

**DRITTER FORTSCHRITTSBERICHT ÜBER DIE IMPLEMENTIERUNG DER STRATEGIE DER AGENCY ZU DURCH LEBENSMITTEL ÜBERTRAGENEN ERKRANKUNGEN**

**Exekutive Zusammenfassung**

1. Dieser **Informationsbericht** verdeutlicht die hauptsächlich durchgeführten Aktivitäten, seit durch das Board anlässlich seiner Zusammenkunft am 9. Mai 2001 die Strategie der Agency zu durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen verabschiedet wurde (Bericht - Dokument FSA 01/03/02a). Hiermit werden die alle sechs Monate herausgegebenen Fortschrittsberichte aktualisiert, die dem Board bei seinem Meeting am 14. November 2001 (Bericht - Dokument 01/07/01) und 9. Mai 2002 (Bericht- Dokument 02/05/04) vorgelegt wurden. Der vorliegende Informationsbericht enthält zudem einige vorläufige Daten über die Anzahl der Laborberichte über die durch die Agency überwachten 5
2. Das Board wird gebeten:
  - die Fortschritte **zur Kenntnis zu nehmen**, die bei der Implementierung der Strategie zu durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen gemacht wurden;
  - die Arbeiten **zur Kenntnis zu nehmen**, die für die kommenden sechs Monate geplant wurden und
  - **zur Kenntnis zu nehmen**, dass in sechs Monaten ein weiterer Fortschrittsbericht vorgelegt wird.

**Ansprechpartner: Geschäftsstelle London (Microbiological Safety Division)**

Dr. Roger Skinner                      Tel.: + 44 (0) 20 7276 8984 (GTN 276 8984)

E-Mail: [roger.skinner@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:roger.skinner@foodstandards.gsi.gov.uk)

Dr. Judith Hilton                      Tel.: +44 (0) 20 7276 8983 (GTN 276 8983)

E-Mail: [judith.hilton@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:judith.hilton@foodstandards.gsi.gov.uk)

Miss Claire Boville                      Tel.:+44 (0) 20 7276 8945 (GTN 276 8945)

E-Mail: [claire.boville@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:claire.boville@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Ansprechpartner:                      Geschäftsstellen Aberdeen, Cardiff und Belfast**

Mr. Jim Thomson (Schottland)      Tel.: +44 (0)1224 285108

E-Mail: [jim.thomson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:jim.thomson@foodstandards.gsi.gov.uk)

Mr. Phil Morgan (Wales)              Tel.: +44 (0) 29 2067 8913

E-Mail: [phil.morgan@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:phil.morgan@foodstandards.gsi.gov.uk)

Mr. Trevor Williamson (Nordirland)      Tel: +44 (0) 28 9041 7713  
E-Mail: [trevor.williamson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:trevor.williamson@foodstandards.gsi.gov.uk)

**DRITTER FORTSCHRITTSBERICHT ÜBER DIE IMPLEMENTIERUNG DER STRATEGIE DER AGENCY ZU DURCH LEBENSMITTEL ÜBERTRAGENEN ERKRANKUNGEN**

**Sachlage:**

1. Es handelt sich hier um den dritten Fortschrittsbericht über die Implementierung der Strategie zu durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen. Die Strategie zielt darauf ab, durch Nahrungsmittel übertragene Krankheiten bis zum Jahr 2006 um 20 % herabzusetzen. Der vorliegende Bericht gibt einen Überblick über die bis heute gemachten Fortschritte. Die hauptsächlichen, seit dem letzten Fortschrittsbericht (NOTE 02/05/04) durchgeführten Maßnahmen werden ebenso wie die für den Zeitraum der nächsten sechs Monate geplanten Aktivitäten im Hauptteil dieses Berichts (Absätze 4 und 5) dargelegt. Der in Anhang 1 enthaltene Aktionsplan umreißt das vollständige Programm der Arbeiten, die zur Umsetzung der Strategie bis zum Jahr 2006 durchzuführen sind. Anhang 1 erläutert zudem den Status individueller Interventionen.

**Hintergrundinformationen:**

2. Die für die Lebensmittelsicherheit zuständige britische Food Standards Agency (FSA) setzte sich im Juli 2000 selbsttätig die auf fünf Jahre ausgelegte Zielsetzung, in Großbritannien/Nordirland bis zum Jahr 2006<sup>1</sup> die Inzidenz der durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen um 20 % herabzusetzen. Eine Strategie für die praktische Umsetzung dieser Zielsetzung wurde entwickelt, durch das Board genehmigt und im Juli 2001<sup>2</sup> auf der Website der Agency veröffentlicht. Die Strategie umfasst die gesamte Nahrungskette und sieht drei Arten von Interventionen vor:
  - I. Reduzierung der mikrobiellen Kontamination von Lebensmitteln;
  - II. Förderung von besserem Management und von besseren Verfahrensweisen bei der Sicherheit von Nahrungsmitteln;
  - III. Förderung der hygienischen Zubereitung von Lebensmitteln im kommerziellen Bereich und in Privathaushalten.

---

<sup>1</sup> <http://www.food.gov.uk/news/pressreleases/poisoningreduction>

<sup>2</sup> <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fdscg-strategy-revised.pdf>

3. Die Strategie zielt darauf ab, die Verfahrensweisen in der primären Erzeugung, in der Verarbeitung und Handhabung von Lebensmitteln und bei der Zubereitung von Zwischenprodukten vor dem abschließenden Verzehr zu beeinflussen. Aktivitäten wurden auf solche Bereiche ausgerichtet, in denen der Einschätzung nach maximale Vorteile realisiert werden können. In Verfolg hiervon wurde eine breit gefasste Palette von Interventionen in allen Lebensmittelwirtschaftssektoren unternommen: in landwirtschaftlichen Betrieben, in Schlachthöfen, in allen Bereichen der Verarbeitungs- und Distributionskette, in Einzelhandelsgeschäften, Küchen- und Gastronomiebetrieben und im häuslichen Bereich.

#### **Bis heute erzielte Fortschritte:**

4. Der in Anhang 1 enthaltene Aktionsplan umreißt das weit reichende, von der Agency unternommene Arbeitsprogramm, das in Konsultation mit Verbrauchern, der Lebensmittelindustrie sowie weiteren ausschlaggebenden Stakeholdern durchgeführt wird. Die hauptsächlichlichen, in den **vergangenen sechs Monaten** durchgeführten Aktivitäten werden im Folgenden stichpunktartig herausgestellt:

##### *Kampagne zur Lebensmittelhygiene*

- Am 7. Mai 2002 wurde ein Workshop zum Themenbereich „Hygiene im häuslichen Bereich“ veranstaltet.
- Ab dem Wochenende des Goldenen Thron-Jubiläums von Königin Elizabeth II. (1. Juni 2002) wurde eine Kampagne zum Grillen und „sommerlichen Essen“ durchgeführt, um die Message „vollständig gar kochen“ zu vermitteln.
- Anlässlich seines Zusammentreffens am 11. Juli 2002 wurde dem Board das Ergebnis einer Bewertung der ersten Phase der Kampagne zur Lebensmittelhygiene vorgelegt (Bericht – Dokument 02/07/04);
- Die zweite Phase der Kampagne, die sich an Küchen-/ Gastronomiebetriebe richtet, wurde am 30. Oktober 2002 gestartet.

##### *Management der Lebensmittelsicherheit*

- Das Board wurde anlässlich seiner Sitzung am 11. Juli 2002 von den Arbeiten in Kenntnis gesetzt, die zur Implementierung der HACCP-Strategie durchgeführt wurden (Bericht - Dokument 02/07/02).
- Zur Unterstützung der HACCP wurden Protokolle für die Probengewinnung wie auch mikrobiologische Kriterien für das Testen von Schlachtkörpern in Fleischverarbeitungsbetrieben ausgearbeitet.
- An alle Betriebe wurden ein HACCP-Handbuch und Anleitungen zusammen mit einer interaktiven CD-Rom und Leitlinien für die mikrobiologische Untersuchung ausgehändigt. Dieser Vorgang war mit dem September 2002 abgeschlossen.
- Die Broschüre „Red Meat Safety and Clean Livestock“ (Sicherheit von (rotem) Fleisch und saubere Nutztviehhaltung) wurde im September 2002 als Bestandteil einer Sammlung von Unterrichtsmaterialien für landwirtschaftliche Fach- und Hochschulen herausgegeben.

#### *Eingrenzung der Kontamination von Lebensmitteln*

- Dem Dachverband der britischen Schweinemastbetriebe wurde finanzielle Unterstützung für eine Initiative erteilt, die als Zoonose-Aktionsplan (*Zoonosis Action Plan, ZAP*) bezeichnet wird und mit der die Salmonellen-Kontamination von Schweinen herabgesetzt werden soll. Die Salmonellen-Kontrolle anhand von an Fleischsaft durchgeführten ELISA-Assays begann im Juni 2002.
- Die Ergebnisse der initialen Übersichtsstudien, die in der Strategie der Agency für die Salmonellen-Reduktion herausgestellt worden waren und eine Übersichtsarbeit zu *Campylobacter* in der Broilerproduktion wurden mit den betroffenen Stakeholder-Gruppen diskutiert.
- Es wurden Forschungsarbeiten zu den physikalischen Methoden der Dekontamination von Geflügel nach dem Schlachten durchgeführt.

- Es wurden Forschungsarbeiten zu Methoden in Auftrag gegeben, die Reduktion der mikrobiellen Kontamination der in der Handhabung von Schlachtgeflügel genutzten Stiegen zu realisieren, und zwar anhand verbesserter, auf optimierter Wassernutzung basierender Reinigungs- und Desinfektionssysteme.
- Im September wurden Leitlinien für Landwirte fertiggestellt, wie das Risiko einer mikrobiellen Kontamination von genussfertigem Erntegut angesichts des Einsatzes von wirtschaftseigenem Dung herabsetzen kann.
- Zu den geplanten Veränderungen des gegenwärtigen Klassifikationssystems für Gewässer des Krustentierfangs in England und Wales wurde ein Konsultationsprozess in die Wege geleitet.
- Zur Ermittlung von Leitlinien für die „Best Practice“ bei der Zitzenreinigung vor dem Melken wurden Forschungsarbeiten in Auftrag gegeben.

### **Künftig geplante Aktionen**

5. Bis zum **Mai 2003** sollen laut Planung verfügbar sein/anlaufen:

#### *Kampagne zur Lebensmittelhygiene*

- Starten einer groß angelegten, an die Allgemeinbevölkerung gerichteten Kampagne zur Lebensmittelhygiene;

### *Management der Lebensmittelsicherheit*

- Vorbereitung kleinerer lizenzierter Einrichtungen für Frischfleisch und Geflügel in allen Teilen Großbritanniens/Nordirlands für die Implementierung der mikrobiellen Untersuchung und von HACCP-Vorkehrungen.
- Abhalten eines praktischen Demonstrationen gewidmeten „Tags der offenen Tür“ zur Förderung bester Verfahrenspraktiken für saubere Nutztviehhaltung und –handhabung – vom Hof bis hin zum Schlachthaus.

### *Eingrenzung der Kontamination von Lebensmitteln*

- Weiterführung der Zusammenarbeit mit dem Sektor, dem Department of Environment, Food and Rural Affairs (Defra) und der British Pig Executive zur Reduktion des Salmonellenbefalls von Schweinen anhand der Implementierung des ZAP-Programms zur Salmonellen-Monitorierung.
- Ausarbeitung einer Strategie zur Reduktion des Campylobacterbefalls von Hühnern und Herausgabe für die Konsultation.
- Durchführung einer Untersuchung von Einzelhandelsgeschäften zur Erhebung der Prävalenz von Salmonellen in Eiern.
- Herausgabe von Leitlinien für Landwirte über die Nutzung von Dung in der Landwirtschaft zur Minimierung von Risiken für die Sicherheit von Lebensmitteln bis zum Februar 2003.
- Ausarbeitung eines Konsultationspapiers über die Durchsetzung der in landwirtschaftlichen Betrieb durchgeführten Pasteurisierung von Milch in England und Wales bis Ende 2002.

### *Überwachung von Lebensmittelvergiftungen*

- Aktualisierung des Berichts über die Inzidenz von und die Trends bei durch Nahrungsmittel übertragenen Erkrankungen angesichts der vorläufigen

### **Bewertung der Durchsetzung der Strategie**

6. Bei Ankündigung der Ausgangswerte (Baseline) handelte es sich bei den für das Jahr 2000 mitgeteilten Werten zu den fünf hauptsächlich, für Lebensmittelvergiftungen verantwortlichen und in die Kontrolle einbezogenen Pathogene noch um vorläufige Laborresultate. Diese wurden jetzt abschließend festgestellt und dem Board anlässlich seiner Zusammenkunft im Mai 2001 zusammen mit den vorläufigen Zahlen für 2001 vorgelegt (Anhang zu Dokument 02/05/04). Diese Daten legen nahe, dass während dieses Zeitraums ein geringfügiger Rückgang in der Anzahl der Fälle von *Campylobacter*, *E. coli* O157 und *Clostridium perfringens* auftrat. Berichte über *Listeria* haben zugenommen, was jedoch wahrscheinlich innerhalb des normalen Schwankungsbereichs für ein relativ seltenes Pathogen angesiedelt ist. Lediglich für *Salmonella* konnte in England und Wales der in den letzten Jahren beobachtete Rückgang nicht aufrechterhalten werden und es kam zu einer Zunahme von 8 %. Die für *Salmonella* in Schottland und Nordirland erhobenen Werte fielen weiterhin ab (um circa 9-14 %). Diese Werte liegen wahrscheinlich innerhalb der Grenzen der von Jahr zu Jahr auftretenden Fluktuationen, und sie sollten zu diesem Zeitpunkt nicht als Indikatoren für einen in die eine wie auch die andere Richtung laufenden Trend interpretiert werden.

7. Obwohl Laborberichte für das Jahr 2002 immer noch eingehen, verweisen die bislang für England und Wales verfügbaren Daten darauf, dass es im Vergleich zu 2001 zu einer Herabsetzung der Anzahl von Meldungen kam. Zum Zeitpunkt der Ausarbeitung des vorliegenden Berichts waren für Schottland und Nordirland

Der Rückgang der Fälle im England und Wales belief sich in diesem Jahr (bis zur Woche 35) im Vergleich zum selben Vorjahreszeitraum und auf der Basis der Gesamtmitteilungen zu den drei hauptsächlich Pathogenen auf insgesamt 19 %, und zwar mit folgender Aufschlüsselung: *Campylobacter* um 20 %, *E. coli* O157 um 25 % und *Salmonella* um 16 %. Die Interpretation, dass ein Trend bestünde, sollte jedoch angesichts des sehr kurzen Beobachtungszeitraums nur mit Vorsicht erfolgen.

## **Schlussfolgerung**

8. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt verlaufen die zur Implementierung der Strategie
  
9. Die Gesamtzahl der Laborberichte für das Jahr 2001 war den für das Jahr 2000 erhaltenen Werten vergleichbar; die Zahlenwerte können zu diesem Zeitpunkt nicht als ein in die eine oder in die andere Richtung verlaufender Trend gewertet werden. Frühzeitige Hinweise aus den bislang für das Jahr 2002 eingegangenen Laborberichte legen jedoch nahe, dass es im Vergleich zum Vorjahreszeitraum 2001 zu einer Abnahme der Fallzahlen kam. Während dies einerseits ermutigend ist, wird das Board allerdings erneut darauf hingewiesen, dass die Zahlen immer noch vorläufig sind und potentiell ein vorübergehendes Phänomen widerspiegeln.

## **Seitens des Board zu ergreifende Maßnahmen**

10. Das Board wird gebeten:

- die Fortschritte **zur Kenntnis zu nehmen**, die bei der Implementierung der Strategie zu durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen gemacht wurden;
- die Arbeiten **zur Kenntnis zu nehmen**, die für die kommenden sechs Monate geplant wurden und
- **zur Kenntnis zu nehmen**, dass in sechs Monaten ein weiterer Fortschrittsbericht vorgelegt wird.

**IMPLEMENTIERUNG DER STRATEGIE ZU DURCH LEBENSMITTEL ÜBERTRAGENEN ERKRANKUNGEN – TABELLARISCHE ZUSAMMENFASSUNG DER ERZIELTEN FORTSCHRITTE ANHANG 1**

**AKTIONSPLAN – MANAGEMENT DER STRATEGIE**

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Erhebung der Ausgangswerte für durch Lebensmittel übertragene Erkrankungen in Großbritannien/Nordirland	Der Ausgangswert wurde anhand der Gesamtzahl der Berichte für das Jahr bis zum 31. Dezember 2000 ermittelt. Mit der Zustimmung des Board schließen die Zahlen Fälle aus, bei denen Mitteilungen zufolge die Infektion im Ausland erfolgte.	Am 23. August 2001 wurde der Ausgangswert von 65 209 Fällen mitgeteilt, gegen den während der nächsten fünf Jahre der Trend für durch Lebensmittel übertragene Erkrankungen in Großbritannien/Nordirland gemessen wird <sup>3</sup> .	Dem Board ist die Tatsache bekannt, dass die Zustimmung zu einer angemessenen Methode der Erfolgsüberwachung beim Erreichen der Zielvorgabe erteilt wurde, wonach Laborberichte (abgesehen von im Ausland erworbenen oder mit Wasser im Zusammenhang stehenden Infektionen) für die fünf hauptsächlichen, durch Lebensmittel übertragenen Bakterien herangezogen werden: –  <i>Salmonella</i> <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i> O157, <i>Clostridium perfringens</i> und <i>Listeria monocytogenes</i>	Juli/August 2001

<sup>3</sup> [http://www.foodstandards.gov.uk/press\\_releases/uk\\_press/2001/pr010823.htm](http://www.foodstandards.gov.uk/press_releases/uk_press/2001/pr010823.htm)

## AKTIONSPLAN – MANAGEMENT DER STRATEGIE (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Überwachung	Beauftragung der nationalen Überwachungszentren mit der Zusammenstellung von Laborberichten zu den hauptsächlich, durch Lebensmittel übertragenen Bakterien für das Jahr 2001.	Die für 2001 vorliegenden Laborberichte über die hauptsächlich, durch Lebensmittel übertragenen Bakterien werden aufgezeichnet.	Die vorläufigen Zahlen für 2001 wurden dem Board mit einem Bericht anlässlich des im Mai 2002 abgehaltenen Meetings vorgelegt (Anhang 2 des Dokuments 02/05/04).	Abgeschlossen
Projektmanagement	Identifikation der maßgeblichen Mitarbeiter/innen der Agency für jede Komponente des Programms	Maßgebliche Mitarbeiter/innen wurden ernannt.	Diese Mitarbeiter/innen sind dafür verantwortlich zu gewährleisten, dass ihre Kollegen/innen in Schottland, Wales und Nordirland in jeder Hinsicht an der Projektplanung und am Zusammentragen der Informationen über die Implementierung in allen Teilen Großbritanniens/Nordirlands beteiligt sind.	Abgeschlossen

## AKTIONSPLAN – MANAGEMENT DER STRATEGIE (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Kontrolle der Strategieumsetzung	Etablieren interner Systeme für das Management der Umsetzung der Strategie, einschl. des Einrichtens der Konsultationsgruppe der Stakeholder, wie im Bericht vom Mai 2001 erwähnt.	Es wurden ein Koordinator für die Strategie-Implementierung ernannt, ein Board für das Projektmanagement eingerichtet (unter Leitung von Jon Bell) und eine externe Konsultationsgruppe mit Repräsentanten der wichtigsten Stakeholder-Gruppen einberufen.	Die Konsultationsgruppe wird Feed-back über die Implementierung der Strategie bereitstellen, Kommentare zur praktischen Realisierbarkeit der vorgeschlagenen Maßnahmen abgeben und möglicherweise andere Vorgehensweisen anregen, die ebenfalls erwogen werden könnten. Mitglieder werden zudem Informationen über die Strategie an die weitere Gemeinschaft der Stakeholder weiterleiten. Die Zielsetzung besteht darin, das Engagement über alle Sektoren hinweg aufrechtzuerhalten.	Abgeschlossen
Praktische Implementierung der Strategie	Erarbeiten von Aktionsplänen für jedes Segment der Strategie und Zuweisung von Etats für die Implementierung des Projekts.	Es wurden Aktionspläne erarbeitet und für jede Komponente der Strategie die entsprechenden Milestones und Ziele aufgestellt, gegen die die Prüfung der gemachten Fortschritte erfolgt. Aktionspläne wurden in detaillierte Projektpläne umgesetzt, relativ zu denen durch		Abgeschlossen

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
		das Projektmanagement-Board die realisierten Fortschritte überwacht werden können.		

**AKTIONSPLAN – HACCP (Gefährdungsanalyse und kritische Überwachungspunkte) in der Nahrungsmittelkette**

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Entwickeln einer Strategie der HACCP-Implementierung zur Unterstützung der Herabsetzung von durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen und zum Erreichen des spezifischen HACCP-Ziels.	Ausarbeiten eines strategischen Aktionsplans zur Beratung durch das Board anlässlich seines Meetings am 14. November 2001.	Das Board verabschiedete die HACCP-Strategie anlässlich des Meetings am 14. November 2001.	Arbeiten zur Implementierung der HACCP-Strategie haben begonnen.	Abgeschlossen

## AKTIONSPLAN – GEFLÜGELFLEISCH

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Aufrechterhalten niedriger Konzentrationen und Anstreben weiterer Reduktionen von <i>Salmonella</i> bei Hühnern	Erarbeiten und Implementierung der Strategie zur Reduktion von <i>Salmonella</i> bei Hühnern <sup>4</sup>	<p>Eine FSA-Studie zeigte auf, dass in Großbritannien/Nordirland 5,8 % der im Einzelhandel angebotenen Hühner mit <i>Salmonella</i><sup>5</sup> kontaminiert sind. Dieser Wert lag bei vorherigen Untersuchungen zwischen 20 und 30 %.</p> <p>Die FSA setzt die Überwachung dieser Situation fort und ist um weitere Reduktionen bemüht. In der Strategie für die Reduktion von <i>Salmonella</i> bei Hühnern werden weitere, in Betracht zu ziehende Bereiche identifiziert. Es wurden Übersichtsarbeiten abgeschlossen, in denen die verfügbaren Informationen als Basis für weitere Maßnahmen zusammengefasst werden.</p>	<p>Die Agency anerkennt die bislang erzielten Erfolge der von der Industrie ergriffenen Maßnahmen zur Herabsetzung der Salmonellen-Konzentrationen in Geflügelfleisch. Arbeiten in diesem Bereich werden fortgesetzt, die Ausarbeitung einer Strategie für die Reduktion von <i>Campylobacter</i> besitzt jedoch Priorität.</p>	In Arbeit
Erarbeiten einer Strategie zur Herabsetzung von	Überprüfen der Optionen für die Eingrenzung von	Eine Übersicht über die zu <i>Campylobacter</i> in Broiler-Mastbetrieben verfügbaren	Die Agency wird bei der Ausarbeitung der Strategie auf die Überprüfungen des	Die Strategie wird bis März 2003 für die

<sup>4</sup> Siehe Board-Bericht FSA 01/03/02b

<sup>5</sup> FSA Pressemitteilung 16/08/01 Ref 2001/0140 mit weiteren Informationen auf der FSA-Website ([www.foodstandards.gov.uk](http://www.foodstandards.gov.uk))

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
<i>Campylobacter</i> bei Hühnern	<i>Campylobacter</i> bei Hühnern	<p>Informationen wurde abgeschlossen.</p> <p>Die ACMSF-Übersicht zu <i>Campylobacter</i> wird fortgesetzt und die Arbeitsgruppe trifft regelmäßig zusammen. Ein Abschlussbericht wird wahrscheinlich nicht vor dem Jahr 2004 verfügbar sein, die ACMSF wird jedoch Ratschläge an die Agency weiterleiten, so bald diese während des Überprüfungsprozesses verfügbar werden. Die erste Tranche dieser Ratschläge zur Eingrenzung von <i>Campylobacter</i> im Mastbetrieb wurde der Agency Ende September 2002 verfügbar gemacht.</p>	<p>gegenwärtigen Kenntnisstands und die Fachkenntnisse der „Consultative Group on <i>Campylobacter</i> and Salmonella Controls“ (CGCSC) wie auch ihrer Untergruppen und der ACMSF zurückgreifen. Die Strategie wird für die formelle Konsultation freigegeben.</p>	Konsultation bereitstehen.

## AKTIONSPLAN – GEFLÜGELFLEISCH

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Input durch externe Stakeholder	<p>Etablieren einer Konsultationsgruppe zu <i>Campylobacter</i> und <i>Salmonella</i> bei Hühnern.</p> <p>Etablieren von Untergruppen unter der Leitung der Konsultationsgruppe zu <i>Campylobacter</i> und <i>Salmonella</i> bei Hühnern.</p>	<p>Die Gruppe wurde konstituiert und traf am 19. Juli 2001 zur ihrer ersten Sitzung zusammen. Ein weiteres Treffen soll vor Ende Dezember 2002 stattfinden.</p> <p>Untergruppen zu den Themenbereichen Broiler-Produktion, Stiegenreinigung, <i>Campylobacter</i> und Wissenstransfer wurden ebenso wie das Lenkungsgremium „Poultry Research Steering Group“ eingerichtet.</p> <p>Untergruppen trafen zur Diskussion der Zwischen- (April 2002) und Abschlussberichte (Oktober 2002) aus den Übersichtsstudien zusammen.</p>		In Arbeit

## AKTIONSPLAN – GEFLÜGELFLEISCH

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Verbesserte Weiterleitung von Informationen und praktischen Ratschlägen	Etablieren einer Untergruppe zur Beratung über spezifische Fragestellungen zum Wissenstransfer.	<p>Die Untergruppe „Knowledge Transfer“ wurde eingerichtet, um den Informationsaustausch und Methoden zu diskutieren, wie die effektive Weiterleitung von Informationen, praktische Schulungen und Maßnahmen zur Weiterbildung durchgeführt werden können.</p> <p>Für die Beratung durch die Gruppenmitglieder wird ein Arbeitsplan konzipiert.</p>	Mitglieder nehmen an Meetings teil, bei denen die Berichte aus den Übersichtsstudien diskutiert werden. Hierbei wurde der Stellenwert des Wissenstransfers herausgestellt und die Agency wird mit der Gruppe mögliche Verbesserungen in diesem Bereich diskutieren.	In Arbeit

## AKTIONSPLAN – GEFLÜGELFLEISCH

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Forschungsarbeiten	<p>Inauftraggabe von Übersichtsarbeiten zu vorliegenden Informationen über <i>Campylobacter</i> in der Broiler-Mast und zu den Prioritätsbereichen, die in der Strategie zur Herabsetzung von <i>Salmonella</i> bei Hühnern herausgestellt wurden.</p> <p>Vergabe von Forschungsaufträgen wie angemessen</p>	<p>Übersichtsarbeiten über die verfügbaren Informationen wurden in den folgenden Bereichen abgeschlossen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Salmonella</i> in der Broiler-Produktion</li> <li>• <i>Campylobacter</i> in der Broiler-Produktion</li> <li>• Stiegenreinigung</li> <li>• Untersuchung von und Terminplanung für zur Schlachtung vorgesehenen Beständen</li> </ul> <p>Es wurden Forschungsarbeiten zu verbesserten Methoden des Waschens von Stiegen und zu den Effekten auf durch Nahrungsmittel übertragene Pathogene in Auftrag gegeben.</p> <p>Es wurden Arbeiten zu den physikalischen Aspekten der Geflügelverarbeitung und der Auswirkungen auf die <i>Campylobacter</i>-Kontamination in Auftrag gegeben.</p>	Die ersten Berichte aus diesen Übersichtsstudien wurden durch die Untergruppen diskutiert und werden als Grundlage für weitere Maßnahmen genutzt.	In Arbeit



## AKTIONSPLAN – OBST UND GEMÜSE

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Leitlinien für Anbaubetriebe zur Minimierung des Risikos der mikrobiellen Kontamination von genussfertigem Erntegut	Abschließende Bearbeitung von und Konsultation über die Anwendung von Dung/Flüssigmist bei genussfertigem Erntegut.	Die Konsultation über die Leitlinienentwürfe wurde abgeschlossen. Die Leitlinien wurden fertiggestellt.	Die Publikation und Verbreitung der Leitlinien wird diskutiert.	Muss noch bestätigt werden
Forschungsarbeiten	Management der Forschungs- und Entwicklungsarbeiten (R&D) zur mikrobiellen Sicherheit von Obst und Gemüse.	Gemäß Zeitplanung. Die Lenkungsgruppe „R&D“ traf am 24. Oktober 2002 zusammen.		In Arbeit

## AKTIONSPLAN – FISCH UND KRUSTEN- und SCHALENTIERE

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Programm zur Klassifikation der Gewässer für den Krusten- und Schalentierfang	Überprüfung des Programms zur Klassifikation der Gewässer für den Krusten- und Schalentierfang für England und Wales sowie Konsultation über die Vorlagen zur Revidierung des Klassifikations-schemas.	Die Konsultation zu den Vorlagen zum Klassifikationsprogramm läuft gegenwärtig. Es wird das Potential für Verbesserungen bei der Zusammenarbeit mit Stakeholder-Gruppen erwogen, die mit dem Krusten- und Schalentierfang befasst sind.  Außerdem laufen Arbeiten zur Untersuchung des elektronischen Austauschs von Untersuchungsdaten zwischen Testlabors, Kommunalbehörden (Local Authorities) und dem „Centre for the Environment, Fisheries and Aquatic Science“ (CEFAS).	Es wurden zur Diskussion der Fragestellungen Treffen durchgeführt mit Defra, der Environment Agency, CEFAS und den Local Authorities Coordinators of Regulatory Services (LACORS).	Im September 2002 wurde ein Konsultationspapier herausgegeben. Antworten stehen aus.
Forschungsarbeiten	Management der R&D zu Krusten- und Schalentieren.	In Arbeit		In Arbeit

## AKTIONSPLAN – EIER

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Durchführen einer Untersuchung zu im Einzelhandel angebotenen Eiern.	Fertigstellen des Untersuchungsplans und der hiermit zusammenhängenden Regelungen für die Durchführung der Studie und Analyse der Ergebnisse.	Verspätet. Es wurden Diskussionen mit der Branche geführt, um Bedenken über das namentliche Benennen von Eierproduzenten auszuräumen, deren Eier bei der Untersuchung als Probenmaterial dienen. Es war nicht möglich, mit den Verpackern von Eiern Einigung über die Mitteilung der Lieferquelle der Eier herzustellen. Der British Egg Industry Council (BEIC) hat sich zur Zusammenarbeit mit der Agency bei der Durchführung der Untersuchung auf der Ebene der Einzelhandelsgeschäfte bereit erklärt. Es wird ein neuer Prüfplan für die Untersuchung in Einzelhandelsgeschäften ausgearbeitet.	Vorläufige (und abschließende) Ergebnisse werden Aufschluss über den Ansatz geben, die umfassendere Nutzung von Impfungen zu propagieren, und sie werden einen Einfluss auf die Ratschläge haben, die Verbrauchern von der FSA bezüglich des Konsums von Eiern erteilt werden.	Verspätet

## AKTIONSPLAN – EIER (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Input seitens der Stakeholder	Einrichten einer Konsultationsgruppe zur Diskussion von und zum Leisten von Beiträgen zu den geplanten Publikationen und Maßnahmen zu Eiern und Eierzeugnissen.	Die initialen Arbeiten haben begonnen.  1. Zusammentreffen der Gruppe im April 2002.		
Schulungsprogramme der Branche zu Hygienebezogenen Sachlagen	Konsultationsgruppe zur Ermittlung der Schulungsanforderungen in den Branchen Eier und Eierzeugnisse und der besten Möglichkeiten der Durchführung von Trainingsprogrammen.	Die Ergebnisse der geplanten Informationssammlung zur HACCP-Implementierung in anderen Bereichen als Frischfleisch, Einzelhandel und Gastronomiebetriebe werden weitere Informationen bereitstellen.	Dies ist im Zusammenhang mit bereichsübergreifenden Schulungsinitiativen zu erwägen, die ihrerseits die Strategie zu durch Lebensmittel übertragenen Erkrankungen unterstützen.	Muss noch bestätigt werden

## AKTIONSPLAN – EIER (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Förderung der Einführung von HACCP in Betrieben, die gegenwärtig nicht durch ein Zusicherungssystem abgedeckt sind	Diskussion von Möglichkeiten der Implementierung mit der Konsultationsgruppe.	Noch nicht begonnen.	Dies ist als Bestandteil jeglicher Maßnahmen anzusehen, die aus der Strategie zur HACCP-Implementierung entspringen. Gegenwärtig liegen Anzeichen dafür vor, dass die Übernahme von HACCP branchenweit relativ gut ist. 75 % der Eierproduktion unterliegen dem „BEIC Lion Code“, der vorschreibt, dass HACCP-Systeme implementiert sein müssen. 100 % der Hersteller von Eierzeugnissen beliefern Einzelhändler und Hersteller, die den Einsatz kompletter HACCP-Systeme verlangen.	In der HACCP-Strategie festzulegen.
Durchsetzung der gegenwärtig geltenden gesetzlichen Bestimmungen	Aufforderung von DEFRA, bei der Durchsetzung von auf Eier bezogenen Hygienefragen auf dem Niveau des Einzelhandels in Erwägung zu ziehen, dem Egg Marketing Inspectorate eine		Die Arbeiten werden die aktuellen Ergebnisse berücksichtigen, die durch das Food & Veterinary Office (FVO) und das Better Quality Service Review of Egg Marketing Inspectorate (EMI) ermittelt wurden.	Niedrige Priorität.

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
	größere Rolle zukommen zu lassen.			

## AKTIONSPLAN – EIER (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Förderung der Anwendung von Impfstoffen	Die Maßnahme wird innerhalb eines Monats nach Bekanntwerden eindeutiger, sich aus der Studie ergebender Informationen über die Rolle von Impfungen festgelegt.	Noch nicht begonnen.	Der Bericht des „Advisory Committee on Microbiological Safety of Food (ACMSF)“ verweist darauf, dass bei dem in Großbritannien/Nordirland verzeichneten signifikanten Rückgang der menschlichen Salmonellosis und der mit Eiern im Zusammenhang stehenden Salmonellen-Infektionen die Junghennen-Impfung gegen <i>Salmonella enteritidis</i> die ausschlaggebende Intervention darstellt. Jede Aktivität zum weiter gefassten Einsatz von Impfstoffen sollte die Ergebnisse der Studie (Posten 1) abwarten, die Nachweise zur Unterstützung von Impfungen erbringen sollte.	Von der Zeitplanung der zu Eiern durchgeführten Studie abhängig.

## AKTIONSPLAN – EIER (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Vorsehen des Haltbarkeitsdatum auf den Eiern	In Zusammenarbeit mit den Kollegen/innen von DEFRA wird die Möglichkeit geprüft, Änderungen der relevanten EU-Gesetzgebung zu erreichen.	Abgeschlossen	Es wurde ein weiterer Versuch unternommen, eine Änderung der relevanten EU-Gesetzgebung zu erreichen. Dieser Vorstoß war erfolglos.	Abgeschlossen
Bekanntmachung und erneutes Herausstellen der Ratschläge zum Verzehr von Eiern für Verbraucher, Gastronomiebetriebe und für die Durchsetzung zuständige Körperschaften	Gewährleistung, dass die aktuellen Ratschläge in Kampagnen zur Lebensmittelhygiene enthalten sind. Gastronomiebetriebe werden aufgefordert, pasteurisierte Eier zu nutzen.	Es wird Input von Ressourcen innerhalb der FSA dazu angefordert, wie dies innerhalb des Kontextes der Kampagne zur Lebensmittelhygiene am besten realisiert werden kann.	Die aktuellen Ratschläge für Verbraucher wurden in die FSA-Website aufgenommen.  Es werden die besten Methoden diskutiert, bei Gastronomiebetrieben vorwärtsgerichtete Maßnahmen zu ergreifen.	Teilweise abgeschlossen

## AKTIONSPLAN – MILCH UND MOLKEREIPRODUKTE

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Pasteurisieren im Erzeugerbetrieb	Ausarbeitung eines Konsultationsdokuments, in dem die Rolle von DHI in Bezug auf ihre Beratungskapazität in landwirtschaftlichen Betrieben überprüft wird.	Es fanden vorläufige Zusammenkünfte mit LACORS, Dairy Hygiene Inspectorate (DHI), Dairy Industry Federation (DIF) und der National Farmers Union (NFU) statt und es wurde ein erster Entwurf ausgearbeitet.	Die Überprüfung wird sich mit der Rolle der DHI bei der praktischen Durchsetzung der Pasteurisierung im Erzeugerbetrieb befassen, da DHI und die Environmental Health Officers (EHOs) bereits eine signifikante Präsenz in Erzeugerbetrieben haben. Die Überprüfung wird auch die mit der Durchsetzung zusammenhängenden Implikationen, einschließlich Kosten, identifizieren.	Priorität: Hoch  Oktober 2002

<p>Hygienestandards der Erzeugerbetriebe</p>	<p>Ausarbeitung eines Konsultationsdokuments, in dem die Rolle des DHI relativ zu ihrer Kapazität für eine Beratungstätigkeit in Erzeugerbetrieben überprüft wird.</p>	<p>Die Arbeit an dem Konsultationsdokument wurde durch die Maul- und Klauenseuche verzögert.</p>	<p>Die Überprüfung wird die Konsequenzen einer mit neuem Schwerpunkt ausgestatteten Beratungsrolle des DHI erwägen, das bereits signifikante Präsenz in landwirtschaftlichen Betrieben besitzt. Zu überprüfen sind die Konsequenzen für die hygienische Qualität der Milch, insbesondere angesichts der Notwendigkeit der Eingrenzung des Risikos einer Fäkalienkontamination der Milch während des Melkens.</p>	<p>Priorität: Hoch  November 2002</p>
--	--	--	--	---

**AKTIONSPLAN – MILCH UND MOLKEREIPRODUKTE (Fortsetzung)**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
------------------------	------------------------	----------------------	--------------------------	---

<p>Öffentlichkeitsarbeit und Schulungsinitiativen zur Lebensmittelhygiene</p>	<p>Veröffentlichung der Auswirkungen der Tierernährung auf die Ausscheidung von Pathogenen.</p>	<p>Es wurde eine unabhängige Übersichtsarbeit zur veröffentlichten Literatur angefertigt.</p>	<p>Die unabhängige Übersichtsarbeit legte Folgendes nahe: Das Projekt zu Effekten der Tierernährung auf die Ausscheidung von Pathogenen in die Milch würde nur unwahrscheinlich die Anzahl von Pathogenen herabsetzen, ohne einen negativen Einfluss auf die Milchproduktion und die Tiergesundheit zu haben. Es wurden andere Wege für die Reduzierung der Inzidenz von Pathogenen in den Fäzes identifiziert, eine Studie zur Untersuchung dieser Optionen könnte jedoch nicht innerhalb des Zeitrahmens für die Strategie zu durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten fertiggestellt werden und wäre zudem kostenintensiv.</p>	<p>Angesichts dieser Gegebenheiten wurde durch das Project Management Board Einigkeit darüber hergestellt, dass die Agency keine weiteren Studien zu diesem Bereich durchführen sollte. Mit von dritter Seite durchgeführten Arbeiten zur Impfung von Milchkühen und zur Tierernährung mit Berücksichtigung der potentiellen Auswirkungen auf die Exkretion von Pathogenen wird sich die Agency jedoch für den Fall befassen, dass diese Arbeiten Aspekte herausstellen, die einen Beitrag zum besseren Schutz der Gesundheit der Bevölkerung leisten.</p>
---	---	---	--	--

## AKTIONSPLAN – MILCH UND MOLKEREIPRODUKTE (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Gesetzgebung	Überprüfen der Leitlinien zur Durchsetzung der Gesetzgebung zur Hygiene bei Molkereierzeugnissen, insbesondere in Hinblick auf „Eigenkontrollen“, um sicherzustellen, dass die existierenden Kontrollmechanismen effizient sind.	Die Revision der Leitlinien „Dairy Hygiene Product Regulations“ (DHPR) für die Molkereibranche ist von der Aktualisierung der Gesetzgebung abhängig.	Weitere öffentliche Konsultationen sind erforderlich.	Priorität: Mittelgradig  November 2002
Awareness-Initiative zum Management der Lebensmittelsicherheit für eine in den Erzeugerbetrieben durchgeführte Pasteurisierung.	Fortsetzung der Awareness-Initiativen zum Management der Lebensmittelsicherheit für eine in den Erzeuger- und Milchproduktbetrieben durchgeführte Pasteurisierung.	Dies wird gegenwärtig im Auftragsverhältnis von ADAS durchgeführt.  Ein Audit der von ADAS durchgeführten Arbeiten wurde durch das University of Wales Institute Cardiff (UWIC) abgeschlossen.	In der Regel wird die Kampagne durch Erzeuger in erheblichem Umfang unterstützt.  Der Bericht des UWIC wurde entgegengenommen und wird überprüft. Wo angemessen, werden Änderungen / Ergänzungen des Programms vorgenommen.	Priorität: Hoch In Arbeit  November 2002

## AKTIONSPLAN – MILCH UND MOLKEREIPRODUKTE (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Forschungsarbeiten	Vergabe von Forschungsaufträgen zur Erhebung von Leitlinien für die „Best Practice“ bei der Zitzenreinigung vor der Melken.	Projekt wurde in Auftrag gegeben.	Mit diesen Arbeiten wurde ein Team der Wolverhampton University und des Harper Adams Institute betraut (Kollaboration).	Eine Studie mit 2 Jahren Laufzeit; Beginn im Oktober 2002
HACCP – Molkereierzeugnisse	Implementierung einer Awareness-Initiative zum Management der Lebensmittelsicherheit für Hersteller von Käsespezialitäten.	Es wurde eine Initiative gestartet, mit der vor Ort Schulungskurse für die Ausarbeitung von HACCP-basierenden Plänen angeboten werden.	Die Initiative ist auf alle kleinen Käsereien ausgerichtet. In England und Wales sind EHOs und Käsehersteller beteiligt, die durch Consultants des ADAS unterstützt werden. Es wird erwartet, dass dies einen signifikanten Beitrag dazu leisten wird, die für HACCP aufgestellten Zielvorgaben zu erreichen. In Schottland wurde eine ähnliche Initiative mit EHOs, Käseherstellern und der Consultancy Charts Innovative Foods Ltd (CHARIS) gestartet, die auf die Implementierung / Überprüfung individuell zugeschnittener HACCP-Pläne abzielt.	Priorität: Hoch  Das Programm wurde am 24. Januar 2002 gestartet. In Arbeit, Abschluss für Januar 2004 vorgesehen.

**AKTIONSPLAN – (rotes) FLEISCH UND GEFLÜGELFLEISCH**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
<p>Implementierung der Entscheidung der EU-Kommission (2001/471/EG) bezüglich der Übernahme von:</p> <p>i) HACCP-Prinzipien in Frischfleisch und Geflügelfleisch handhabenden / verarbeitenden Betrieben</p> <p>ii) Standardisierte mikrobiologische Testverfahren für Frischfleisch handhabende/ verarbeitende Betriebe</p>	<p>Konsultation und Verabschiedung von Gesetzen in allen Teilen Großbritanniens/Nor dirlands bis zum 7. 6. 02.</p>	<p>Gesetzgebung für Großbetriebe seit 7. Juni 02 in Kraft.</p>		<p>Abgeschlossen</p>

**AKTIONSPLAN – (rotes) FLEISCH UND GEFLÜGELFLEISCH (Fortsetzung)**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Implementierung der Entscheidung der EU-Kommission (2001/471/EG) bezüglich der Übernahme von: i) HACCP-Prinzipien in Frischfleisch und Geflügelfleisch handhabenden / verarbeitenden Betrieben ii) Standardisierte mikrobiologische Testverfahren für Frischfleisch handhabende/ verarbeitende Betriebe	Erstellen von Leitlinien für die Branche.	Herausgabe von HACCP-Leitlinien.	Insbesondere für mittlere/kleinere Betriebe, für die HACCP neu ist, wurden Anleitungen herausgegeben und Schulungen durchgeführt, um die effiziente Implementierung zu gewährleisten.	Abgeschlossen

**AKTIONSPLAN – (rotes FLEISCH UND GEFLÜGELFLEISCH (Fortsetzung))**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
<p>Implementierung der Entscheidung der EU-Kommission (2001/471/EG) bezüglich der Übernahme von:</p> <p>i) HACCP-Prinzipien in Frischfleisch und Geflügelfleisch handhabenden / verarbeitenden Betrieben</p> <p>ii) Standardisierte mikrobiologische Testverfahren für Frischfleisch handhabende/ verarbeitende Betriebe</p>	<p>Durchführung einer Pilotstudie in bis zu 6 Einrichtungen in England, Schottland und Wales.</p>	<p>Die Pilotstudie in Einrichtungen läuft.</p> <p>Der dritte Bericht über die Pilotstudie wurde entgegengenommen und wird bearbeitet.</p>	<p>Die Pilotstudie zu Einrichtungen zielt ab auf die Gewinnung von Informationen über die auf Ressourcen ausgerichteten Implikationen der HACCP-Implementierung für kleinere Betriebe und will Verbesserungen hinsichtlich der mikrobiologischen Sicherheit von Fleisch erreichen.</p> <p>Betreiber ohne HACCP-Erfahrung, die sich bereit erklären, im Jahr 2002 Tage der offenen Tür durchzuführen, erhalten im Gegenzug hierfür kostenlose Schulung. In Schottland und Wales wird jeweils eine Einrichtung und in England werden bis zu 4 Einrichtungen hierfür zur Verfügung stehen. Alle Einrichtungen in Nordirland haben in gewissem Umfang HACCP-Systeme implementiert.</p>	<p>Die Pilotstudie in Einrichtungen läuft. Phase 1 wurde abgeschlossen.</p>

**AKTIONSPLAN – (rotes) FLEISCH UND GEFLÜGELFLEISCH (Fortsetzung)**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Implementierung der Entscheidung der EU-Kommission (2001/471/EG) bezüglich der Übernahme von: i) HACCP-Prinzipien in Frischfleisch und Geflügelfleisch handhabenden / verarbeitenden Betrieben ii) Standardisierte mikrobiologische Testverfahren für Frischfleisch handhabende/ verarbeitende Betriebe	Ausarbeitung eines FSA-Schulungshandbuchs für Anlagenbetreiber und Schulungsanbieter.	Das Schulungshandbuch wurde vor dem 7. Juni 2002 großen Fleischverarbeitungsbetrieben ausgehändigt. Kopien des Handbuchs sind während der Sommermonate an alle weiteren Betriebe verschickt worden. Als Begleitmaterial zum Handbuch wurde eine CD mit Formularvordrucken produziert, die von den Betrieben heruntergeladen werden können.	Die Stakeholder-Gruppe war an der Produktion des HACCP-Handbuchs beteiligt.	Abgeschlossen

**AKTIONSPLAN – (rotes) FLEISCH UND GEFLÜGELFLEISCH (Fortsetzung)**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Implementierung der Entscheidung der EU-Kommission (2001/471/EG) bezüglich der Übernahme von: i) HACCP-Prinzipien in Frischfleisch und Geflügelfleisch handhabenden / verarbeitenden Betrieben ii) Standardisierte mikrobiologische Testverfahren für Frischfleisch handhabende/ verarbeitende Betriebe	Ausarbeiten von Anleitungen und Schulungsmaterialien für mit der Durchsetzung beauftragte Mitarbeiter/innen.	Schulungskurse für Mitarbeiter/innen des Meat Hygiene Service (MHS) in Großbetrieben und Herausgabe von Kapitel 19 des MHS-Handbuchs zur Durchsetzung der neuen Bestimmungen.		Abgeschlossen

**AKTIONSPLAN – (rotes) FLEISCH UND GEFLÜGELFLEISCH (Fortsetzung)**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Implementierung der Entscheidung der EU-Kommission (2001/471/EG) bezüglich der Übernahme von: i) HACCP-Prinzipien in Frischfleisch und Geflügelfleisch handhabenden / verarbeitenden Betrieben ii) Standardisierte mikrobiologische Testverfahren für Frischfleisch handhabende/ verarbeitende Betriebe	Vereinbarung einer alternativen Methode der Probengewinnung mit dem British Retail Consortium (BRC) und der Fleischbranche.	Abschließen der Phasen des Forschungsprojekts zur Etablierung der Leistungskriterien für das mikrobiologische Testen von Fleisch-Schlachtkörpern und Nachweis der Gleichwertigkeit der alternativen Probengewinnungsmethode.	Erarbeiten eines Prüfplans bis zum September 2001 für die Probengewinnung und mikrobiologische Untersuchung mit der Zielsetzung, Daten zur Gleichwertigkeit destruktiver und nicht-destruktiver Verfahren zu etablieren und mikrobiologische Leistungskriterien für britische Betriebe vorzuschlagen. Datensammlung und Vorlage der ersten Ergebnisse bis März 2002.	Abgeschlossen

## AKTIONSPLAN – FLEISCHZUBEREITUNGEN UND FLEISCHERZEUGNISSE

<b>Sachlage</b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Maßnahmen für die effektivere Durchsetzung der „Meat Products Regulations“ (1994) und der „Minced Meat & Meat Preparations (Hygiene) Regulations“ (1995)	Bereitstellung von Schulungskursen für die mit der Durchsetzung beauftragten Mitarbeiter/innen der Kommunalbehörden über die Ergebnisse der FVO-Untersuchung und Beratung über Maßnahmen zur Stärkung der offiziellen Kontrollen.	Im Anschluss an einen Pilot-Kursus im September 2001 wurden fünf weitere Kurse für Durchsetzungs-Beauftragte vereinbart, die zwischen April und Dezember 2002 abgehalten wurden/werden.		In Arbeit
Steigerung der Umsetzung der 7 HACCP-Prinzipien bei Betrieben zur Herstellung von Fleischerzeugnissen, Hackfleisch und Fleischzubereitungen	Erwägen von Initiativen zur Stärkung der Umsetzung der 7 HACCP-Prinzipien in diesen Einrichtungen.	Aktionen werden in den Kontext der generellen Strategie zur HACCP-Implementierung der Agency eingebunden.		In Arbeit

## AKTIONSPLAN – FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE

<b>Sachlage</b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Maßnahmen für die effektivere Durchsetzung der „Meat Products Regulations“ (1994) und der „Minced Meat & Meat Preparations (Hygiene) Regulations“ (1995)	Überprüfen der Leitlinien zur Durchsetzung der Gesetzgebung zur Hygiene bei Betrieben zur Herstellung von Fleischerzeugnissen, Hackfleisch und Fleischzubereitungen, vor allem im Hinblick auf „Eigenkontrollen“, um sicherzustellen, dass existierende Kontrollmechanismen effizient sind.	Die Ausarbeitung revidierter Leitlinien für mit der Durchsetzung beauftragte Personen ist fast abgeschlossen. Öffentliche Konsultation erfolgt während der Sommermonate.	Diese Arbeiten sind zudem Bestandteil des Aktionsplans der Agency, im Anschluss an die im Januar 2001 abgeschlossene FVO-Initiative in diesem Bereich, Verbesserungen bei der Durchsetzung der Lebensmittelgesetze zu erzielen.	Hohe Priorität
Maßnahmen für die effektivere Durchsetzung der „Meat Products Regulations“ (1994) und der „Minced Meat & Meat Preparations	Kapitel 15 des MHS-Handbuchs wird neu verfasst, um die Ergebnisse der FVO-Initiative zu berücksichtigen.	Gegenwärtig erfolgt die Ausarbeitung revidierter Leitlinien für die Durchsetzung durch den MHS.	Die Arbeiten wurden zusammen mit dem MHS durchgeführt.	Bildet Bestandteil der Revision der Verfahrenscodes für die Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen, die vor Ende 2002 für die Konsultation

(Hygiene) Regulations“ (1995)				herausgegeben werden soll.
-------------------------------	--	--	--	----------------------------

### **AKTIONSPLAN – PRIVATHAUSHALTE/ÖFFENTLICHKEIT**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeiträumen/ Priorität</u></b>
Management	Einsetzen eines Lenkungsgremiums der Agency für den auf Privathaushalte abzielenden Bestandteil der Strategie.	Lenkungsgremium wurde eingerichtet, mit Vertretern aus Schottland, Wales und Nordirland.	Lenkungsgremium wird die Strategie in diesem Bereich vorantreiben. Das Gremium hielt drei Sitzungen ab.	In Arbeit - Meetings werden alle 3-4 Monate abgehalten
Etat	Identifizieren der erforderlichen Finanzmittel.	Es wird die Finanzierung von Schulungskursen für Fachkräfte in ausschlaggebender Stellung diskutiert.	Nach der Diskussion mit den wichtigsten Fachgruppen wird möglicherweise der Etatansatz für die Schulung erneut beraten werden müssen.	März 2004 - Überprüfung alle 3 Monate
Kommunikation	Beiträge zur Kampagne zur Lebensmittelhygiene relativ zum Bereich „Privathaushalte“.	Es wurden Materialien für Verbraucher über eine Reihe von Themen zur Lebensmittelhygiene und –sicherheit ausgearbeitet, die auf der neu gestalteten Website der Agency verfügbar sind.		In Arbeit
Kommunikation	Diskussionen mit der Nutrition Division und FSA Schottland, FSA Wales und FSA	Konsolidierung der in Ausbildungsstätten /Schulen durchgeführten Arbeiten zur Hygiene. Fortgesetzte Diskussionen mit		In Arbeit

	Nordirland zur Identifizierung sich überschneidender oder einander ergänzender Arbeitsbereiche.	dem „Department of Education & Skills“ (DfES) zur Ermittlung der besten Methoden für die Vermittlung der Messages zur Lebensmittelhygiene an Lehrer und Schüler.		
--	---	--	--	--

## AKTIONSPLAN – PRIVATHAUSHALTE/ÖFFENTLICHKEIT (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Kommunikation	Identifizieren der wichtigsten Fachgruppen, die als Vermittler der Messages zur Lebensmittelhygiene fungieren sollen, ebenso wie geeigneter Mechanismen für die Vermittlung.	Es wurden mehrere Organisationen ermittelt – Allgemeinärzte und „Health Visitors“, Gemeindefürsorgern und –hebammen, Gruppen der Kommunalbehörden und Apotheker.	Aufnahme des Dialogs mit Schlüsselgruppen, Erstellen einer Datenbank mit Kontaktinformationen, Organisieren von Schulungs-Workshops, Roadshows, Informationsmaterialien und Mechanismen zur Erhebung/ Bewertung der Vermittlungsleistung.	In Arbeit
Kommunikation	Identifizieren gefährdeter Gruppen und geeigneter Kommunikationsmethoden für diese Bereiche (entweder durch Ergänzen vorhandener Methoden oder durch Ermitteln zusätzlicher Verfahren).	Während eines Workshops im Mai 2002 diskutiert. Es wird ein Aktionsplan ausgearbeitet, der die während des Workshops angesprochenen Kommunikationsmöglichkeiten einbezieht und vorantreibt.		November 2002
Schulische Bildung	Heraufsetzen des Stellenwerts von Lebensmittelhygiene im	Der landesweite Lehrplan wurde im Jahr 2000 für England, Schottland und Wales überarbeitet und die nächste	Chancen für inhaltliche Beteiligung an Revisionen des Lehrplans in Nordirland.	In Arbeit

	nationalen Lehrplan (National Curriculum).	Revision soll erst 2005 erfolgen. Diese Angelegenheit wird weiterhin mit dem DfES diskutiert.		
--	--	---	--	--

## AKTIONSPLAN – PRIVATHAUSHALTE/ÖFFENTLICHKEIT (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Schulische Bildung	Aufbau einer „Hygiene-Initiative“ mit Schwerpunkt auf Kindern und mit Herstellen einer Verbindung zu DfES-Aktivitäten und außerschulischen Aktivitäten.	Aufbauend auf den gegenwärtigen Gegebenheiten in Partnerschaft mit anderen Bereichen (z. B. Ernährung) und DfES.  Kontaktaufnahme mit Gruppen/ Organisationen und Erkunden der Möglichkeiten für das Vermitteln der Messages zur Hygiene.	Vergabe von Arbeiten für die Herstellung der Verknüpfung zwischen bereits laufenden Initiativen und zur Identifizierung von Lücken und Überschneidungen.	Dezember 2002  Dezember 2002
Schulische Bildung	Wirksamkeit der Materialien für Schulen, herausgegeben von der „Health Education Authority“ (HEA).	Untersuchung der Möglichkeiten, auf dieser Initiative weiter aufzubauen. Vorhandene Informationen werden über die Website der Agency und anhand von Artikeln / Anzeigen weitergeleitet, die spezifisch auf Lehrer abzielen.	Auch für Magazine, die sich an Lehrer und Eltern richten, werden Artikel herausgegeben, die den „H Squad“ und „Aliens in our Food“ (auf der Website der Agency „angesiedelt“) stärker ins Bewusstsein rücken sollen.	September 2002
Überwachung	Identifizieren von Prioritäten für die Erhebungen zur Mikrobiologie/ Lebensmittelzubereitung in Privathaushalten.	Prioritätsbereiche wurden anlässlich des Workshops zu Forschungsarbeiten kenntlich gemacht.		Abgeschlossen

## AKTIONSPLAN – PRIVATHAUSHALTE/ÖFFENTLICHKEIT (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Forschungsarbeiten	Überprüfung der durch FSA und andere Organisationen finanzierten mikrobiologischen Forschung im Privatsektor.	Eine Liste der von FSA, Department of Health und Defra durchgeführten Projekte wurde zusammengestellt und bei dem Workshop zu Privathaushalten vorgelegt.		Abgeschlossen
Forschungsarbeiten	Abhalten eines Workshops zu FSA-Forschungsarbeiten, zur Identifizierung weiterer Messages zur Hygiene und weiterer Forschungsprioritäten.	Meeting fand am 7. Mai 2002 statt.	Bestand laut Programm aus einer Mischung aus Präsentationen und auf Schlüsselbereiche fokussierten Gruppendiskussionen.	Abgeschlossen
Forschung/ Kommunikation	Weitere Überlegungen zum Bereich der Küchengeräte im Kontext der Lebensmittelhygiene.	Dieser Bereich wird auf der Grundlage der wichtigsten Hygiene-Messages der Agency und der Ergebnisse des Workshops zu Forschungsarbeiten bewertet werden.	Es wird erforderlich sein, das Potenzial für eine „Austauschbeziehung“ zwischen Hygiene und Gerätesicherheit in Erwägung zu ziehen. Identifizieren der Hersteller von „kritischen Geräten“ im Hinblick auf die Lebensmittelhygiene. Bewertung der Vor-/Nachteile antimikrobieller Werkstoffe / Oberflächen bei der	Dezember 2002

			„Verbesserung“ der Sicherheit / Hygiene von Lebensmitteln.	
--	--	--	---	--

## AKTIONSPLAN – ÖFFENTLICHKEITSARBEIT, SCHULUNG UND WISSENSVERMITTLUNG

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Öffentlichkeitsarbeit und Schulungsinitiativen zur Lebensmittelhygiene	Ausstellungen/ Messen	<p>Vorführung einer Parodie der TV-Kochsendung „Ready, Steady, Cook“ unter dem Titel „Wer hat eine Hand im Spiel?“ bei einer Reihe von Fachmessen, einschließlich der „Pub and Bar and Restaurant Show“ in London im Jahr 2001.</p> <p>Messestand beim schottischen „Foodfest“ im Scottish Exhibition and Conference Centre (SECC) in Glasgow und Präsentation des interaktiven Displays „Hidden Hygiene Campaign“ und Roadshows unter dem Motto „Erfolgsrezept“ in Orkney und Aberdeen.</p> <p>Zweites Jahr der Vorführung von „Bad Food Live!“, einer Fernsehkoch-Komödie anlässlich der „BBC Good Food Show“ im National Exhibition Centre in Birmingham im Jahr 2001.</p>	<p>Die Shows waren bei größeren Gastronomiebetrieben eine erfolgreiche Einführung für die Themenbereiche der Kampagne zur Lebensmittelhygiene.</p> <p>Die Show zog mehr Besucher an als im Jahr 2000 (durchschnittlich 100 Zuschauer pro Show). 2001 wurde die Show durch einen weiteren Darsteller ergänzt. Die gesamte Auslegung der Show ist bei der Öffentlichkeit enorm populär, und es wird in Erwägung gezogen, für Schulen eine Videoaufzeichnung</p>	Abgeschlossen

			bereitzustellen (angesichts der bestehenden Nachfrage).	
--	--	--	---	--



Kampagne zur Lebensmittelhygiene	Aufbau von Kontakten zur Industrie	<p>Es wurde ein Meeting zum Brainstorming abgehalten und es wurden weitere Zusammenkünfte zur Informationsvermittlung angeregt.</p> <p>Zwei Informationsveranstaltungen wurden vor Beginn der Kampagne im Februar 2002 abgehalten, an denen der Chairman und sein Stellvertreter teilnahmen.</p> <p>Im August 2002 fand ein Stakeholder-Meeting statt, bei dem die zweite Phase der Kampagne diskutiert wurde.</p>	<p>Ein Bereich für die weitere Entwicklung, der erhebliche Priorität besitzt.</p> <p>Generell erhielt die Kampagne weit reichende Unterstützung und die Veranstaltungen repräsentieren einen guten Start für künftige Partnerschaften.</p>	In Arbeit
----------------------------------	------------------------------------	--	--	-----------

**AKTIONSPLAN – ÖFFENTLICHKEITSARBEIT, SCHULUNG UND WISSENSVERMITTLUNG (Fortsetzung)**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Kampagne zur Lebensmittelhygiene	Aufbau von Kontakten mit den wichtigsten Ausbildungsorganisationen im Bereich der Gastronomie.	<p>Es wurde ein Meeting zum Brainstorming abgehalten und es wurden weitere Zusammenkünfte zur Informationsvermittlung angeregt.</p> <p>Zwei Informationsveranstaltungen wurden vor Beginn der Kampagne im Februar 2002 abgehalten, an denen der Chairman und sein Stellvertreter teilnahmen.</p> <p>Im August 2002 fand ein Stakeholder-Meeting statt, bei dem die zweite Phase der Kampagne diskutiert wurde.</p>	<p>In allen schriftlichen Materialien wird dazu aufgefordert, das Schulungsangebot wahrzunehmen.</p> <p>Generell erhielt die Kampagne weit reichende Unterstützung, und die Veranstaltungen repräsentieren einen guten Start für künftige Partnerschaften.</p>	In Arbeit

Kampagne zur Lebensmittelhygiene	Ausarbeitung von Materialien für die Kampagne - Phase 1	Alle Aktivitäten für die Werbungstätigkeit usw. und das rund um die Uhr besetzte Infotelefon wurden ab 11. Februar eingesetzt.	<p>Alle Werbematerialien für Fernsehen, Radio, Printmedien und Poster waren erarbeitet, überprüft und fertiggestellt worden.</p> <p>Die Kampagne schließt ausgeprägte Elemente mit ein, die sich an ethnische Minderheiten richten. Die Zusammenarbeit mit Spezialisten in den Bereichen kulturelle Vielfalt und ethnische Minoritäten wird weiter fortgesetzt.</p>	Abgeschlossen
----------------------------------	---	--	---	---------------

**AKTIONSPLAN – ÖFFENTLICHKEITSARBEIT, SCHULUNG UND WISSENSVERMITTLUNG (Fortsetzung)**

<b><u>Sachlage</u></b>	<b><u>Maßnahme</u></b>	<b><u>Status</u></b>	<b><u>Kommentare</u></b>	<b><u>Zeitraumen/ Priorität</u></b>
Kampagne zur Lebensmittelhygiene	Konzipierung der Helpline für die Kampagne - Phase 1	Die rund um die Uhr erreichbare Helpline wurde mit Beginn der Woche 11. Februar 2002 freigeschaltet.	Spezielle Helpline, erreichbar über Telefon, Textfon, Fax und E-Mail, die in allen Materialien für die Öffentlichkeitsarbeit und in allen Anzeigen usw. angeführt wurde.	Abgeschlossen
Kampagne zur Lebensmittelhygiene	Ausarbeitung von „Pilot“-Materialien für die Kampagne - Phase 1	Abhalten einer Reihe von Fokusgruppen mit Managern, Eignern/Besitzern und Mitarbeitern von Gastronomiebetrieben (kleine wie auch große Betriebe), EHOs und Verbrauchern.	Ausgeprägte, sich an ethnische Minderheiten richtende Elemente mit speziellen Gruppenveranstaltungen in Bengali, Chinesisch und Türkisch boten die Gewähr dafür, dass die unterbreiteten Vorschläge für alle involvierten Gruppierungen relevant sind.	Abgeschlossen
Öffentlichkeitsarbeit und Schulungsinitiativen zur Lebensmittelhygiene	Ausarbeitung der Website.	Es wurden Materialien für Verbraucher über eine Reihe von Themen zur Lebensmittelhygiene und –sicherheit ausgearbeitet, die auf der neu gestalteten Website der Agency verfügbar sind.	Der für die Kampagne reservierte Abschnitt der neuen FSA-Website stellt umfassende Informationen und herunterladbare Materialien (in verschiedenen Sprachen) bereit.	Abgeschlossen

## AKTIONSPLAN – ÖFFENTLICHKEITSARBEIT, SCHULUNG UND WISSENSVERMITTLUNG (Fortsetzung)

<u>Sachlage</u>	<u>Maßnahme</u>	<u>Status</u>	<u>Kommentare</u>	<u>Zeitraumen/ Priorität</u>
Kampagne zur Lebensmittelhygiene	Publicity-Arbeit vor Starten der Phase 1 der Kampagne	<p>Lock-Mailings an Gastronomiebetriebe (Nutzung der eigenen Mailinglisten der EHOs) zielten darauf ab, das Interesse zu wecken und informierten über die Kampagne ebenso wie über die Verfügbarkeit nützlicher Info-Packs in verschiedenen Sprachen (als Ausdruck und auf der Website), die über die Helpline anfordert werden konnten (siehe unten).</p> <p>Zur gleichen Zeit gingen vollständige Sets dieser Materialien an alle EHOs zusammen mit Angaben über Nachbestellungen.</p>	<p>Provokativer postalischer Versand von „Brechbeuteln“ erwies sich bei den Medien als enormer Erfolg. Der Postversand in allen Teilen Großbritanniens/Nordirlands begann ab dem 28. Januar 2002.</p> <p>Info-Packs mit Poster und Sticker wurden ab dem 11. Februar 2002 an Betriebe versandt, deren Informationen in der Datenbank über Gastronomiebetriebe abgespeichert sind.</p>	Abgeschlossen
Erhebung zur Einstellung der Verbraucher	Erteilung des Auftrags zur Durchführung einer Erhebung zur Einstellung der Verbraucher.	Der Bericht über die Erhebung zur Einstellung der Verbraucher wurde am 11. Februar 2002 veröffentlicht.	Die Ergebnisse der Erhebung wurden für den Start der Kampagne zur Lebensmittelhygiene genutzt.	Abgeschlossen

Erhebungen	Eingehendere Untersuchung der Bedenken, die in der ersten Erhebung zur Einstellung der Verbraucher über durch Lebensmittel übertragene Erkrankungen und zu fertig gekochten Mahlzeiten zum Mitnehmen (Take-aways) genannt worden waren.	Es wurde eine Erhebung zu den mikrobiologischen Standards bei Take-aways in Auftrag gegeben und die Ergebnisse wurden veröffentlicht.		Abgeschlossen
------------	---	---	--	---------------