250 Experten in den zehn Komitees zurück. Seit ihrer Gründung im April 1999 bis Dezember 2003 hat die AFSSA mehr als 1.250 Stellungnahmen veröffentlicht.

InVS – Institut National de la Veille Sanitaire (Französisches Institut für Gesundheitsüberwachung)

Das InVS ist eine im Rahmen der verstärkten Lebensmittelsicherheit im März 1999 eingerichtete öffentliche Stelle, die dem Ministerium für Gesundheit untersteht.

Das InVS beschäftigt sich mit der Gesundheitsüberwachung und der Beobachtung der Gesundheit der Bevölkerung sowie mit deren Entwicklung. Die 155 Mitarbeiter des InVS stützen sich auf die öffentliche Infrastruktur, bestehend aus neun interregionalen Seucheneinheiten (CIRE - Cellules interrégionales d'épidémiologie). Sie sind damit beauftragt, die Behörden zu warnen und ihnen bei Gefährdung der öffentlichen Gesundheit Empfehlungen zu geben.

In ihr Ressort fallen:

- *Aufdeckung aller Gefahren für die öffentliche Gesundheit und Warnung der Behörden im Falle von Gesundheitsrisiken im Bereich Infektionskrankheiten, umweltbedingte Gesundheitsrisiken, Gesundheit am Arbeitsplatz, chronische Krankheiten und Verletzungen.*
- *Sammeln aller epidemiologischen Daten zu ernährungsbedingten Krankheiten und Koordination von epidemiologischen Untersuchungen vor Ort.*
- *Koordination der Gesundheitswarnungen bei Lebensmittelkrisen durch Zusammenführen der Kenntnisse über die Risiken und deren gutachterliche Untersuchung.*

Andere Instanzen sind an der Bewertung der Risiken für Gesundheit und Umwelt beteiligt:

- *der Untersuchungsausschuss für Toxizität von Parasitenmitteln zur landwirtschaftlichen Nutzung und ähnlichen Produkten, insbesondere von Pestiziden;*
- *der Ausschuss für molekularbiologische Technik im Bereich der gentechnisch veränderten Organismen (GVO).*

MEHR ALS 8.000 MITARBEITER IN DER GESUNDHEITSÜBERWACHUNG

*Für die Gesundheitsüberwachung sorgen die Französische Agentur für Lebensmittelsicherheit (AFSSA), das Französische Institut für Gesundheitsüberwachung (InVS) und die Französische Agentur zur Sicherung von Gesundheitsprodukten (AFSSAPS).
Koordiniert wird die Arbeit vom Französischen Ausschuss für die Sicherheit der Gesundheit unter dem Vorsitz des Staatssekretärs für Gesundheit.*



→ RISIKOMANAGEMENT

► Prinzip

Die Risikoanalyse umfasst drei Bereiche:

- *Risikobewertung*
- *Risikomanagement*
- *Risikokommunikation*

Der Codex Alimentarius definiert das Risikomanagement als Prozess, der

→ ein Gleichgewicht der verschiedenen möglichen politischen Strategien herstellt und dabei Risikobewertung und anderer Faktoren, die mit dem Gesundheitsschutz der Verbraucher und der Förderung eines fairen Handels in Verbindung stehen, berücksichtigt.

→ zu entsprechenden Entscheidungen führt, d.h. die Auswahl und Umsetzung geeigneter Präventiv- und Kontrollmaßnahmen zur Folge hat.

Das Risikomanagement bei Lebensmitteln fällt daher ausschließlich in die Zuständigkeit der Politik. Es führt dabei die Empfehlungen der mit der wissenschaftlichen Risikobewertung betrauten Experten und Instrumente aller Art zusammen, welche von den Gebietskörperschaften und den Unternehmen zur Kontrolle dieser Risiken eingesetzt werden können.

Das Risikomanagement besteht daher in der Ermittlung, Auswahl und Umsetzung von Maßnahmen zur Senkung des Risikos. Beobachtung und Kontrolle der Wirksamkeit dieser Maßnahmen sind Bestandteil des Risikomanagements. Das Management richtet sich nach einem grundlegenden Faktor - nach der Einstufung des Risikos in ein erwiesenes oder potenzielles Risiko.

Das Management eines erwiesenen, also bekannten, Risikos fällt unter die Prävention. Überwachungspläne, die darin bestehen, das Duo „Lebensmittel/Schadstoff“ zu beobachten, bieten vielfältige Informationen, die eine Risikovorbeugung ermöglichen.

Andererseits bedeutet das Management eines potenziellen Risikos, dass man sich der Ungewissheit annimmt. Um dieser Ungewissheit so gut wie möglich entgegenzuwirken, tendieren die französischen Behörden stark zum Vorsorgeprinzip.



► Organisation

Eine dreigeteilte Organisation: DGAL – DGCCRF – DGS

Das Überwachungs- und Kontrollsystem für die Erzeugung und Herstellung von Lebensmitteln entspricht (abgesehen vom Ernstfall) dem Prinzip des Risikomanagements und berücksichtigt Ernährungsrisiken, biologische, chemische und physikalische Risiken. Diese Kontrollaufgabe setzt sich aus der Definition von Optionen sowie aus der Umsetzung und Überprüfung ihrer Wirksamkeit zusammen. Sie wird von drei Stellen wahrgenommen, der Generaldirektion für Ernährung (DGAL - Direction Générale de l'Alimentation), der Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung (DGCCRF - Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) und der Generaldirektion für Gesundheit (DGS - Direction Générale de la Santé).

Die drei Direktionen verfügen über eine doppelte Zuständigkeit:

- eine „politische Zuständigkeit“ über die Zentralverwaltung, die Frankreich in den internationalen und gemeinschaftlichen Instanzen vertritt, sowie über die Ausarbeitung von nationalen Vorschriften;
- eine „operative Zuständigkeit“ für die dezentralen Dienste (DGCCRF, DDASS, DDSV, DRAF/SRPV), die den Präfekten untergeordnet sind, welche den Staat auf Ebene der Regionen und Départements vertreten.

Für die Durchführung ihrer Aufgaben greifen die nationalen Direktionen auf wissenschaftliche Fachkenntnisse zurück und unterhalten ein Netz an öffentlichen und privaten Labors, die in den Bereichen Lebensmittel und Veterinärmedizin tätig sind.



➤ **Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei und ländliche Angelegenheiten.**

DGAL – Direction Générale de l'Alimentation (Generaldirektion für Ernährung)

Die DGAL gewährleistet die Lebensmittelsicherheit innerhalb der Landwirtschafts- und Lebensmittelkette. Über ihre Dienste kümmert sich die DGAL um die Zuständigkeiten ihres übergeordneten Ministeriums in den Bereichen Pflanzenschutz, Tiergesundheit und -schutz, Hygiene und Organisation von Qualitätssystemen für Lebensmittel in den verschiedenen Phasen der Verarbeitung, des Transports und der Vermarktung.

Auf nationaler Ebene:

- *Die DGAL wacht über Qualität und Sicherheit der für die Ernährung bestimmten Lebensmittel.*
- *Sie entwickelt Vorschriften für den Tierschutz und die Qualität von Produkten tierischen Ursprungs im Hinblick auf die Gesundheit, arbeitet sie aus und bewertet sie. Sie kontrolliert außerdem die Hygiene bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs in der gesamten Lebensmittelkette, bei der Zubereitung und der Vermarktung bis hin zum Transport.*
- *Sie leistet ähnliche Aufgaben im Bereich der Pflanzen.*

Auf gemeinschaftlicher und internationaler Ebene:

- *Die DGAL ist für die Förderung des französischen Modells für Ernährung, Gesundheit und Pflanzenschutz verantwortlich. Sie beteiligt sich daher an den Arbeiten internationaler Einrichtungen und vertritt Frankreich im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit der Europäischen Union.*
- *Außerdem vertritt sie Frankreich in der OIE (Internationales Tierseuchenamt) bei der IPPC (Internationale Konvention über geschützte Pflanzen und Tiergesundheit) sowie beim Codex Alimentarius.*



DGAL IN ZAHLEN

200 Mitarbeiter in der Zentralverwaltung
26 regionale Dienste für Pflanzenschutz (SRPV):
462 Vollzeitangestellte.
101 Départementsdirektionen für Veterinärdienste (DDSV):
3942 Mitarbeiter.

Es gibt 29 Grenzinspektionsposten für den Veterinärbereich in Frankreich und 58 Grenzinspektionsposten für den Pflanzenschutzbereich. Dieses Netz deckt ganz Frankreich ab.

► Ministerium für Wirtschaft, Finanzen und Industrie

DGCCRF – Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung)

Die DGCCRF wirkt auf den Markt ein, um einen offenen und fairen Wettbewerb zu garantieren und um die Verbraucher im Alltag zu schützen. Ihr Arbeitsbereich konzentriert sich auf Sicherheit, Fairness und Qualität bei allen Diensten und Verbrauchsgütern (Zusammensetzung, Zusatzstoffe, zugelassene Behandlungen, Kennzeichnung, Verkaufspraktiken). Die Ernährung ist somit ein Teil ihrer Arbeit.

Ihre Aufgaben...

- *Ausarbeitung von Texten zur Definition und Verbesserung der Sicherheitsregeln bei Lebensmittel- oder Industrieprodukten.*
- *Durchführung unangekündigter Kontrollen bei Produkten und Unternehmen.*
- *Die Einführung gezielter Überwachungspläne.*
- *Bei Gefährdung der Gesundheit Rückruf der für gefährlich erachteten Produkte aus dem Handel.*



DGCCRF IN ZAHLEN

*435 Mitarbeiter in der Zentralverwaltung, davon beschäftigen sich rund 20 mit der Lebensmittelsicherheit
101 Départementsdirektionen; eine Französische Direktion für Umfragen zum Wettbewerb und zur Betrugsverfolgung;
8 Regionaldirektionen und 9 Labors.*

► Ministerium für soziale Angelegenheiten, Arbeit und Solidarität

DGS – Direction Générale de la Santé (Generaldirektion für Gesundheit)

Die DGS engagiert sich in allen Bereichen, die mit der öffentlichen Gesundheit und der Lebensmittelsicherheit in Verbindung stehen, insbesondere beim Speisewasser. Sie führt Trinkwasserkontrollen durch und organisiert Untersuchungen, wenn Lebensmittelvergiftungen bei Menschen aufgetreten sind.

Ihre Aufgaben:

- *Bedarfsanalyse für die Gesundheit der Bevölkerung;*
- *Entwicklung der Leitlinien für die Gesundheitspolitik und Überwachung ihrer Umsetzung und Bewertung;*
- *Durchführung von Maßnahmen der Prävention und Überwachung sowie zum Management von Gesundheitsrisiken;*
- *Teilaufsicht über die Agenturen für die Sicherheit der Gesundheit;*
- *Management bei Massen-Lebensmittel-Toxi-Infektionen in Zusammenarbeit mit der DGAL und den DDSV; insbesondere die Organisation von Lebensmitteluntersuchungen.*

DGS IN ZAHLEN

Rund zehn auf Lebensmittelsicherheit spezialisierte Mitarbeiter in der Zentrale, 102 Départementsdirektionen für Gesundheits- und Sozialwesen (DDASS), 22 Regionaldirektionen für Gesundheits- und Sozialwesen (DRASS).



ZUSAMMENFASSUNG

Diese drei Direktionen gewährleisten das gesamte Risikomanagement und alle Kontrollen:

- Die DGAL beobachtet innerhalb der gesamten Lebensmittelkette die gesundheitliche Qualität der Produkte tierischen Ursprungs sowie die Qualität der ersten Verarbeitungsstufe der Produkte pflanzlicher Herkunft, d.h. „vom Acker bis zum Teller“.
- Die DGCCRF überwacht die Lebensmittelkette für pflanzliche Produkte (ausgenommen die der ersten Verarbeitungsstufe) und übt hauptsächlich Kontrollen an den Orten des Vertriebs und des Verbrauchs aus. Sie widmet sich insbesondere den Aspekten des fairen Handels und des Verbraucherschutzes.
- Die DGS beschäftigt sich mit Problemen der Wasserqualität.

Diese Direktionen sind auch auf Ebene der Regionen und Départements vertreten, um vor Ort Kontrollen und die Umsetzung der beschlossenen Maßnahmen zu gewährleisten.

→ INFORMATIONEN ZU LEBENSMITTELEN UND KOMMUNIKATION DER RISIKEN

► Prinzip

Die Behörden sind zur Information und zur Transparenz gegenüber den Verbrauchern verpflichtet. Dabei ist zwischen der Kommunikation im Krisen- oder Warnfall einerseits und Informationen zur Lebensmittelsicherheit und zu möglichen Risiken andererseits zu trennen.

Für das Vertrauen der Verbraucher ist es von wesentlicher Bedeutung, dass sie Informationen über die von ihnen konsumierten Produkte und über die potenziellen oder erwiesenen Lebensmittelrisiken erhalten.

Durch diese Informationen kann der Verbraucher:

- *bei den Risiken, die ihn selber direkt betreffen, über entsprechende Kenntnisse verfügen, um für die richtige Behandlung und die besten Bedingungen bei Transport und Lagerung der Lebensmittel zu sorgen (wie z.B. das Einhalten der Kühlkette und der Verfallsdaten);*
- *die Risiken, die mit der Erzeugung oder Herstellung von Lebensmitteln verbunden sind, sofern er dies will, bewusst auf sich nehmen.*

► Organisation

Kommunikation ist Teil des Risikos. Sie gestaltet sich unterschiedlich, je nachdem, ob es sich um ein erwiesenes oder potenzielles Risiko handelt (Information/Vorbeugung oder Warnung), ob es besondere Bevölkerungsgruppen oder die gesamte Bevölkerung betrifft (z.B. Listeria bei Risikogruppen, wie schwangeren Frauen und Menschen mit Immunschwäche).

Die Behörden haben eine Reihe von Verpflichtungen eingeführt, die von den Akteuren des Fachbereichs erfüllt werden müssen, wie die Beschreibung von verarbeiteten Lebensmitteln, die „verpackt“ verkauft werden (Kennzeichnungspflicht).



Die Kennzeichnung als Informationsträger

Das Etikett wird vom Verbraucher häufig nicht als Informationsquelle ausgeschöpft. Eigentlich ist es der Ausweis des Produkts und enthält viele Daten und Tipps zur Gesundheit.

Vier verschiedene Informationskriterien befinden sich auf dem Etikett:

- *Beschreibende Kriterien: Verkaufsbezeichnung des Produkts, Los-Nummer, Zusammensetzung des Produkts, Nettogewicht, Gebrauchsanweisung.*
- *Gesundheitskriterien: Hinweise zur Frische des Produkts (Verbrauchsdaten bzw. Haltbarkeitsgrenzen), Risiko in Verbindung mit einem Bestandteil, Aufbewahrungstemperatur und Vorsichtsmaßnahmen für die Anwendung.*
- *Obligatorische Unterscheidungskriterien: Adresse des Kundenservice (falls vorhanden) oder des Produzenten und Los-Nummer. Produkte tierischen Ursprungs haben einen veterinärdienstlichen Stempel, der Auskunft über den letzten Verarbeiter des Produkts gibt. Dieser Stempel ist gleichzeitig die veterinäramtliche Zulassung. Für Rindfleisch gelten besondere Angaben: nationale Herkunft des Tiers, Tierkategorie (Ochse, Färse, Jungrind) sowie Rassentyp (Milch- oder Fleischrasse).*
- *Fakultative Kriterien: Illustrationen, zertifizierte freiwillige Hinweise (wie beim Gütesiegel) oder nicht zertifizierte freiwillige Hinweise zur Bewertung des Produkts, welche die oben genannten obligatorischen Hinweise ergänzen.*



Die Rückverfolgbarkeit: ein unentbehrliches Instrument

Die Rückverfolgbarkeit ist eine wichtige Garantie für Transparenz. Sie wird in der internationalen ISO-Norm 8402 als Möglichkeit definiert, Werdegang, Verwendung oder den Ort einer Einheit anhand aufgezeichneter Kennzeichnungen verfolgen zu können. Die Rückverfolgbarkeit ist integraler Bestandteil des Qualitätssicherungssystems. Sie ermöglicht einem Hersteller, die Charakteristika der Rohstoffe für jedes einzelne Los vorlegen zu können.

Allgemeiner gesehen ermöglicht die Rückverfolgbarkeit die Verfolgung des Werdegangs eines Produkts und seiner Bestandteile vom Ort des Verkaufs bis hin zu den verschiedenen Produktionsstandorten. Tritt eine Gefahr auf, z.B. eine Lebensmittel-Toxi-Infektion, muss der für das Risikomanagement Verantwortliche das beanstandete Lebensmittel finden, schnell für den präzisen und gezielten Rückruf der betroffenen Produkte sorgen, die Verbraucher oder die mit der Lebensmittelkontrolle Beauftragten informieren und gegebenenfalls die gesamte Lebensmittelkette zurückverfolgen, um zum Ursprung des Problems vorzustoßen und es zu beheben.

Seit 1978 werden Rinder in Frankreich besonders beobachtet. An jedem Ohr tragen sie eine Marke mit der zehnstelligen, nationalen Identifikationsnummer. Diese Nummer wird im Pass des Tiers aufgenommen, in dem auch viele andere Informationen über das Tier verzeichnet werden, wie das Herkunftsland, seine Arbeitsnummer, Geschlecht, Rasse, Geburtsdatum und alle Tierbewegungen ab seiner Geburt. Im Pass ist auch Platz für ein Gesundheitsattest. Pass und Attest werden bei jedem Transport des Tiers und am Schlachthof verlangt. Zum französischen Bestand gehören über 20 Millionen Rinder.



► Information im Risikofall

Trotz der zahlreichen Maßnahmen kann es immer zu einem Zwischenfall kommen. Dann ermöglicht die Gesundheitsüberwachung eine schnellstmögliche Information. Die Quellen für eine Warnung können sehr unterschiedlich sein: Kontrolldienste auf Départementebene oder zentraler Ebene, Produktionswerkstätten oder Vertriebsunternehmen, ausländische Botschaften oder internationale Organisationen und im Fall der Europäischen Union das Frühwarnsystem. Wissenschaftler, Medien und Verbraucherverbände können ebenfalls ein Warnsystem bilden.

Die Warnung besteht in der Suche nach Risikoprodukten, um sie vom Markt zu ziehen und die Verbraucher über ein potenzielles oder erwiesenes Risiko zu informieren. Sie wird durch Behörden ausgesprochen, meistens aber durch das betroffene Unternehmen oder die Stelle, die rechtlich für die Vermarktung der Produkte verantwortlich ist. Die Medien können dann die Warnung weitergeben.



KOMMUNIKATION AM BEISPIEL DER LISTERIA

*Die drei Direktionen für Landwirtschaft, Gesundheit und Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsverfolgung, die mit Lebensmittelsicherheit befasst sind, haben ein Kommunikationsmodell definiert, um die Modalitäten für die Information der Verbraucher im Falle des vorschriftswidrigen Auftretens von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln festzulegen.*

Ziel dieser Kommunikation ist die Warnung:

- *einerseits der Personen, die im Besitz dieser verseuchten und gefährlichen Produkte sind. Sie werden aufgefordert, die beanstandeten Produkte nicht zu konsumieren und somit die Risikoexposition zu verringern;*
- *andererseits der Personen, die der Gefahr bereits ausgesetzt waren. Sie sollen bestimmten Störungen besondere Aufmerksamkeit widmen und ihren Arzt darauf hinweisen, um die Diagnose und die rasche Einleitung der geeigneten Behandlung zu erleichtern.*

Wenn Fälle bei Menschen entdeckt und der bakteriologische Ursprung der Verseuchung geklärt wurde, kommunizieren DGAL und DGCCRF, die vor- und nachgeordnet bei Epidemien einschreiten, den Fall. Die Kommunikation zielt auf die Verbraucher ab, sofern vermutet wird, dass ihnen das Produkt noch zur Verfügung steht. Sie wird so gestaltet, dass das beanstandete Produkt so eindeutig wie möglich identifiziert werden kann und wird in Form einer Presseerklärung und einer Information an den Verkaufsstellen veröffentlicht.

Letztere wird primär der Initiative des Produzenten in Zusammenarbeit mit den Behörden vor Ort überlassen. Für den Fall, dass der Produzent die Information verzögert oder sich weigert, wird sie von den Behörden erstellt.

Besseres Risikomanagement für eine bessere Lebensmittelsicherheit

→ **EIN EFFIZIENTES KONTROLLSYSTEM**

32

→ **UMSETZUNG DES VORSORGEPRINZIPS**

34

→ EIN EFFIZIENTES KONTROLLSYSTEM

Alle Vorschriften und rechtlichen Maßnahmen, die auf gemeinschaftlicher Ebene und in Frankreich auf staatlicher Ebene definiert wurden (Hygiene in den Einrichtungen und in der Produktion usw.), bilden einen ersten Schutzwall gegen Risiken. Es ist unerlässlich die Einhaltung dieser Vorschriften durch Überwachung und zahlreiche maßgebliche Kontrollen zu gewährleisten.

Diese Kontrollen lassen sich in drei große Kategorien unterteilen: Kontrolle der Produktionseinrichtungen, Kontrolle der Produkte und Nachforschungen in Verbindung mit Vorfällen im Lebensmittelbereich. Außerdem sind die Lebensmittelhersteller dazu verpflichtet, Selbstkontrollen auf Grundlage der Prinzipien der HACCP-Methode durchzuführen.

► Kontrolle der Produktionseinrichtungen

Vom Acker bis zum Teller wachen die Mitarbeiter der DGAL-Kontrolldienste über die Qualität der Lebensmittel im Hinblick auf die Gesundheit. Die Viehwirtschaft unterliegt daher Inspektionen und Veterinärinspektoren führen Kontrollen in allen zugelassenen Schlachthöfen durch. Die meisten Industrie- oder Handwerksunternehmen, die Lebensmittel auf Grundlage tierischer Erzeugnisse oder Erzeugnisse tierischer Herkunft herstellen, benötigen die gesundheitspolizeiliche Zulassung seitens der Départementsdirektionen für Veterinärdienste (DDSV).

Die betroffenen Einrichtungen werden daher vor und nach ihrer Eröffnung kontrolliert. Später unterliegen ihre Produkte und Prozesse regelmäßigen Inspektionen und dokumentierten Untersuchungen. Die Inspektionsintervalle ergeben sich aus dem allgemeinen Hygieneniveau des Unternehmens und aus den tätigkeitsbedingten Risiken.



► Kontrolle der Produkte

Die Kontrollen werden im gesamten Produktzyklus durchgeführt: Herstellung, Transport, Lagerung und Vertrieb. Sie betreffen die Zusammensetzung der Produkte, ihre mikrobiologischen Eigenschaften und Konservierungsbedingungen (besonders die Temperatur).

Qualitativ gute, punktuelle und jährlich erneut durchführbare Überwachungspläne werden von der DGAL und der DGCCRF für bestimmte, besonders anfällige Lebensmittelkategorien eingeführt, bzw. für solche, die im Verdacht stehen, Krankheitskeime zu entwickeln oder mit giftigen Rückständen in Kontakt gekommen zu sein.

Auch Importe tierischer Lebensmittel oder tierischen und pflanzlichen Ursprungs aus Drittländern werden über Grenzinspektionsposten kontrolliert, die der DGAL unterstehen. Stichprobenartige Kontrollen in Kühllagern, Vertriebsplattformen oder in Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie ergänzen diese Maßnahmen.



► Nachforschungen im Anschluss an eine Massen-Lebensmittel-Toxi-Infektion

Diese von den Präfekten koordinierten Nachforschungen „vor Ort“ haben das Ziel, die Ursache (Krankheitskeime, giftige Rückstände) zu ermitteln sowie die Bedingungen, welche die Gefahr begünstigt haben (schlechte Handhabung, Unterbrechung der Kühlkette usw.).

Die vorab festgesetzten Verfahren gestalten die Eingriffe rationeller und ermöglichen die Erhebung von Informationen in kürzester Zeit. So kann die Ausweitung der Infektion begrenzt werden oder die Menschen werden bereits behandelt.

→ UMSETZUNG DES VORSORGEPRINZIPS

Das Vorsorgeprinzip ist durch das Gesetz vom 2. Februar 1995 Teil des französischen Rechts. Es sieht vor, „dass eine politische Instanz dann, wenn wissenschaftlich formale Beweise fehlen, aber eine Kette von Vermutungen vorhanden ist, den Gebrauch und Verkauf von Produkten, die ein Risiko in sich bergen könnten, regeln können und müssen. Das gilt selbstverständlich bei Gesundheitsrisiken, aber auch bei sozialen, wirtschaftlichen oder kulturellen Risiken.“

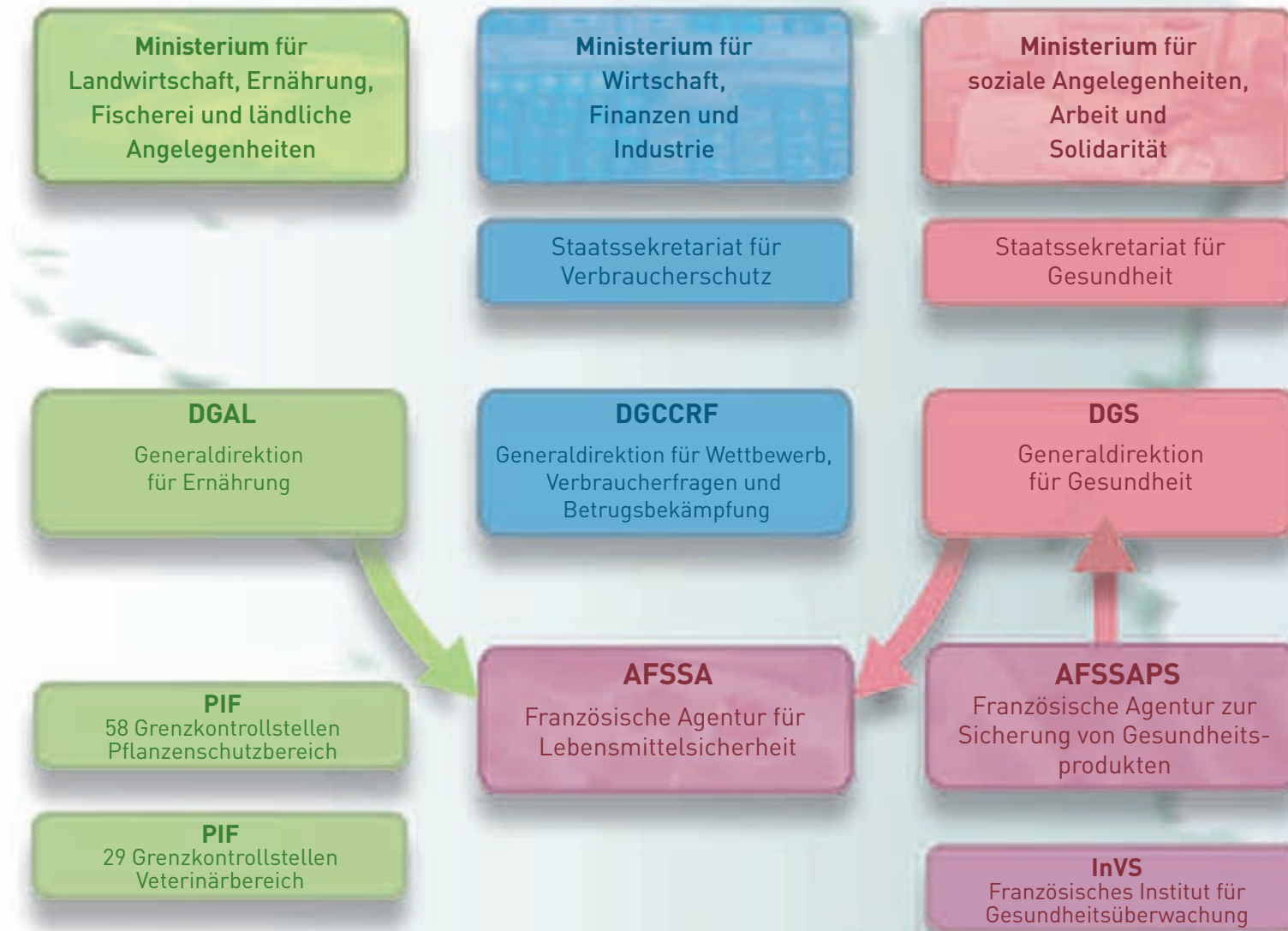
Dieses Prinzip ermöglicht den Behörden die Verabschiedung bestimmter Gesundheits- oder Pflanzenschutzmaßnahmen, auch wenn die Risikobewertung unvollständig ist, sowie den Rückgriff auf Vorsorgemaßnahmen zum Schutz der Bürger bzw. Verbraucher. So sind die Politiker angesichts einer potenziell gefährlichen und unumkehrbaren Situation bei wissenschaftlich unvollständigen Daten ermächtigt, Vorsorgemaßnahmen zu treffen, ohne eine wissenschaftliche Bestätigung abzuwarten.

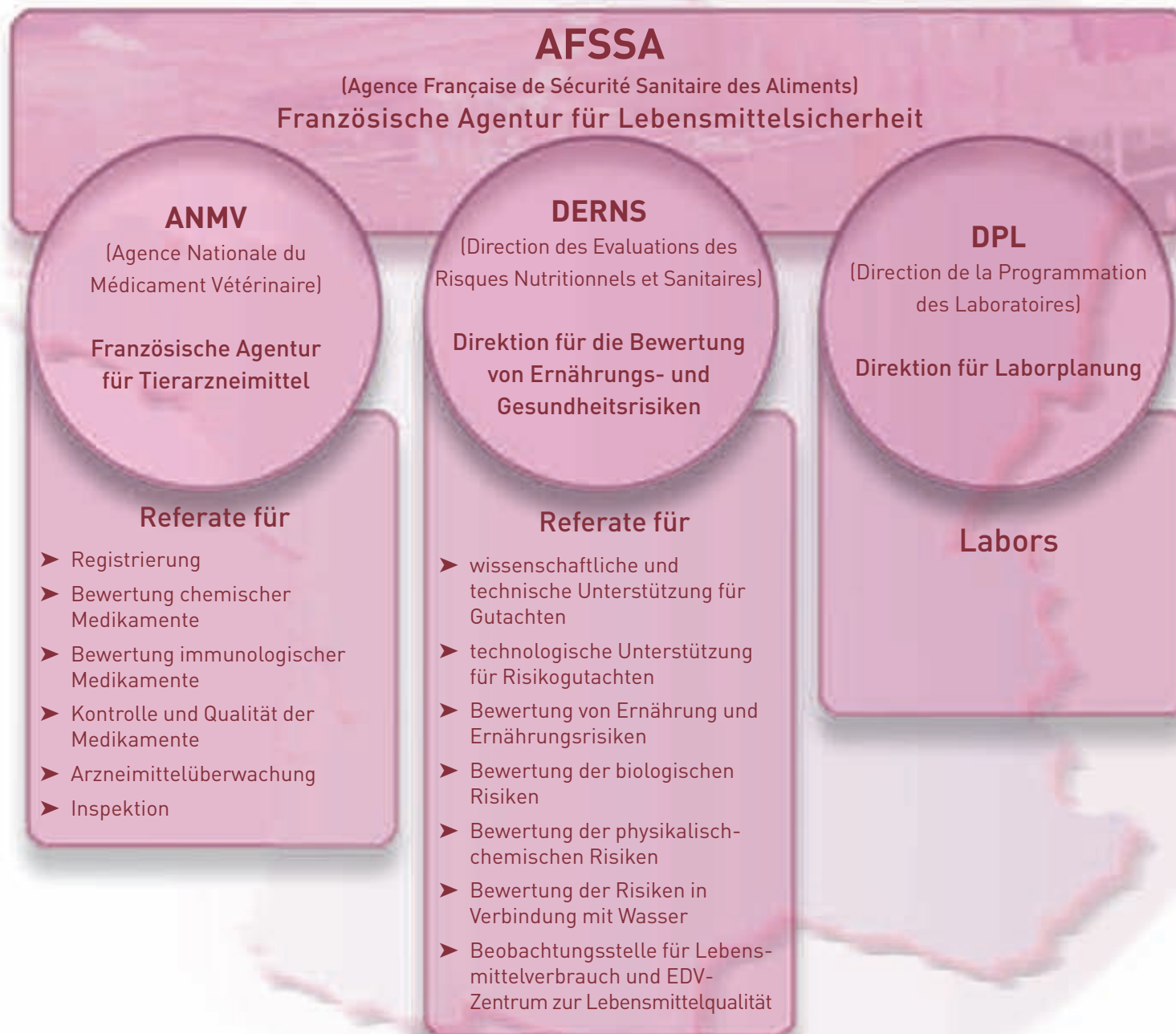
Vorsorge wird als eine vorübergehende Situation angesehen, die vor dem Hintergrund neuer wissenschaftlicher Daten zu einer Neubewertung der Schutzmaßnahmen für die Verbraucher führen kann.



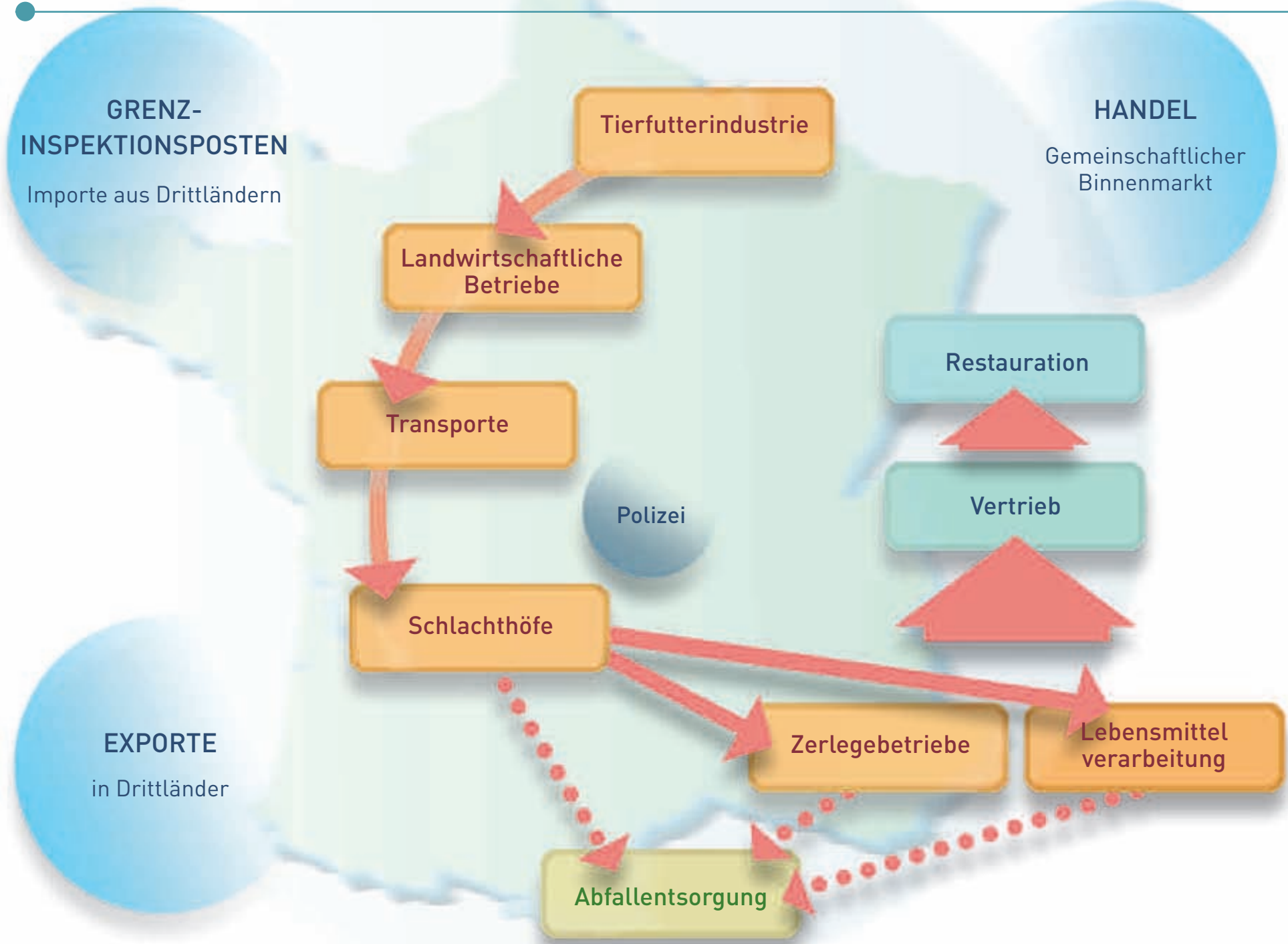
→ GRAFIKEN ZUM FRANZÖSISCHEN SYSTEM FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT	36
→ ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	39
→ KONTAKT UND INTERNETSEITEN	40

Organisation des französischen Systems für Lebensmittelsicherheit





Kontrollen... Vom Acker bis zum Teller des Verbrauchers



→ ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

AFSSA	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (Französische Agentur für Lebensmittelsicherheit)	DGS	Direction Générale de la Santé (Generaldirektion für Gesundheit)
AFSSAPS	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Produits de Santé (Französische Agentur zur Sicherung von Gesundheitsprodukten)	DPL	Direction de la Programmation des Laboratoires (Direktion für Laborplanung)
ANMV	Agence Nationale du Médicament Vétérinaire (Französische Agentur für Tierarzneimittel)	DRAF/SRPV	Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt / Services Régionaux de la Protection des Végétaux (Regionaldirektion für Land- und Forstwirtschaft / Regionale Dienste für Pflanzenschutz)
CIRE	Cellules Interrégionales d'épidémiologie (überregionale Zelle für Epidemiologie)	DRASS	Direction Régionales des Affaires Sanitaires et Sociales (Regionaldirektion für Gesundheits- und Sozialwesen)
CNA	Conseil National de l'Alimentation (Französischer Lebensmittelrat)	GAP	Gemeinsame Agrarpolitik der Europäischen Union
DDASS	Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (Départementsdirektion für Gesundheits- und Sozialwesen)	GVO	Gentechnisch veränderter Organismus
DDCCRF	Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Départementsdirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung)	HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Analysen der Risiken und kritischen Kontrollpunkte)
DDSV	Direction Départementale des Services Vétérinaires (Départementsdirektion für Veterinärdienste)	InVS	Institut de Veille Sanitaire (Französische Institut für Gesundheitsüberwachung)
DERNS	Direction des Evaluations des Risques Nutritionnels et Sanitaires (Direktion für die Bewertung von Ernährungs- und Gesundheitsrisiken)	IPPC	International Plant Protection Convention (Internationale Konvention über geschützte Pflanzen)
DGAL	Direction Générale de l'Alimentation (Generaldirektion für Ernährung)	OIE	Office International des Épizooties (Internationales Tierseuchenamt).
DGCCRF	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung)	PIF	Poste d'Inspection frontalier (Grenzkontrollstelle)
		WTO	World Trade Organisation (Welthandelsorganisation)

→ KONTAKT



► Französische Botschaft

Pariser Platz 5, 10117 Berlin

Françoise Moreau-Lalanne, Landwirtschaftsattachée

Tel: 030 590 03 94 04

francoise.moreau-lalanne@missioneco.org

Arnaud Brizay, stellv. Landwirtschaftsattaché

Tel: 030 590 03 94 15

arnaud.brizay@missioneco.org



► Sopexa Deutschland

Sternstraße 58, 40479 Düsseldorf

Tel: 0211 4 98 08-0

Charles Collard, Direktor

charles.collard@sopexa.com

Sabine Triendl, PR-Beraterin

sabine.triendl@sopexa.com

→ INTERNETSEITEN

► Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei und ländliche Angelegenheiten

DGAL – Direction Générale de l'Alimentation (Generaldirektion für Ernährung)

www.agriculture.gouv.fr

► Ministerium für Wirtschaft, Finanzen und Industrie

DGCCRF – Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung)

www.finances.gouv.fr

► Ministerium für soziale Angelegenheiten, Arbeit und Solidarität

DGS – Direction Générale de la Santé (Generaldirektion für Gesundheit)

www.sante.gouv.fr

► Fotonachweis : Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung, Fischerei und ländliche Angelegenheiten

http://photo.agriculture.gouv.fr

Mail: phototheque.scom@agriculture.gouv.fr