



## Technische Weisungen

über

# Bewilligungsverfahren von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

Vom 01.06.2017

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (*Bundesamt*),

gestützt auf die Artikel 42 und 44 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014 (LMG; SR 817.0) sowie in Ergänzung der Artikel 11 LMG und Artikel 9 der Verordnung vom 16. Dezember 2016 über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190)

erlässt folgende Weisung:

## I Zweck und Geltungsbereich

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

## II Bewilligungspflicht

2. Bewilligungspflichtig sind alle Schlacht- und Wildbearbeitungs-betriebe.
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. Schlachtbetriebe für andere Tiere als Säugetiere und Vögel (wie beispielsweise Fisch oder Frösche), die nicht mehr als 30000 kg pro Jahr abgeben;
  - c. landwirtschaftliche Betriebe, welche Tiere nur zum Eigengebrauch schlachten.
4. 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

5. Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe, müssen vor der Betriebsaufnahme bei der zuständigen kantonalen Behörde eine Betriebsbewilligung beantragen. Der Antrag muss die in Artikel 6 VSFK aufgeführten Unterlagen enthalten.

## **IV Festlegung der Schlachtfrequenz**

6. Für die Festlegung der höchstzulässigen stündlichen und täglichen Schlachtfrequenz je Tierart müssen folgende Angaben vorliegen und geprüft werden:
  - a. Aufstellungskapazität;
  - b. Betäubungseinrichtung;
  - c. Anzahl und Anordnung der Arbeitsplätze für die Fleischkontrolle;
  - d. Zeitaufwand für die Fleischuntersuchung je Tierart;
  - e. Kühlraumkapazität
7. Anhang 1 gibt einheitliche Kriterien zur Bewertung der beantragten Schlachtfrequenzen und deren Festlegung in der Betriebsbewilligung.

## **V Umfang und Überprüfung der Selbstkontrolle**

8. Ein Schlachtbetrieb muss unabhängig von seiner Kapazität eine Selbstkontrolle haben, die im Rahmen des Inspektionsverfahrens nach den in Anhang 3 zusammengestellten Kriterien überprüft wird.
9. 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**

10. Die Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen an Schlachtbetriebe umfasst die Inspektion von Infrastruktur, Räumen und Einrichtungen sowie die Überprüfung der Prozesse und Tätigkeiten nach den in Anhang 4 genannten Kriterien.
11. 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.
12. 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**

13. 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.
14. In der Betriebsbewilligung sind die höchstzulässige stündliche bzw. 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.
15. 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.
16. 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.
17. Für Neu- und Umbauten von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben kann nach Artikel 6 Absatz 5 VSK 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 unter Berücksichtigung der Ergebnisse aus der Erstinspektion abdeckt.
18. Auch provisorisch bewilligte Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe können vom ersten Tag der provisorisch erteilten Betriebsbewilligung an ihre Produkte in Verkehr bringen und sind dem BLV zur Publikation auf der Betriebsliste zu melden.

## VIII      **Zuordnung einer Bewilligungsnummer**

19. Als Bewilligungsnummer gilt:
  - a. im Fall von ehemals anerkannten Ausfuhrbetrieben in die EU die amtliche EU-Kontrollnummer;
  - b. für alle übrigen Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe in der Schweiz die Nummer des Betriebes im Betriebs- und Unternehmensregister des Bundes (BUR) , für Schlachtbetriebe auf dem Gebiet des Fürstentums Liechtenstein die Nummer des Personenidentifikationssystems (PEID).
20. Betriebsbewilligung und Betriebsnummer gelten für den betreffenden Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieb und bleiben auch nach einem Wechsel des Betriebsinhabers oder der Betriebsinhaberin gültig.

## IX      **Genusstauglichkeitskennzeichen**

21. Nach dieser technischen Weisung bewilligte sowie provisorisch bewilligte Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe verwenden das Genusstauglichkeitskennzeichen gemäss Anhang 9 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2017 über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1).
22. Die Bewilligungsnummer gilt als Kontrollnummer des Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebs.

## **X            Meldung bewilligter Betriebe an das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen:**

23. Vor der Meldung stellt die zuständige kantonale Stelle sicher, dass der Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieb gemäss den Vorschriften von Artikel 3 der Verordnung über das Betriebs- und Unternehmensregister vom 30. Juni 1993 registriert ist. Sie lässt die Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe 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.
24. Die zuständige kantonale Stelle erstattet eine Meldung bewilligter sowie nach Artikel 6 Absatz 5 VSFK provisorisch bewilligter Schlacht- und Wildbetriebe an das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Die Meldung, welche einen Antrag auf Publikation beinhaltet, ist auf dem Formular gemäss Anhang 1 dem BLV 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.
25. 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**

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

29. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen richtet eine Internetseite ein, auf welcher die Standardliste der für Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne von Artikel 6 VSFK sowie von Artikel 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (LGV; SR 817.02) bewilligten Lebensmittelunternehmen abgerufen werden kann.
30. Die in Ziffer 32 erwähnte Indexseite besteht aus einer einzigen Seite, welche in deutscher, französischer, italienischer und englischer Sprache präsentiert wird.
31. 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.

32. 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 2017 in Kraft.

Bern, 01.06.2017      Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

### **Anhänge**

- Anhang 1:      Meldeformular für bewilligte Schlachtbetriebe  
(in Bearbeitung)
- 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