



CH-3003 Bern, BAG

- An die kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Referenz/Aktenzeichen: 410.0003-2/587275/

Ihr Zeichen:

Unser Zeichen: RCH / AKM / FRI

Liebefeld, 12. Dezember 2011

Weisung Nr. 7: Zur Umsetzung der Artikel 12 und 13 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Melde- und Bewilligungspflicht)

Stand: 12.12.2011 (ersetzt die Version vom 08.10.2010)

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.

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

Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgehen, sind grundsätzlich bewilligungspflichtig. Mit der Betriebsbewilligung ist die Möglichkeit verbunden, Lebensmittel tierischer Herkunft zu exportieren, unabhängig davon ob von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht wird oder nicht. Lebensmittel tierischer Herkunft aus nicht bewilligten Betrieben dürfen dagegen nur auf dem nationalen Markt abgegeben werden. Um zu verhindern, dass Ware aus nicht bewilligten Betrieben in den Export gelangt, gilt: Betriebe, die nach Art. 13 LGV bewilligt sind, dürfen nur Lebensmittel tierischer Herkunft aus Betrieben beziehen, die ebenfalls in Anwendung von Art. 13 LGV bewilligt sind. Lebensmittel tierischer Herkunft aus bewilligten Betrieben müssen mit einem Identitätskennzeichen versehen sein.¹ Von dieser Regelung sind Betriebe der Primärproduktion (1. Stufe) ausgeschlossen.

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.</p> <p>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:</p> <p>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.</p>
<p>c. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern, für die keine Temperaturregelung besteht;</p>	<p>Die Tätigkeit muss sich ausschliesslich auf die Lagerung 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

¹ Änderung vom 12. Dezember 2011



<p>d. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;</p>	<p>Einzelhandelsbetriebe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b LGV, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben, wie:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Dorfläden➤ Filialen von Grossverteilern➤ Verkauf ab Hof inkl. Hofverarbeitung von Fleisch und Milch➤ Restaurants➤ Grossküchen➤ Betriebskantinen➤ Caterer➤ Metzgereien (ohne Schlachthanlage)➤ Milchverarbeitende Betriebe➤ Berufsfischer und Fischzüchter➤ Marktfahrer ➤ Eierproduzenten, die betriebseigene Eier abpacken, sortieren und stempeln¹
<p>e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Lebensmittelbetriebe abgeben, wobei sich die Tätigkeit auf die Lagerung oder den Transport beschränkt;</p>	<p>Verteilzentren von Grossverteilern, einschliesslich der dazu gehörenden Kühl- oder Gefrierlager, fallen ebenfalls unter diese Ausnahme, sofern die Lebensmittel tierischer Herkunft unverändert bleiben.</p> <p>Die geltenden Temperaturvorschriften müssen eingehalten werden.</p>
<p>f. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, wobei es sich um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt;</p>	<p>Die Ausnahme gilt für Einzelhandelsbetriebe, welche Lebensmittel tierischer Herkunft im gesamten Inland an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben.</p> <p>Man geht von einer nebensächlichen Tätigkeit von beschränktem Umfang aus, wenn die Gesamtproduktion des Betriebes folgende Mengen nicht überschreitet:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Metzgereien (ohne Schlachthanlage), die max. 150'000 kg/Jahr geniessbare Tierkörperenteile verarbeiten➤ Milchverarbeitende Betriebe, die max. 100'000 kg Milch/Jahr verarbeiten➤ Berufsfischer und Fischzüchter, die max. 100'000 kg Fische/Jahr verarbeiten ➤ Eierproduzenten nach Bst. d mit weniger als 1000 Legehennen¹
<p>g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behan-</p>	<p>Sämtliche Betriebe, welche ausschliesslich so genannte Mischprodukte herstellen, verarbeiten etc. wie:</p>

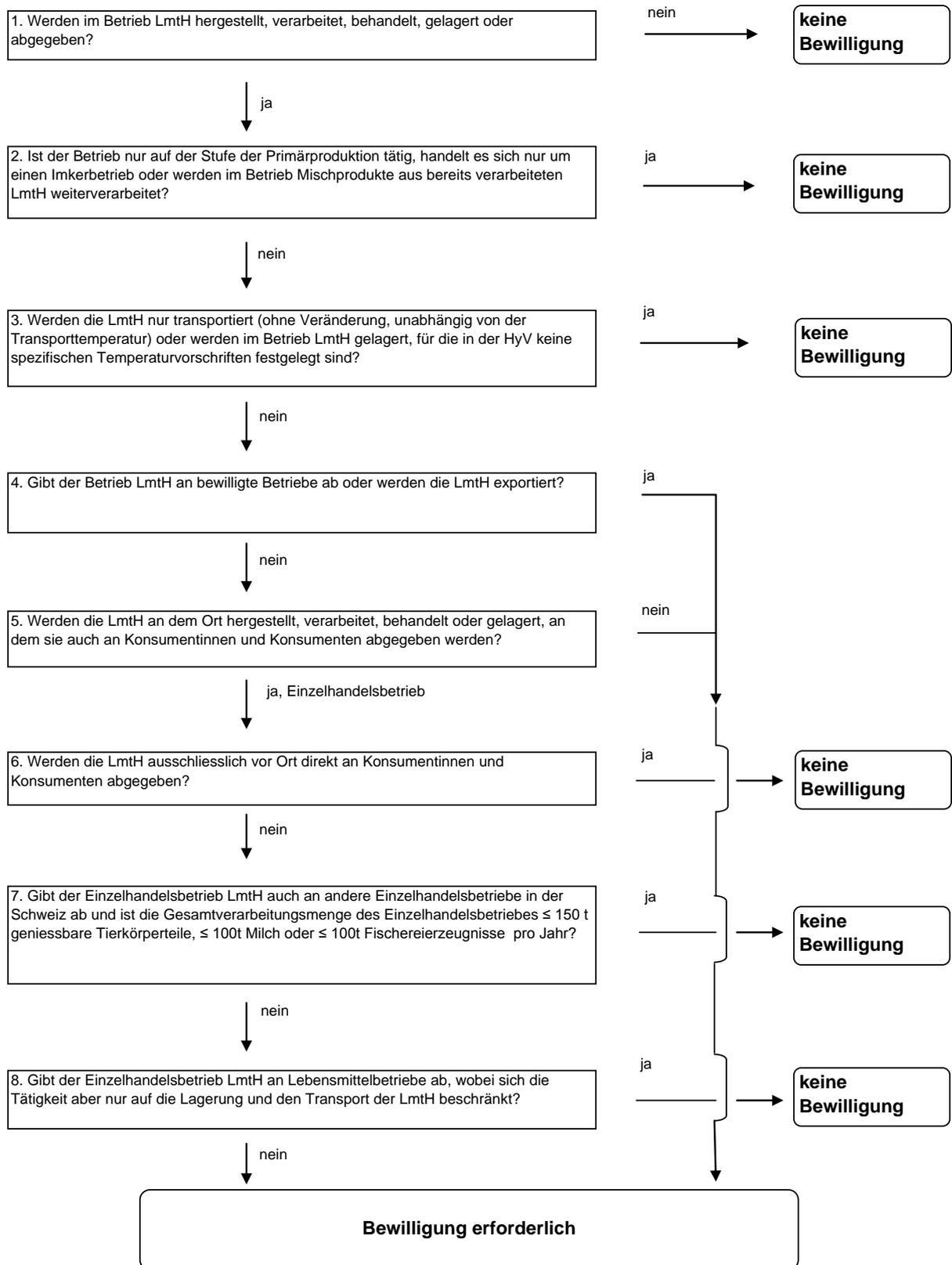
¹ Änderung vom 12. Dezember 2011

<p>deln, 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>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ mit Fleischerzeugnissen oder Fischereierzeugnissen gefüllte Pastaproducte ➤ Eierteigwaren ➤ Patisserie mit Milchprodukten ➤ Sandwiches, belegte Brötchen, Pizzen ➤ 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>	<p>Keine Interpretation notwendig.</p>
<p>3 Bevor die zuständige kantonale Vollzugsbehörde eine Bewilligung erteilt, führt sie eine Inspektion an Ort und Stelle durch.</p>	<p>Die Inspektion erfolgt gemäss Artikel 57 ff der Vollzugsverordnung und Artikel 80 LGV.</p>
<p>4 Sie erteilt die Bewilligung, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind.</p>	<p>Keine Interpretation notwendig.</p>
<p>5 Der bewilligte Betrieb erhält eine Bewilligungsnummer. Diese ist Bestandteil des Identitätskennzeichens.</p>	<p>Keine Interpretation notwendig.</p>
<p>6 Stellt die Kontrollbehörde im Rahmen der amtlichen Kontrollen ernsthafte Mängel fest, so kann sie die Bewilligung sistieren oder entziehen.</p>	<p>Entzug oder Sistieren einer Bewilligung nach Artikel 13 Abs. 6 LGV. Werden in einem bewilligten Betrieb ernsthafte Mängel festgestellt oder verstösst der Betrieb wiederholt gegen Auflagen der zuständigen Kontrollbehörde, so ist die Bewilligung in Form einer einsprachefähigen Verfügung zu entziehen, wenn dies zur Abwehr gesundheitsschädlicher Folgen für die Konsumentinnen und Konsumenten oder zum Schutz vor zum Verzehr ungeeigneten Lebensmitteln erforderlich ist.</p> <p>Unter den oben genannten Bedingungen kann die Bewilligung auch lediglich sistiert werden in Form einer einsprachefähigen Verfügung unter Setzung einer angemessenen Frist. Voraussetzung ist, dass der Lebensmittelunternehmer gewährleisten kann, dass er die Mängel innerhalb der gesetzten Frist behebt.</p> <p>In beiden Fällen darf der Betrieb keine Lebensmittel mehr in Verkehr bringen. Wird jedoch die Bewilligung nur für einzelne Aktivitäten sistiert, bzw. entzogen, bezieht sich das Verbot nur auf diese Aktivitäten.</p> <p>Es ist der Grundsatz der Verhältnismässigkeit zu beachten.</p> <p>Beim Entzug einer Bewilligung wird auch die Bewilligungsnummer entzogen und der Betrieb wird von der offiziellen Liste der bewilligten Betriebe gestrichen, es sei denn im Betrieb sind weitere Aktivitäten bewilligt, für die die Bewilligung nicht entzogen wurde. Für diese Aktivitäten bleibt die Bewilligungsnummer erhalten. Die anderen Aktivitäten werden von der</p>

	<p>offiziellen Liste gestrichen. Beim Sistieren einer Bewilligung ruht die Bewilligungsnummer und der Betrieb wird von der offiziellen Liste der bewilligten Betriebe gestrichen bis der Betrieb seine Tätigkeit nach schriftlichem Entscheid der zuständigen Kontrollbehörde wieder aufnehmen darf. Falls die Bewilligung nur für einzelne Aktivitäten sistiert wird, bleibt die Bewilligungsnummer für die nicht betroffenen Aktivitäten bestehen. Sistierte Aktivitäten werden vorübergehend von der offiziellen Liste gestrichen.</p>
<p>⁷ Werden in einem bewilligten Betrieb Umbauten vorgenommen, die sich auf die Lebensmittelhygiene auswirken könnten, so ist dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.</p>	<p>Keine Interpretation notwendig.</p>

Mit Hilfe des folgenden Entscheidungsbaumes kann geprüft werden, ob der Betrieb eine Bewilligung benötigt oder nicht.

Entscheidungsbaum: Ist eine Bewilligung erforderlich?



Wir bitten Sie um Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüßen

Leiter Direktionsbereich Verbraucherschutz

Dr. Roland Charrière
Stellvertretender Direktor