

# Fleischhygieneverordnung (FHyV)

817.190

vom 1. März 1995 (Stand am 15. Mai 2001)

---

*Der Schweizerische Bundesrat,*

gestützt auf die Artikel 37 und 46 des Lebensmittelgesetzes<sup>1</sup>  
und Artikel 160 Absatz 8 des Landwirtschaftsgesetzes<sup>2 3</sup>

*verordnet:*

## 1. Kapitel: Geltungsbereich und Begriffe

### 1. Abschnitt: Geltungsbereich

**Art. 1** Allgemeiner Geltungsbereich

<sup>1</sup> Diese Verordnung regelt:

- a. die Anforderungen an Schlachthanlagen;
- b. die Anforderungen an Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind;
- c. die Anforderungen an das Schlachten;
- d. die Schlachttier- und Fleischuntersuchung;
- e. die Ermittlung des Schlachtgewichts.

<sup>2</sup> Soweit diese Verordnung keine Regelung enthält, richtet sich der Umgang mit Fleisch nach der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>4</sup> und den darauf abgestützten Departementsverordnungen.

**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 1988<sup>5</sup> über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten.

AS 1995 1666

<sup>1</sup> SR 817.0

<sup>2</sup> SR 910.1

<sup>3</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. 1 der V vom 15. März 1999, in Kraft seit 1. Juli 1999 (AS 1999 1523).

<sup>4</sup> SR 817.02

<sup>5</sup> SR 916.443.11

**Art. 3** Geltungsbereich der Vorschriften für Fische

Die Vorschriften für Fische gelten auch für Reptilien, Amphibien, Rundmäuler und wirbellose Tiere (Krebstiere, Weichtiere und Stachelhäuter).

**2. Abschnitt: Begriffe****Art. 4**

<sup>1</sup> *Tiere* im Sinne dieser Verordnung sind die nach Artikel 121 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>6</sup> zugelassenen Tierarten:

- a. domestizierte Tiere der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche), *Camelidae* (Kamele), *Suidae* (Schweine) und *Equidae* (Pferde);
- b. Hausgeflügel (Huhn, Truthuhn, Perlhuhn, Gans, Ente, Taube, Zuchtwachtel);
- c. Hauskaninchen;
- d. Wild, das heisst in freier Wildbahn lebende oder in Gehegen gehaltene Landsäugetiere und Vögel; ausgenommen sind:
  1. *Carnivora* (Fleischfresser) ausser Landbären,
  2. *Primates* (Affen und Halbaffen),
  3. *Rodentia* (Nagetiere) ausser Murmeltier und Nutria;
- e. *Rana* spp. (Frösche);
- f. Zuchtreptilien;
- g. Fische, ausser Fische der Familien *Tetraodontidae* (Kugelfische), *Molidae* (Mondfische), *Diodontidae* (Igfische) und *Canthigasteridae* (Spitzkopf-Kugelfische);
- h. Krebstiere;
- i. Weichtiere;
- k. Stachelhäuter.

<sup>2</sup> Als *Schlachtvieh* gelten die Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegeattungen und andere domestizierte Tiere der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche), *Camelidae* (Kamele), *Suidae* (Schweine) und *Equidae* (Pferde).

<sup>3</sup> *Zucht-Schalenwild* ist Wild der Ordnung Paarhufer (Artiodactyla), das in Gehegen gehalten wird.

<sup>4</sup> *Kleinbetriebe* sind Betriebe, deren Anlagen und Einrichtungen für eine kleine Anzahl von Schlachtungen pro Tag bestimmt sind und in denen die Schlachtung des einzelnen Tieres an einem oder wenigen Arbeitsplätzen erfolgt.

<sup>6</sup> SR 817.02

<sup>5</sup> *Grossbetriebe* sind Betriebe, deren Anlagen und Einrichtungen für eine grosse Zahl von Schlachtungen pro Tag bestimmt sind und in denen die Schlachtung des einzelnen Tieres in der Regel auf mehrere Arbeitsplätze aufgeteilt wird.

<sup>6</sup> Teile des Schlachtierkörpers sind:

- a. Schlachterzeugnisse;
- b. tierische Abfälle nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 3. Februar 1993<sup>7</sup> über die Entsorgung tierischer Abfälle.

<sup>7</sup> *Schlachterzeugnisse* sind Teile, namentlich auch Organe und Köpfe, die von den Schlachtierkörpern abgetrennt werden und zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.

<sup>8</sup> *Leitende Tierärztin oder leitender Tierarzt* ist die Person (namentlich die Kantons-tierärztin oder der Kantonstierarzt), die vom Kanton nach Artikel 40 Absatz 5 des Lebensmittelgesetzes<sup>8</sup> eingesetzt wird.

## 2. Kapitel: Schlachthanlagen

### 1. Abschnitt: Anforderungen an Schlachthanlagen

#### Art. 5 Grundsatz

<sup>1</sup> Schlachthanlagen 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.

<sup>2</sup> Zahl und Ausstattung der Räume richten sich nach den Bestimmungen der Anhänge 1.1–1.5.

#### Art. 6 Umgebung

Slachthanlagen dürfen nicht in der Nähe von Emissionsquellen errichtet werden, die nachteilige Auswirkungen auf die Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse haben.

#### Art. 7 Einrichtungen für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung

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

<sup>7</sup> SR 916.441.22

<sup>8</sup> SR 817.0

## 2. Abschnitt: Plangenehmigung und Betriebsbewilligung für Schlachtanlagen

### Art. 8 Genehmigungsverfahren

<sup>1</sup> Wer eine Schlachtanlage neu bauen oder umbauen will, muss die Pläne vor Baubeginn genehmigen lassen.

<sup>2</sup> Das Gesuch ist bei der vom Kanton bezeichneten Behörde einzureichen.

<sup>3</sup> Der Kanton ist zuständig für die Genehmigung der Pläne für die Kleinbetriebe.

<sup>4</sup> Gesuche für Grossbetriebe überweist der Kanton dem Bundesamt für Veterinärwesen. Dieses entscheidet über die Genehmigung.

<sup>5</sup> Vor der Genehmigung wird geprüft, ob die Pläne den Anforderungen der Tierseuchen- und Tierschutzgesetzgebung Rechnung tragen.

### Art. 9 Gesuchsunterlagen

Das Plangenehmigungsgesuch muss folgende Unterlagen und Angaben enthalten:

- a. einen Kartenausschnitt 1 : 50 000;
- b. Grundrisse 1 : 100:
  1. des gesamten Areals,
  2. aller Stockwerke mit Angaben über die vorgesehenen Einrichtungen und die Zweckbestimmung der Räume,
  3. des Schlachtraums, insbesondere der Arbeitsplätze und der Untersuchungsplätze;
- c. Schnitte;
- d. Aussenansichten;
- e. Grundrisse nach Buchstabe b (auf Format A4 oder A3 verkleinert), mit eingezeichneten Bewegungen von Personal, Fahrzeugen, Tieren, Schlacht tierkörpern und Schlachterzeugnissen sowie tierischen Abfällen;
- f. einen Baubeschrieb;
- g. eine Beschreibung der technischen Einrichtungen für das Anliefern, Treiben, Unterbringen und Betäuben der Tiere sowie für das Entbluten, Enthäuten, Entborsten oder Rupfen, Ausweiden, Spalten, Wägen und Befördern der Schlacht tierkörper, ferner für das Bearbeiten und Befördern von Teilen der Schlacht tierkörper;
- h. die Tierarten, für welche die Schlachtanlage bestimmt ist;
- i. die maximale Schlachtfrequenz pro Stunde für jede Tierart.

### Art. 10 Plangenehmigung

<sup>1</sup> Die zuständige Behörde genehmigt die Pläne, wenn die Anforderungen an Schlachtanlagen nach dieser Verordnung erfüllt sind.

- <sup>2</sup> Sie hält in der Plangenehmigung fest:
- ob es sich um einen Grossbetrieb oder um einen Kleinbetrieb handelt;
  - welche Tiere geschlachtet werden dürfen, gegebenenfalls ergänzt mit Weisungen über das Schlachten kranker Tiere;
  - die höchstzulässige Schlachtfrequenz pro Stunde für jede bewilligte Tierart;
  - allfällige weitere Auflagen.
- <sup>3</sup> Sie teilt den Entscheid über die Plangenehmigung samt den Auflagen mit:
- der Gesuchstellerin oder dem Gesuchsteller;
  - der kantonalen Behörde, wenn das Bundesamt für Veterinärwesen für die Plangenehmigung zuständig ist.
- <sup>4</sup> Die kantonale Behörde informiert die amtlichen Kontrollorgane.

#### **Art. 11** Betriebsbewilligung

<sup>1</sup> Die kantonale Behörde erteilt die Betriebsbewilligung, wenn die Schlachthanlage entsprechend der Plangenehmigung erstellt worden ist.

<sup>2</sup> Sie teilt der Schlachthanlage mit der Betriebsbewilligung eine Kontrollnummer zu. Betriebsbewilligung und Kontrollnummer gelten für die betreffende Schlachthanlage und bleiben auch nach einem Wechsel des Betriebsinhabers oder der Betriebsinhaberin gültig.

<sup>3</sup> Die Betriebsbewilligung gilt für höchstens zehn Jahre. Sie wird auf Gesuch hin erneuert, wenn die Überprüfung der Schlachthanlage ergibt, dass die baulichen und betrieblichen Anforderungen erfüllt sind.

- <sup>4</sup> Die Betriebsbewilligung kann entzogen werden, wenn:
- wesentliche Umbauten ohne Plangenehmigung vorgenommen worden sind;
  - Auflagen der Betriebsbewilligung nicht erfüllt werden;
  - die Schlachthygiene wiederholt beanstandet worden ist;
  - Mängel nicht innert der festgesetzten Frist behoben werden.

### **3. Kapitel: Schlachten und Schlachthygiene**

#### **1. Abschnitt: Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind**

##### **Art. 12** Anforderungen an Tiere

- <sup>1</sup> 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 Grenz- oder Toleranzwerte übersteigen;

c. ohne offensichtliche Verunreinigungen zum Schlachten gebracht werden.

<sup>2</sup> Für kranke und mit Arzneimitteln behandelte Tiere gilt die Meldepflicht nach Artikel 18.

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

<sup>4</sup> Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung müssen mindestens zehn Tage alt sein, wenn sie zum Schlachten gebracht werden.

### **Art. 13** Verbotene Stoffe

Die Verabreichung der folgenden Stoffe an Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind, ist verboten:

- a. Stoffe mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagener Wirkung zur Förderung der Mastleistung;
- b. Zartmacher (Tenderizer).

## **2. Abschnitt: Ort der Schlachtung**

### **Art. 14** Schlachtvieh

<sup>1</sup> Schlachtvieh muss in bewilligten Schlachthanlagen geschlachtet werden.

<sup>2</sup> Davon ausgenommen sind Schlachtungen:

- a. im Betrieb des Tierhalters oder der Tierhalterin zum Eigengebrauch;
- b. von krankem oder verunfalltem Schlachtvieh, wenn der Transport des lebenden Tieres nicht zumutbar ist;
- c. durch die Armee.

### **Art. 15** Hausgeflügel und Hauskaninchen

<sup>1</sup> Hausgeflügel und Hauskaninchen müssen in bewilligten Schlachthanlagen geschlachtet werden.

<sup>2</sup> Davon ausgenommen sind:

- a. Schlachtungen zum Eigengebrauch;
- b. gelegentliche Schlachtungen in geringer Anzahl.

### **Art. 16** Wild

<sup>1</sup> Wild kann im Freien getötet und gegebenenfalls ausgeweidet werden.

<sup>2</sup> Wild muss anschliessend in bewilligten Schlachthanlagen weiter bearbeitet werden. Davon ausgenommen ist:

- a. Wild zum Eigengebrauch;

- b. Wild in geringer Anzahl.

**Art. 17** Fische

<sup>1</sup> Fische können im Freien ausgeweidet, entschuppt und weiter bearbeitet werden.

<sup>2</sup> Fische müssen in bewilligten Anlagen bearbeitet werden, wenn ihre Menge Einrichtungen eines Grossbetriebes voraussetzt.

**3. Abschnitt: Kranke oder verunfallte Tiere**

**Art. 18** Meldepflicht

<sup>1</sup> Wer Tiere hält, muss der mit der Eingangskontrolle beauftragten Person (Art. 27) zu Händen der Fleischkontrolleurin oder des Fleischkontrolleurs schriftlich melden, wenn ein Tier:

- a. innerhalb der letzten zehn Tage vor dem Schlachten krank war oder verunfallt ist;
- b. mit Arzneimitteln behandelt wurde und die Absetzfrist zum Zeitpunkt der Schlachtung noch nicht abgelaufen ist;
- c. Futtermittel mit Wirkstoffen erhielt, die im Fleisch Rückstände verursachen können.

<sup>2</sup> Ist ein Begleitdokument nach Artikel 12 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995<sup>9</sup> vorgeschrieben, muss dieses entweder eine Meldung nach Absatz 1 oder eine Bestätigung enthalten, dass das Tier gesund ist und keine Medikamente erhalten hat, deren Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist.<sup>10</sup>

**Art. 18a<sup>11</sup>** Aufzeichnungen über die Verabreichung von Antibiotika

<sup>1</sup> Tierärztinnen und Tierärzte, die das Verabreichen von Antibiotika anordnen, müssen der Tierhalterin oder dem Tierhalter die Präparatebezeichnung des Arzneimittels und die Absetzfrist mitteilen.

<sup>2</sup> Die Tierhalterinnen und Tierhalter sorgen dafür, dass die verabreichenden Personen folgende Aufzeichnungen vornehmen:

- a. das Datum der Verabreichung, bei mehrmaliger Verabreichung das Datum der ersten und der letzten Verabreichung;
- b. der Name der Tierärztin oder des Tierarztes, die oder der das Antibiotikum verabreicht oder die Verabreichung angeordnet hat;
- c. die Präparatebezeichnung des Arzneimittels;

<sup>9</sup> SR 916.401

<sup>10</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. 1 der V vom 15. März 1999, in Kraft seit 1. Juli 1999 (AS 1999 1523).

<sup>11</sup> Eingefügt durch Anhang Ziff. 1 der V vom 15. März 1999, in Kraft seit 1. Juli 1999 (AS 1999 1523).

- d. die Absetzfrist in Tagen;
- e. die Kennzeichen der behandelten Tiere (Art. 10 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995<sup>12</sup>).

<sup>3</sup> Ist keine individuelle oder überhaupt keine Kennzeichnung vorgeschrieben und keine freiwillige Kennzeichnung des Tieres vorhanden, ist die Tiergruppe möglichst genau zu bezeichnen (Bucht, Gehege u. ä.). In diesem Fall gilt die gesamte Tiergruppe als mit Antibiotika behandelt.

<sup>4</sup> Wird ein Tier, dem Antibiotika verabreicht wurden, aus einem Betrieb verbracht, so ist dies auf dem Begleitdokument einzutragen, sofern die Absetzfrist nicht abgelaufen ist.

<sup>5</sup> Die Aufzeichnungen sind während drei Jahren aufzubewahren. Den Vollzugsorganen der Tierseuchen-, der Landwirtschafts- und der Lebensmittelgesetzgebung ist auf deren Verlangen jederzeit Einsicht in die Aufzeichnungen zu gewähren.

#### **Art. 19** Schlachten von krankem Schlachtvieh

<sup>1</sup> Krankes Schlachtvieh muss zeitlich oder örtlich getrennt von anderen Tieren geschlachtet werden.

<sup>2</sup> Die Arbeitsplätze und Einrichtungen müssen nach dem Schlachten dieser Tiere gereinigt und desinfiziert werden.

<sup>3</sup> Die Kantone können festlegen, dass Schlachtungen von kranken Tieren in den von ihnen bezeichneten Schlachthanlagen (Notschlachthanlagen) durchgeführt werden.

<sup>4</sup> Krankes oder verunfalltes Schlachtvieh, das ausserhalb einer Schlachthanlage getötet werden musste, ist sofort zu entbluten. Die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse müssen so rasch als möglich in eine Schlachthanlage verbracht werden.

#### **Art. 20** Schlachtverbot

Hausgeflügel, Hauskaninchen, Wild und Fische dürfen nicht geschlachtet oder bearbeitet werden, wenn sie offensichtlich krank sind.

### **4. Abschnitt: Schlachthygiene**

#### **Art. 21** Zutritt zu Schlachthanlagen

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

#### **Art. 22** Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind

<sup>1</sup> Der Schlachtbetrieb muss dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind, keinen Zugang zur Schlachthanlage haben.

<sup>12</sup> SR 916.401



<sup>2</sup> 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. 23** Schutz vor Ungeziefer

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

**Art. 24** Hygienemassnahmen beim Schlachten

<sup>1</sup> Beim Schlachten müssen die unreinen Teile so entfernt werden, dass der Schlachtierkörper und die Schlachterzeugnisse nicht verunreinigt werden.

<sup>2</sup> Die Hygienemassnahmen in den Schlachthanlagen richten sich nach den Bestimmungen der Anhänge 2.1–2.3.

**Art. 25** Kühlung

Die Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse müssen nach dem Schlachten in einen Kühlraum verbracht werden, ausser sie sollen vor der Kühlung zerlegt werden oder sind für die Armee bestimmt.

**Art. 26** 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;
- c. die Verarbeitungshilfsstoffe nach Artikel 16 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>13</sup> für das Brühen von Schweinen und Rupfen von Geflügel.

## **5. Abschnitt: Kontroll- und Meldepflichten**

**Art. 27** Anlieferung und Eingangskontrolle

<sup>1</sup> Die Anlieferung der Tiere im Schlachtbetrieb muss so koordiniert werden, dass nicht mehr Tiere angeliefert werden, als geschlachtet oder untergebracht werden können.

<sup>2</sup> Der Schlachtbetrieb bezeichnet eine Person, die für den Empfang der Tiere verantwortlich ist.

<sup>3</sup> Die verantwortliche Person hat folgende Aufgaben:

- a.<sup>14</sup> Sie überprüft die Identität der Schlachttiere anhand der Angaben des Begleitdokumentes.
- b. Sie meldet der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur unverzüglich sichtbare Erkrankungen oder Verletzungen bei Tieren, soweit eine Fleischuntersuchung vorgeschrieben ist.
- c.<sup>15</sup> Sie übergibt der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur die Meldungen nach Artikel 18 sowie die Begleitdokumente.

#### **Art. 28** Anmeldung zur Fleischuntersuchung

<sup>1</sup> Zur Fleischuntersuchung sind anzumelden:

- a. Schlachtvieh;
- b. Zucht-Schalenwild;
- c. Wildschweine, Bären und Nutrias.

<sup>2</sup> Von der Fleischuntersuchung sind Schlachtungen zum Eigengebrauch ausgenommen, soweit sie im Betrieb der Tierhalterin oder des Tierhalters vorgenommen werden.

#### **Art. 29** Unterstützung bei der Fleischuntersuchung

<sup>1</sup> Wer Tiere schlachtet, muss vor der Fleischuntersuchung:

- a. der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur periodisch das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl der erwarteten Tiere mitteilen;
- b. wesentliche Abweichungen spätestens am Vortag der Schlachtung mitteilen;
- c. die Schlachttierkörper 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 Schlachttierkörpern ausser Zweifel steht;
- e. dafür sorgen, dass sich die Schlachttierkörper und Teile verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung nicht gegenseitig berühren;
- f. selbst festgestellte allfällige Veränderungen an Schlachttierkörpern und Teilen der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur melden;
- g. den Schlachttierkörper und die für die Fleischuntersuchung vorgeschriebenen Teile im Schlachtraum belassen.

<sup>2</sup> Der Schlachtbetrieb muss:

<sup>14</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. 1 der V vom 15. März 1999, in Kraft seit 1. Juli 1999 (AS 1999 1523).

<sup>15</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. 1 der V vom 15. März 1999, in Kraft seit 1. Juli 1999 (AS 1999 1523).

- a. behilflich sein bei der Untersuchung von Schlachttierkörpern und Teilen, namentlich bei Probenahmen;
- b. für die Entfernung und sachgemässe Aufbewahrung von beanstandeten Schlachttierkörpern und Teilen sorgen.

<sup>3</sup> Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement legt fest, in welcher Form die Schlachttierkörper und die dazugehörenden Teile zur Fleischuntersuchung präsentiert werden müssen.

#### **Art. 30** Selbstkontrolle im Schlachtbetrieb

<sup>1</sup> Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse, die nicht einer systematischen Fleischkontrolle unterliegen, sind vom Schlachtbetrieb zu kontrollieren. Werden Abweichungen vom Normalzustand festgestellt, sind die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse als tierische Abfälle zu entsorgen.

<sup>2</sup> Der Schlachtbetrieb muss die Schlachthygiene 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 m<sup>3</sup> Inhalt, in denen gekühltes oder tiefgekühltes Fleisch gelagert wird.

<sup>3</sup> Der Schlachtbetrieb muss das Ergebnis der Sauberkeitskontrollen schriftlich festhalten, die Unterlagen nach Absatz 2 ein Jahr lang aufbewahren und auf Verlangen den amtlichen Kontrollorganen vorweisen.

## **4. Kapitel: Schlachtier- und Fleischuntersuchung**

### **1. Abschnitt: Schlachtieruntersuchung**

#### **Art. 31** Gegenstand der Untersuchung

<sup>1</sup> Rinder, die älter sind als sechs Monate, sowie Schafe und Ziegen, die älter sind als zwölf Monate, sind vor dem Schlachten zu untersuchen. Das übrige Schlachtvieh sowie Hausgeflügel und Hauskaninchen sind stichprobenweise zu untersuchen.<sup>16</sup>

<sup>2</sup> Wild kann in den Gehegen und Fische können in geschlossenen Gewässern stichprobenweise untersucht werden.

#### **Art. 32** Ziel der Untersuchung

Bei der Schlachtieruntersuchung muss geprüft werden, ob:

- a. das Tier krank oder verletzt ist;
- b. das Allgemeinbefinden des Tieres gestört ist;

<sup>16</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. 1 der V vom 8. Juni 1998, in Kraft seit 1. Jan. 1999 (AS 1998 1575).

- c. Anzeichen auf Arzneimittelverabreichungen vor dem Schlachten oder auf eine Behandlung mit verbotenen Stoffen hindeuten;
- d. das Tier sauber ist.

### **Art. 33** Massnahmen aufgrund der Schlacht tieruntersuchung

<sup>1</sup> Aufgrund der Schlacht tieruntersuchung ordnet die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur an, dass ein Tier:

- a. für die nähere Abklärung bei der Fleischuntersuchung vorgemerkt wird;
- b. vorsorglich abgesondert wird;
- c. zeitlich oder räumlich getrennt von den übrigen Tieren geschlachtet werden muss;
- d. unverzüglich geschlachtet werden muss;
- e. erst nach einer angemessenen Ruhepause geschlachtet werden darf;
- f. infolge einer Tierseuche oder eines Verdachts auf eine solche einstweilen nicht geschlachtet werden darf;
- g. getötet und als tierischer Abfall beseitigt werden muss.

<sup>2</sup> In besonderen Fällen kann mit Bewilligung der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes die Rückweisung eines Tieres in den Herkunftsbestand angeordnet werden.

## **2. Abschnitt: Fleischuntersuchung**

### **Art. 34** Gegenstand der Untersuchung

<sup>1</sup> Der Untersuchung unterzogen werden:

- a. alle Schlacht tierkörper und die vorgeschriebenen Teile von Schlachtvieh und Zucht-Schalenwild;
- b. alle Schlacht tierkörper von Wildschweinen, Bären und Nutrias;
- c. stichprobenweise Hausgeflügel, Hauskaninchen, anderes Wild und Fische.

<sup>2</sup> Nicht untersucht werden:

- a. Schlachtvieh zum Eigengebrauch, soweit die Schlachtung im Betrieb der Tierhalterin oder des Tierhalters vorgenommen wird;
- b. Hausgeflügel, Hauskaninchen, Wild und Fische zum Eigengebrauch.

<sup>3</sup> Die Kantone können bestimmen, dass in Betrieben, in denen Hausgeflügel, Hauskaninchen, Wild ausgenommen solches nach Absatz 1 Buchstaben a und b und Fische in grosser Zahl geschlachtet und bearbeitet werden, regelmässig eine Fleischuntersuchung durchgeführt wird.

**Art. 35** Untersuchung

<sup>1</sup> Bei der Fleischuntersuchung müssen die Schlachttierkörper und die vorgeschriebenen Teile mit dem Ziel untersucht werden, festzustellen:

- a. Veränderungen, welche die menschliche Gesundheit gefährden können oder die ekelerregend sind;
- b. Krankheiten;
- c. pathogene Mikroorganismen und Parasiten sowie Verderbniserreger;
- d. Rückstände;
- e. Verunreinigungen.

<sup>2</sup> 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- und Toleranzwerten;
- c. im Rahmen von allgemeinen Stichprobenkontrollen.

<sup>3</sup> In jedem Fall sind Proben zu erheben oder erheben zu lassen zur Untersuchung auf Trichinellen bei Wildschweinen, Bären und Nutrias.

<sup>4</sup> Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement regelt die Durchführung der Fleischuntersuchung.

**Art. 36** Entscheid über die Geniessbarkeit

<sup>1</sup> Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur bezeichnet die Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse nach Abschluss der Fleischuntersuchung als geniessbar, wenn sie ohne Einschränkung zur Verwendung als Lebensmittel geeignet sind.

<sup>2</sup> Die Bewilligung zur Verwendung als Lebensmittel wird erteilt, indem ein oder mehrere Stempelabdrücke auf dem Schlachttierkörper und gegebenenfalls auf den Schlachterzeugnissen angebracht werden.

**Art. 37** Beschlagnahme

<sup>1</sup> Die Schlachttierkörper und wenn nötig die zugehörigen Teile werden beschlagnahmt, wenn nicht sofort entschieden werden kann, ob sie geniessbar sind.

<sup>2</sup> Wenn die Möglichkeit einer Gesundheitsgefährdung besteht, sind sichernde Bedingungen für die Aufbewahrung anzuordnen.

### 3. Abschnitt: Beanstandungen bei der Fleischuntersuchung

#### Art. 38 Entscheid

<sup>1</sup> Beanstandungen von Schlacht tierkörpern und Schlachterzeugnissen richten sich nach der Verordnung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 3. März 1995<sup>17</sup> über die Fleischuntersuchung.

<sup>2</sup> Aufgrund der Feststellungen bei der Fleischuntersuchung entscheidet die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur:

- a. welche Teile des Schlacht tierkörpers geniessbar sind;
- b. ob der Schlacht tierkörper oder die Schlachterzeugnisse behandelt, insbesondere tiefgekühlt werden müssen, bevor sie als geniessbar bezeichnet werden können;
- c. ob der Schlacht tierkörper oder Teile davon ungeniessbar sind und als tierische Abfälle entsorgt werden müssen.

<sup>3</sup> Ein Behandeln (Abs. 2 Bst. b) oder ein Wegschneiden ungeniessbarer Teile (Abs. 2 Bst. c) muss in der Schlachthanlage erfolgen.

<sup>4</sup> Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur kann auf Gesuch hin das Behandeln oder das Wegschneiden ungeniessbarer Teile in einem anderen Betrieb erlauben und muss gleichzeitig die amtlichen Kontrollorgane dieses Betriebes informieren. Diese entscheiden über die Geniessbarkeit und bringen die erforderlichen Stempelabdrücke an.

<sup>5</sup> 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 ungeniessbar zu bezeichnen, wenn der Schlacht tierkörper eines dieser Tiere beanstandet worden ist.

#### Art. 39 Mitteilung des Entscheids

<sup>1</sup> Der Entscheid ist unverzüglich und mit Begründung der Vertreterin oder dem Vertreter des Schlachtbetriebes zu Händen der Eigentümerin oder des Eigentümers des Schlacht tierkörpers mitzuteilen.

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

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

#### Art. 40 Verzicht auf Einsprache

Akzeptiert die Eigentümerin oder der Eigentümer den Entscheid sofort, müssen die ungeniessbaren Schlacht tierkörper und Schlachterzeugnisse als tierische Abfälle entsorgt werden.

<sup>17</sup> SR 817.190.1

**Art. 41** Einsprache

<sup>1</sup> Die Eigentümerin oder der Eigentümer kann gegen den Entscheid innert fünf Tagen Einsprache erheben.

<sup>2</sup> Der Schlachttierkörper muss bis zum Ablauf der Einsprachefrist oder, wenn eine Einsprache erhoben wurde, bis zum Abschluss des Verfahrens unter sichernden Bedingungen aufbewahrt werden.

<sup>3</sup> Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur entscheidet, welche Teile ebenfalls aufbewahrt werden. Die Eigentümerin oder der Eigentümer kann verlangen, dass alle Teile aufbewahrt werden.

**5. Kapitel: Ermittlung des Schlachtgewichtes****Art. 42**

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

**6. Kapitel: Vollzug, Kontrollorgane****1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen****Art. 43** Zuständigkeiten

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

**Art. 44** Ausstand von der Amtstätigkeit

Die Kontrollorgane treten nach den verwaltungsrechtlichen Bestimmungen des Kantons in den Ausstand, wenn eine Interessenkollision vorliegen könnte.

**Art. 45** Entlohnung der Kontrollorgane

Der Kanton oder die Gemeinden entlohnen die Kontrollorgane.

**Art. 46** Laboratorien

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

**Art. 47** Massnahmen im Herkunftsbestand

<sup>1</sup> Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt veranlasst im Herkunftsbestand der Tiere die erforderlichen Abklärungen der Mängel, die nach Artikel 56 gemeldet worden sind. Dabei kann nötigenfalls angeordnet werden, dass:

- a. Tiere nicht mehr zum Schlachten gebracht werden dürfen, bis die Mängel behoben sind;
- b. die festgestellten Mängel den leitenden Tierärztinnen oder Tierärzten mitgeteilt werden, in deren Kantonen diese Tiere mutmasslich geschlachtet werden;
- c. im Herkunftsbestand Proben von Tieren sowie von Erzeugnissen, die im Fleisch Rückstände verursachen können, erhoben werden.

<sup>2</sup> Die Aufzeichnungen über die Verabreichung von Antibiotika nach Artikel 18a werden von den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten kontrolliert. Das Bundesamt für Veterinärwesen erlässt Vorschriften technischer Art.<sup>18</sup>

**2. Abschnitt: Aufgaben der Fleischinspektorinnen und Fleischinspektoren****Art. 48**

<sup>1</sup> Der Kanton setzt die für einen sachgerechten Vollzug erforderliche Anzahl Fleischinspektorinnen und Fleischinspektoren sowie Stellvertreterinnen und Stellvertreter ein für:

- a. die Beratung der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure und die Überwachung deren Tätigkeit;
- b. die Inspektion von Schlachtbetrieben und gegebenenfalls Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetrieben;
- c. die Koordination der Kontrolle in den Herkunftsbeständen der Tiere.

<sup>2</sup> Sie überprüfen in der Regel mindestens einmal im Jahr, ob die Gross- und die Kleinbetriebe:

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

<sup>3</sup> Sie erstellen über jeden Betrieb einen Bericht zuhanden der leitenden Tierärztin oder des leitenden Tierarztes.

<sup>18</sup> Eingefügt durch Anhang Ziff. 2 der V vom 28. März 2001 (AS **2001** 1337).



### 3. Abschnitt: Aufgaben der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure

#### Art. 49 Organisation

<sup>1</sup> Der Kanton setzt für jeden Schlachtbetrieb die erforderliche Anzahl von Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleuren mit tierärztlichem Abschluss sowie Stellvertreterinnen und Stellvertreter ein.

<sup>2</sup> Bei der Festlegung der Anzahl Kontrollorgane in einem Schlachtbetrieb berücksichtigt der Kanton:

- a. die Schlachtfrequenz und die Untersuchungszeiten;
- b. den Zeitbedarf für die Erholungspausen der Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure;
- c. die Interessen des Schlachtbetriebs an einem verzögerungsfreien Betriebsablauf;
- d. dass in Grossbetrieben mindestens eine Fleischkontrolleurin oder ein Fleischkontrolleur während der gesamten Dauer der Schlachtungen anwesend sein muss.

<sup>3</sup> Der Kanton kann in Grossbetrieben zusätzlich Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ohne tierärztlichen Abschluss einsetzen. Diese unterstützen die Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure mit tierärztlichem Abschluss und arbeiten nach deren Anweisungen.

<sup>4</sup> Der Kanton kann in Kleinbetrieben zusätzlich Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ohne tierärztlichen Abschluss einsetzen, wenn nicht genügend Tierärztinnen und Tierärzte zur Verfügung stehen.

#### Art. 50 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

<sup>1</sup> Die Fleischkontrolleurin und der Fleischkontrolleur führen die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung durch.

<sup>2</sup> Sie können die erhobenen Proben nach anerkannten Methoden selbst untersuchen oder einem vom Kanton bezeichneten Laboratorium zur Untersuchung übergeben.

#### Art. 51 Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ohne tierärztlichen Abschluss

<sup>1</sup> Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ohne tierärztlichen Abschluss dürfen nach der Fleischuntersuchung nur dann selbständig entscheiden, wenn die Tiere:

- a. gesund zur Schlachtung geliefert worden sind;
- b. leichtgradige Krankheitserscheinungen, Veränderungen oder Verletzungen ohne Störung des Allgemeinbefindens aufweisen, wie:
  1. örtlich begrenzte Geschwülste, Zysten und Abszesse,
2. bindegewebige Verwachsungen ohne Eiterung und ohne Ergüsse,

3. nicht gesundheitsschädliche Parasiten (wie Leberegel, Lungenwürmer),
4. Flecknieren, Leberindurationen (Verhärtungen), chronische, begrenzte Entzündungsherde in Lunge oder Brustfell, luftleere Herde in der Lunge, durch Brühwasser oder aspiriertes Futter verunreinigte Lungen,
5. lokalisierte Strahlenpilzherde,
6. Missbildungen ohne Veränderung der Fleischbeschaffenheit,
7. frische Fleischwunden und frische Knochenbrüche.

<sup>2</sup> Entscheide über die Geniessbarkeit von Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen müssen von tierärztlichen Fleischkontrolleurinnen oder Fleischkontrolleuren getroffen werden, wenn andere Krankheitserscheinungen, Veränderungen oder Verletzungen festgestellt werden.

<sup>3</sup> Im übrigen haben die Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure ohne tierärztlichen Abschluss die gleichen Zuständigkeiten wie diejenigen mit tierärztlichem Abschluss.

#### **Art. 52** Kontrolle der Schlachthygiene

<sup>1</sup> Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur kontrolliert die Schlachthygiene und veranlasst die Behebung allfälliger Mängel.

<sup>2</sup> Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur kann anordnen, dass der Schlachtvorgang unterbrochen wird, wenn dies zur Behebung von Mängeln nötig ist.

#### **Art. 53** Tierschutz- und Tierseuchenüberwachung

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

#### **Art. 54** Weitere Aufgaben

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 vorzunehmen.

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

#### 4. Abschnitt: Meldungen

##### **Art. 55** Berichterstattung über die durchgeführten Kontrollen

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

<sup>2</sup> Die Unterlagen nach Absatz 1 sowie die Doppel von Verfügungen sind während drei Kalenderjahren aufzubewahren.

<sup>3</sup> Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement legt die Ausgestaltung der Formulare und der Stempel fest.

##### **Art. 56** Meldungen an die kantonale Behörde

Die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur erstattet der leitenden Tierärztin oder dem leitenden Tierarzt seines Kantons Meldung, wenn:

- a. Höchstkonzentrationen von Arzneimitteln überschritten sind;
- b. Hinweise auf eine Behandlung mit 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.

##### **Art. 57** Meldungen an das Bundesamt für Veterinärwesen

<sup>1</sup> Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt übermittelt dem Bundesamt für Veterinärwesen bis zum 15. Februar jedes Jahres eine Zusammenfassung der Berichte der Kontrollorgane über die Tätigkeit im Vorjahr.

<sup>2</sup> Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt meldet dem Bundesamt für Veterinärwesen 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 und die Bevölkerung mehrerer Kantone gefährdet ist.

<sup>3</sup> Die leitende Tierärztin oder der leitende Tierarzt stellt dem Bundesamt für Veterinärwesen auf Verlangen zur Verfügung:

- a. die Berichte der Kontrollorgane (Art. 55 und 56);
- b. die Ergebnisse von Laboruntersuchungen (Art. 35 Abs. 2);
- c. die Ergebnisse der Abklärungen in den Herkunftsbeständen der Tiere (Art. 47);
- d. die Genehmigungen und Bewilligungen für Kleinbetriebe (Art. 10 und 11).

## 7. Kapitel: Gebühren

### Art. 58 Gebühren für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung<sup>19</sup>

<sup>1</sup> Die Kantone setzen die Gebühren für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung fest. Diese richten sich nach dem Aufwand für die Untersuchung.<sup>20</sup>

<sup>2</sup> Je Schlacht tier beträgt die Gebühr höchstens:

	Franken
a. Rind	12.–
b. Kalb	8.–
c. Schaf	8.–
d. Ziege	8.–
e. Schwein	8.–
f. Pferd	12.–
g. anderes Schlachtvieh	8.–
h. Zucht-Schalenwild	8.–
i. Wild (zur Trichinellenuntersuchung)	50.–

<sup>3</sup> Die Kantone können überdies eine Grundgebühr von höchstens 20 Franken pro Besuch des Schlachtbetriebes festlegen.

<sup>4</sup> Für die Tätigkeiten nach den Artikeln 52–54 sowie für die Laboruntersuchungen dürfen keine Gebühren erhoben werden. Vorbehalten bleibt Artikel 45 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes.<sup>21</sup>

### Art. 59 Übrige Gebühren

<sup>1</sup> Die Gebühren für die Kontrollen, Dienstleistungen und Bewilligungen nach Artikel 45 Absatz 2 Buchstaben b–d des Lebensmittelgesetzes<sup>22</sup> richten sich nach dem Zeitaufwand. Auslagen werden gesondert in Rechnung gestellt.

<sup>2</sup> Die Kantone bestimmen den Stundenansatz.

<sup>19</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. 1 der V vom 8. Juni 1998 (AS **1998** 1575).

<sup>20</sup> Fassung gemäss Anhang Ziff. 1 der V vom 8. Juni 1998 (AS **1998** 1575).

<sup>21</sup> SR **817.0**

<sup>22</sup> SR **817.0**

## 8. Kapitel: Schlussbestimmungen

### Art. 60 Übergangsbestimmungen

<sup>1</sup> Für die am 1. Juli 1995 bestehenden Schlachthanlagen gilt eine Übergangsfrist bis zum 30. Juni 2005 für die Anpassung der Räume und Einrichtungen an die Vorschriften nach den Artikeln 5–7 und nach Anhang 1, soweit nicht wesentliche Umbauarbeiten durchgeführt werden.

<sup>2</sup> Der kantonalen Behörde sind bis zum 31. Dezember 1996 für alle bestehenden Schlachthanlagen die Unterlagen für die Plangenehmigung nach Artikel 10 mit einem Zeitplan für die erforderlichen Änderungen einzureichen.

<sup>3</sup> Die zuständige Behörde prüft die Pläne bis zum 30. Juni 1998, entscheidet über den Zeitplan und erteilt eine Plangenehmigung, wenn die Voraussetzungen dazu erfüllt sind.

<sup>4</sup> Die kantonale Behörde entscheidet bis zum 30. Juni 1998 über die Betriebsbewilligung nach Artikel 11.

### Art. 61 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1995 in Kraft.

*Anhang I*  
(Art. 5)

## **Anforderungen an Schlachtanlagen**

*Anhang 1.1*

### **Allgemeine Anforderungen an alle Schlachtanlagen**

#### **1 Ausstattung der Räume**

<sup>1</sup> Räume zum Schlachten und zur Aufnahme von Schlachtierkörpern, unverpackten Schlachterzeugnissen und unverpacktem Fleisch müssen ausgestattet sein mit:

- a. *Fussböden* aus wasserundurchlässigem, nicht verrottendem Material, auf denen das Wasser leicht von den Arbeits- und Lagerplätzen zu den Wasserabläufen abfliessen kann;
- b. *Wänden* mit einer hellen, harten, abwaschfesten, glatten und wasserundurchlässigen Oberfläche bis zu folgender Höhe:
  1. in Schlachträumen bis zur maximalen Arbeitshöhe, mindestens aber bis auf eine Höhe von 3 m,
  2. in Kühlräumen bis zur maximalen Lagerungshöhe,
  3. in den übrigen Räumen bis zur maximalen Arbeitshöhe, mindestens aber bis auf eine Höhe von 2 m;
- c. *Ecken und Kanten*, die auf Bodenhöhe abgerundet oder so ausgestaltet sind, dass sich Schmutz nicht festsetzen kann;
- d. *Wasserabläufen*, die geruchsicher abgeschlossen sind:
  1. am Boden, mit einem Gitter gedeckt, oder
  2. direkt an die Einrichtungen anschliessend, wo Abwasser entsteht.

<sup>2</sup> Die Böden, Wände und Decken müssen leicht gereinigt und desinfiziert werden können.

<sup>3</sup> Durchgänge, in denen unverpackte Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse transportiert werden, müssen sinngemäss die Anforderungen nach Absatz 1 erfüllen. Sie dürfen nicht als Lagerplatz verwendet werden.

<sup>4</sup> Allfällige Gebäudeisolierungen müssen aus nicht verrottendem, geruchlosem Material bestehen. Sie müssen so geschützt sein, dass sie bei der Reinigung nicht beschädigt werden.

<sup>5</sup> Türen, Fensterbänke, Leitungen und andere Baukonstruktionen müssen ebenfalls mit einer hellen, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, die glatt, fest und wasserundurchlässig ist. Sie sind so zu konstruieren, dass sich möglichst wenig Staub und Schmutz ablagert.

#### **2 Wasser**

<sup>1</sup> Kaltes und heisses Wasser oder Dampf mit Trinkwasserqualität muss dort vorhanden sein, wo mit Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen gearbeitet wird.

<sup>2</sup> Wasser, das die Anforderungen an Trinkwasser nicht erfüllt, kann dort verwendet werden, wo es nicht mit Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommt (u. a. zur Erzeugung von Dampf zu technischen Zwecken, zur Brandbekämpfung oder zur Kühlung der Kühlmaschinen). Die Wasserleitungen für solches Wasser müssen besonders gekennzeichnet sein.

### 3 Licht

Die Räume müssen durch natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung erhellt werden. Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens:

	Lux
a. in Arbeitsräumen	220
b. in Kühl- und Tiefkühlräumen	110
c. in Ställen	110
d. an Plätzen für die Fleischuntersuchung	540
e. im Sanitätsstall, im Sanitätskühlraum oder in entsprechenden Bereichen	220

### 4 Lüftung

Die Räume müssen belüftet und entlüftet werden. Nötigenfalls muss ein Dampfabzug vorhanden sein.

### 5 Kühlmaschinen

Kühl- und Tiefkühlräume müssen zusätzlich ausgestattet sein mit:

- a. Kühlmaschinen, die so leistungsfähig sind, dass die vorgeschriebenen Fleischtemperaturen erreicht und eingehalten werden;
- b. einem Thermometer, in Räumen mit über 200 m<sup>3</sup> Inhalt mit einem Registrierthermometer.

### 6 Handwaschgelegenheit

<sup>1</sup> In der Nähe jedes Arbeitsplatzes muss eine Handwaschgelegenheit angebracht sein.

<sup>2</sup> Handwaschgelegenheiten müssen ausgestattet sein mit:

- a. Armaturen, die:
  1. weder von Hand noch mit dem Arm betätigt werden können,
  2. fließendes warmes und kaltes Wasser oder auf eine angenehme Temperatur vorgemischtes Wasser spenden;
- b. Vorrichtungen zur Entnahme von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln,
- c. hygienischen Einrichtungen zum Händetrocknen; Wegwerfhandtücher müssen in einem Handtuchspender gestapelt werden; für gebrauchte Tücher muss ein Behälter vorhanden sein.

## **7 Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten**

Zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, die mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommen, insbesondere der Messer und Sägen, müssen geeignete Einrichtungen in der Nähe der Arbeitsplätze vorhanden sein.

## **8 Einrichtungen und Arbeitsgeräte**

<sup>1</sup> Einrichtungen und Arbeitsgeräte (Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder, Sägen usw.) müssen, wo sie mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen, mit glatten Flächen ausgestattet sein und leicht gereinigt und desinfiziert werden können.

<sup>2</sup> Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so eingesetzt werden, dass die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht mit dem Boden, den Wänden, den Türen oder Baukonstruktionen in Berührung kommen.

<sup>3</sup> Galvanisierte Flächen sind nur zulässig, wo sie nicht mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.

<sup>4</sup> Holz darf nur in Räumen verwendet werden, in denen die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse verpackt sind.

## **9 Abfallentsorgung**

<sup>1</sup> In der Schlachtanlage müssen hygienisch einwandfreie Einrichtungen zur Entsorgung der festen und flüssigen Abfälle vorhanden sein.

<sup>2</sup> Räume, Behälter, Rohrleitungen und Abwurfsschächte müssen so angelegt sein, dass die Abfälle die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht verunreinigen.

<sup>3</sup> Für die Aufnahme der tierischen Abfälle müssen vorhanden sein:

- a. dichte Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist; oder
- b. ein besonderer, gekühlter Raum für grosse Mengen oder zur Zwischenlagerung, wenn die Abfälle nicht täglich abgeführt werden.

<sup>4</sup> Die Behälter und Räume für die Aufnahme tierischer Abfälle müssen zum Schutz vor unbefugtem Zugriff verschlossen werden können. Durch eine Aufschrift ist darauf hinzuweisen, dass sich darin Abfälle befinden.

<sup>5</sup> Für die Zwischenlagerung von Stoffwechselprodukten (Mist, Pansen-, Magen- und Darminhalt) auf dem Areal des Schlachtbetriebes muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn die Stoffwechselprodukte nicht täglich abgeführt werden. Dieser muss so angelegt sein, dass die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden. Er muss gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen sein.



## Allgemeine Anforderungen an Grossbetriebe

### 1 Ausstattung des Areals

<sup>1</sup> Durch bauliche Massnahmen wie Mauern, Zäune oder Tore muss sichergestellt werden können, dass unbefugte Personen keinen Zutritt zum Areal der Schlachthanlage haben.

<sup>2</sup> Im Areal muss je eine Einrichtung vorhanden sein zum Reinigen und Desinfizieren:

- a. der Tiertransportfahrzeuge;
- b. der Fleischtransportfahrzeuge, sofern eine solche Einrichtung nicht ausserhalb des Areals zur Verfügung steht.

<sup>3</sup> Für den Umschlag von Tieren und Fleisch müssen vorhanden sein:

- a. Rampen oder eine Hebebühne für die Anlieferung der Tiere;
- b. eine Andockstelle mit Bereitstellungsbereich für Transportfahrzeuge zur Auslieferung von Fleisch. Sie muss eine Beeinträchtigung durch Staub, Hitze und ähnliche Einflüsse verhindern und von der Rampe für die Anlieferung der Tiere abgetrennt sein.

### 2 Räumliche Grundausrüstung

<sup>1</sup> In einem Grossbetrieb sind gesonderte Räume erforderlich für:

- a. das Unterbringen der Tiere (Wartezimmer, Stall);
- b. das Schlachten;
- c. das Bearbeiten der Schlachterzeugnisse;
- d. das Verpacken der Schlachterzeugnisse, sofern dies vorgesehen ist;
- e. das Lagern des Fleisches (Kühl- und Tiefkühlraum);
- f. das Lagern von Verpackungsmaterial sowie von Verarbeitungshilfsstoffen;
- g. das Lagern von Reinigungs- und Desinfektionsmaterial;
- h. das Lagern von Ersatzteilen, Werkzeugen und technischen Hilfsmitteln wie Schmiermittel;
- i. das Personal (Umkleieräume, Toiletten);
- k. die Entsorgung tierischer Abfälle;
- l. die amtlichen Kontrollen und Massnahmen.

### 3 Einrichtungen für das Personal

<sup>1</sup> Für das Personal müssen Umkleieräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten vorhanden sein.

<sup>2</sup> Die Räume müssen ausgestattet sein mit:

- a. Fussböden, die wasserundurchlässig sind, und Wänden, die glatt und abwaschbar sind;
- b. getrennten Fächern für private Kleider und Arbeitskleider oder mit einer zentralen Ausgabestelle;
- c. Handwaschgelegenheiten, die nach Anhang 1.1 Ziffer 6 ausgestattet sind; dabei dürfen Einrichtungen zum Händetrocknen angebracht werden, welche wiederverwendbare textile Handtücher nach Gebrauch automatisch einziehen.

<sup>3</sup> Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben.

<sup>4</sup> Zur Reinigung von Schürzen und Stiefeln muss ein besonderer Raum oder ein besonderer Bereich in der Schlachthanlage vorhanden sein.

## Allgemeine Anforderungen an Kleinbetriebe

<sup>1</sup> In einem Kleinbetrieb müssen folgende Räume und Einrichtungen vorhanden sein:

- a. ein Raum für das Schlachten;
- b. ein Kühlraum;
- c. je ein Raum oder, bei geringem Platzbedarf, Schränke in einem hierfür bestimmten Raum für das Lagern von:
  1. Verpackungsmaterial sowie von Verarbeitungshilfsstoffen,
  2. Reinigungs- und Desinfektionsmitteln,
  3. Ersatzteilen, Werkzeugen und technischen Hilfsmitteln wie Schmiermittel;
- d. ein Umkleideraum und Toiletten ohne direkten Zugang zum Schlachtraum;
- e. Behälter für die Entsorgung tierischer Abfälle.

<sup>2</sup> Die Räume nach Absatz 1 Buchstaben b, c und d können sich auch ausserhalb der Schlachthanlage befinden.

<sup>3</sup> In neu zu errichtenden Schlachträumen beträgt die Mindestbodenfläche 25 m<sup>2</sup>. Dabei muss der Abstand zwischen einander gegenüberstehenden Wänden mindestens 3,5 m betragen.

**Besondere Anforderungen: Schlachtvieh und Zucht-Schalenwild****1 Grossbetriebe****11 Unterbringen der Tiere**

Rampen, Warteräume, Ställe und Treibgänge müssen wie folgt ausgestattet sein:

- a. mit rutschfesten Böden aus widerstandsfähigem, wasserundurchlässigem Material, das leicht gereinigt und desinfiziert werden kann;
- b. mit glatten Wänden mit einem widerstandsfähigen, wasserundurchlässigen Belag, der leicht gereinigt und desinfiziert werden kann;
- c. mit Abflurrinnen in den Ställen für die Stoffwechselprodukte.

**12 Zusätzliche Räume**

<sup>1</sup> Je ein Raum oder ein mit einer Wand abgetrennter Bereich sind erforderlich für das Bearbeiten:

- a. der Köpfe;
- b. der Mägen und Därme.

<sup>2</sup> Sofern im gleichen Raum, wo Schweine gebrüht, entborstet, gekratzt sowie gesengt werden, gleichzeitig auch andere Tierarten geschlachtet werden, ist dieser Bereich abzutrennen durch:

- a. einen mindestens 5 m breiten freien Raum; oder
- b. eine mindestens 3 m hohe Trennwand.

**13 Zusätzliche Einrichtungen**

<sup>1</sup> An der Stelle, wo die Tiere der Rinder-, Schaf- und Ziegengattung nach dem Betäuben hinfallen, ist ein Gitterrost nötig.

<sup>2</sup> Für das Befördern der Schlachttierkörper zu den Arbeitsplätzen nach dem Betäuben und Entbluten bis in die Kühlräume sind Hängebahnen erforderlich.

**14 Räume und Einrichtungen für die amtlichen Kontrollen und Massnahmen**

<sup>1</sup> Für die Durchführung der amtlichen Kontrollen und Massnahmen müssen folgende Räume und Einrichtungen verfügbar sein:

- a. ein abschliessbarer Sanitätsstall oder ein abtrennbarer Bereich im Stall mit ausschliesslich dafür vorgesehenen Wasserabläufen für das Absondern kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere;
- b. ein gedeckter Untersuchungsplatz für die Schlachttieruntersuchung;
- c. in Betrieben mit automatischer Förderanlage ein beim Untersuchungsplatz beginnendes Abschiebegeleise für Schlachttierkörper, an denen zusätzliche Untersuchungen durchgeführt werden müssen;

- d. ein abschliessbarer Sanitätskühlraum oder entsprechende abschliessbare Abteile für die Aufbewahrung beanstandeter und beschlagnahmter Schlachttierkörper;
- e. ein ausreichend ausgestatteter, abschliessbarer Büroraum oder ein Arbeitsplatz mit abschliessbarem Abteil für Untersuchungsmaterial und die administrativen Unterlagen, je nach Umfang der Schlachtungen, sowie ein Schrank für die Berufskleider.

<sup>2</sup> Die Untersuchungsplätze für die Fleischuntersuchung müssen ausgestattet sein mit:

- a. einer Handwaschgelegenheit;
- b. einem Messerdesinfektionsgerät;
- c. einem Schalter zum Anhalten der Förderanlage, sofern die Schlachttierkörper automatisch befördert werden;
- d. einem Hubpodest, sofern es die Untersuchung erleichtert.

## **2 Kleinbetriebe**

### **21 Zusätzliche Räume oder Bereiche**

Für das Entleeren der Mägen und Därme ist ein besonderer Raum oder ein besonderer Bereich erforderlich.

### **22 Zusätzliche Einrichtungen**

Die folgenden Einrichtungen sind erforderlich:

- a. eine Einrichtung zum Reinigen der Tiertransportfahrzeuge;
- b. eine Aufhängevorrichtung für die Schlachttierkörper;
- c. im Kühlraum eine Einrichtung zum gesonderten Aufbewahren beschlagnahmter Schlachttierkörper und Teile.

**Besondere Anforderungen: Hausgeflügel****1 Grossbetriebe****11 Zusätzliche Räume in Geflügelschlachthanlagen**

<sup>1</sup> Je ein Raum ist erforderlich:

- a. für das Entnehmen aus den Transportbehältern und das Zuführen der Tiere zum Betäuben;
- b. für das Betäuben, Entbluten und Rupfen.

<sup>2</sup> Die Schlachtierkörper sind über kleine Durchreiche von einem Raum in den andern und in den Schlachtraum zu befördern. Weitere Durchgänge zwischen diesen Räumen müssen selbständig schliessende Türen haben.

<sup>3</sup> Für Personen, die mit lebendem Geflügel umgehen oder Geflügel rupfen, sind ein gesonderter Umkleideraum und Toiletten erforderlich.

## Hygienemassnahmen in Schlachthanlagen

Anhang 2.1

### Allgemeine Hygienevorschriften

#### 1 Hygieneverhalten des Personals

<sup>1</sup> Personen, die Tiere schlachten oder sich in Räumen mit unverpackten Schlachtierköpfen und Schlachterzeugnissen aufhalten, müssen:

- a. leicht zu reinigende Schuhe und helle Arbeitskleidung sowie eine Kopfbedeckung tragen;
- b. zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung anziehen und zudem die Arbeitskleidung im Laufe des Tages wechseln, sofern sie stark verschmutzt ist;
- c. gründlich ihre Hände waschen:
  1. vor jeder Aufnahme und Wiederaufnahme der Arbeit,
  2. nach jeder Verunreinigung,
  3. nach dem Berühren von kranken Tieren, von Schlachtierkörpern oder Teilen geschlachteter kranker Tiere.

<sup>2</sup> In den Arbeitsbereichen darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden.

<sup>3</sup> Diese Vorschriften gelten sinngemäss für Besucher der Schlachthanlagen.

#### 2 Umgang mit Einrichtungen und Arbeitsgeräten

<sup>1</sup> Einrichtungen und Arbeitsgeräte dürfen nur für Tätigkeiten verwendet werden, die mit dem Schlachten und Bearbeiten von Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen im Zusammenhang stehen.

<sup>2</sup> Behälter, die Schlachtierkörper oder Schlachterzeugnisse enthalten, dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen.

<sup>3</sup> Arbeitsgeräte, namentlich Messer, müssen an einem sauberen Platz aufbewahrt werden.

<sup>4</sup> Messer müssen in einem besonderen Bereich geschliffen werden.

#### 3 Reinigen von Räumen, Einrichtungen und Arbeitsgeräten

<sup>1</sup> Räume, ausgenommen Kühl- und Tiefkühlräume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sind am Ende jedes Arbeitstages zu reinigen und zu desinfizieren, Arbeitsgeräte, insbesondere Messer und Sägen, zudem nach jeder Verunreinigung.

<sup>2</sup> Wird beim Schlachten eines Tieres ein Arbeitsplatz stark verunreinigt oder sind Stoffe, die Träger von Krankheitserregern sein können, ausgetreten, muss der Arbeitsplatz gründlich gereinigt und wenn nötig desinfiziert werden, bevor weitergearbeitet wird.

<sup>3</sup> Beim Reinigen von Einrichtungen, Arbeitsgeräten und Arbeitsschürzen ist darauf zu achten, dass Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse oder andere Lebensmittel nicht verunreinigt werden.



## **Besondere Hygienevorschriften: Schlachtvieh und Zucht-Schalenwild**

### **1 Tätigkeiten in Schlachthanlagen**

<sup>1</sup> In den Räumen einer Schlachthanlage dürfen nur die mit dem Schlachten im Zusammenhang stehenden Tätigkeiten ausgeübt werden.

<sup>2</sup> Erlaubt sind ferner:

- a. das Zerlegen der Schlachttierkörper in Hälften, Viertel und Sechstel;
- b. das Bearbeiten und das Verpacken der Schlachterzeugnisse.

<sup>3</sup> Für das weitere Zerlegen und Verpacken von Fleisch sowie für das Herstellen von Fleischerzeugnissen sind zusätzlich Räume erforderlich.

<sup>4</sup> In Schlachthanlagen für Schlachtvieh dürfen Hausgeflügel, Hauskaninchen und Wild geschlachtet werden, wenn dies zeitlich getrennt von den andern Schlachtungen geschieht und die dafür erforderlichen Einrichtungen vorhanden sind.

<sup>5</sup> Zucht-Schalenwild ist nach dem Töten unverzüglich in eine Schlachthanlage zu verbringen.

### **2 Schlachten; als Lebensmittel nicht zugelassene Teile**

<sup>1</sup> Beim Schlachten müssen jene Teile vom Schlachttierkörper abgetrennt werden, die:

- a. als Lebensmittel nicht zugelassen sind;
- b. für die Fleischuntersuchung gesondert präsentiert werden müssen;
- c. allenfalls nach den Bestimmungen über die Ermittlung des Schlachtgewichtes abzutrennen sind.

<sup>2</sup> Nach Artikel 122 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>23</sup> sind als Lebensmittel nicht zugelassen:

- a. der Harn- und Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, der Harnblase und der Hoden;
- b. der Kehlkopf, die Mandeln, die Luftröhre und die extralobulären Bronchien;
- e. die Augen und die Lider;
- d. die äusseren Gehörgänge;
- e. das Gekröse mit Lymphknoten und Fett, ausgenommen das Kalbsgekröse;
- f. das Horngewebe und die Haare.

### **3 Hygienemassnahmen**

<sup>1</sup> Die Tiere müssen entblutet werden.

<sup>2</sup> Die Schlachttierkörper müssen enthäutet oder entborstet und anschliessend ausgeweidet werden.

<sup>3</sup> Auf das Enthäuten von Köpfen und Füßen kann verzichtet werden, wenn Vorkehrungen gegen das Verunreinigen der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse getroffen werden.

<sup>4</sup> Beim Enthäuten dürfen die Euter, die Milch absondern, nicht angeschnitten werden.

#### **4 Unzulässige Manipulationen beim Schlachten**

<sup>1</sup> Es ist untersagt, Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse:

- a. mit Tüchern oder anderen Materialien, ausgenommen mit Papierservietten zum einmaligen Gebrauch abzureiben;
- b. vor der Fleischuntersuchung aufzublasen;
- c. vor der Fleischuntersuchung in stehendes Wasser zu tauchen.

<sup>2</sup> Schlachttierkörper dürfen vor der Fleischuntersuchung nicht mit Wasser abgespritzt werden. Dagegen ist das Brühen der Schweine und das unmittelbar anschliessende Abspritzen erlaubt.

**Besondere Hygienevorschriften: Hausgeflügel und Wild****1 Hausgeflügel**

Der Darm, die weiblichen Geschlechtsorgane und die Federn sind als Lebensmittel nicht zugelassen.

**2 Wild**

Wild ist sobald als möglich auszuweiden und einer Kühlung zuzuführen.

## Aufhebung und Änderung bisherigen Rechts

1. Die Eidgenössische Fleischschauverordnung vom 11. Oktober 1957<sup>24</sup> wird mit Ausnahme der Artikel 35 Absatz 1, 35a, 35b erster und zweiter Satz, sowie 113a, aufgehoben.

2. Der Bundesratsbeschluss vom 10. Januar 1964<sup>25</sup> betreffend anerkannte Flüchtlinge mit eidgenössischem Diplom für Tierärzte wird aufgehoben.

3. Die Schlachtviehverordnung vom 22. März 1989<sup>26</sup> wird wie folgt geändert:

*Ingress, zweites Alinea*

...

*Art. 94 Abs. 2<sup>bis</sup>*

...

4. Die Verordnung vom 20. April 1988<sup>27</sup> über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten wird wie folgt geändert:

*Ingress, zweites Alinea*

...

5. Die Verordnung vom 30. Oktober 1985<sup>28</sup> über Gebühren des Bundesamtes für Veterinärwesen wird wie folgt geändert:

*Ingress, zweites Alinea*

...

*Art. 1 Abs. 1 Bst. b*

...

*Neuer Abschnitt nach Artikel 20*

...

<sup>24</sup> [AS 1957 919, 1964 63, 1970 160, 1985 43, 1987 820 Ziff. II 2, 1989 1442, 1991 370 Anhang Ziff. 8, 1993 920 Art. 29 Ziff. 2 3373 Ziff. II 2, 1998 800 Art. 89 Ziff. 3. AS 1997 1121 Ziff. III 1]

<sup>25</sup> [AS 1964 33]

<sup>26</sup> [AS 1989 588, 1993 901 Anhang Ziff. 27, 1995 2050 5641, 1998 1537]

<sup>27</sup> SR 916.443.11. Die hiernach aufgeführte Änd. ist eingefügt in der genannten V.

<sup>28</sup> SR 916.472. Die hiernach aufgeführten Änd. sind eingefügt in der genannten V.

*Art. 20a*

...

*Neuer Abschnitt nach Artikel 24*

...

*Art. 24a*

...

