



Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

vom 16. Dezember 2016

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf die Artikel 9 Absätze 2 und 3, 10 Absätze 3 und 4, 31 Absätze 3 und 4, 32 Absatz 1 und 44 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014¹ (LMG),

verordnet:

1. Kapitel: Geltungsbereich und Begriffe

1. Abschnitt: Geltungsbereich

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe und das Schlachten;
- b. die Anforderungen an Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind;
- c. die Schlachtier- und Fleischuntersuchung;
- d. die Lebensmittelgewinnung aus Jagdwild und von anderen Tieren als Säugertieren und Vögeln.

² Sie gilt nicht für die Schlachtung zur privaten häuslichen Verwendung; bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild 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 16. Dezember 2016² (LGV) anwendbar.

Art. 2 Besondere Vorschriften für Ausfuhrbetriebe

Sofern ein Bestimmungsstaat für die Ausfuhr von Fleisch besondere Anforderungen stellt und die Anerkennung von Ausfuhrbetrieben verlangt, gelten zusätzlich die

SR 817.190

¹ SR 817.0

² SR 817.02

Bestimmungen der Verordnung vom 18. November 2015³ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten.

2. Abschnitt: Begriffe

Art. 3

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Tiere*: Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Fische und weitere Arten, die gestützt auf Artikel 9 LGV⁴ vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) zur Lebensmittelgewinnung zugelassen 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. *Gehegewild*: Wild, das in der Obhut des Menschen in Gehegen gehalten wird; einschliesslich Kameliden (*Camelidae*), Bisons (*Bos bison*) und Zucht-Schalenwild der Ordnung Paarhufer (*Artiodactyla*);
- f. *Jagdwild*: freilebendes Wild, das zum Zweck der Lebensmittelgewinnung erlegt wird;
- g. *Schlacht tierkörper*: Körper eines Tieres nach dem Betäuben und dem Töten oder nach dem Erlegen;
- h. *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;
- i. *Teile des Schlacht tierkörpers*:
 1. Schlachterzeugnisse,
 2. tierische Nebenprodukte nach Artikel 3 Buchstabe b der Verordnung vom 25. Mai 2011⁵ über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten;
- j. *Spezifiziertes Risikomaterial*: tierische Nebenprodukte nach den Artikeln 179d Absatz 1 und 180c Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁶ (TSV);

³ SR 916.443.10

⁴ SR 817.02

⁵ SR 916.441.22

⁶ SR 916.401

- k. *Schlachtbetrieb*: Betrieb zum Schlachten von Tieren oder zum Gewinnen von Fleisch von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln;
- l. *Grossbetrieb*: Betrieb, der nicht als Betrieb mit geringer Kapazität gilt;
- m. *Betrieb mit geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung weniger als 1500 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 60 000 kg Fleisch ergeben;
- n. *Schlachten*: Töten und Zerteilen eines Tieres in maximal Sechstel sowie Enthäuten oder Entfedern und Zerteilen von erlegtem Jagdwild in maximal Sechstel zum Zweck der Lebensmittelgewinnung;
- o. *Wildbearbeitungsbetrieb*: Schlacht- oder anderer bewilligungspflichtiger Lebensmittelbetrieb, in dem Jagd- und Gehegewild geschlachtet, nicht aber weiter zerlegt und verarbeitet wird;
- p. *Gelegentliche Schlachtung*: Schlachtung von weniger als 10 Tieren von Hausgeflügel, Hauskaninchen oder Laufvögeln pro Woche und höchstens 1000 kg pro Jahr.

2. Kapitel: Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

1. Abschnitt:

Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

Art. 4 Grundsatz

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

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

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

⁴ Das EDI regelt Zahl und Ausstattung der Räume.

Art. 5 Umgebung

Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe dürfen nicht in der Nähe von Emissionsquellen errichtet werden, die nachteilige Auswirkungen auf die Lebensmittelhygiene haben.

⁷ SR 916.341

2. Abschnitt: Betriebsbewilligung für Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

Art. 6

¹ Vor der Betriebsaufnahme müssen Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe bei der zuständigen kantonalen Behörde eine Betriebsbewilligung beantragen. Der Antrag muss enthalten:

- a. das System der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) nach den Artikeln 78 und 79 LGV⁸ oder ein entsprechendes Verfahren nach Artikel 80 LGV; und
- b. einen begründeten Antrag für die höchstzulässige stündliche und tägliche Schlachtfrequenz pro Tierart.

² Die kantonale Behörde erteilt die Betriebsbewilligung, wenn eine Kontrolle des Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs ergeben hat, dass dieser den Anforderungen von Artikel 4 entspricht, und lässt ihn nach den Vorschriften von Artikel 7 TSV⁹ registrieren, sofern er für die Schlachtung von Schlachtvieh bestimmt ist. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) regelt die Registrierung von Betrieben für andere Tierarten.

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

⁴ Betriebsbewilligung und Betriebsnummer gelten für den betreffenden Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb und bleiben auch nach einem Wechsel des Betriebsinhabers oder der Betriebsinhaberin gültig.

⁵ 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 des Betriebs angenommen werden kann, dass er die Vorschriften über die Infrastruktur und Ausrüstung erfüllt. Die provisorische Bewilligung kann einmal um längstens drei Monate verlängert werden.

⁶ 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.

⁸ SR 817.02

⁹ SR 916.401

3. Kapitel: Schlachten und Schlachthygiene

1. Abschnitt: Anforderungen an Tiere

Art. 7 Anforderungen an Tiere

- ¹ Wer Tiere hält, die zum Schlachten bestimmt sind, hat dafür zu sorgen, dass diese:
- zum Zeitpunkt der Schlachtung gesund sind;
 - so gefüttert und gepflegt werden, dass sich im Fleisch keine verbotenen Stoffe und keine Stoffe in Mengen finden, welche die vorgeschriebenen Höchstwerte übersteigen;
 - 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 im Schlachtbetrieb müssen Massnahmen getroffen werden, die geeignet sind, Verunreinigungen der Tiere zu verhindern.

Art. 8 Schlachtverbot

- ¹ Nicht geschlachtet oder zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
- Tiere, die weniger als sieben Tage alt sind;
 - Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, wenn sie augenscheinlich krank sind;
 - Tiere aller Arten, bei denen die Absetzfrist für Fleisch für ein Arzneimittel noch nicht abgelaufen ist;
 - Tiere, denen verbotene Stoffe und Zubereitungen verabreicht wurden;
 - Tiere, die Rückstände von Arzneimitteln in Konzentrationen über dem Grenzwert oder verbotene Substanzen aufweisen können;
 - Tiere, bei denen die Gesundheitsmeldungen nach Artikel 24 fehlen;
 - Tiere mit fehlender oder mangelhafter Kennzeichnung, wenn eine solche vorgeschrieben ist;
 - 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 amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt 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 10.

2. Abschnitt: Ort der Schlachtung

Art. 9

¹ Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögel müssen in bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden.

² Ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben 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 Wird Gehegewild im Freien getötet und entblutet, so muss es anschliessend in einen Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb verbracht werden. Wird es im Freien ausgeweidet, so müssen die Eingeweide (Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle) gekennzeichnet und zusammen mit dem Schlachttierkörper zur Fleischuntersuchung vorgelegt werden.

⁴ Andere Tiere als Säugetiere und Vögel, wie beispielsweise Fische oder Frösche, können auch ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden. Ergeben solche Schlachtungen mehr als 30 000 kg Fleisch pro Jahr, so bedarf der Betrieb einer Bewilligung.

⁵ Jagdwild, mit Ausnahme von Hasen und Federwild, muss nach dem Erlegen in einen Wildbearbeitungsbetrieb verbracht werden. Von dieser Regelung ausgenommen ist Wild, das keine Merkmale aufweist, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, und das die Jägerin oder der Jäger direkt an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt.

3. Abschnitt: Krankes oder verunfalltes Schlachtvieh und verunfalltes Jagdwild

Art. 10 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 Schlachtbetrieben durchgeführt werden.

Art. 11 Schlachten von verunfalltem Schlachtvieh

¹ Muss ein verunfalltes Schlachttier ausserhalb eines Schlachtbetriebs getötet werden und ist das Fleisch zur menschlichen Ernährung bestimmt, so muss das Tier sofort entblutet werden.

² Ist eine Tierärztin oder ein Tierarzt anwesend, so dürfen der Magen und die Därme herausgelöst werden. Weitere Schritte des Schlachtprozesses sind nicht zulässig.

³ Der Schlachttierkörper, der Magen und die Därme müssen gekennzeichnet und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ohne Verzug in einen Schlachtbetrieb verbracht werden.

⁴ Vergehen zwischen der Tötung und der Ankunft im Schlachtbetrieb voraussichtlich mehr als zwei Stunden, so muss der Schlachttierkörper gekühlt transportiert werden. Lassen es die Witterungsverhältnisse zu, so ist eine Kühlung nicht nötig.

⁵ Die Tierhalterin oder der Tierhalter stellt ein Begleitdokument aus. Wurden der Magen und die Därme herausgelöst, so stellt die Tierärztin oder der Tierarzt zusätzlich eine Gesundheitsbescheinigung aus.

Art. 12 Verunfalltes Jagdwild

Verunfalltes, noch lebend vorgefundenes Jagdwild ist nach dem Erlegen durch eine fachkundige Person nach Artikel 21 Absatz 1 auf Merkmale hin zu untersuchen, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, wenn das Fleisch in Verkehr gebracht werden soll. Liegen derartige Merkmale vor, so ist der Wildkörper einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

4. Abschnitt: Hygiene

Art. 13 Zutritt zu Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

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

Art. 14 Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zum Betrieb haben.

² Abweichend von Absatz 1 haben Equiden, die nach Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung vom 18. August 2004¹⁰ über die Tierarzneimittel als Heimtiere deklariert sind, Zugang zu Betrieben mit geringer Kapazität, wenn sie dort getötet und nach

¹⁰ SR 812.212.27

der Verordnung vom 25. Mai 2011¹¹ über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten entsorgt werden sollen.

³ Tiere, die in einem Schlachtbetrieb ausgeladen worden sind, müssen dort geschlachtet werden. Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt kann ausnahmsweise bewilligen, dass die Tiere wieder wegtransportiert werden.

Art. 15 Schutz vor Ungeziefer

Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) muss mit geeigneten Massnahmen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben ferngehalten werden.

Art. 16 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 Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten und Ausschachten der Tiere muss so vorgenommen werden, dass jede Kontamination der Schlacht tierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.

³ Die tierischen Nebenprodukte sind nach der Verordnung vom 25. Mai 2011¹² über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten zu entsorgen.

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

⁵ Das EDI regelt die Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben.

Art. 17 Kühlung

¹ Die Schlacht tierkörper und Schlachterzeugnisse müssen spätestens nach der Fleischuntersuchung der Kühlung zugeführt werden, ausser sie sollen vorher zerlegt werden. Die Temperaturabsenkung muss kontinuierlich vorgenommen werden; die Kühltemperatur darf bei Schlacht tierkörpern eine Temperatur von höchstens 7 °C, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 4 °C und bei Schlachterzeugnissen höchstens 3 °C erreichen.

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

³ Schlacht warme Schlacht tierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen vom Schlacht- oder vom Wildbearbeitungsbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens zwei Stunden ungekühlt transportiert werden.

¹¹ SR 916.441.22

¹² SR 916.441.22

Art. 18 Chemische und physikalische Behandlungen

¹ Tiere, Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen vor der Fleischuntersuchung weder chemisch noch physikalisch behandelt werden. Zulässig sind:

- a. die Betäubungsverfahren nach der Tierschutzgesetzgebung;
- b. die Elektrostimulation der Schlachttierkörper;
- c. für das Brühen von Schweinen und Entfedern von Geflügel: die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen, die gestützt auf Artikel 24 LGV¹³ vom EDI geregelt werden;
- d. das Aufblasen von Schafen und Ziegen zur Erleichterung des Enthäutens.

² Vorbehalten bleiben die gestützt auf Artikel 29 LGV vom EDI geregelten Verfahren.

Art. 19 Selbstkontrolle

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

- a. Sauberkeitskontrollen an jedem Arbeitstag, ergänzt durch risikobasierte mikrobiologische Untersuchungen von Schlachttierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen;
- b. die ununterbrochene Aufzeichnung der Temperatur in Räumen mit mehr als 200 m³ Inhalt, in denen gekühltes oder tiefgekühltes Fleisch gelagert wird.

² Als Referenzverfahren für die Probenahme sind die Normen «ISO 17604, 2003, Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Probennahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung»¹⁴ und «ISO 18593, 2004, Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer»¹⁵ heranzuziehen; die mikrobiologischen Kriterien richten sich nach den vom EDI gestützt auf Artikel 10 Absatz 4 LGV¹⁶ erlassenen Bestimmungen.

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 über die Selbstkontrolle nach den Artikeln 73–85 LGV.

¹³ SR 817.02

¹⁴ Der Text dieser Norm kann eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹⁵ Der Text dieser Norm kann eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹⁶ SR 817.02

Art. 20 Pflicht zur Untersuchung und Dokumentation des Jagdwilds

¹ Jagdwild ist durch die Jägerin oder den Jäger mit einer eindeutigen Kennzeichnung zu versehen.

² Die Jägerin oder der Jäger muss die Punkte bescheinigen, die gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 40 erstellten Formularvorlage erforderlich sind. Die Bescheinigung ist derjenigen Person abzugeben, die die Fleischuntersuchung durchführt.

³ Soll Jagdwild direkt an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, so muss es durch eine fachkundige Person auf Merkmale hin untersucht werden, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.

⁴ In allen anderen Fällen ist eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen.

⁵ Die Befunde der Untersuchung nach Absatz 3 werden nach der vom EDI gestützt auf Artikel 40 erstellten Formularvorlage schriftlich festgehalten. Die Bescheinigung ist der Abnehmerin oder dem Abnehmer auszuhändigen.

⁶ Werden bei der Untersuchung nach Absatz 3 Merkmale festgestellt, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, so ist der Wildkörper vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

⁷ Fleisch von Wildschweinen, Landbären und Nutrias ist eine Probe zu entnehmen und auf Trichinellen untersuchen zu lassen. Voraussetzung für die Abgabe als Lebensmittel ist ein negatives Untersuchungsergebnis. Die Abnehmerin oder der Abnehmer erhält eine Kopie des Laborberichts.

⁸ Die Vorschriften dieses Artikels gelten nicht für Hasen und Federwild.

Art. 21 Fachkundige Person

¹ Als fachkundige Person gilt, wer einen Kurs besucht hat, in dem Kenntnisse erworben werden über:

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

² Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt genehmigt vorgängig die Kursprogramme und die Kursunterlagen und kann die angebotenen Kurse hinsichtlich Durchführung und Qualität überprüfen.

5. Abschnitt: Anmeldung zur Schlachtung und Eingangskontrolle

Art. 22 Informationen zur Lebensmittelkette

¹ Für Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild 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 2004¹⁷ 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 Schlachtier- und Fleischuntersuchungen von anderen Tieren aus dem gleichen Herkunftsbestand;
- h. den Namen der üblicherweise beigezogenen Tierärztinnen oder Tierärzte.

² Die amtlichen Tierärztinnen oder Tierärzte 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 von der Tierhalterin oder dem Tierhalter dem Schlachtbetrieb angemeldet werden.

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, die Identität und die Herkunft der Tiere;
- c. die voraussichtliche Anzahl der zur Schlachtung angemeldeten Tiere;
- d. die obligatorischen Gesundheitsmeldungen.

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

¹⁷ SR 812.212.27

⁴ Die Informationen müssen unverzüglich der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt 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 zuhanden 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 Die Gesundheitsmeldung für Hausgeflügel muss 72 bis 12 Stunden vor der Schlachtung erfolgen und zusätzlich folgende Angaben enthalten:

- a. die Informationen zur Lebensmittelkette nach Artikel 22 Absatz 1;
- b. den Namen und die Adresse der Tierhalterin oder des Tierhalters (inklusive Identifikationsnummer [BUR-Nummer], des Betriebs nach Art. 3 Abs. 2 Bst. c der V vom 30. Juni 1993¹⁸ über das Betriebs- und Unternehmensregister oder die ihm von der Betreiberin der Tierverkehrsdatenbank [TVD-Verordnung vom 26. Okt. 2011¹⁹] zugeteilte TVD-Nummer);
- c. den Namen und die Adresse des Schlachtbetriebs sowie das vorgesehene Datum der Schlachtung;
- d. die Anzahl und das Alter der Tiere, die zur Schlachtung geliefert werden;
- e. das Datum der Einstallung und die Anzahl der eingestellten Tiere;
- f. das Datum der Ausstallung und die Anzahl der ausgestallten Tiere;
- g. die Sterblichkeitsrate der Tiere während der Mast;
- h. den Befund der Untersuchung der von der Geflügelhalterin oder dem Geflügelhalter nach Artikel 257 Absatz 2 Buchstabe c TSV²⁰ entnommenen Proben auf *Salmonella*-Infektionen.

⁴ Das Auftreten von besonderen Ereignissen in der Zeit zwischen dem Versand der Gesundheitsmeldung und der Ankunft der Tiere im Schlachthof ist der Fleischkontrolle mündlich zu melden.

¹⁸ SR 431.903

¹⁹ SR 916.404.1

²⁰ SR 916.401

⁵ Ist ein Begleitdokument nach Artikel 12 TSV vorgeschrieben, so ist die Gesundheitsmeldung durch die Tierhalterin oder den Tierhalter auf diesem Dokument und für Equiden im Equidenpass zu machen. Bei Equiden, die vor dem 31. Dezember ihres Geburtsjahres geschlachtet werden, sind diese Angaben in der Aufnahmebestätigung nach Artikel 22 Absatz 2 der TDV-Verordnung vom 26. Oktober 2011 zu machen.

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 amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt unverzüglich:
 1. fehlende, lückenhafte oder auf Mängel hinweisende Gesundheitsmeldungen,
 2. ungenügend identifizierte Tiere,
 3. sichtbare Erkrankungen und Verletzungen der Tiere,
 4. Verstöße gegen den Tierschutz;
- c. übergibt der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt die Begleitdokumente oder Gesundheitsmeldungen.

Art. 26 Massnahmen aufgrund der Eingangskontrolle

¹ Tiere ohne Gesundheitsmeldung dürfen nicht zur Schlachtung angenommen werden.

² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt 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 Genussuntauglichkeit sind solche Schlacht tierkörper und die entsprechenden Schlachterzeugnisse zu beschlagnahmen.

⁴ Liegt innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft eines Tieres im Schlachtbetrieb die Gesundheitsmeldung nicht vor, sind der Schlacht tierkörper 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: Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

1. Abschnitt: Schlacht tieruntersuchung

Art. 27 Gegenstand der Untersuchung

¹ Vor der Schlachtung sind durch eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt zu untersuchen:

- a. Schlachtvieh;
- b. Hausgeflügel;
- c. Hauskaninchen;
- d. Laufvögel;
- e. Gehegewild.

² Bei Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln muss die Schlacht tieruntersuchung bei gelegentlichen Schlachtungen nur stichprobenweise durchgeführt werden.

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

⁴ Das EDI regelt:

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

Art. 28 Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand

¹ Bei Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögeln und Gehegewild kann die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt werden.

² Die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand muss durch eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt durchgeführt und mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden.

³ Die Tiere sind nach der Schlacht tieruntersuchung auf direktem Weg zum Schlachtbetrieb zu bringen und dürfen während des Transports und im Schlachtbetrieb keinen Kontakt mit anderen, nicht untersuchten Tieren haben. Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen zu erfolgen. Im Schlachtbetrieb ist durch die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt 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 den Schlachtbetrieb, muss dort eine Schlacht tieruntersuchung durchgeführt werden.

⁵ Gehegewild kann innerhalb von 60 Tagen nach Ausstellen der Gesundheitsbescheinigung geschlachtet werden, sofern die Tiere innerhalb von drei Tagen vor der Schlachtung durch eine fachkundige Person nach Artikel 21 Absatz 1 erneut unter-

sucht worden sind. Die Befunde der Untersuchung werden von der fachkundigen Person auf der vom EDI gestützt auf Artikel 40 erstellten Formularvorlage schriftlich festgehalten. Die Bescheinigung ist der Abnehmerin oder dem Abnehmer auszuhändigen.

2. Abschnitt: Fleischuntersuchung

Art. 29 Gegenstand der Untersuchung

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

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

³ Die Fleischuntersuchung nach den Artikeln 12 und 20 Absatz 4 muss in jedem Fall in einem Wildbearbeitungsbetrieb durchgeführt werden. Die zuständige amtliche Tierärztin oder der zuständige amtliche Tierarzt kann sämtliches der Schlachtung zugeführte Jagdwild und die dazugehörigen Bescheinigungen kontrollieren.

⁴ Wird Jagdwild einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt zur Untersuchung vorgelegt und ist die Präsentation zur Fleischkontrolle nach den vom EDI gestützt auf Artikel 38 Absatz 3 erlassenen Bestimmungen unvollständig, so ist für die fehlenden Teile der Präsentation die Bescheinigung massgebend, die durch die fachkundige Person gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 40 erstellten Formularvorlage ausgestellt wird.

Art. 30 Untersuchung

¹ Bei der Fleischuntersuchung müssen die Schlachtierkörper 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 EDI regelt die Durchführung der Fleischuntersuchung und die Art der Bestätigung der Genussmöglichkeit.

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 Höchstwerten;
- 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 Die Erhebung der Proben entfällt bei Jagdwild, wenn bereits im Zusammenhang mit einer Fleischuntersuchung nach Artikel 20 Absatz 3 eine Untersuchung auf Trichinellen erfolgt ist und darüber ein Laborbericht vorliegt.

⁴ Das BLV erlässt technische Vorschriften über die Erhebung von Proben und die Untersuchung von Fleisch auf Trichinellen sowie über die mikrobiologische Fleischuntersuchung.

⁵ Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt kann auf Gesuch des Betriebes hin die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt ermächtigen, auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen zu verzichten.

⁶ Diese Ermächtigung kann nur an amtliche Tierärztinnen oder amtliche Tierärzte in Betrieben mit geringer Kapazität erteilt werden und gilt bis auf Widerruf.

⁷ Auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen kann verzichtet werden, wenn das Fleisch einer behördlich beaufsichtigten Gefrierbehandlung unterzogen wird. Das EDI regelt die Einzelheiten der Gefrierbehandlung.

⁸ 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. 32 Entscheid

¹ Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt 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 einem Schlachtbetrieb nach Artikel 6 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 Schlachtierkörper 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 amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt sichernde Bedingungen für die Aufbewahrung an.

Art. 34 Beanstandungen

- ¹ Das EDI legt fest, unter welchen Voraussetzungen Schlachtierkörper und Teile davon durch die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt aufgrund von Feststellungen bei der Fleischuntersuchung beanstandet werden.
- ² Bei Beanstandungen entscheidet die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt:
- a. welche Teile des Schlachtierkörpers genusstauglich sind;
 - b. ob der Schlachtierkörper oder die Schlachterzeugnisse behandelt, insbesondere tiefgekühlt werden müssen, bevor sie als genusstauglich bezeichnet werden können;
 - c. ob der Schlachtierkörper oder Teile davon genussuntauglich sind und als tierische Nebenprodukte entsorgt werden müssen.
- ³ Ein Behandeln oder ein Wegschneiden genussuntauglicher Teile muss im Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb erfolgen.
- ⁴ Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt 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 Schlachtierkörper 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 Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebes zuhanden der Eigentümerin oder des Eigentümers des Schlachtierkörpers mitzuteilen.

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

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

Art. 36 Pflicht zur Aufbewahrung des Schlachttierkörpers bei Beanstandung

¹ Nimmt die Eigentümerin oder der Eigentümer den Entscheid sofort an, so werden die genussuntauglichen Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse unverzüglich als tierische Nebenprodukte entsorgt.

² In allen anderen Fällen entscheidet die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt, wie lange der Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse aufbewahrt werden müssen

³ Die Eigentümerin oder der Eigentümer kann verlangen, dass alle Teile bis zum Ablauf der Einsprachefrist oder, wenn Einsprache erhoben werden sollte, bis zum Abschluss des Verfahrens unter sichernden Bedingungen aufbewahrt werden.

3. Abschnitt:
Allgemeine Bestimmungen zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Art. 37 Massnahmen im Herkunftsbestand

¹ Beanstandungen bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, die auf Mängel im Herkunftsbestand oder im Jagdgebiet zurückzuführen sind, müssen von der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt der Kantonstierärztin oder dem Kantonstierarzt gemeldet werden. Stammen die Tiere aus dem Ausland, geht die Meldung an das BLV; 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 TSV²¹.

²¹ SR 916.401

Art. 38 Verpflichtungen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen sich an die Weisungen der Fleischkontrolle halten und sicherstellen, dass die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

² Sie müssen insbesondere:

- a. der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt fünf Werktage zum Voraus das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl des erwarteten Schlachtviehs und Gehegewildes mitteilen und ihr oder ihm wesentliche Änderungen des Programms am Vortag melden;
- b. die Begleitdokumente und anderen Gesundheitsmeldungen der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt vor der Schlacht tieruntersuchung zur Einsichtnahme zur Verfügung stellen;
- c. die Schlacht tierkörper 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 Schlacht tierkörpern ausser Zweifel steht;
- e. dafür sorgen, dass die Schlacht tierkörper und Teile eines Tieres vor Abschluss der Fleischuntersuchung keinen Kontakt mit Teilen anderer Tiere haben;
- f. selbst festgestellte allfällige Veränderungen an Schlacht tierkörpern und Teilen der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt melden;
- g. den Schlacht tierkörper und die für die Fleischuntersuchung vorgeschriebenen Teile bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung im Schlachtraum belassen;
- h. die für die amtlichen Probenahmen notwendige technische Infrastruktur zur Verfügung stellen und bei der Untersuchung von Schlacht tierkörpern und Teilen behilflich sein;
- i. für die unverzügliche Entfernung und sachgemässe Aufbewahrung von beanstandeten Schlacht tierkörpern und Teilen sorgen.

³ Das EDI legt fest, in welcher Form die Schlacht tierkörper und die dazugehörigen Teile zur Fleischuntersuchung präsentiert werden müssen.

⁴ Soweit die Fleischkontrolle nicht obligatorisch ist, müssen Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe die hergestellten Lebensmittel selbst kontrollieren und sie entsorgen, wenn sie nicht den Vorschriften entsprechen.

Art. 39 Aufbewahrungspflicht

Die Doppel von Untersuchungsbefunden, Informationen zur Lebensmittelkette, Begleitdokumente, Meldungen über Gesundheitszustand und Behandlungen sowie Verfügungen sind von den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben während drei Jahren aufzubewahren.

Art. 40 Formulare und Stempel

Das EDI legt die Ausgestaltung der Formulare und Stempel fest.

5. Kapitel: Kontrolle anderer Tiere als Säugetiere und Vögel**Art. 41**

Andere Tiere als Säugetiere und Vögel werden von den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten stichprobenweise kontrolliert.

6. Kapitel: Vollzug, Kontrollorgane**1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen****Art. 42** Zuständigkeiten

Der Kanton regelt die Zuständigkeit der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes sowie der Fachassistentin Schlacht tier- und Fleischuntersuchung oder des Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung.

Art. 43 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 1968²² über das Verwaltungsverfahren müssen sie in den Ausstand treten.

Art. 44 Kontrollen durch Betriebspersonal

¹ In Geflügel- und Kaninchenschlachtbetrieben kann die zuständige kantonale Behörde gestatten, dass das Betriebspersonal teilweise die Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung nach Artikel 54 übernimmt, wenn:

- a. der Betrieb mindestens zwölf Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen angewandt hat;
- b. das betreffende Betriebspersonal die Ausbildung für amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung 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.

²² SR 172.021

² Während der gesamten Dauer der Schlachtung muss mindestens eine amtliche Tierärztin oder ein amtlicher Tierarzt anwesend sein.

Art. 45 Tests und Probenahmen durch Betriebspersonal

¹ Die zuständige kantonale Behörde kann von den von Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieben entlohnten Personen erlauben, amtliche Tests an Tieren und Probenahmen durchzuführen.

² Die amtlichen Tierärztinnen oder Tierärzte 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. 46 Entlohnung der Kontrollorgane

Die Kontrollorgane werden durch den Kanton oder die Gemeinde entlohnt.

Art. 47 Laboratorien

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

² Die amtlichen Laboratorien sowie die mit amtlichen Untersuchungen beauftragten privaten Laboratorien müssen nach der europäischen Norm «EN ISO/IEC 17025, Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien»²³ betrieben, bewertet und akkreditiert sein.

³ Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996²⁴.

2. Abschnitt: Aufgaben des BLV

Art. 48 Notfallpläne

¹ Das BLV erstellt gemeinsam mit dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und nach Anhörung der kantonalen Vollzugsbehörden sowie der Eidgenössischen Zollverwaltung Notfallpläne für das Krisenmanagement. Diese enthalten insbesondere Informationen über:

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

²³ Der Text dieser Norm kann eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

²⁴ SR 946.512

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. 49 Pilotprojekte und neue Verfahren

Das BLV kann im Rahmen der Ziele dieser Verordnung die Durchführung von Pilotprojekten zur Erprobung neuer Konzepte der Hygienekontrolle von Tieren, Fleisch und Betrieben ermöglichen und für einzelne Betriebe neue Verfahren für die Durchführung der Fleischuntersuchung genehmigen.

3. Abschnitt:

Stellung und Aufgaben der Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte

Art. 50 Stellung

¹ Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt ist die Person, die vom Kanton nach Artikel 49 Abs. 1 Bst. b LMG eingesetzt ist.

² Sie oder er ist den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten fachtechnisch vorgezsetzt.

Art. 51 Aufgaben

¹ Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt ist insbesondere verantwortlich für:

- a. die Beratung der amtlichen Tierärztinnen und der amtlichen Tierärzte und die Überwachung von deren Tätigkeit;
- b. die Inspektion von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie gegebenenfalls von Zerlege-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetrieben;
- c. die Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie gegebenenfalls in Zerlege-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetrieben;
- d. die Leitung der Gruppen der amtlichen Tierärztinnen und der amtlichen Tierärzte in den Grossbetrieben;
- e. die Koordination der Kontrolle in den Herkunftsbeständen der Tiere.

² Sie oder er überprüft entsprechend den Risiken, ob die Betriebe:

- a. die Auflagen der Betriebsbewilligung einhalten;
- b. die Anlagen und Einrichtungen einwandfrei unterhalten.

³ Art und Umfang der Überprüfung der einzelnen Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe richten sich nach den Ergebnissen der Risikobewertung. Bei der Risikobewertung werden berücksichtigt:

- a. die Risiken aus dem Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb für die Gesundheit von Mensch und Tier;

- b. Art und Umfang der Schlachtungen;
- c. die bisherige Einhaltung des Lebensmittelrechts durch den Betrieb.

4. Abschnitt:

Aufgaben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte sowie der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht- und Fleischuntersuchung

Art. 52 Organisation

¹ Der Kanton setzt für die Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe in seinem Zuständigkeitsbereich die erforderliche Anzahl amtlicher Tierärztinnen und Tierärzte sowie Stellvertreterinnen und Stellvertreter ein.

² Bei der Festlegung der Anzahl Kontrollorgane in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben berücksichtigt der Kanton:

- a. die Schlachtfrequenzen und die Untersuchungszeiten bei der Schlacht- und Fleischuntersuchung;
- b. den Zeitbedarf für die Erholungspausen der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte;
- c. die Interessen des Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs an einem verzögerungsfreien Betriebsablauf;
- d. die vorgeschriebenen Präsenzzeiten während den Schlachtungen.

³ Der Kanton kann zusätzlich:

- a. amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht- und Fleischuntersuchung einsetzen, die nach den Anweisungen der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte arbeiten;
- b. in Betrieben mit geringer Kapazität für die Schlacht- und Fleischuntersuchung nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte einsetzen, wenn diese für die Erfüllung der Aufgabe ausreichend qualifiziert sind.

Art. 53 Amtliche Tierärztinnen und Tierärzte

¹ Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte:

- 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 tieruntersuchung 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 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung anwesend sein.

³ Sie können im Verdachtsfall zusätzliche Kontrollen und Untersuchungen durchführen.

Art. 54 Amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

¹ Die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung sind befugt:

- a. die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen in den Schlachtbetrieben zu überprüfen;
- b. bei der Schlacht tieruntersuchung die Tiere einer ersten Untersuchung zu unterziehen;
- c. bei Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögeln die vorgeschriebenen Kontrollen vorzunehmen, wenn die Schlacht tieruntersuchung bereits im Herkunftsbestand durchgeführt worden ist;
- d. die Fleischuntersuchung durchzuführen, wenn die Schlacht tieruntersuchung keinen erheblichen Anlass zu Beanstandungen geboten hat;
- e. im Auftrag der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes Proben für weitergehende Untersuchungen zu erheben;
- f. im Auftrag der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes die Fleischuntersuchung in abgelegenen Betrieben durchzuführen, die Fleisch ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

² Bei der Fleischuntersuchung können die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung den Schlüssentscheid 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. 55 Kontrolle der Schlachthygiene

¹ Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt kontrolliert regelmässig und entsprechend den Risiken, ob in den Schlachtbetrieben:

- a. gemäss der guten Hygienepaxis 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 Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen 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 Höchstwerte für Verunreinigungen aus dem Schlachtbetrieb 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. 56 Weitere Aufgaben

¹ Die kantonale Behörde kann die amtliche Tierärztin oder den amtliche Tierarzt beauftragen:

- a. Wildbearbeitungs-, Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetriebe sowie den Fleischtransport regelmässig zu kontrollieren;
- b. Vollzugsaufgaben in der Tierschutz- oder der Tierseuchengesetzgebung zu übernehmen.

² Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt kann die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt im Einzelfall beauftragen:

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

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

Art. 57 Berichterstattung über die durchgeführten Kontrollen

¹ Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt 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 Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes erstellen.

² Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung sind der Tierverkehrsdatenbank (TVD-Verordnung vom 26. Okt. 2011²⁵) mit Angabe der Betriebsnummern (TVD-Nummern) in elektronischer Form zu übermitteln. Das BLV 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.

5. Abschnitt: Meldungen**Art. 58** Meldungen an die kantonale Behörde

¹ Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt erstattet der Kantonstierärztin oder dem Kantonstierarzt Meldung, wenn:

- a. Höchstkonzentrationen von Arzneimitteln überschritten sind;
- b. Hinweise auf eine Verabreichung von verbotenen Stoffen vorliegen;

²⁵ SR 916.404.1

- c. die Gesundheit von Mensch oder Tier durch Mikroorganismen oder Parasiten gefährdet ist;
- d. Hinweise auf Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten vorliegen.

² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt meldet der zuständigen kantonalen Behörde die Verstösse gegen die Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung.

Art. 59 Meldungen an das BLV

¹ Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt übermittelt dem BLV bis zum 15. Februar jedes Jahres eine Zusammenfassung der allgemeinen Berichte der Kontrollorgane über die Tätigkeit im Vorjahr.

² Sie oder er meldet dem BLV bei der Fleischuntersuchung festgestellte Anwendungen von verbotenen Stoffen und Überschreitungen von Grenzwerten wenn:

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

³ Sie oder er stellt dem BLV 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 Bewilligungen nach Artikel 6;
- e. die Gesundheitsmeldungen.

⁴ Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt übermittelt die Daten dem kantonalen Veterinäramt zur Eingabe in das Informationssystem für Vollzugsdaten des öffentlichen Veterinärdienstes nach der Verordnung vom 6. Juni 2014²⁶ über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst.

7. Kapitel: Gebühren

Art. 60 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 Für die Untersuchung in den Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieben beträgt die Gebühr je Schlachtier:

	Franken mindestens	Franken höchstens
a. Tiere der Rindergattung, die älter sind als 6 Wochen	7.50	12.–
b. Tiere der Rindergattung, die jünger sind als 6 Wochen	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. Gehegewild	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 des Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs festlegen.

⁴ Sie können für die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand eine Grundgebühr von höchstens 30 Franken festlegen sowie eine Gebühr je Schlachtvieh, welche die Mindestgebühr nach Absatz 2 nicht übersteigt.

⁵ Für die Tätigkeiten nach den Artikeln 55 und 56 sowie für die Laboruntersuchungen dürfen keine Gebühren erhoben werden. Vorbehalten bleibt Artikel 58 Absatz 2 LMG.

⁶ Die Kosten der Trichinellenuntersuchung werden zusätzlich zur Gebühr für die Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung in Rechnung gestellt.

Art. 61 Übrige Gebühren

¹ Die Gebühren für die Kontrollen, Dienstleistungen und Bewilligungen nach Artikel 58 Absatz 2 Buchstaben a sowie g–i LMG richten sich nach dem Zeitaufwand. Auslagen werden gesondert in Rechnung gestellt.

² Die Kantone bestimmen den Stundenansatz.

8. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 62 Aufhebung und Änderung anderer Erlasse

¹ Die Verordnung vom 23. November 2005²⁷ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird aufgehoben.

² Der nachstehende Erlass wird wie folgt geändert:

Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003²⁸

Gliederungstitel vor Art. 5a

2a. Kapitel: Ermittlung des Schlachtgewichts

Art. 5a

¹ Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) regelt die Ermittlung des Schlachtgewichts von Tieren der Rindvieh-, Schweine-, Pferde-, Schaf- und Ziegegattung.

² Es kann Ausnahmen von der Pflicht zur Ermittlung des Schlachtgewichts vorsehen.

Art. 26 Abs. 1 Bst. a^{bis}

¹ Das BLW überträgt folgende Aufgaben an eine oder mehrere private Organisationen:

abis. die Kontrolle der Ermittlung des Schlachtgewichts;

Art. 63 Übergangsbestimmung

Personen, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung die Ausbildung zur Jägerin oder zum Jäger beendet haben oder diese bis zum 30. April 2018 beenden, gelten bis zum 30. April 2021 als fachkundige Personen nach Artikel 21.

Art. 64 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

16. Dezember 2016

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: Johann N. Schneider-Ammann

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr

²⁷ AS 2005 5493, 2006 4807 4809, 2007 561 2711, 2008 5169, 2011 2699 5453, 2013 3041, 2014 1691, 2015 3629 5201

²⁸ SR 916.341

