



Bundesamt
für Gesundheit

Office fédéral
de la santé publique

Ufficio federale
della sanità pubblica

Uffizi federal
da sanadad publica

Direktionsbereich Verbraucherschutz

An

- die kantonalen Laboratorien der Schweiz
- die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- die interessierten Kreise

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen

Telefon direkt +41 (31) 323 31 04

Fax direkt +41 (31) 322 95 74

E-Mail roland.charrière@bag.admin.ch

Bern, 26. Januar 2006

Weisung Nr. 7:

zur Umsetzung der Artikel 12 und 13 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Melde- und Bewilligungspflicht)

Hintergrund

Mit der Übernahme des EG-Hygienerichts wird im schweizerischen Recht eine generelle Meldepflicht für Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen sowie eine Bewilligungspflicht für Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, eingeführt. Diesbezüglich stellt sich die Frage, wie die neuen Bestimmungen auszulegen sind. Im Zusammenhang mit dem angestrebten Äquivalenzabkommen mit der EG (und dem Abbau der Grenzkontrollen im Warenverkehr) ist es wichtig, dass die neuen Bestimmungen in Übereinstimmung mit dem EG-Recht umgesetzt werden.

Die Melde- bzw. Bewilligungspflicht für den Bereich Schlachtung wird durch das Bundesamt für Veterinärwesen anhand technischer Weisungen erläutert und ist deshalb in diesem Dokument nicht weiter erwähnt.

Gesetzliche Grundlage

Gesetzliche Grundlagen für die Melde- und Bewilligungspflicht sind Artikel 17a des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0), Artikel 12 und 13 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02), sowie die Artikel 57-61 der Vollzugsverordnung (SR 817.025.21). Betriebsbewilligungen nach Artikel 17a LMG sind gebührenfrei und somit für die zu bewilligenden Betriebe mit keinen Kosten verbunden.

Telefon: +41 (31) 323 31 04
Fax: +41 (31) 322 95 74
Internet: www.bag.admin.ch

Postadresse: 3003 Bern
Büro: Schwarzenburgstrasse 165, CH-3097 Liebefeld

Artikel 12 LGV: Meldepflicht

Die Meldepflicht dient dem Zweck, dass die kantonale Vollzugsbehörde von allen Betrieben, die mit Lebensmitteln umgehen, Kenntnis hat. Alle Lebensmittelbetriebe, die nicht unter die unten beschriebenen Ausnahmen fallen, müssen bei der kantonalen Lebensmittelkontrollbehörde gemeldet sein.

Gesetzestext	Interpretation
<p>1 Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Grundsätzlich unterstehen alle Betriebe, welche in Absatz 1 genannte Tätigkeiten ausüben, der Meldepflicht nach Artikel 12 LGV. ➤ Für Betriebe, die nur Primärproduktion betreiben, gelten die Bestimmungen der Verordnung über die Primärproduktion (SR 916.020). Gibt ein solcher Betrieb zusätzlich oder ausschliesslich verarbeitete Primärprodukte wie Brot und Konfitüre ab, untersteht er immer der Meldepflicht, die im Rahmen der Bestimmungen von Art. 3 VPrP sicherzustellen ist. ➤ Bei Abgaben innerhalb der Armee reicht die jährlich erfolgende Gesamtmeldung aus. Es braucht nicht in jedem Einzelfall eine zusätzliche Meldung. ➤ Marktfahrer, Hausierer und Aufsteller von öffentlich zugänglichen Getränke- und Lebensmittelautomaten melden sich in ihrem Wohnortkanton. Die kantonalen Vollzugsbehörden informieren sich gegenseitig nach Bedarf.
<p>2 Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.</p>	<p>keine Interpretation notwendig</p>
<p>3 Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb sowie die Betriebsschliessung.</p>	<p>Jede wichtige Veränderung im Betrieb ist mit dem Meldeformular zu melden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Änderung der Tätigkeit, die einen Einfluss auf die Risikoeinstufung hat ➤ Änderung der Adresse. ➤ Änderung der verantwortlichen Person

Artikel 13 LGV: Bewilligungspflicht für Betriebe

Gesetzestext	Interpretation
<p>1 Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.</p>	<p>Betriebe, welche nur Lebensmittel pflanzlicher Herkunft handhaben, bedürfen nie einer Bewilligung. Grundsätzlich fallen jedoch alle Betriebe, die folgende Lebensmittel tierischer Herkunft handhaben, sowie umpacken oder gekühlt bzw. tiefgekühlt lagern (inkl. Fleischhandel), unter die Bewilligungspflicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse von Tierarten gemäss Artikel 2 Buchstaben a-e der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108) ➤ Lebende Muscheln ➤ Fischereierzeugnisse ➤ Milch und Milchprodukte ➤ Eier und Eiprodukte ➤ Froschschenkel und Schnecken ➤ Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben ➤ Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme ➤ Gelatine und Kollagen
<p>2 Keine Bewilligung benötigen: a. Betriebe, die nur im Bereich der Primärproduktion tätig sind;</p>	<p>Fischzuchten, Berufsfischer und Jäger (ohne Verarbeitung wie bspw. Räuchern oder Beizen), Eierproduzenten (ohne Verarbeitung und Abpacken)</p>
<p>b. Betriebe, die nur Transporttätigkeiten ausüben;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Spediteure ➤ Transportunternehmen <p>Die Lebensmittel tierischer Herkunft werden ohne Veränderungen von einem Betrieb zum nächsten transportiert, dabei müssen die geltenden Temperaturvorschriften eingehalten werden! Ebenfalls unter diese Ausnahme fallen die Verteilzentren von Grossverteilern, sofern das Lebensmittel tierischer Herkunft unverändert bleibt und es sich nicht um ein Kühl- oder Gefrierlager handelt.</p>
<p>c. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern oder abgeben, für die keine Temperaturregelung besteht;</p>	<p>Die Tätigkeit muss sich ausschliesslich auf die Lagerung oder Abgabe beschränken. Darunter können folgende Lebensmittel tierischer Herkunft fallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eier ➤ Fleischerzeugnisse gemäss Artikel 31 Absatz 6 der Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024.1) ➤ Zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisierte Fischereierzeugnisse, Ei- und Milchprodukte ➤ Lebende Weich- und Krustentiere
<p>d. Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur in geringen Mengen herstellen, verarbeiten, behandeln oder lagern und direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;</p>	<p>Unter diese Ausnahmeregelung fallen die folgenden Betriebe nur, wenn sie die Lebensmittel tierischer Herkunft ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Metzgereien (ohne Schlachthanlage), die max. 150'000 kg/Jahr geniessbare Tierkörperenteile verarbeiten

Gesetzestext	Interpretation
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Milchverarbeitende Betriebe, die max. 100'000 kg Milch/Jahr verarbeiten ➤ Berufsfischer und Fischzüchter, die max. 100'000 kg Fische/Jahr verarbeiten ➤ Marktfahrer ➤ Verkauf ab Hof inkl. Hofverarbeitung von Fleisch und Milch ➤ Restaurants ➤ Grossküchen ➤ Betriebskantinen ➤ Caterer
<p>e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur in beschränktem, lokalem Umfang an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben;</p>	<p>Die Ausnahme gilt für Einzelhandelsbetriebe, welche Lebensmittel tierischer Herkunft nur in der Region an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Metzgerei (ohne Schlachthanlage), Käserei inkl. Alpkäserei oder Molkerei, etc., welche auch ein Restaurant oder einen Laden beliefert. ➤ Jäger, Berufsfischer oder Fischzüchter, welcher an Metzgerei oder Restaurant liefert.
<p>f. Läden, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dorfladen ➤ Filialen von Grossverteilern
<p>g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, die sowohl Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als auch Fleischerzeugnisse, Gelatine, Kollagen, bearbeitete Mägen, bearbeitete Blasen, bearbeitete Därme, Grieben, ausgelassene tierische Fette, verarbeitete Fischereierzeugnisse, Milchprodukte oder Eiprodukte enthalten; oder</p>	<p>Sämtliche Betriebe, welche ausschliesslich so genannte Mischprodukte herstellen, verarbeiten etc. wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ mit Fleischerzeugnissen oder Fischereierzeugnissen gefüllte Pastaprodukte ➤ Eierteigwaren ➤ Patisserie mit Milchprodukten ➤ Sandwiches, belegte Brötchen, Pizze ➤ vorverpackte Fertigmahlzeiten <p>Bewilligungspflichtig sind jedoch Betriebe, welche Mischprodukte mit unverarbeiteten Lebensmitteln tierischer Herkunft produzieren, das heisst Mischprodukte mit Rohei, Rohmilch oder rohem Fleisch / Fisch.</p>
<p>h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Imkerei herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben.</p>	keine Interpretation notwendig
<p>3 Bevor die zuständige kantonale Vollzugsbehörde eine Bewilligung erteilt, führt sie eine Inspektion an Ort und Stelle durch.</p>	Die Inspektion erfolgt gemäss Artikel 57 ff der Vollzugsverordnung und Artikel 80 LGV.
<p>4 Sie erteilt die Bewilligung, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind.</p>	keine Interpretation notwendig
<p>5 Der bewilligte Betrieb erhält eine Bewilligungsnummer. Diese ist Bestandteil des Identitätskennzeichens.</p>	keine Interpretation notwendig

Gesetzestext	Interpretation
6 Stellt die Kontrollbehörde im Rahmen der amtlichen Kontrollen ernsthafte Mängel fest, so kann sie die Bewilligung sistieren oder entziehen.	keine Interpretation notwendig
7 Werden in einem bewilligten Betrieb Umbauten vorgenommen, die sich auf die Lebensmittelhygiene auswirken könnten, so ist dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.	keine Interpretation notwendig

Wir bitten Sie um Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüßen
Direktionsbereich Verbraucherschutz
Der Leiter



Roland Charrière

Kopie: Bundesamt für Landwirtschaft
Bundesamt für Veterinärwesen