



Schweiz / Suisse / Svizzera / Switzerland

Bescheinigung für die Ausfuhr von Lebensmitteln

Teil I⁽¹⁾: Angaben zur Sendung	I.1. Absender Name: Adresse		I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung*:		
			I.3. a. Zuständige oberste Behörde: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)		
			I.3. b. Zuständige kantonale Behörde:		
	I.4. Empfänger Name: Adresse:				
	I.5. Herkunftsland: Schweiz ISO-Code: CH		I.6. Bestimmungsland: ISO-Code:		
	I.7. Herkunftsort: Name: Adresse		I.8. Verladeort:		
	Zulassungsnummer des Betriebs ²⁾ :		I.9. Eingangsgrenzkontrollstelle ²⁾ :		
	I.10. Transportmittel: Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahnwaggon <input type="checkbox"/> Strassenfahrzeug <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Kennzeichnung ²⁾ :		I.11. Erzeugnistemperatur: Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		
			I.12. Plomben-/Containernummer ²⁾ :		
	I.13. Waren zertifiziert für: Verzehr als Lebensmittel <input type="checkbox"/> Verarbeitung <input type="checkbox"/> Technische Verwendung <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/>			I.14. Anzahl Packstücke Gesamt:	
I.15. Kennzeichnung der Waren ³⁾ :					
Beschreibung der Ware: Warencode (HS-Code) ²⁾ :		Nettogewicht (kg)	Anzahl Packstücke:	Art der Verpackung:	Warenlos:
I.16 Beilage(n):					

¹⁾ Von der für den Versand der Waren zuständigen Person (Unternehmen) auszufüllen

²⁾ Falls zutreffend

³⁾ Falls erforderlich kann der Absender zusätzliche Tabellen beilegen, die von der zuständigen kantonalen Behörde genehmigt und unterzeichnet sind.

* Von der zuständigen kantonalen Behörde anzugeben.

	Schweiz	Lebensmittel
	II. Angaben zur Gesundheit	I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung*:
Teil II Angaben zur Gesundheit	<p>Die bescheinigende Amtsperson, die unterzeichnet, bestätigt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Betrieb, der die obigen Erzeugnisse herstellt, verfügt über ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem, das auf den HACCP-Grundsätzen basiert und er wird regelmässig von den zuständigen Vollzugsbehörden überprüft. - Alle Produkte sowie ihre Zutaten müssen gemäss den in der Schweiz geltenden gesetzlichen Anforderungen hergestellt werden. - Die Produkte dürfen keine Stoffe enthalten, deren Art oder Menge nach heutigem Kenntnisstand die Gesundheit des Menschen gefährden könnten. 	

	III. Unterschrift	
Teil III Unterschrift	<p>Bescheinigende Amtsperson:</p> <p>Name, Vorname und Adresse: Amtliche Funktion:</p> <p>Datum: Amtlicher Stempel und Unterschrift:</p>	