

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

vom 23. November 2005

Der Schweizerische Bundesrat,
gestützt auf die Artikel 37 und 46 des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992¹,
verordnet:

1. Kapitel: Geltungsbereich und Begriffe

1. Abschnitt: Geltungsbereich

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die Anforderungen an Schlachthanlagen und das Schlachten;
- b. die Anforderungen an Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind;
- c. die Schlachttier- und Fleischuntersuchung;
- d. die Ermittlung des Schlachtgewichts;
- e. die Jagd und das Gewinnen von Lebensmitteln von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln.

² Sie gilt nicht für die Schlachtung zum Eigengebrauch; bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild und Laufvögeln gilt sie jedoch nur dann nicht, wenn die Schlachtung im Herkunftsbestand erfolgt.

³ Soweit diese Verordnung keine Regelung enthält, ist die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005² anwendbar.

Art. 2 Besondere Vorschriften für Ausfuhrbetriebe

Sofern ein Bestimmungsland für die Ausfuhr von Fleisch besondere Anforderungen stellt und die Anerkennung von Ausfuhrbetrieben verlangt, gelten zusätzlich die Bestimmungen der Verordnung vom 20. April 1988³ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten.

SR 817.190

¹ SR 817.0

² SR 817.02; AS 2005 5451

³ SR 916.443.11

2. Abschnitt: Begriffe

Art. 3

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Tiere*: Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild, Fische und weitere Arten, deren Fleisch und deren Fleischprodukte nach Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständerverordnung vom 23. November 2005⁴ zulässig sind.
- b. *Schlachtvieh*: Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung und andere domestizierte Tiere der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche), *Camelidae* (Kamele), *Suidae* (Schweine) und *Equidae* (Pferde).
- c. *Hausgeflügel*: Huhn, Truthuhn, Perlhuhn, Gans, Ente, Taube, Zuchtwachtel.
- d. *Laufvögel*: Strausse.
- e. *Zucht-Schalenwild*: Wild der Ordnung Paarhufer (*Artiodactyla*), das in Gehegen gehalten wird.
- f. *Schlacht tierkörper*: Körper eines Tieres nach dem Betäuben und Töten.
- g. *Schlachterzeugnis*: geniessbares Nebenprodukt der Schlachtung:
 1. geniessbare Eingeweide (Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle),
 2. weitere geniessbare Teile, die vor der Fleischkontrolle vom Schlacht tierkörper abgetrennt werden.
- h. *Teile des Schlacht tierkörpers*:
 1. Schlachterzeugnisse;
 2. tierische Nebenprodukte nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 23. Juni 2004⁵ über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten.
- i. *Spezifiziertes Risikomaterial*: tierische Nebenprodukte nach den Artikeln 179d Absatz 1 und 180c Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁶.
- j. *Schlachtanlage*: Anlage zum Schlachten von Tieren oder zum Gewinnen von Fleisch von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln.
- k. *Grossbetriebe*: Anlagen, die nicht als Betriebe mit geringer Kapazität gelten.
- l. *Betriebe mit geringer Kapazität*: Anlagen, in denen pro Jahr von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung weniger als 1200 Schlachteinheiten nach Artikel 3 Absatz 2 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003⁷ geschlachtet werden; bei den anderen Tieren darf die geschlachtete Menge pro Jahr nicht mehr als 30 000 kg Fleisch ergeben.

⁴ SR 817.02; AS 2005 5451

⁵ SR 916.441.22

⁶ SR 916.401

⁷ SR 916.341

- m. *Gelegentliche Schlachtung*: Schlachtung von weniger als 10 Tieren von Hausgeflügel, Hauskaninchen oder Laufvögeln pro Woche und höchstens 1000 kg pro Jahr.

2. Kapitel: Anlagen

1. Abschnitt: Anforderungen an Schlachthanlagen

Art. 4 Grundsatz

¹ Schlachthanlagen müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlacht tierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.

² Sie müssen den Anforderungen der Tierseuchen- und Tierschutzgesetzgebung genügen.

³ Die Untersuchungsplätze für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung müssen so eingerichtet sein, dass die Untersuchungen vorschriftgemäss und rationell durchgeführt werden können.

⁴ Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement (EVD) regelt Zahl und Ausstattung der Räume.

Art. 5 Umgebung

Schlachthanlagen dürfen nicht in der Nähe von Emissionsquellen errichtet werden, die nachteilige Auswirkungen auf die Lebensmittelhygiene haben.

2. Abschnitt: Plangenehmigung und Betriebsbewilligung für Schlachthanlagen

Art. 6 Genehmigungsverfahren

¹ Wer eine Schlachthanlage für das Schlachten von Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln bauen oder umbauen will, muss die Pläne vor Baubeginn genehmigen lassen.

² Das Gesuch ist bei der vom Kanton bezeichneten Behörde einzureichen.

³ Der Kanton prüft die Pläne. Er entscheidet über die Genehmigung der Pläne für die Betriebe mit geringer Kapazität.

⁴ Gesuche für Grossbetriebe überweist der Kanton mit einem Antrag versehen dem Bundesamt für Veterinärwesen (Bundesamt). Dieses entscheidet über die Genehmigung.

⁵ Das EVD legt fest, welche Gesuchunterlagen einzureichen sind.

Art. 7 Plangenehmigung

¹ Die zuständige Behörde genehmigt die Pläne, wenn die Anforderungen von Artikel 4 beim Bau erfüllt werden können.

² Sie hält in der Plangenehmigung fest:

- a. ob es sich um einen Grossbetrieb oder um einen Betrieb mit geringer Kapazität handelt;
- b. welche Tiere geschlachtet werden dürfen, gegebenenfalls ergänzt mit Weisungen über das Schlachten kranker Tiere;
- c. allfällige weitere Auflagen.

³ Sie teilt den Entscheid über die Plangenehmigung samt den Auflagen mit:

- a. der Gesuchstellerin oder dem Gesuchsteller;
- b. der kantonalen Behörde, wenn das Bundesamt für die Plangenehmigung zuständig ist.

⁴ Die kantonale Behörde informiert die amtlichen Kontrollorgane.

Art. 8 Betriebsbewilligung

¹ Vor der Betriebsaufnahme beantragt der Schlachtbetrieb bei der zuständigen kantonalen Behörde eine Betriebsbewilligung. Der Antrag muss enthalten:

- a. das HACCP-Konzept nach Artikel 51 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005⁸ oder ein entsprechendes Verfahren nach Artikel 52 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005; und
- b. einen begründeten Antrag für die höchstzulässige stündliche und tägliche Schlachtfrequenz pro Tierart.

² Die kantonale Behörde erteilt die Betriebsbewilligung, wenn eine Kontrolle der Schlachthanlage ergeben hat, dass diese den Anforderungen von Artikel 4 entspricht und lässt sie nach den Vorschriften von Artikel 7 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁹ registrieren, sofern sie für die Schlachtung von Schlachtvieh bestimmt ist. Das Bundesamt erlässt technische Weisungen für die Registrierung von Anlagen für andere Tierarten.

³ Sie legt mit der Betriebsbewilligung die höchstzulässige stündliche und tägliche Schlachtfrequenz für jede bewilligte Tierart fest. Sie berücksichtigt dabei insbesondere die Betäubungseinrichtung, die Arbeitsplätze der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure sowie die Kapazität der Kühlräume.

⁴ Betriebsbewilligung und Betriebsnummer gelten für die betreffende Schlachthanlage und bleiben auch nach einem Wechsel des Betriebsinhabers oder der Betriebsinhaberin gültig.

⁸ SR 817.02; AS 2005 5451

⁹ SR 916.401

⁵ Die Betriebsbewilligung wird auf längstens zehn Jahre befristet. Sie wird auf Gesuch hin erneuert, wenn die Überprüfung der Schlachtanlage ergibt, dass die baulichen und betrieblichen Anforderungen erfüllt sind.

⁶ Beim Bezug 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.

⁷ Die Betriebsbewilligung kann entzogen werden, wenn:

- a. wesentliche Umbauten ohne Plangenehmigung vorgenommen worden sind;
- b. Auflagen der Betriebsbewilligung nicht erfüllt werden;
- c. die Schlachthygiene wiederholt beanstandet worden ist;
- d. Mängel nicht innert der festgesetzten Frist behoben werden.

3. Kapitel: Schlachten und Schlachthygiene

1. Abschnitt: Anforderungen an Tiere

Art. 9 Anforderungen an Tiere

¹ Wer Tiere hält, die zum Schlachten bestimmt sind, hat dafür zu sorgen, dass diese:

- a. zum Zeitpunkt der Schlachtung gesund sind;
- b. so gefüttert und gepflegt werden, dass sich im Fleisch keine verbotenen Stoffe und keine Stoffe in Mengen finden, welche die vorgeschriebenen Grenz- oder Toleranzwerte übersteigen;
- c. ohne offensichtliche Verunreinigungen zum Schlachten gebracht werden.

² Für kranke und mit Arzneimitteln behandelte Tiere gilt die Meldepflicht nach Artikel 24.

³ Für den Transport und den Aufenthalt in der Schlachthanlage müssen Massnahmen getroffen werden, die geeignet sind, Verunreinigungen der Tiere zu verhindern.

Art. 10 Schlachtverbot

¹ Nicht geschlachtet oder zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:

- a. Tiere, die weniger als sieben Tage alt sind;
- b. Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild, Laufvögel und andere Tiere, wenn sie offensichtlich krank sind;
- c. Tiere aller Arten, bei denen die Absetzfrist für Fleisch für ein Arzneimittel noch nicht abgelaufen ist;

- d. Tiere, denen verbotene Stoffe und Zubereitungen verabreicht wurden;
 - e. Tiere, die Rückstände von Arzneimitteln in Konzentrationen über dem Grenzwert oder verbotene Substanzen aufweisen können;
 - f. Tiere, bei denen die Gesundheitsmeldungen nach Artikel 24 fehlen;
 - g. Tiere mit fehlender oder mangelhafter Kennzeichnung, wenn eine solche vorgeschrieben ist;
 - h. Tiere aus Beständen, die wegen einer Tierseuche gesperrt sind.
- ² Tiere, bei denen die Absetzfristen für Fleisch für ein Arzneimittel noch nicht abgelaufen sind, dürfen ausnahmsweise geschlachtet werden, wenn sich die Tierhalterin oder der Tierhalter verpflichtet, die Kosten einer amtlichen Rückstandsuntersuchung des Fleisches der geschlachteten Tiere zu übernehmen. Sind die Absetzfristen für bestimmte Eingeweide noch nicht abgelaufen, sind diese zu entsorgen.
- ³ Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur kann ausnahmsweise das Schlachten oder Töten von Tieren nach Absatz 1 Buchstaben a–g erlauben.
- ⁴ Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt kann das Schlachten oder Töten von Tieren aus seuchenpolizeilichen Gründen (Abs. 1 Bst. h) anordnen und die Bedingungen festlegen.
- ⁵ Für das Schlachten oder Töten von Tieren nach den Absätzen 3 und 4 gelten die Bestimmungen von Artikel 12.

2. Abschnitt: Ort der Schlachtung

Art. 11 Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Wild, Laufvögel

¹ Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild und Laufvögel müssen in bewilligten Schlachthanlagen geschlachtet werden.

² Ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sind zulässig:

- a. Schlachtungen von verunfalltem Schlachtvieh, wenn der Transport dem lebenden Tier nicht zumutbar ist;
- b. gelegentliche Schlachtungen von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln.

³ Zucht-Schalenwild kann im Freien getötet und entblutet werden, muss aber anschliessend in eine bewilligte Schlachthanlage verbracht werden. Es kann auch ausgeweidet werden, wenn dies unter Aufsicht einer Tierärztin oder eines Tierarztes erfolgt.

⁴ Anderes Wild als Zucht-Schalenwild und andere Tiere als Säugetiere und Vögel können auch ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen geschlachtet werden. Ergeben die Schlachtungen in einer Anlage mehr als 30 000 kg Fleisch pro Jahr, muss diese Anlage eine Betriebsbewilligung haben.

3. Abschnitt: Krankes oder verunfalltes Schlachtvieh

Art. 12 Schlachten von krankem Schlachtvieh

- ¹ Krankes Schlachtvieh muss zeitlich oder örtlich getrennt von anderen Tieren geschlachtet werden.
- ² Die Arbeitsplätze und Einrichtungen müssen nach dem Schlachten von krankem Schlachtvieh gereinigt und desinfiziert werden.
- ³ Die Kantone können festlegen, dass Schlachtungen von krankem Schlachtvieh in den von ihnen bezeichneten Schlachthanlagen (Notschlachthanlagen) durchgeführt werden.

Art. 13 Schlachten von verunfalltem Schlachtvieh

- ¹ Wenn ein verunfalltes Schlachtvieh ausserhalb einer Schlachthanlage getötet werden muss und das Fleisch zur menschlichen Ernährung bestimmt ist, muss das Tier sofort entblutet werden.
- ² Sofern eine Tierärztin oder ein Tierarzt anwesend ist, dürfen der Magen und die Därme herausgelöst werden. Weitere Schritte des Schlachtprozesses sind nicht zulässig.
- ³ Der Schlachtviehkörper, der Magen und die Därme müssen gekennzeichnet und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ohne Verzug in eine Schlachthanlage verbracht werden.
- ⁴ Vergehen voraussichtlich zwischen der Tötung und der Ankunft in der Schlachthanlage mehr als zwei Stunden, muss der Schlachtviehkörper gekühlt transportiert werden. Lassen es die Witterungsverhältnisse zu, ist eine Kühlung nicht nötig.
- ⁵ Die Tierhalterin oder der Tierhalter stellt ein Begleitdokument aus. Sofern der Magen und die Därme herausgelöst worden sind, stellt die Tierärztin oder der Tierarzt zusätzlich eine Gesundheitsbescheinigung aus.

4. Abschnitt: Hygiene

Art. 14 Zutritt zu Schlachthanlagen

Der Schlachtbetrieb muss dafür sorgen, dass betriebsfremde Personen nicht ohne Erlaubnis Zutritt zu den Ställen, Arbeitsräumen und Lagerräumen haben.

Art. 15 Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind

- ¹ Der Schlachtbetrieb muss dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zur Schlachthanlage haben.

² Tiere, die in einer Schlachthanlage ausgeladen worden sind, müssen in der Anlage geschlachtet werden. Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt kann ausnahmsweise bewilligen, dass die Tiere wieder wegtransportiert werden.

Art. 16 Schutz vor Ungeziefer

Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) muss mit geeigneten Massnahmen von Schlachthanlagen ferngehalten werden.

Art. 17 Hygienemassnahmen

¹ Tiere müssen nach dem Verbringen in den Schlachtraum ohne Verzug geschlachtet werden. Der Schlachtprozess muss kontinuierlich und ohne Verzögerung zwischen den einzelnen Arbeitsschritten erfolgen.

² Beim Schlachten müssen die unreinen Teile so entfernt werden, dass der Schlachtierkörper und die Schlachterzeugnisse nicht verunreinigt werden.

³ Die tierischen Nebenprodukte sind nach der Verordnung vom 23. Juni 2004¹⁰ über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten zu entsorgen.

⁴ Beschlagnahmtes Fleisch und tierische Nebenprodukte dürfen nicht mit Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.

⁵ Das EVD regelt die Hygienemassnahmen in den Schlachthanlagen.

Art. 18 Kühlung

¹ Die Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse müssen nach der Fleischuntersuchung in einen Kühlraum verbracht werden, ausser sie sollen vor der Kühlung zerlegt werden. Die Temperaturabsenkung muss kontinuierlich vorgenommen werden und bei Schlachtierkörpern eine Temperatur von 7 °C oder tiefer, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen 4 °C und bei Schlachterzeugnissen 3 °C erreichen.

² Während der Kühlung muss durch eine angemessene Belüftung sichergestellt sein, dass sich auf dem Fleisch kein Kondenswasser bildet.

³ Die Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen am Tag der Schlachtung während längstens zwei Stunden ungekühlt befördert werden.

Art. 19 Chemische und physikalische Behandlungen

Tiere, Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen vor der Fleischuntersuchung weder chemisch noch physikalisch behandelt werden. Zulässig sind:

- a. die Betäubungsverfahren nach der Tierschutzgesetzgebung;
- b. die Elektrostimulation der Schlachtierkörper;

¹⁰ SR 916.441.22

- c. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nach Artikel 16 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹¹ für das Brühen von Schweinen und Rupfen von Geflügel.

Art. 20 Selbstkontrolle

¹ Der Betrieb muss die Hygiene systematisch überwachen. Die Überwachung umfasst namentlich:

- a. Sauberkeitskontrollen an jedem Arbeitstag, periodisch ergänzt durch mikrobiologische Untersuchungen;
- b. die ununterbrochene Aufzeichnung der Temperatur in Räumen mit mehr als 200 m³ Inhalt, in denen gekühltes oder tiefgekühltes Fleisch gelagert wird.

² Das Bundesamt erlässt Weisungen zur Durchführung der mikrobiologischen Untersuchungen.

³ Der Betrieb muss das Ergebnis der Sauberkeitskontrollen schriftlich festhalten, die Unterlagen nach Absatz 1 drei Jahre lang aufbewahren und auf Verlangen den amtlichen Kontrollorganen vorweisen.

⁴ Im Übrigen gelten die Bestimmungen der Artikel 49–55 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹².

Art. 21 Selbstkontrolle beim Wild

¹ Frei lebendes Wild muss einer Kontrolle unterzogen werden, bevor es in einen Grossbetrieb verbracht wird. Über die Selbstkontrolle ist eine Bescheinigung zu Handen der Fleischkontrolle auszustellen.

² Die Kontrolle ist durch die Jägerin oder den Jäger oder durch eine beauftragte Person durchzuführen.

³ Eine Kontrolle darf nur durchführen, wer einen Kurs besucht hat, an dem Kenntnisse erworben werden über:

- a. Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von Wild;
- b. abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von dessen Fleisch schädigen können;
- c. Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild, das Ausweiden, das Lagern und das Befördern.

⁴ Die Kantone können private Organisationen, wie kantonale Jagdorganisationen, mit der Durchführung der Kurse beauftragen. Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt erteilt die Kursbestätigungen und überprüft vorgängig die Kursprogramme und die Durchführung der Kurse.

¹¹ SR 817.02; AS 2005 5451

¹² SR 817.02; AS 2005 5451

5. Abschnitt: Anmeldung zur Schlachtung und Eingangskontrolle

Art. 22 Informationen zur Lebensmittelkette

¹ Für Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild und Laufvögel, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen die Tierhalterinnen und Tierhalter über Informationen zur Lebensmittelkette verfügen. Diese umfassen:

- a. die Identität der zu schlachtenden Tiere (Tierart, Alter, Geschlecht, Kennzeichnung);
- b. ihre Herkunft (Name und Adresse der Tierhalterin oder des Tierhalters);
- c. ihren Gesundheitszustand;
- d. die verabreichten Arzneimittel und die erforderlichen Aufzeichnungen nach den Artikeln 26 und 28 der Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004¹³ sowie die sonstigen Behandlungen;
- e. den Seuchen- und Gesundheitsstatus des Herkunftsbestandes, namentlich das Auftreten von Krankheiten im Herkunftsbestand mit Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit;
- f. die Ergebnisse von Untersuchungen der Tiere und von Analysen tierischer Erzeugnisse und anderer für die Lebensmittelsicherheit erheblicher Materialien, namentlich bezüglich Zoonosen und Rückstände;
- g. die Ergebnisse früherer Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen von anderen Tieren aus dem gleichen Herkunftsbestand;
- h. den Namen der üblicherweise beigezogenen Tierärztinnen oder Tierärzte.

² Die Fleischkontrolleurinnen und –kontrolleure können bei Vorliegen eines Verdachts auf Mängel, die zu Beanstandungen führen können, von den Tierhalterinnen und Tierhaltern Auskünfte zu den Informationen nach Absatz 1 verlangen.

Art. 23 Anmeldung zur Schlachtung

¹ Zur Schlachtung vorgesehene Tiere müssen mindestens 24 Stunden vor dem voraussichtlichen Schlachtermin von der Tierhalterin oder dem Tierhalter dem Schlachtbetrieb angemeldet werden. Das EVD kann für bestimmte Fälle kürzere Anmeldefristen vorsehen.

² Die Anmeldung zur Schlachtung muss mindestens folgende Informationen enthalten:

- a. das Datum und die Uhrzeit des Versands der Anmeldung zur Schlachtung;
- b. die Tierart, Identität und die Herkunft der Tiere;
- c. die voraussichtliche Anzahl der zur Schlachtung angemeldeten Tiere;
- d. die Herkunft (Name und Adresse der Tierhalterin oder des Tierhalters);

¹³ SR 812.212.27

- e. den voraussichtlichen Schlachtermin;
- f. die obligatorischen Gesundheitsmeldungen.

³ Das Bundesamt kann die Angabe weiterer Informationen zur Lebensmittelkette vorschreiben.

⁴ Die Informationen müssen unverzüglich der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur zur Verfügung gestellt werden.

⁵ Der Schlachtbetrieb muss die Anlieferung der Tiere so koordinieren, dass nicht mehr Tiere angeliefert werden, als geschlachtet oder untergebracht werden können.

Art. 24 Gesundheitsmeldungen

¹ Wer Tiere zur Schlachtung liefert, muss zu Händen der Fleischkontrolle eine schriftliche Meldung erstatten, wonach:

- a. die Tiere gesund sind und innerhalb der letzten zehn Tage weder krank noch verunfallt waren;
- b. alle Absetzfristen nach einer allfälligen Behandlung mit Arzneimitteln abgelaufen sind;
- c. die Tiere keine Futtermittel mit Wirkstoffen in Mengen erhalten haben, die im Fleisch Rückstände in unzulässigen Konzentrationen verursachen können.

² Treffen die Sachverhalte nach Absatz 1 nicht zu, müssen die Krankheit oder der Unfall, die Arzneimittel und die Absetzfrist oder der Wirkstoff angegeben werden.

³ Ist ein Begleitdokument nach Artikel 12 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995¹⁴ vorgeschrieben, ist die Gesundheitsmeldung auf diesem Dokument und für Pferde soweit vorhanden auf dem Pferdepass zu erstatten.

Art. 25 Eingangskontrolle

¹ Der Schlachtbetrieb bezeichnet eine Person, die für die Annahme der Tiere verantwortlich ist.

² Die verantwortliche Person:

- a. überprüft:
 - 1. die Gesundheitsmeldungen,
 - 2. die Identität der Tiere,
 - 3. übersichtsweise den Gesundheitszustand der Tiere,
 - 4. die Belange des Tierschutzes;
- b. meldet der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur unverzüglich:
 - 1. fehlende, lückenhafte oder auf Mängel hinweisende Gesundheitsmeldungen,
 - 2. ungenügend identifizierte Tiere,

¹⁴ SR 916.401

3. sichtbare Erkrankungen und Verletzungen der Tiere,
 4. Verstöße gegen den Tierschutz;
- c. übergibt der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur die Begleitdokumente oder Gesundheitsmeldungen.

Art. 26 Massnahmen aufgrund der Eingangskontrolle

¹ Tiere ohne Gesundheitsmeldung dürfen nicht zur Schlachtung angenommen werden.

² Die tierärztliche Fleischkontrolleurin oder der tierärztliche Fleischkontrolleur kann ausnahmsweise gestatten, dass Tiere, für die keine oder eine lückenhafte Meldung vorliegt, geschlachtet werden.

³ Solange keine Gesundheitsmeldung vorliegt und bis zum Entscheid über die Genussstauglichkeit sind solche Schlachttierkörper und die entsprechenden Schlachterzeugnisse zu beschlagnahmen.

⁴ Liegt innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft eines Tieres in der Schlachthanlage die Gesundheitsmeldung nicht vor, sind der Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse für genussuntauglich zu erklären.

⁵ Wurde das Tier noch nicht geschlachtet, so ist es spätestens 24 Stunden nach seiner Ankunft zu töten und als tierisches Nebenprodukt zu entsorgen.

4. Kapitel: Schlachttier- und Fleischuntersuchung

1. Abschnitt: Schlachttieruntersuchung

Art. 27 Gegenstand der Untersuchung

¹ Vor der Schlachtung sind durch eine Fleischkontrolleurin oder einen Fleischkontrolleur zu untersuchen:

- a. Rinder, älter als sechs Monate;
- b. Schafe und Ziegen, älter als zwölf Monate;
- c. Jungtiere der Rinder-, Schaf- und Ziegengattung;
- d. Schweine;
- e. Tiere der Pferdegattung;
- f. Zucht-Schalenwild.

² Bei Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln, die in Schlachthanlagen verbracht werden, muss die Schlachttieruntersuchung in jedem Fall, bei gelegentlichen Schlachtungen nur stichprobenweise durchgeführt werden.

³ Die Untersuchung hat innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere in der Schlachthanlage und innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung zu erfolgen.

⁴ Das EVD regelt:

- a. die Durchführung der Untersuchung;
- b. die Massnahmen aufgrund des Ergebnisses der Untersuchung.

Art. 28 Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand

¹ Bei Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild und Laufvögeln kann die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt werden.

² Die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand muss durch eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt nach Artikel 302 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995¹⁵ oder eine tierärztliche Fleischkontrolleurin oder einen tierärztlichen Fleischkontrolleur durchgeführt und mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden.

³ Die Tiere sind unmittelbar nach der Schlachttieruntersuchung zur Schlachthanlage zu bringen und dürfen keinen Kontakt mit anderen Tieren haben. Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen zu erfolgen. In der Schlachthanlage ist durch die Fleischkontrolleurin oder den Fleischkontrolleur vor der Schlachtung nur eine Überprüfung der Identität und eine Übersichtskontrolle vorzunehmen.

⁴ Wenn die Tiere nicht innerhalb von drei Tagen nach Ausstellen der Gesundheitsbescheinigung geschlachtet werden, müssen sie erneut untersucht und mit einer Gesundheitsbescheinigung versehen werden. Befinden sie sich bereits auf dem Weg in die Schlachthanlage, muss dort eine Schlachttieruntersuchung durchgeführt werden.

2. Abschnitt: Fleischuntersuchung

Art. 29 Gegenstand der Untersuchung

¹ Bei Schlachtvieh und Zucht-Schalenwild muss die Fleischuntersuchung in jedem Fall unmittelbar nach der Schlachtung durchgeführt werden.

² Bei Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln muss die Fleischuntersuchung in Schlachthanlagen in jedem Fall unmittelbar nach der Schlachtung, bei gelegentlichen Schlachtungen nur stichprobenweise durchgeführt werden.

³ Bei anderem Wild als Zucht-Schalenwild muss die Fleischuntersuchung in Grossbetrieben in jedem Fall, in Betrieben mit geringer Kapazität und bei gelegentlichen Schlachtungen nur stichprobenweise durchgeführt werden.

⁴ Soweit eine Trichinellenuntersuchung nach Artikel 31 durchgeführt werden muss, sind auch in Betrieben mit geringer Kapazität und bei gelegentlichen Schlachtungen Proben zu erheben.

Art. 30 Untersuchung

¹ Bei der Fleischuntersuchung müssen die Schlachttierkörper und die vorgeschriebenen Teile im Hinblick auf die folgenden Feststellungen untersucht werden:

- a. Veränderungen, welche die menschliche Gesundheit gefährden können oder die ekelerregend sind;
- b. Krankheiten, insbesondere Tierseuchen;
- c. unvollständig entferntes spezifiziertes Risikomaterial;
- d. pathogene Mikroorganismen und Parasiten sowie Verderbniserreger;
- e. Fremdstoffe;
- f. Verunreinigungen.

² Das EVD regelt die Durchführung der Fleischuntersuchung und die Art der Bestätigung der Genusstauglichkeit.

Art. 31 Laboruntersuchungen

¹ Proben für Laboruntersuchungen werden erhoben:

- a. bei krankhaften Veränderungen oder Verunreinigungen, wenn die Eignung des Schlachttierkörpers oder der Schlachterzeugnisse als Lebensmittel fragwürdig erscheint;
- b. bei Verdacht auf verbotene Stoffe und Stoffe in Konzentrationen über den vorgeschriebenen Grenz- oder Toleranzwerten;
- c. zum Feststellen von Tierseuchen und Zoonosen;
- d. im Rahmen von allgemeinen Stichprobenkontrollen.

² Von allen Schlachttierkörpern der folgenden Tiere sind Proben zu erheben und auf Trichinellen untersuchen zu lassen:

- a. Tiere der Pferdegattung;
- b. Hausschweine;
- c. Wildschweine;
- d. Bären;
- e. Nutrias.

³ Das Bundesamt erlässt technische Vorschriften über die Erhebung von Proben und die Untersuchung von Fleisch auf Trichinellen sowie über die mikrobiologische Fleischuntersuchung.

Art. 32 Entscheid

¹ Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur bezeichnet die Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse nach Abschluss der Fleischuntersuchung als genusstauglich, wenn sie ohne Einschränkung zur Verwendung als Lebensmittel geeignet sind und:

- a. von einem Tier stammen, das:
 1. in einer Schlachthanlage nach Artikel 8 geschlachtet worden ist,
 2. einer Schlachttieruntersuchung unterzogen worden ist, soweit diese vorgeschrieben ist,
 3. einer vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen worden ist; und
 - b. mit den übrigen Bestimmungen des Lebensmittelrechts übereinstimmen.
- ² Die Schlachttierkörper sind in jedem Fall ungenießbar, wenn sie ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können.

Art. 33 Beschlagnahme

- ¹ Die Schlachttierkörper und wenn nötig die zugehörigen Teile werden beschlagnahmt, wenn nicht sofort entschieden werden kann, ob sie genusstauglich sind.
- ² Wenn die Möglichkeit einer Gesundheitsgefährdung besteht, ordnet die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur sichernde Bedingungen für die Aufbewahrung an.

Art. 34 Beanstandungen

- ¹ Das EVD legt fest, unter welchen Voraussetzungen Schlachttierkörper und Teile davon durch die Fleischkontrolleurin oder den Fleischkontrolleur aufgrund von Feststellungen bei der Fleischuntersuchung beanstandet werden.
- ² Bei Beanstandungen entscheidet die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur:
- a. welche Teile des Schlachttierkörpers genusstauglich sind;
 - b. ob der Schlachttierkörper oder die Schlachterzeugnisse behandelt, insbesondere tiefgekühlt werden müssen, bevor sie als genusstauglich bezeichnet werden können;
 - c. ob der Schlachttierkörper oder Teile davon genussuntauglich sind und als tierische Nebenprodukte entsorgt werden müssen.
- ³ Ein Behandeln oder ein Wegschneiden genussuntauglicher Teile muss in der Schlachthanlage erfolgen.
- ⁴ Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur kann auf Gesuch hin das Behandeln oder das Wegschneiden genussuntauglicher Teile in einem Zerlegebetrieb erlauben. Sie oder er muss gleichzeitig die amtlichen Kontrollorgane dieses Zerlegebetriebes informieren. Diese entscheiden über die Genusstauglichkeit.
- ⁵ Sind Blut oder andere Schlachterzeugnisse mehrerer Tiere vor dem Abschluss der Fleischuntersuchung in einen Sammelbehälter verbracht worden, so ist der gesamte Inhalt des Behälters als genussuntauglich zu bezeichnen, wenn der Schlachttierkörper eines dieser Tiere beanstandet und als genussuntauglich bezeichnet worden ist.

Art. 35 Mitteilung des Beanstandungsentscheids

¹ Der Entscheid über eine Beanstandung ist unverzüglich und mit Begründung der Vertreterin oder dem Vertreter des Schlachtbetriebes zu Händen der Eigentümerin oder des Eigentümers des Schlachttierkörpers mitzuteilen.

² Für ganze Schlachtierkörper ist der Entscheid in jedem Fall schriftlich mitzuteilen, für Schlachterzeugnisse nur, wenn es unverzüglich von der Vertreterin oder dem Vertreter des Schlachtbetriebes verlangt wird.

³ Die letzte Halterin oder der letzte Halter des Tieres kann ebenfalls eine schriftliche Mitteilung verlangen.

Art. 36 Verzicht auf Einsprache

Nimmt die Eigentümerin oder der Eigentümer den Entscheid sofort an, können die genussuntauglichen Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse unverzüglich als tierische Nebenprodukte entsorgt werden.

Art. 37 Einsprache

¹ Der Schlachtierkörper muss bis zum Ablauf der Einsprachefrist oder, wenn eine Einsprache erhoben wurde, bis zum Abschluss des Verfahrens unter sichernden Bedingungen aufbewahrt werden.

² Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur entscheidet, welche Teile ebenfalls aufbewahrt werden. Die Eigentümerin oder der Eigentümer kann verlangen, dass alle Teile aufbewahrt werden.

3. Abschnitt:**Allgemeine Bestimmungen zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung****Art. 38** Massnahmen im Herkunftsbestand

¹ Beanstandungen bei der Schlachtier und Fleischuntersuchung, die auf Mängel im Herkunftsbestand oder im Jagdgebiet zurückzuführen sind, müssen von der Fleischkontrolleurin oder vom Fleischkontrolleur der leitenden Tierärztin oder dem leitenden Tierarzt gemeldet werden. Stammen die Tiere aus dem Ausland, geht die Meldung an das Bundesamt; dieses veranlasst das Nötige.

² Die zuständige kantonale Behörde kann nötigenfalls anordnen, dass:

- a. Tiere nicht mehr zum Schlachten gebracht werden dürfen, bis die Mängel behoben sind;
- b. im Herkunftsbestand Proben von Tieren sowie von Stoffen, die im Fleisch als Fremdstoffe verbleiben können, erhoben werden.

³ Zusätzliche Kontrollen sind anzuordnen, wenn der Verdacht besteht, dass Meldungen und Informationen über die Lebensmittelkette nicht den Tatsachen entsprechen.

⁴ Werden die Vorschriften über Registrierung, Kennzeichnung und Verkehr mit Klautieren missachtet, gilt Artikel 15 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995¹⁶.

Art. 39 Verpflichtungen des Schlachtbetriebes

¹ Der Schlachtbetrieb muss sich an die Weisungen der Fleischkontrolle halten und sicherstellen, dass die Schlachtier- und Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

² Er muss insbesondere:

- a. der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur wöchentlich das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl der erwarteten Tiere mitteilen;
- b. die Begleitdokumente und anderen Gesundheitsmeldungen der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur vor der Schlachtieruntersuchung zur Einsichtnahme zur Verfügung stellen;
- c. die Schlachtierkörper so kennzeichnen, dass sie den einzelnen angelieferten Tieren eindeutig zugeordnet werden können;
- d. die zu untersuchenden Teile bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung so anordnen oder kennzeichnen, dass ihre Zugehörigkeit zu den Schlachtierkörpern ausser Zweifel steht;
- e. dafür sorgen, dass die Schlachtierkörper und Teile eines Tieres vor Abschluss der Fleischuntersuchung keinen Kontakt mit Teilen anderer Tiere haben;
- f. selbst festgestellte allfällige Veränderungen an Schlachtierkörpern und Teilen der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur melden;
- g. den Schlachtierkörper und die für die Fleischuntersuchung vorgeschriebenen Teile bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung im Schlachtraum belassen;
- h. behilflich sein bei der Untersuchung von Schlachtierkörpern und Teilen, namentlich bei Probenahmen;
- i. für die unverzügliche Entfernung und sachgemässe Aufbewahrung von beanstandeten Schlachtierkörpern und Teilen sorgen.

³ Das EVD legt fest, in welcher Form die Schlachtierkörper und die dazugehörigen Teile zur Fleischuntersuchung präsentiert werden müssen.

⁴ Soweit die Fleischkontrolle nicht obligatorisch ist, muss der Schlachtbetrieb die hergestellten Lebensmittel selbst kontrollieren und sie entsorgen, wenn sie nicht den Vorschriften entsprechen.

Art. 40 Aufbewahrungspflicht

Die Doppel von Untersuchungsbefunden, Informationen zur Lebensmittelkette, Begleitdokumenten, Meldungen über Gesundheitszustand und Behandlungen sowie Verfügungen sind vom Schlachtbetrieb während drei Jahren aufzubewahren.

Art. 41 Formulare und Stempel

Das EVD legt die Ausgestaltung der Formulare und Stempel fest.

5. Kapitel: Kontrolle anderer Tiere als Säugetiere und Vögel**Art. 42**

¹ Andere Tiere als Säugetiere und Vögel werden von den Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleuren stichprobenweise kontrolliert.

² Das Bundesamt erlässt die technischen Weisungen über die Kontrolle anderer Tiere als Säugetiere und Vögel.

6. Kapitel: Ermittlung des Schlachtgewichtes**Art. 43**

Das EVD regelt im Einzelnen, wie die Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung auszuschlachten sind und wie das Schlachtgewicht zu ermitteln ist.

7. Kapitel: Vollzug, Kontrollorgane**1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen****Art. 44** Zuständigkeiten, Akkreditierung

¹ Der Kanton regelt die Zuständigkeit der leitenden Tierärztin oder des leitenden Tierarztes, der Fleischinspektorinnen und Fleischinspektoren sowie der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure.

² Die Bestimmungen von Artikel 62 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹⁷ über die Akkreditierung der Inspektorate gelten für die Vollzugsorgane nach Absatz 1 nicht.

¹⁷ SR 817.02; AS 2005 5451

Art. 45 Ausstand von der Amtstätigkeit

Die Kontrollorgane müssen von den Betrieben, die sie kontrollieren, unabhängig sein. In den Fällen nach Artikel 10 des Bundesgesetzes vom 20. Dezember 1968¹⁸ über das Verwaltungsverfahren müssen sie in den Ausstand treten.

Art. 46 Kontrollen durch Betriebspersonal

¹ In Geflügel- und Kaninenschlachtbetrieben kann die zuständige kantonale Behörde gestatten, dass das Betriebspersonal teilweise die Aufgaben der nichttierärztlichen Fleischkontrolleurinnen oder -kontrolleure (Art. 57) übernimmt, wenn:

- a. der Betrieb mindestens zwölf Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis und die Hazard Analysis and Critical Control Point-Verfahren (HACCP-Verfahren) angewandt hat;
- b. das betreffende Betriebspersonal die Ausbildung für nichttierärztliche Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure erfolgreich absolviert hat;
- c. die Verantwortlichkeiten für die Produktion und Untersuchung getrennt sind;
- d. der Betrieb über eine international anerkannte Zertifizierung verfügt; und
- e. der Betrieb Gewähr für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bietet.

² Während der gesamten Dauer der Schlachtung muss mindestens eine tierärztliche Fleischkontrolleurin oder ein tierärztlicher Fleischkontrolleurin anwesend sein.

Art. 47 Tests und Probenahmen durch Betriebspersonal

¹ Die zuständige kantonale Behörde kann vom Schlachtbetrieb entlohnten Personen erlauben, amtliche Tests an Tieren und Probenahmen durchzuführen.

² Die Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure bilden diese Personen aus, leiten und beaufsichtigen ihre Tätigkeit. Sie können die Erlaubnis vorübergehend zurückziehen, wenn die Tests und Probenahmen nicht ordnungsgemäss durchgeführt werden.

Art. 48 Entlohnung der Kontrollorgane

Die Kontrollorgane werden durch den Kanton oder die Gemeinde entlohnt.

Art. 49 Laboratorien

¹ Der Kanton bestimmt die Laboratorien für die Laboruntersuchungen im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung.

² Die amtlichen Laboratorien sowie die mit amtlichen Untersuchungen beauftragten privaten Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über

«Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien»¹⁹ betrieben, bewertet und akkreditiert sein.

³ Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996²⁰.

2. Abschnitt: Aufgaben des Bundesamtes

Art. 50 Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

Das Bundesamt erstellt gemeinsam mit den Bundesämtern für Gesundheit und für Landwirtschaft und nach Anhörung der kantonalen Vollzugsbehörden einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan.

Art. 51 Notfallpläne

¹ Das Bundesamt erstellt gemeinsam mit den Bundesämtern für Gesundheit und für Landwirtschaft und nach Anhörung der kantonalen Vollzugsbehörden sowie der Oberzolldirektion Notfallpläne für das Krisenmanagement. Diese enthalten insbesondere Informationen über:

- a. die Amtstellen und Organisationen, die zu beteiligen sind;
- b. ihre Aufgaben im Krisenfall;
- c. die Verfahren des Informationsaustauschs zwischen den beteiligten Amtstellen und Organisationen.

² Die Notfallpläne werden im Bedarfsfall überarbeitet, insbesondere bei organisatorischen Änderungen in der zuständigen Behörde und anhand von Erkenntnissen, die unter anderem aus Übungen für den Krisenfall gewonnen werden.

Art. 52 Pilotprojekte

Das Bundesamt kann im Rahmen der Ziele dieser Verordnung die Durchführung von Pilotprojekten zur Erprobung neuer Konzepte der Hygienekontrolle von Tieren, Fleisch und Anlagen ermöglichen.

¹⁹ Der Text dieser Norm kann beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch);
Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74; Email: verkauf@snv.ch; bezogen werden.

²⁰ SR **946.512**

3. Abschnitt: Aufgaben der leitenden Tierärztinnen und Tierärzte

Art. 53

¹ Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt ist die Person namentlich, die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt, die vom Kanton nach Artikel 40 Absatz 5 des Lebensmittelgesetzes eingesetzt ist.

² Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt ist den Fleischinspektorinnen, Fleischinspektoren, Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleuren fachtechnisch vorgesetzt.

4. Abschnitt: Aufgaben der Fleischinspektorinnen und Fleischinspektoren

Art. 54

¹ Der Kanton setzt die erforderliche Anzahl Fleischinspektorinnen und Fleischinspektoren sowie Stellvertreterinnen und Stellvertreter ein für:

- a. die Beratung der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure und die Überwachung von deren Tätigkeit;
- b. die Inspektion von Schlachthanlagen und gegebenenfalls Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetrieben;
- c. die Überprüfung der guten Hygienepraxis und der HACCP-Verfahren in Schlachthanlagen und gegebenenfalls in Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetrieben;
- d. die Leitung der Gruppen der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure in den Grossbetrieben;
- e. die Koordination der Kontrolle in den Herkunftsbeständen der Tiere.

² Die Fleischinspektorinnen und Fleischinspektoren überprüfen entsprechend den Risiken, aber mindestens einmal pro Jahr, ob die Betriebe:

- a. die Auflagen der Betriebsbewilligung einhalten;
- b. die Anlagen und Einrichtungen einwandfrei unterhalten;
- c. nicht genehmigten Umbauten vorgenommen haben.

³ Sie erstellen über jede Schlachthanlage einen Bericht zuhanden der leitenden Tierärztin oder des leitenden Tierarztes.

⁴ Art und Umfang der Überprüfung der einzelnen Schlachthanlagen richtet sich nach den Ergebnissen der Risikobewertung. Bei der Risikobewertung werden berücksichtigt:

- a. die Risiken aus der Schlachthanlage für die Gesundheit von Mensch und Tier;
- b. Art und Umfang der Schlachtungen;
- c. die bisherige Einhaltung des Lebensmittelrechts durch den Betrieb.

5. Abschnitt: Aufgaben der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure

Art. 55 Organisation

¹ Der Kanton setzt für jede Schlachthanlage die erforderliche Anzahl von tierärztlichen Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleuren sowie Stellvertreterinnen und Stellvertretern ein.

² Bei der Festlegung der Anzahl Kontrollorgane in einer Schlachthanlage berücksichtigt der Kanton:

- a. die Schlachtfrequenzen und die Untersuchungszeiten bei der Schlacht- und Fleischuntersuchung;
- b. den Zeitbedarf für die Erholungspausen der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure;
- c. die Interessen des Schlachtbetriebs an einem verzögerungsfreien Betriebsablauf;
- d. die vorgeschriebenen Präsenzzeiten während den Schlachtungen.

³ Der Kanton kann zusätzlich nichttierärztliche Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure einsetzen. Diese arbeiten nach den Anweisungen der tierärztlichen Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleuren.

Art. 56 Tierärztliche Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure

¹ Die tierärztlichen Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure:

- a. leiten die Schlacht- und Fleischuntersuchung und führen sie durch;
- b. erheben Proben, untersuchen sie selbst oder übergeben sie einem vom Kanton bezeichneten Laboratorium;
- c. kontrollieren die Schlachthygiene und ordnen die Behebung von Mängeln an;
- d. veranlassen die Verlangsamung oder den Unterbruch des Schlachtvorgangs, wenn eine ordnungsgemässe Durchführung der Fleischuntersuchung nicht mehr möglich ist oder erhebliche Hygienemängel festgestellt werden und andere Massnahmen zur Behebung der Mängel nicht ausreichen;
- e. überwachen die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte, insbesondere des spezifizierten Risikomaterials;
- f. erstatten der zuständigen kantonalen Behörde die vorgeschriebenen Meldungen;
- g. prüfen die Bescheinigungen über:
 1. die Schlachtung verunfallter Tiere,
 2. die Kontrolle erlegten Wilds,
 3. die Schlacht- und Fleischuntersuchung im Herkunftsbestand;

- h. verifizieren die Massnahmen des Schlachtbetriebs:
1. für den Tierschutz,
 2. für die Hygiene der Schlachtung,
 3. zur Entsorgung der tierischen Nebenprodukte.

² Sie müssen während der gesamten Dauer der Schlachtier- und Fleischuntersuchung anwesend sein.

³ Sie können im Verdachtsfall zusätzliche Kontrollen und Untersuchungen durchführen.

Art. 57 Nichttierärztliche Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure

¹ Die nichttierärztlichen Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure sind befugt:

- a. die gute Hygienepraxis und HACCP-gestützte Verfahren in den einzelnen Schlachthanlagen zu überprüfen;
- b. bei der Schlachtieruntersuchung die Tiere einer ersten Untersuchung zu unterziehen;
- c. bei Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild und Laufvögeln die vorgeschriebenen Kontrollen vorzunehmen, wenn die Schlachtieruntersuchung bereits im Herkunftsbestand durchgeführt worden ist;
- d. die Fleischuntersuchung durchzuführen, wenn die Schlachtieruntersuchung keinen erheblichen Anlass zu Beanstandungen geboten hat.

² Bei der Fleischuntersuchung können die nichttierärztlichen Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure den Schlussscheid treffen, wenn keine Beanstandungen erfolgen, oder bei den nachstehenden Feststellungen:

- a. örtlich begrenzte Geschwülste, Zysten und Abszesse;
- b. bindegewebige Verwachsungen ohne Eiterung und ohne Ergüsse;
- c. nicht gesundheitsschädliche Parasiten (wie Leberegel, Lungenwürmer);
- d. Flecknieren, Leberindurationen (Verhärtungen), chronische, begrenzte Entzündungsherde in Lunge oder Brustfell, luftleere Herde in der Lunge;
- e. durch Brühwasser oder aspiriertes Futter verunreinigte Lungen;
- f. lokalisierte Strahlenpilzherde;
- g. Missbildungen ohne Veränderung der Fleischbeschaffenheit;
- h. frische Fleischwunden und frische Knochenbrüche;
- i. örtlich begrenzte Verunreinigungen.

³ Bei Hauskaninchen und Hausgeflügel können sie in einzelnen Fällen auch ganze Schlachtierkörper als genussuntauglich erklären.

Art. 58 Kontrolle der Schlachthygiene

¹ Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur kontrolliert regelmässig und entsprechend den Risiken, ob in der Schlachthanlage:

- a. gemäss der guten Hygienepraxis kontinuierliche Verfahren angewendet werden:
 1. zur Prüfung der Gesundheitsmeldungen,
 2. zur Konzeption und Instandhaltung der Räume und der Einrichtungen,
 3. zur Hygiene vor, während und nach der Schlachtung,
 4. zur persönlichen Hygiene und zur Ausbildung des Personals in Hygiene und Arbeitsverfahren,
 5. zur Schädlingsbekämpfung,
 6. zur Kontrolle der Wasserqualität,
 7. zur Temperaturkontrolle;
- b. die HACCP-gestützten Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäss angewendet werden und damit so weit als möglich sichergestellt wird, dass Fleisch:
 1. keine fäkalen oder sonstigen Verunreinigungen aufweist,
 2. kein spezifiziertes Risikomaterial enthält,
 3. keine Grenz- und Toleranzwerte für Verunreinigungen aus der Schlachthanlage überschreitet,
 4. keine physikalischen Gefahrenquellen wie Fremdkörper enthält.

² Die Kontrollbefunde sind aufzuzeichnen und zu bewerten. Bei der Kontrolle der Hygiene sind die Ergebnisse der Selbstkontrolle und dokumentierte Systeme wie Zertifizierungen zu berücksichtigen.

Art. 59 Weitere Aufgaben

¹ Die kantonale Behörde kann die Fleischkontrolleurin oder den Fleischkontrolleur beauftragen:

- a. Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetriebe sowie den Fleischtransport regelmässig zu kontrollieren;
- b. die Ausschachtung und die Ermittlung des Schlachtgewichts zu überwachen;
- c. Vollzugsaufgaben in der Tierschutz- oder der Tierseuchengesetzgebung zu übernehmen.

² Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt kann die Fleischkontrolleurin oder den Fleischkontrolleur im Einzelfall beauftragen:

- a. Proben für Übersichtsuntersuchungen zu erheben;
- b. Kontrollen im Herkunftsbestand durchzuführen;
- c. Abklärungen nach der Tierschutz- oder der Tierseuchengesetzgebung in den Schlachthanlagen vorzunehmen.

³ Die Schlachtier- und Fleischuntersuchung darf durch die Aufgaben nach den Absätzen 1 und 2 nicht beeinträchtigt werden.

Art. 60 Berichterstattung über die durchgeführten Kontrollen

¹ Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur muss die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie der weiteren Kontrollen täglich aufzeichnen, diese in einer Statistik zusammenfassen und jährlich einen allgemeinen Bericht über die Tätigkeit zuhanden der leitenden Tierärztin oder des leitenden Tierarztes erstellen.

² Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung sind der Tierverkehr-Datenbank (V vom 18. Aug. 1999²¹ über die Tierverkehr-Datenbank) mit Angabe der Betriebsnummern in elektronischer Form zu übermitteln. Das Bundesamt erlässt eine technische Weisung über die erforderlichen Daten, die Art und Häufigkeit der Übermittlung.

³ Die Unterlagen nach Absatz 1 sind während drei Kalenderjahren aufzubewahren.

6. Abschnitt: Meldungen

Art. 61 Meldungen an die kantonale Behörde

¹ Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur erstattet der vorgesetzten leitenden Tierärztin oder dem vorgesetzten leitenden Tierarzt Meldung, wenn:

- a. Höchstkonzentrationen von Arzneimitteln überschritten sind;
- b. Hinweise auf eine Verabreichung von verbotenen Stoffen vorliegen;
- c. die Gesundheit von Mensch oder Tier durch Mikroorganismen oder Parasiten gefährdet ist;
- d. Hinweise auf Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten vorliegen.

² Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur meldet der zuständigen kantonalen Behörde die Verstösse gegen die Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung.

Art. 62 Meldungen an das Bundesamt

¹ Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt übermittelt dem Bundesamt bis zum 15. Februar jedes Jahres eine Zusammenfassung der allgemeinen Berichte der Kontrollorgane über die Tätigkeit im Vorjahr.

² Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt meldet dem Bundesamt bei der Fleischuntersuchung festgestellte Anwendungen von verbotenen Stoffen und Überschreitungen von Grenzwerten wenn:

- a. eine akute Gesundheitsgefährdung besteht;

²¹ SR 916.404

- b. das Fleisch an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben worden ist oder die Bevölkerung mehrerer Kantone gefährdet ist.

³ Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt stellt dem Bundesamt auf Verlangen zur Verfügung:

- a. die Berichte der Kontrollorgane;
- b. die Ergebnisse von Laboruntersuchungen;
- c. die Ergebnisse der Abklärungen in den Herkunftsbeständen der Tiere;
- d. die Genehmigungen und Bewilligungen nach den Artikeln 7 und 8;
- e. die Gesundheitsmeldungen.

8. Kapitel: Gebühren

Art. 63 Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung

¹ Die Kantone setzen die Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung fest. Diese richten sich nach dem Aufwand für die Untersuchung.

² Je Schlachtier beträgt die Gebühr:

	Franken mindestens	Franken höchstens
a. Rind	7.50	12.—
b. Kalb	3.—	8.—
c. Schaf	0.30	8.—
d. Ziege	0.30	8.—
e. Schwein	1.50	8.—
f. Pferd	4.50	12.—
g. anderes Schlachtvieh	4.50	8.—
h. Hausgeflügel, Hauskaninchen	0.01	0.20
i. Zucht-Schalenwild	0.75	8.—
j. Federwild, Hasen	0.01	0.20
k. anderes Wild	0.50	8.—

³ Die Kantone können überdies eine Grundgebühr von höchstens 20 Franken pro Besuch der Schlachthanlage festlegen.

⁴ Für die Tätigkeiten nach den Artikeln 58 und 59 sowie für die Laboruntersuchungen dürfen keine Gebühren erhoben werden. Vorbehalten bleibt Artikel 45 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992.

⁵ Die Kosten der Trichinellenuntersuchung werden zusätzlich zur Gebühr für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Rechnung gestellt.

Art. 64 Übrige Gebühren

¹ Die Gebühren für die Kontrollen, Dienstleistungen und Bewilligungen nach Artikel 45 Absatz 2 Buchstaben b–e des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 richten sich nach dem Zeitaufwand. Auslagen werden gesondert in Rechnung gestellt.

² Die Kantone bestimmen den Stundenansatz.

9. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 65 Aufhebung und Änderung bisherigen Rechts

Die Aufhebung und die Änderung bisherigen Rechts werden im Anhang geregelt.

Art. 66 Übergangsbestimmung

Nach der Fleischhygieneverordnung vom 1. März 1995²² erteilte Betriebsbewilligungen müssen bis zum 30. Juni 2006 nach den Bestimmungen dieser Verordnung überprüft und angepasst werden.

Art. 67 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2006 in Kraft.

² Die Artikel 21–23, 27 Absatz 1 Buchstaben c–f und Absatz 2, 29 Absätze 2 und 3, 31 Absatz 2 Buchstaben a und b, 49 sowie 56 Absatz 2 werden auf einen späteren Zeitpunkt in Kraft gesetzt.

23. November 2005

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: Samuel Schmid

Die Bundeskanzlerin: Annemarie Huber-Hotz

²² AS 1995 1666, 1998 1575, 1999 1523, 2003 4955, 2004 3079 4057

Aufhebung und Änderung bisherigen Rechts

I

Die Fleischhygieneverordnung vom 1. März 1995²³ wird aufgehoben.

II

Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

1. Verordnung vom 1. März 1995²⁴ über die Ausbildung der Kontrollorgane für die Fleischhygiene

Art. 8 Ausbildung für Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure
mit tierärztlichem Abschluss

¹ Wer das Diplom als Fleischkontrolleurin oder als Fleischkontrolleur mit tierärztlichem Abschluss erwerben will, muss:

- a. zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein;
- b. eine praktische Ausbildung von mindestens 30 Arbeitstagen in einem Grossbetrieb nachweisen, welche:
 1. die Durchführung der Schlacht- und Fleischuntersuchung beinhaltet, und
 2. eine Überprüfung von Systemen des Managements der Lebensmittel- oder Tiergesundheitssicherheit in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben umfasst;
- c. Kenntnisse erworben haben über:
 1. die Tierseuchen-, Lebensmittel-, Tierschutz- und Heilmittelgesetzgebung einschliesslich des Verwaltungsverfahrens, soweit sie für die amtlichen Kontrollen in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben von Belang sind,
 2. die Seuchenlehre, die Pathologie, die Mikrobiologie, die Parasitologie, die Epidemiologie, die Lebensmittelhygiene einschliesslich Beurteilung von Laborbefunden, die Fleischtechnologie und die Ethologie, soweit sie für die amtlichen Kontrollen in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben von Belang sind,

²³ AS 1995 1666, 1998 1575, 1999 1523, 2003 4955, 2004 3079 4057

²⁴ SR 817.191.54

3. das Qualitätsmanagement bei der Schlachtung und bei der Entsorgung tierischer Nebenprodukte,
4. die Kommunikation und die Ausbildungsmethodik.

² Die praktische Ausbildung wird von einer leitenden Tierärztin oder einem leitenden Tierarzt, einer Fleischinspektorin oder einem Fleischinspektor freier Wahl nach den Lernzielen des Bundesamtes geleitet. Die theoretischen Kenntnisse können im Rahmen der Grundausbildung, an Kursen oder im Selbststudium erworben werden.

Art. 9 Ausbildung für Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ohne tierärztlichen Abschluss

¹ Wer das Diplom für Fleischkontrolleurinnen oder Fleischkontrolleure ohne tierärztlichen Abschluss erwerben will, muss eine praktische und theoretische Ausbildung von mindestens vier Wochen und eine Probezeit von 16 Wochen absolvieren, um praktische und theoretische Kenntnisse zu erwerben über:

- a. die Grundzüge der Lebensmittel-, Tierseuchen- und Tierschutzgesetzgebung, soweit sie für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung von Belang sind;
- b. die Anatomie und die krankhaften Veränderungen;
- c. die Schlachttechnik und die Schlachthygiene;
- d. das Vorgehen bei der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung.

² Sofern Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ausschliesslich mit der Probenahme und Untersuchung von Proben auf Trichinellen beauftragt sind, dauert der Einführungskurs drei Tage.

³ Die praktische und theoretische Ausbildung und der Einführungskurs werden von einer leitenden Tierärztin, einem leitenden Tierarzt, einer Fleischinspektorin oder einem Fleischinspektor nach den Lernzielen des Bundesamtes geleitet.

⁴ Während der Probezeit nach Absatz 1 können die Auszubildenden unter Aufsicht einer tierärztlichen Fleischkontrolleurin oder eines tierärztlichen Fleischkontrolleurs Aufgaben nach Artikel 57 der Verordnung vom 23. November 2005²⁵ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wahrnehmen.

Art. 9a Lernziele

Das Bundesamt umschreibt auf Antrag der Prüfungskommission die Lernziele für die Ausbildung nach den Artikeln 6–9.

Art. 15 Abs. 2

² Sofern Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ausschliesslich mit der Probenahme und Untersuchung von Proben auf Trichinellen beauftragt sind, wird nur diese Tätigkeit geprüft und mit einer Note bewertet.

²⁵ SR 817.190; AS 2005 5493

Art. 24 Übergangsbestimmung zur Änderung vom 23. November 2005

Tierärztliche und nichttierärztliche Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure, die in Grossbetrieben tätig sind, müssen innerhalb von 18 Monaten einen Fortbildungskurs von fünf Tagen Dauer besuchen, solche in Betrieben mit geringer Kapazität einen Fortbildungskurs von zwei Tagen Dauer.

2. Verordnung vom 8. Dezember 1997²⁶ über die Lebensmittelkontrolle in der Armee

Art. 2 Abs. 2 und 4

Aufgehoben

3. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995²⁷

Art. 38 Abs. 1

¹ Die seuchenpolizeilichen Anforderungen an den Betrieb und die Einrichtungen von Schlachthanlagen richten sich nach Artikel 4 der Verordnung vom 23. November 2005²⁸ über das Schlachten und die Fleischkontrolle.

4. Verordnung vom 20. April 1988²⁹ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten

Art. 2 Bst. c

In dieser Verordnung werden folgende abgekürzte Bezeichnungen verwendet:

- c. *Wild*: Fleisch von Tieren nach Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005³⁰.

Art. 31 Abs. 2

² Eingeführte Tiere zum Schlachten dürfen nur in Grossbetrieben geschlachtet werden, die in jeder Hinsicht den Anforderungen der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 23. November 2005³¹ entsprechen.

²⁶ SR 817.45

²⁷ SR 916.401

²⁸ SR 817.190; AS 2005 5493

²⁹ SR 916.443.11

³⁰ SR 817.02; AS 2005 5451

³¹ SR 817.190; AS 2005 5493