



Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom ...

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 16. Dezember 2016¹ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird wie folgt geändert: Gliederungstitel vor Art. 1

1. Kapitel: Gegenstand, Geltungsbereich und Begriffe

1. Abschnitt: Gegenstand und Geltungsbereich

Art. 1 Sachüberschrift und Abs. 2

Gegenstand und Geltungsbereich

² Sie gilt nicht für:

- a. die Schlachtung und die Verarbeitung von Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögeln, wenn die Schlachtung und die Verarbeitung des Schlachtierkörpers im Herkunftsbestand zur privaten häuslichen Verwendung erfolgt;
- b. das Zerteilen, das Zerlegen und die Verarbeitung von selbsterlegtem Jagdwild zur privaten häuslichen Verwendung.

Art. 3 Bst. a, f, m, n, q und r

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Tiere*: Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögel, Gehege- und Jagdwild, Fische und weitere Arten, die gestützt auf Artikel 9 LGV² vom

¹ SR 817.190

² SR 817.02

Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind;

- f *Betrifft nur den französischen Text*
- m. *Betrieb mit geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr:
 - 1. von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegeattung weniger als 1500 Schlachteinheiten nach Artikel 3 Absatz 2 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003³ geschlachtet werden; dabei gelten als Lämmer und Gitzi Tiere bis zu einem Alter von 12 Monaten, oder
 - 2. die Schlachtung von anderen Tieren nicht mehr als 60 000 kg Fleisch ergibt;
- n. *Betrifft nur den französischen Text*.
- q. *Hoftötung zur Fleischgewinnung*: Betäuben und Entbluten von Tieren im Herkunftsbestand zur Fleischgewinnung;
- r. *Weidetötung zur Fleischgewinnung*: Schiessen und Entbluten von Tieren auf einer Weide im Herkunftsbestand zur Fleischgewinnung.

Art. 6 Abs. 3 und 6 Bst. d

- ³ Die kantonale Behörde legt mit der Betriebsbewilligung fest:
 - a. die höchstzulässige stündliche oder tägliche Schlachtfrequenz für jede bewilligte Tierart und Tierkategorie; sie berücksichtigt dabei insbesondere die Betäubungseinrichtung, die Arbeitsplätze für die Fleischkontrolle sowie die Kapazität der Kühlräume;
 - b. die jährliche Anzahl Tiere eines bestimmten Herkunftsbetriebs, die nach einer Hof- oder einer Weidetötung zur Fleischgewinnung nach Artikel 9a im Schlachtbetrieb zerlegt werden dürfen.
- ⁶ Die Betriebsbewilligung kann entzogen werden, wenn:
 - d. wiederholt in schwerwiegender Weise gegen die Tierschutzgesetzgebung verstossen wurde.

Gliederungstitel vor Art. 7

3. Kapitel: Schlachten und Schlachthygiene

1. Abschnitt: Anforderungen an Tiere und Schlachtverbot

Art. 9 Abs. 2 Bst. a und c

- ² Ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben sind zulässig:
 - a. Betäuben und Entbluten von krankem und verunfalltem Schlachtvieh, wenn der Transport dem lebenden Tier nicht zumutbar ist;

³ SR 916.341

- c. bewilligte Hof- und Weidetötungen zur Fleischgewinnung, inklusive die Weidetötung zur Fleischgewinnung von Gehegewild.

Gliederungstitel nach Art. 9

2a. Abschnitt: Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung

Art. 9a

¹ Die Hofötung zur Fleischgewinnung ist zulässig für Schlachtvieh, die Weidetötung zur Fleischgewinnung für Tiere der Rindergattung ab vier Monaten und für Gehegewild.

² Tierhalterinnen und Tierhalter, die Hof- oder Weidetötungen zur Fleischgewinnung vornehmen wollen, bedürfen einer Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde. Diese wird mit folgenden Auflagen erteilt:

- a. Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung an das Betäuben und das Entbluten der Tiere eingehalten werden; er oder sie muss insbesondere dafür sorgen, dass:
 1. bei der Hofötung zur Fleischgewinnung die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert und durch eine Fachperson nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} der Tierschutzverordnung vom 23. April 2008⁴ (TSchV) betäubt und entblutet werden,
 2. bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung die Tiere unter sicheren Bedingungen durch eine fachkundige Person nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} TSchV geschossen und entblutet werden,
 3. der Betäubungserfolg, das ausreichende Entbluten sowie der Todeseintritt überprüft werden und unverzüglich Massnahmen ergriffen werden, wenn das Betäuben oder das Entbluten nicht korrekt erfolgt ist.
- b. Die Tiere müssen nach dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten Schlachtbetrieb transportiert werden, in dem die Schlachtung beendet wird; auf dem Begleitdokument muss der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein.
- c. Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die hygienischen Anforderungen an die Schlachtung eingehalten werden; insbesondere muss sie oder er dafür sorgen, dass das Stichblut aufgefangen und zusammen mit den Schlachtierkörpern in den Schlachtbetrieb verbracht wird.

³ Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss dokumentieren, welche Person im Einzelfall das Betäuben und das Entbluten der Tiere vornimmt. Zudem hat sie oder er allfällige Probleme beim Betäuben und beim Entbluten sowie die Massnahmen, die zu deren Behebung ergriffen wurden, nachvollziehbar zu dokumentieren.

⁴ Bei der Hofötung zur Fleischgewinnung muss das Betäuben und das Entbluten des Schlachtviehs stichprobenweise, mindestens aber einmal jährlich pro Betrieb, von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

⁴ SR 455.1

⁵ Bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere immer von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

Art. 19 Selbstkontrolle

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

- a. Sauberkeitskontrollen an jedem Arbeitstag;
- b. risikobasierte mikrobiologische Untersuchungen von Schlacht tierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen nach den vom EDI gestützt auf Artikel 10 Absatz 4 LGV⁵ erlassenen Bestimmungen;
- c. 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 von Schlacht tierkörpern gilt die Norm «SN EN ISO 17604, 2015 Mikrobiologie der Lebensmittelkette – Probenahme von Schlacht tierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung»⁶.

³ Der Betrieb muss die Ergebnisse der Sauberkeitskontrollen und der risikobasierten mikrobiologischen Untersuchungen während dreier Jahre aufbewahren und auf Verlangen den amtlichen Kontrollorganen vorweisen.

⁴ Im Übrigen gelten die Bestimmungen über die Selbstkontrolle nach den Artikeln 73–85 LGV.

Art. 19a Pflicht der Laboratorien

¹ Die Laboratorien, die von den Betrieben für die Untersuchungen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe b beauftragt worden sind, müssen Proben, bei denen *Campylobacter*- und *Salmonellen*-Stämme nachgewiesen worden sind, an das zuständige Referenzlabor weiterleiten.

² Das Referenzlabor verwendet die Proben für die Überwachung der Antibiotikaresistenzen.

Art. 28 Abs. 1 und 2^{bis}

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

^{2^{bis}} Die Untersuchung von verunfalltem oder krankem Schlachtvieh im Herkunftsbestand kann durch die Bestandestierärztin oder den Bestandestierarzt erfolgen. Die Schlachttauglichkeit und die Transportfähigkeit müssen beurteilt und auf der Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden.

⁵ SR 817.02

⁶ Der Text dieser Norm kann kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, Postfach, CH-8404 Winterthur; www.snv.ch.

Art. 38 Abs. 2 Bst. h

² Sie müssen insbesondere:

- h. die für die amtlichen Probenahmen notwendige technische Infrastruktur zur Verfügung stellen und bei der Untersuchung von Schlachttierkörpern und Teilen davon mit der Fleischkontrolle zusammenarbeiten;

Art. 42

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 44 Abs. 1 Bst. b (betrifft nur den französischen Text) und 2

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

- b. *Betrifft nur den französischen Text.*

² Hilfstätigkeiten bei der amtlichen Fleischkontrolle dürfen ohne die Ausbildung nach Absatz 1 Buchstabe b verrichtet werden. Das betreffende Betriebspersonal muss jedoch für die spezifischen Aufgaben, die es ausführt, von der verantwortlichen amtlichen Tierärztin oder dem verantwortlichen amtlichen Tierarzt geschult und regelmässig weitergebildet werden.

Art. 51 Abs. 3 Bst. c

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

- c. die bisherige Einhaltung des Lebensmittel-, Tierseuchen- und Tierschutzrechts durch den Betrieb.

Gliederungstitel vor Art. 52

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 52 Abs. 3 Bst. b

³ Der Kanton kann zusätzlich:

- b. nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte einsetzen für die folgenden Aufgaben, sofern sie für die Erfüllung der Aufgabe ausreichend qualifiziert sind:
 1. für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität,
 2. für die Schlachttieruntersuchung bei Hof- und bei Weidetötungen zur Fleischgewinnung und für die Anwesenheit während des Abschusses und des Entblutens der Tiere.

Art. 53 Abs. 1 Bst. i und 2^{bis}

¹ Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte:

- i. überwachen bei der Hofötötung zur Fleischgewinnung von Schlachtvieh stichprobenweise sowie immer bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung von Rindern den Abschluss und das Entbluten der Tiere.

^{2bis} In Grossbetrieben müssen sie während der gesamten Dauer der Schlachtung anwesend sein.

Art. 60 Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung

¹ Die Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung richten sich nach dem Aufwand für die Untersuchung. Es dürfen nur insoweit Gebühren erhoben werden, als sie dem Zweck des LMG dienen.

² Die Kantone können höchstens folgende Grundgebühren festsetzen:

- a. 20 Franken für einen Besuch im Schlacht- oder im Wildbearbeitungsbetrieb;
- b. 30 Franken für eine Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbestand.

³ Sie setzen die Gebühren für die Untersuchung wie folgt fest:

- a. pro Schlachtier;
- b. pro Kilogramm Fleisch nach Abschluss der Schlachtung; oder
- c. nach Zeitaufwand.

⁴ Pro Schlachtier beträgt die Gebühr für die Untersuchung:

	Franken mindestens	Franken höchstens
a. Tier der Rindergattung, das 8 Monate alt oder älter ist	7.50	12.–
b. Tier der Rindergattung, das jünger ist als 8 Monate	5.–	10.–
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, Hase	0.01	0.20
k. anderes Wild	0.50	8.–

⁵ Pro Kilogramm Fleisch nach Abschluss der Schlachtung beträgt die Gebühr für die Untersuchung unabhängig von der Tierart zwischen drei und zehn Rappen pro Kilogramm.

⁶ Nach Zeitaufwand beträgt die Gebühr für die Untersuchung unabhängig von der Tierart:

- a. zwischen 100 und 160 Franken pro Stunde für die Tätigkeiten der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte;
- b. zwischen 60 und 100 Franken pro Stunden für die Tätigkeiten der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung.

Art. 61 Übrige Gebühren

¹ Die Kantone können für die Überwachung einer Hof- oder einer Weidetötung zur Fleischgewinnung durch die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte eine Gebühr zwischen 100 und 160 Franken pro Stunde festsetzen.

² Sie können für Tätigkeiten ausserhalb der Arbeitszeiten (von Montag bis Freitag, 06.00–20.00 Uhr) höhere Gebühren festsetzen. Diese dürfen das Doppelte der Höchstgebühren nach Artikel 60 Absätze 2 und 4–6 nicht übersteigen.

³ Für die Tätigkeiten nach den Artikeln 55 und 56 sowie für Laboruntersuchungen dürfen keine Gebühren erhoben werden; vorbehalten bleibt Artikel 58 Absatz 2 LMG.

⁴ Die Kosten der Trichinellenuntersuchung werden zusätzlich zur Gebühr für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Rechnung gestellt.

⁵ Die Gebühren für die Kontrollen, Dienstleistungen und Bewilligungen nach Artikel 58 Absatz 2 Buchstaben a sowie g–i LMG richten sich nach dem Zeitaufwand. Die Kantone bestimmen den Stundenansatz. Auslagen werden gesondert in Rechnung gestellt.

II

Die nachstehenden Erlasse werden wie folgt geändert:

1. TVD-Verordnung vom 26. Oktober 2011⁷

Art. 16 Abs. 1^{bis} Bst. c

^{1bis} Tierhalterinnen und Tierhalter, bei denen ein Tier gestanden ist, der Schlachtbetrieb sowie eine allfällige Abtretungsempfängerin oder ein allfälliger Abtretungsempfänger nach Artikel 24 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003⁸ (SV) können in die folgenden Daten Einsicht nehmen, sie bei der Betreiberin beschaffen und verwenden:

- c. Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung und Ergebnisse der Fleischuntersuchung, die die Genusstauglichkeit betreffen.

⁷ SR 916.404.1

⁸ SR 916.341

2. Verordnung vom 6. Juni 2014⁹ über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst

Art. 20^{bis} Zugriff durch die Schlachtbetriebe, andere Tierhalterinnen und Tierhalter und weitere Berechtigte

Die Schlachtbetriebe, andere Tierhalterinnen und Tierhalter und weitere Berechtigte können die Daten zu den Ergebnissen der Schlachttieruntersuchung und der Fleischuntersuchung, die die Genussstauglichkeit betreffen, in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) nach der TVD-Verordnung vom 26. Oktober 2011¹⁰ abrufen. Die Zugriffsrechte richten sich nach Artikel 16 der TVD-Verordnung.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2020 in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Die Bundespräsidentin: Simonetta Sommaruga

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr

⁹ SR 916.408

¹⁰ SR 916.404.1