

# Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom 15. November 2006

---

*Der Schweizerische Bundesrat  
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 23. November 2005<sup>1</sup> über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird wie folgt geändert:

*Art. 18 Abs. 3*

<sup>3</sup> Schlachtwarmer Schlachttierkörper dürfen vom Schlachtbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens zwei Stunden ungekühlt transportiert werden.

*Art. 20 Abs. 1 Bst. a und Abs. 2*

<sup>1</sup> Der Betrieb muss die Hygiene systematisch überwachen. Die Überwachung umfasst namentlich:

- a. Sauberheitskontrollen an jedem Arbeitstag, periodisch ergänzt durch mikrobiologische Untersuchungen von Schlachttierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen;

<sup>2</sup> Als Referenzverfahren für die Probenahme sind die ISO-Normen 17604<sup>2</sup> und 18593<sup>3</sup> heranzuziehen; die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005<sup>4</sup> regelt die mikrobiologischen Kriterien.

<sup>1</sup> SR 817.190

<sup>2</sup> ISO 17604 (Ausgabe 2003): Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung. Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch; Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74; E-Mail: verkauf@snv.ch.

<sup>3</sup> ISO 18593 (Ausgabe 2004): Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer. Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch; Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74; E-Mail: verkauf@snv.ch.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. Nov. 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338, 22.12.2005, S. 1).

*Art. 23 Abs. 1 und 2 Bst. d und e*

<sup>1</sup> Zur Schlachtung vorgesehene Tiere müssen von der Tierhalterin oder dem Tierhalter dem Schlachtbetrieb angemeldet werden.

<sup>2</sup> Die Anmeldung zur Schlachtung muss mindestens folgende Informationen enthalten:

- d. *Aufgehoben*
- e. *Aufgehoben*

*Art. 28 Abs. 3 erster Satz*

<sup>3</sup> Die Tiere sind nach der Schlachttieruntersuchung auf direktem Weg zur Schlachtanlage zu bringen und dürfen während des Transports und in der Schlachtanlage keinen Kontakt mit anderen, nicht untersuchten Tieren haben. ...

*Art. 31 Abs. 4–6*

<sup>4</sup> Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt kann auf Gesuch des Betriebes hin die Fleischkontrolleurin oder den Fleischkontrolleur ermächtigen, auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen zu verzichten.

<sup>5</sup> Diese Ermächtigung kann nur an Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure in Betrieben mit geringer Kapazität erteilt werden und gilt bis auf Widerruf.

<sup>6</sup> Der Betrieb ist verpflichtet, die Empfänger von Schweinefleisch aus seinen Schlachtungen darüber zu informieren, dass Fleisch, daraus hergestellte Fleischzubereitungen und -erzeugnisse aus seinem Betrieb nur für den nationalen Markt bestimmt sind. Der Betrieb hat laufend ein Verzeichnis der Empfänger von Schweinefleisch aus seinen Schlachtungen zu führen.

*Art. 39 Abs. 2 Bst. a*

<sup>2</sup> Er muss insbesondere:

- a. der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur wöchentlich das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl der erwarteten Tiere mitteilen und ihr oder ihm wesentliche Änderungen des Programms am Vortag melden;

## II

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

15. November 2006

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates  
Der Bundespräsident: Moritz Leuenberger  
Die Bundeskanzlerin: Annemarie Huber-Hotz