



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

Bern, 01.10.2024

## **Informationsschreiben 2018/1.2<sup>1</sup>:**

### **Leitfaden zur Inspektion von bewilligungspflichtigen Betrieben nach Artikel 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung**

#### **1 Ausgangslage**

Zur Umsetzung des Veterinärabkommens mit der EU (und dem Abbau der Grenzkontrollen im Warenverkehr) ist es wichtig, dass die Bestimmungen zur Bewilligungspflicht für Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, schweizweit möglichst einheitlich und in Übereinstimmung mit dem EU-Recht umgesetzt werden.

Um das Erreichen dieser Einheitlichkeit zu erleichtern, enthält das vorliegende Informationsschreiben alle relevanten Elemente für die Bewilligungsinspektion von Lebensmittelbetrieben (ausgenommen Schlachtbetriebe) aus den verschiedenen Verordnungen sowie weitere Informationen in Verbindung mit dem Ablauf und der Erteilung der Bewilligung. Dieses Informationsschreiben dient als Leitfaden für die Inspektion der Betriebe, die aufgrund des eingereichten Bewilligungsgesuchs als bewilligungspflichtig eingestuft worden sind.

#### **2 Rechtsgrundlagen<sup>2</sup>**

Betriebe, die nach Artikel 11 des Lebensmittelgesetzes (LMG; SR 817.0) und Artikel 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) bewilligungspflichtig<sup>3</sup> sind, müssen nach den Bestimmungen der Artikel 14 und 17 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV; SR 817.042) inspiziert werden und die Anforderungen an die Selbstkontrolle nach den Artikeln 73–85 LGV erfüllen.

---

<sup>1</sup> Aktualisiert am 01.10.2024 (Die Anhänge «Formular und Tabelle zur Meldung bewilligter Betriebe» und «Musterverfügung» wurden aus dem vorliegenden Informationsschreiben entfernt.)

<sup>2</sup> Anpassungen der Rechtsverweise 24.04.2024

<sup>3</sup> Vgl. Informationsschreiben Nr. 2017/4 des BLV zur Umsetzung der Artikel 20 und 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Melde- und Bewilligungspflicht)

Nach Artikel 18 LMVV wird den bewilligten Betrieben eine Bewilligungsnummer erteilt. Diese ist als Bestandteil des Identitätskennzeichens gemäss den Artikeln 36–38 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV; SR 817.022.16) anzugeben. Die kantonale Vollzugsbehörde gibt die Bewilligungsnummer einschliesslich ergänzender Codes und Unternummern in das Informationssystem für Vollzugsdaten des öffentlichen Veterinärdienstes nach der Verordnung über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette (ISLK-V; SR 916.408) ein.

### **3 Bewilligung**

#### **3.1 Bewilligungsgesuch**

Bewilligungspflichtige Betriebe müssen ihr Gesuch mit folgenden Unterlagen einreichen:

- a) Betriebsbeschreibung inkl. Nennung der verantwortlichen Person nach Artikel 2 LGV und Organigramm;
- b) Grundrisspläne mit Einbezug von Personal- und Warenwegen, Raumbezeichnung und Maschinen, Konzept der Hygienezonen (falls vorhanden);
- c) Angaben zum Betrieb und den produzierten Erzeugnissen (z. B. Alter der Gebäude, Grösse, Produktgattungen und -mengen, Personalbestand in Produktion und Total);
- d) Angaben zur Rückverfolgbarkeit (Los-Identifikation, Detaillierungsgrad im Betrieb, Art. 83 LGV);
- e) Nachweis der guten Verfahrenspraxis gemäss den Artikeln 76 und 77 LGV durch betriebseigene Verfahren nach HACCP-Grundsätzen oder durch vom BLV genehmigte Leitlinien zur guten Verfahrenspraxis;
- f) Angaben zur Probenahme und Analyse (z.B. Probenahmeplan).

#### **3.2 Bewilligungsinspektion**

Die kantonale Vollzugsbehörde prüft das Bewilligungsgesuch unmittelbar nach dessen Eingang auf Vollständigkeit und formale Richtigkeit. Vor dem Entscheid über die Bewilligung wird der Betrieb von der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde an Ort und Stelle umfassend inspiziert. Erstrecken sich die Tätigkeiten des bewilligungspflichtigen Betriebs ausschliesslich auf Lebensmittel tierischer Herkunft, so unterstehen alle Tätigkeiten der Bewilligungspflicht. Falls im bewilligungspflichtigen Betrieb aber auch mit Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft umgegangen wird, so sind diese Tätigkeiten von der Bewilligung ausgenommen. Alle unten aufgeführten Kriterien sind für die der Bewilligungspflicht unterstehenden Tätigkeiten zu inspizieren und zu beurteilen. Die Frequenz der Folgeinspektionen wird risikobasiert festgelegt.

Der Betrieb muss mindestens einmal innerhalb der maximalen Zeitspanne, welche in Anhang 1 der Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV; SR 817.032) für die entsprechende Betriebskategorie definiert ist, einer Grundkontrolle unterzogen werden (Art. 7 Abs. 1 MNKPV).<sup>4</sup> Bei der Ausweitung bewilligungspflichtiger Tätigkeiten erfolgt eine umfassende Inspektion der neu zu bewilligenden Tätigkeit.

Bei Sömmerungsbetrieben soll, gestützt auf Artikel 10 Absatz 5 Buchstabe a LGV, das 6. Kapitel der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV; SR 817.024.1) vor allem in Bezug auf die räumlich-betrieblichen Voraussetzungen zur Beurteilung herangezogen werden.

#### **A. Selbstkontrolle (Artikel 73–85 LGV)**

- a) Betriebseigene Verfahren nach HACCP-Grundsätzen oder vom BLV genehmigte Leitlinie zur guten Verfahrenspraxis;
- b) Rückverfolgbarkeit;
- c) Vorgehensweise bei Rücknahme und Rückruf;

---

<sup>4</sup> Kontrollfrequenz mit Verweis auf MNKPV am 24.04.2024 angepasst.

- d) Dokumentation der Selbstkontrolle;
- e) Probenahme und Analyse;
- f) Allenfalls Zoonoseuntersuchungen im Rahmen des Überwachungsprogramms.

## **B. Lebensmittel**

- a) Kennzeichnung (Identitäts-), Angaben und Aufmachung, Verpackung inkl. Materialien (Art. 12, 36, 40 LGV, Art. 19 HyV, Vorschriften der LIV);
- b) Zustand und Qualität von Rohstoffen und Lebensmitteln (Art. 8, 10, 11 LGV);
- c) Untersuchungsergebnisse (Art. 81 LGV), spezifische Kriterien der entsprechenden Verordnungen;
- d) Spezifische inhaltliche Kriterien der entsprechenden Verordnungen.

## **C. Prozesse und Tätigkeiten**

- a) Produktionshygiene (Art. 8, 10, 27–29 LGV, Art. 3, 6, 11, 13, 17, 19, 24–30, 49 HyV)
  - i. Rohstoff und Warenanlieferung,
  - ii. Lagerung,
  - iii. Behandlung,
  - iv. Thermische Verfahren und Verarbeitung,
  - v. Auslieferung, Fahrzeuge,
  - vi. Trennung rein/unrein,
  - vii. Temperaturführung und -kontrolle;
- b) Reinigung und Desinfektion (Art. 10 LGV, Art. 6, 7, 11, 12 HyV);
- c) Abfallbeseitigung (Art. 15 HyV, Verordnung über tierische Nebenprodukte, [VTNP; SR 916.441.22]);
- d) Personalhygiene und -gesundheit, Arbeitskleidung (Art. 20, 21 HyV);
- e) Personalschulung (Art. 22 HyV);
- f) Wasserversorgung, Sicherstellung und Überprüfung (Art. 16 HyV);
- g) Schädlingsbekämpfung (Art. 6, 7 HyV).

## **D. Räumlich-betriebliche Voraussetzungen**

- a) Anforderungen an Gebäude und Umgebung (Art. 6, 28 HyV)
  - Bausubstanz (Zustand und Unterhalt von Böden, Wänden und Decken), Raumangebot (Art. 10 LMG, Art. 6, 7, 11, 13 HyV);
- b) Zutritt zu Gebäuden und Räumen (Art. 23 HyV);
- c) Zustand/Unterhalt von Einrichtungen und Produktionsanlagen (Art. 6–8, 10, 13 HyV);
- d) Personalräume inkl. Garderoben und Toiletten (Art. 9, 20 HyV);
- e) Handwaschgelegenheiten (Art. 9, 28 HyV);
- f) Personal- und Warenwege (Art 3, 7, 8, 12, 17, 19, 28 HyV);
- g) Belüftung (Art. 10 HyV).

### **3.3 Bewilligungserteilung**

Die Vollzugsbehörde erteilt die Bewilligung und die Bewilligungsnummer mittels Verfügung (siehe Anhang 2), wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind. Werden jedoch bei der Inspektion Mängel festgestellt, so kann die Vollzugsbehörde die

Bewilligung mit der Auflage erteilen, die Mängel innert sechs Monaten zu beheben. Werden sie nicht fristgemäss behoben, so fällt die Bewilligung dahin.

Die Betriebsbewilligung ist nicht befristet. Sie kann in begründeten Fällen sistiert oder entzogen werden. Zu beachten sind dabei die entsprechenden Vorgaben des Informationsschreibens Nr. 2017/4 des BLV zur Umsetzung der Artikel 20 und 21 LGV (Melde- und Bewilligungspflicht).

#### 4 Zuteilung einer Bewilligungsnummer<sup>5</sup>

Als Bewilligungsnummer werden die folgenden Nummern verwendet:

- Betriebe mit EDAV<sup>6</sup>-Exportzulassung: EDAV-Export Nummer
- Betriebe mit Zulassung nach MQV<sup>7</sup> vom 7.12.1998: vierstellige Zulassungsnummer<sup>8</sup>
- Betriebe mit S-Nr. nach MQV vom 7.12.1998: BUR-Nummer<sup>9</sup>
- Übrige Betriebe mit BUR-Nr. beginnend mit Präfix A: BUR-Nummer mit oder ohne Präfix
- Übrige Betriebe mit BUR-Nr. beginnend mit Präfix ≠ A: BUR-Nummer mit Präfix

Die Bewilligungsnummer bezieht sich grundsätzlich auf einen Betrieb an einem Standort. Hat ein Betrieb mehrere Standorte, an denen bewilligungspflichtige Tätigkeiten ausgeübt werden, so ist jeder Standort zu bewilligen und erhält eine eigene Bewilligungsnummer.

Wird in einem Sömmerungsbetrieb während der Sömmerungszeit auf mehreren Staffeln mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgegangen und fällt der Betrieb nicht unter die Ausnahmen von der Bewilligungspflicht gemäss Artikel 21 LGV, so sind grundsätzlich alle Standorte, an denen mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgegangen wird, zu bewilligen. Aus Gründen der Verhältnismässigkeit kann unter gewissen Bedingungen darauf verzichtet werden, jedem einzelnen Produktionsstandort eine eigene Bewilligungsnummer zu erteilen. Um von dieser Ausnahme Gebrauch machen zu können, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- In der Betriebsbewilligung ist der Hauptstandort des Sömmerungsbetriebes in der Sömmerungszone zu bezeichnen. Dieser Standort ist massgebend für die in der Bewilligungsmeldung anzugebende BUR Nr.
- In der Betriebsbewilligung sind alle Standorte, deren Erzeugnisse mit der Bewilligungsnummer versehen werden, aufzulisten.
- In der Betriebsbewilligung ist anzugeben, welche Tätigkeiten an den einzelnen Standorten durchgeführt werden und welche Tierarten jeweils bewilligt sind.
- Es darf nur an Standorten, die die Anforderungen an eine Bewilligung erfüllen, mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgegangen werden.
- Die verantwortliche Person stellt sicher, dass an den Standorten, die den Anforderungen nicht entsprechen, nicht mit Lebensmitteln tierischer Herkunft umgegangen wird, die mit dem Identitätskennzeichen versehen werden.
- Genügt der Hauptstandort nicht mehr den Anforderungen an eine Betriebsbewilligung, wird die Bewilligung entzogen.
- Alle Erzeugnisse müssen auf den Standort rückverfolgbar sein, an dem sie produziert wurden.

---

<sup>5</sup> Hinweis betreffend Präfix bei der BUR-Nummer aufgenommen am 24.04.2024.

<sup>6</sup> Erteilte amtliche Kontrollnummer für anerkannte Ausfuhrbetriebe nach Art. 70 Abs. 3 der Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten (EDAV; SR 916.443.11; aufgehoben auf 1. Juli 2007)

<sup>7</sup> Verordnung über die Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle in der Milchwirtschaft (MQV; SR 916.351.0; aufgehoben am 1. Januar 2007)

<sup>8</sup> Bei Betriebszusammenlegungen ist wie folgt vorzugehen:

- ein bestehender Betrieb wird baulich angepasst → die Nummer des Betriebes wird beibehalten.
- ein neuer Betrieb entsteht in einer Gemeinde, in der bisher ein Betrieb war, der zugunsten des neuen Betriebs aufgegeben wird → die Nummer des bisherigen Betriebs wird übertragen.
- ein neuer Betrieb entsteht in einer Gemeinde, in der bisher kein Betrieb war → die BUR Nummer wird als Bewilligungsnummer verwendet.

<sup>9</sup> BUR = Betriebs- und Unternehmensregister

## **5 Identitätskennzeichen**

Lebensmittel tierischer Herkunft, die aus bewilligten Betrieben stammen, sind mit dem Identitätskennzeichen, das der Rückverfolgbarkeit dient, zu versehen. Das Identitätskennzeichen hat eine ovale Form und setzt sich aus der Länderabkürzung "CH" und der Bewilligungsnummer zusammen. Es ist entsprechend den Vorgaben der Artikel 36–38 LIV auf den Lebensmitteln anzubringen.

Das Identitätskennzeichen kann auch auf Erzeugnissen angebracht werden, die am bewilligten Standort hergestellt werden, jedoch nicht der Bewilligungspflicht nach Artikel 21 LGV unterstehen.

## **6 Meldung bewilligter Betriebe per ASAN<sup>10</sup>**

Die kantonalen Vollzugsbehörden melden die bewilligten Betriebe dem BLV per ASAN-Eintrag. Allfällige Änderungen der Bewilligungen (z.B. Betriebsaufgabe, Mutationen) werden direkt im System durch die kantonalen Vollzugsbehörden erfasst.

Das BLV publiziert im Internet Listen der bewilligten Betriebe und bietet Unterstützung bei Problemen mit dem System. Diese Listen enthalten folgende Angaben:

- BUR-Nummer oder ggf. Bewilligungsnummer;
- Name und Adresse des Betriebs;
- Bewilligte Sektionen;
- Bewilligte Kategorien / Tätigkeiten;
- bewilligte Tierarten;
- Bemerkungen.

Falls notwendig, können weitere Bemerkungen angebracht werden.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Dr. Michael Beer  
Vizedirektor

---

<sup>10</sup> Ablauf der Meldungen von bewilligten Betrieben angepasst am 24.04.2024.