



Technische Weisung

Bewilligungsverfahren von Schlachthanlagen

vom 24. Mai 2006 (rev. Juni 2008)

Das Bundesamt für Veterinärwesen (*Bundesamt*),

gestützt auf die Artikel 36 und 37 des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 (LMG; SR 817.0) sowie in Ergänzung der Artikel 17 LMG und Artikel 4 der Verordnung vom 23. November 2005 über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190)

erlässt folgende Weisungen:

I. Zweck und Geltungsbereich

1. Diese Weisung gilt für die Durchführung von Bewilligungsverfahren und Kontrollen von Schlachthanlagen im Rahmen des Bewilligungsverfahrens. Sie soll den gleichwertigen Vollzug der geltenden Hygienegesetzgebung anhand einheitlicher Kriterien gewährleisten.

II. Bewilligungspflicht

2. Bewilligungspflichtig sind alle Schlachthanlagen.
3. Keine Bewilligung im Sinne dieser Weisungen benötigen folgende Betriebs-kategorien:
 - a. Betriebe, welche weniger als 10 Tiere von Hausgeflügel, Hauskaninchen oder Laufvögeln pro Woche schlachten und höchstens 1000 kg Fleisch pro Jahr abgeben;
 - b. Schlachthanlagen für anderes Wild als Zucht-Schalenwild und andere Tiere als Säugtiere und Vögel, die nicht mehr als 30000 kg pro Jahr abgeben;
 - c. landwirtschaftliche Betriebe, welche Tiere nur zum Eigengebrauch schlachten.
4. Nach der Fleischhygieneverordnung vom 1. März 1995 erteilte Betriebsbewilligungen müssen nach den Bestimmungen dieser technischen Weisung überprüft und angepasst werden.
5. Vor Inbetriebnahme von Neu- oder Umbauten kann vor der endgültigen Betriebsbewilligung eine provisorische, auf längstens drei Monate befristete Betriebsbewilligung erteilt werden, wenn auf Grund einer Besichtigung der Anlage angenommen werden kann, dass sie die Vorschriften über die Infrastruktur und Ausrüstung erfüllt. Die provisorische Bewilligung kann einmal um längstens drei Monate verlängert werden.

III. Bewilligungsgesuch

6. Schlachtanlagen, die bereits eine Anerkennung als Ausfuhrbetrieb nach Artikel 70 der Verordnung vom 20. April 1988 über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten (EDAV, SR 916.443.11) oder eine noch gültige Betriebsbewilligung für Schlachtbetriebe nach Artikel 11 Fleischhygieneverordnung vom 1. März 1995 haben, müssen kein Bewilligungsgesuch einreichen. Sie werden von der zuständigen kantonalen Behörde kontaktiert.
7. Schlachtanlagen, die nicht unter Ziffer 6 fallen, müssen vor der Betriebsaufnahme bei der zuständigen kantonalen Behörde eine Betriebsbewilligung beantragen. Der Antrag muss die in Artikel 8 VSK aufgeführten Unterlagen enthalten.

IV. Festlegung der Schlachtfrequenz

8. Für die Festlegung der höchstzulässigen stündlichen und täglichen Schlachtfrequenz je Tierart müssen folgende Angaben vorliegen und geprüft werden:
 - a. Aufstallungskapazität;
 - b. Betäubungseinrichtung;
 - c. Anzahl und Anordnung der Arbeitsplätze für die Fleischkontrolle;
 - d. Zeitaufwand für die Fleischuntersuchung je Tierart;
 - e. Kühlraumkapazität
9. Anhang 2 gibt einheitliche Kriterien zur Bewertung der beantragten Schlachtfrequenzen und deren Festlegung in der Betriebsbewilligung.

V. Umfang und Überprüfung der Selbstkontrolle

10. Ein Schlachtbetrieb muss unabhängig von seiner Kapazität eine Selbstkontrolle haben, die im Rahmen des Inspektionsverfahrens nach den in Anhang 3 zusammengestellten Kriterien überprüft wird.
11. Art, Umfang und Dokumentation der Selbstkontrolle müssen an den Betrieb angepasst sein. Dazu müssen grundsätzlich Angaben und Aufzeichnungen der Ergebnisse zu folgenden Verfahren der betrieblichen Selbstkontrolle vorliegen:
 - a. Ausbildung des Personals in Hygiene und Arbeitsverfahren;
 - b. Personalhygiene;
 - c. Reinigung und Desinfektion;
 - d. Instandhaltung der Einrichtungen (Wartungspläne) einschliesslich Funktionskontrollen;
 - e. Temperaturkontrolle;
 - f. Schädlingsbekämpfung;
 - g. Kontrolle der Wasserqualität;
 - h. HACCP gestützte Verfahren;
 - i. Rückverfolgbarkeit;
 - j. Produktkontrolle.

VI. Umfang der Betriebskontrolle

12. Die Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen an Schlachtanlagen umfasst die Inspektion von Infrastruktur, Räumen und Einrichtungen sowie die Überprüfung der Prozesse und Tätigkeiten nach den in Anhang 4 genannten Kriterien.

13. Für Infrastruktur, Räume und Einrichtungen sind namentlich folgende Aspekte zu beurteilen:
 - a. Konzeption der Räume und der Einrichtungen einschliesslich der Trennung zwischen unrein und rein (Personalfluss einschliesslich Hygieneschleusen, Waren- und Materialfluss, Entsorgungswege);
 - b. Aussenbereich und Zugangswege;
 - c. Zustand und Instandhaltung der Räume und der Einrichtungen.
14. Die Überprüfung der Prozesse und Tätigkeiten setzt einen laufenden Betrieb voraus und muss die Erfüllung folgender Anforderungen gewährleisten (siehe Anhang 4):
 - a. Einhaltung der Hygienemassnahmen im Schlachtprozess vor, während und nach der Schlachtung sowie bei der Ausführung der einzelnen Arbeitsschritte;
 - b. Einhaltung der Massnahmen zur Gewährleistung des Tierschutzes;
 - c. Einhaltung der Massnahmen zur Gewährleistung der Tiergesundheit;
 - d. Einhaltung der Hygienemassnahmen bei der Entsorgung.

VII. Entscheid und Erteilung der Betriebsbewilligung

15. Die Beobachtungen und Mängel, die bei der Inspektion und der Kontrolle des Selbstkontrollkonzepts festgestellt werden, sind zu bewerten und zu gewichten. Gegebenenfalls sind Auflagen zu verfügen, um die Behebung der Mängel sicherzustellen. Es sind Fristen festzulegen, deren Einhaltung zu kontrollieren ist.
16. In der Betriebsbewilligung sind die höchstzulässige stündliche und tägliche Schlachtfrequenz für jede bewilligte Tierart festzulegen. Zudem können dem Betrieb weitere Bedingungen verfügt werden, wie Rahmenbedingungen für das Schlachten von kranken Tieren, Besetzung der Fleischkontrolle an der Schlachtlinie respektive Anwesenheit des amtlichen Tierarztes.
17. Die Dauer der Bewilligung kann der jeweiligen Situation angepasst werden. In Fällen, in denen die Bedingungen innerhalb eines bestimmten, absehbaren Zeitraums angepasst werden müssen oder in denen der Kantonstierarzt oder die Kantonstierärztin von bevorstehenden Änderungen Kenntnis hat, kann die Gültigkeitsdauer der Bewilligung darauf abgestimmt sein.
18. Die Betriebsbewilligung kann entzogen werden wenn:
 - a. Auflagen der Betriebsbewilligung nicht erfüllt werden;
 - b. die Schlachthygiene wiederholt beanstandet worden ist;
 - c. Mängel nicht innert der festgesetzten Frist behoben werden.
19. Für Neu- und Umbauten von Schlachtanlagen kann nach Artikel 8 Absatz 6 VSFK vor der endgültigen Betriebsbewilligung eine provisorische Betriebsbewilligung für 3 Monate, mit Verlängerung auf höchstens 6 Monate erteilt werden. Innert dieser Frist muss nach Inbetriebnahme der Anlage eine weitere Inspektion durchgeführt werden, die den gesamten Umfang des Inspektionsverfahrens nach Abschnitten VI und VII unter Berücksichtigung der Ergebnisse aus der Erstinspektion abdeckt.
20. Auch provisorisch bewilligte Schlachtanlagen können vom ersten Tag der provisorisch erteilten Betriebsbewilligung an ihre Produkte in Verkehr bringen und sind dem BVET zur Publikation auf der Betriebsliste zu melden.

VIII. Zuordnung einer Bewilligungsnummer

21. Als Bewilligungsnummer gilt:

- a. im Fall von anerkannten Ausfuhrbetrieben nach Artikel 70 EDAV die bisherige amtliche Kontrollnummer;
 - b. für alle übrigen Schlachtanlagen in der Schweiz die Nummer des Betriebes im Betriebs- und Unternehmensregister des Bundes (BUR) , für Schlachtanlagen auf dem Gebiet des Fürstentums Liechtenstein die Nummer des Personenidentifikationssystems (PEID).
22. Betriebsbewilligung und Betriebsnummer gelten für die betreffende Schlachtanlage und bleiben auch nach einem Wechsel des Betriebsinhabers oder der Betriebsinhaberin gültig.

IX. Genusstauglichkeitskennzeichen

23. Nach dieser technischen Weisung bewilligte sowie provisorisch bewilligte Schlachtanlagen verwenden das Genusstauglichkeitskennzeichen gemäss Anhang 9 der Verordnung des EVD vom 23. November 2005 über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1).
24. Die Bewilligungsnummer gilt als Kontrollnummer der Schlachtanlage.
25. Anstelle des Genusstauglichkeitskennzeichens nach Anhang 9 VHyS kann bis zum 31. Dezember 2006 noch der Fleischkontrollstempel in Form und Schriftinhalt nach Anhang 5 der Fleischuntersuchungsverordnung vom 3. März 1995 verwendet werden.

X. Meldung bewilligter Betriebe an das Bundesamt für Veterinärwesen:

26. Vor der Meldung stellt die zuständige kantonale Stelle sicher, dass die Schlachtanlage gemäss den Vorschriften von Artikel 3 der Verordnung über das Betriebs- und Unternehmensregister vom 30. Juni 1993 registriert ist. Sie lässt die Schlachtanlage zusätzlich nach den Vorschriften von Artikel 7 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV; SR 916.401) registrieren, sofern sie für die Schlachtung von Schlachtvieh bestimmt ist.
27. Die zuständige kantonale Stelle erstattet eine Meldung bewilligter sowie nach Artikel 8 Absatz 6 VSFK provisorisch bewilligter Schlachtanlagen an das Bundesamt für Veterinärwesen. Die Meldung, welche einen Antrag auf Publikation beinhaltet, ist auf dem Formular gemäss Anhang 1 dem BVET einzureichen oder durch die zuständigen kantonalen Stellen, welche Zugang zur zentralen Datenbank des Bundes haben, direkt dort einzutragen. Das Bundesamt kann in Absprache mit den Kantonen weitere Meldeverfahren erlauben. Die Meldung oder der Eintrag muss alle notwendigen Angaben enthalten, welche eine Publikation erlauben. Unvollständig ausgefüllte oder missverständliche Anträge werden zurückgewiesen.
28. Adressmutationen sind von der zuständigen kantonalen Koordinationsstelle zu melden. Alle weiteren Mutationen, namentlich Änderungen der Aktivität sowie weiterer Daten, welche für die Publikation des Betriebes relevant sind, müssen dem Bundesamt auf dem Meldeformular gemäss Anhang 1 gemeldet werden.

XI. Zentrale Datenbank

29. Das Bundesamt für Veterinärwesen betreibt und unterhält eine Datenbank, in welche die zur Publikation der Betriebsliste notwendigen Daten bewilligter Betriebe eingetragen werden.
30. Die zentrale Datenbank enthält mindestens die im Meldeformular erhobenen Daten zu den Betrieben.

31. Kantone, welche direkten Zugang zu der zentralen Datenbank haben, können zudem weitergehende Daten, namentlich zu den Ergebnissen von Inspektionen oder zur für die Lebensmittelsicherheit verantwortlichen Person ablegen und verwalten.

XII. Publikation bewilligter Betriebe durch das Bundesamt für Veterinärwesen

32. Das Bundesamt für Veterinärwesen richtet eine Internetseite ein, auf welcher die Standardliste der für Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne von Artikel 8 VSFK sowie von Artikel 13 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 (LGV; SR 817.02) bewilligten Lebensmittelunternehmen abgerufen werden kann.
33. Die in Ziffer 34 erwähnte Indexseite besteht aus einer einzigen Seite, welche in deutscher, französischer, italienischer und englischer Sprache präsentiert wird.
34. Die Indexseite gibt Zugang zum Inhalt der Datenbank und erlaubt :
- a. den Zugang zu den nach Produktkategorien und Aktivität geordneten Listen bewilligter Lebensmittelbetriebe;
 - b. jeden bewilligten Lebensmittelbetrieb nach seiner Bewilligungsnummer, seiner Nummer im Betriebs- und Unternehmensregister (BUR) (für Betriebe auf dem Gebiet des Fürstentums Liechtenstein nach der Nummer des Personenidentifikationssystems (PEID), nach seinem Namen oder seiner Adresse wiederzufinden.
35. Der Zugang zu dieser Seite wird mitgeteilt :
- a. den zuständigen Bundesämtern;
 - b. den zuständigen kantonalen Verwaltungsstellen;
 - c. den betroffenen Lebensmittelbetrieben;
 - d. den zuständigen Stellen unserer Handelspartner.

XIII. Inkrafttreten

Diese Weisung tritt am 01. Juni 2006 in Kraft.

Bern, 24.05.2006

BUNDESAMT FÜR VETERINÄRWESEN

Anhänge

- Anhang 1:* *Meldeformular für bewilligte Schlachtanlagen*
- Anhang 2: Einheitliche Kriterien zur Bewertung der beantragten Schlachtfrequenzen und deren Festlegung in der Betriebsbewilligung
- Anhang 3: Ausführungshilfe zur Überprüfung der Selbstkontrolle nach einheitlichen Kriterien
- Anhang 4: Ausführungshilfe zur Überprüfung der Prozesse und Tätigkeiten bei der Schlachtung nach einheitlichen Kriterien