

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Februar 2024)

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, 44 und 58 Absatz 6 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014¹

(LMG),

auf Artikel 41 Absatz 3 des Tierschutzgesetzes vom 16. Dezember 2005²

sowie auf die Artikel 22 und 53 Absätze 1 und 3 des Tierseuchengesetzes vom 1. Juli 1966^{3,4}

verordnet:

1. Kapitel: Gegenstand, Geltungsbereich und Begriffe⁵

1. Abschnitt: Gegenstand und Geltungsbereich⁶

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich⁷

¹ Diese Verordnung regelt:

a.⁸ die Anforderungen an:

1. Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe sowie an Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden,
2. das Schlachten,
3. Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind;

b.⁹ ...

AS 2017 411

¹ SR 817.0

² SR 455

³ SR 916.40

⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, mit Wirkung seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

- c. die Schlachtier- und Fleischuntersuchung;
- d. die Lebensmittelgewinnung aus Jagdwild und von anderen Tieren als Säugtieren und Vögeln.

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.¹⁰

³ Soweit diese Verordnung keine Regelung enthält, ist die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹¹ (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 Bestimmungen der Verordnung vom 18. November 2015¹² über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten.

2. Abschnitt: Begriffe

Art. 3

In dieser Verordnung bedeuten:

- a.¹³ *Tiere*: Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögel, Gehege- und Jagdwild, Fische und weitere Arten, die gestützt auf Artikel 9 LGV¹⁴ vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind;
- b.¹⁵ *Schlachtvieh*: Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung und andere domestizierte Tiere der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche) und der *Camelidae* (Kamele);
- c. *Hausgeflügel*: Huhn, Truthuhn, Perlhuhn, Gans, Ente, Taube, Zuchtwachtel;

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

¹¹ SR 817.02

¹² SR 916.443.10

¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

¹⁴ SR 817.02

¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

- d.¹⁶ *Laufvögel*: Tiere der Ordnung *Struthioniformes*, wie Strausse, Nandus und Emus;
- 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.¹⁷ *Schlachtierkörper*: nicht enthäuteter oder enthäuteter 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 Schlachtierkörper abgetrennt werden;
- i. *Teile des Schlachtierkörpers*:
1. Schlachterzeugnisse,
 - 2.¹⁸ tierische Nebenprodukte nach Artikel 3 Buchstabe b der Verordnung vom 25. Mai 2011¹⁹ über tierische Nebenprodukte;
- j. *Spezifiziertes Risikomaterial*: tierische Nebenprodukte nach den Artikeln 179d Absatz 1 und 180c Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995²⁰ (TSV);
- 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.²¹ *Betrieb mit geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr:
1. von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung weniger als 1500 Schlachteinheiten nach Artikel 3 Absatz 2 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003²² geschlachtet werden; dabei gelten als Lämmer und Gitzi Tiere bis zu einem Alter von 12 Monaten,

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁹ SR 916.441.22

²⁰ SR 916.401

²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

²² SR 916.341

- 2.²³ von Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 150 000 Tiere geschlachtet werden, deren Schlachtung nicht mehr als 200 000 kg Schlachtgewicht ergibt, oder
- 3.²⁴ die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 200 000 kg Schlachtgewicht ergibt;
- 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.²⁵ *Gelegentliche Schlachtung*: Schlachtung von Hausgeflügel oder Hauskaninchen, wobei höchstens je 10 Tiere pro Woche geschlachtet werden dürfen und die Schlachtung höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr ergeben darf;
- q.²⁶ *Hoftötung zur Fleischgewinnung*: Betäuben und Entbluten von Tieren im Herkunftsbestand zur Fleischgewinnung;
- r.²⁷ *Weidetötung zur Fleischgewinnung*: Schiessen und Entbluten von Tieren auf einer Weide im Herkunftsbestand zur Fleischgewinnung.

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.

²³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

²⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

²⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

²⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

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.

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 LGV²⁸ 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 TSV²⁹ 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 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 zerteilt werden dürfen.³⁰

²⁸ SR 817.02

²⁹ SR 916.401

³⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

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;
- d.³¹ wiederholt in schwerwiegender Weise gegen die Tierschutzgesetzgebung verstossen wurde.

2a. Kapitel:³²

Melde- und Bewilligungspflichten für Tierhalterinnen und Tierhalter

Art. 6a Gelegentliche Schlachtungen

¹ Gelegentliche Schlachtungen dürfen nur im eigenen Betrieb durchgeführt werden.

² Tierhalterinnen und Tierhalter, die gelegentliche Schlachtungen durchführen, müssen sich bei der zuständigen kantonalen Behörde melden.

Art. 6b Hof- und Weidetötungen

Tierhalterinnen und Tierhalter, die Hof- oder Weidetötungen von Schlachtvieh oder Weidetötungen von Rindern nach Artikel 9a durchführen, müssen vorgängig eine Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde einholen.

3. Kapitel: Schlachten und Schlachthygiene

1. Abschnitt: Anforderungen an Tiere und Schlachtverbot³³

Art. 7 Anforderungen an Tiere

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

³¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

³² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

³³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

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

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

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

Art. 8 Schlachtverbot

¹ Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:³⁴

- a. Tiere, die weniger als sieben Tage alt sind;
- b. Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, wenn sie augenscheinlich krank sind;
- c. Tiere aller Arten, bei denen die Absetzfrist für Fleisch für ein Arzneimittel noch nicht abgelaufen ist;
- d. Tiere, denen verbotene Stoffe und Zubereitungen verabreicht wurden;
- e. Tiere, die Rückstände von Arzneimitteln in Konzentrationen über dem Grenzwert oder verbotene Substanzen aufweisen können;
- f. Tiere, bei denen die Gesundheitsmeldungen nach Artikel 24 fehlen;
- g. Tiere mit fehlender oder mangelhafter Kennzeichnung, wenn eine solche vorgeschrieben ist;
- h. Tiere aus Beständen, die wegen einer Tierseuche gesperrt sind.

² Tiere, bei denen die Absetzfristen für Fleisch für ein Arzneimittel noch nicht abgelaufen sind, dürfen ausnahmsweise geschlachtet werden, wenn sich die Tierhalterin oder der Tierhalter verpflichtet, die Kosten einer amtlichen Rückstandsuntersuchung des Fleisches der geschlachteten Tiere zu übernehmen. Sind die Absetzfristen für bestimmte Eingeweide noch nicht abgelaufen, sind diese zu entsorgen.

³ Die 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.

³⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

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.³⁵ Betäuben und Entbluten von krankem und verunfalltem Schlachtvieh, wenn der Transport dem lebenden Tier nicht zumutbar ist;

b.³⁶ gelegentliche Schlachtungen;

c.³⁷ bewilligte Hof- und Weidetötungen zur Fleischgewinnung.

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.

2a. Abschnitt:³⁸ Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung

Art. 9a³⁹

¹ Die Hof-tötung zur Fleischgewinnung ist zulässig für Schlachtvieh, die Weidetötung zur Fleischgewinnung für Tiere der Rindergattung ab vier Monaten.

³⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

³⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

³⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020 (AS 2020 2521). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

³⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

³⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

² Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung an das Betäuben und das Entbluten der Tiere durch eine fachkundige Person nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} der Tierschutzverordnung vom 23. April 2008⁴⁰ eingehalten werden; sie oder er muss insbesondere dafür sorgen, dass:

- a. bei der Hoftötung zur Fleischgewinnung die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert, betäubt und entblutet werden;
- b. bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung die Tiere unter sicheren Bedingungen geschossen und entblutet werden;
- c. der Betäubungserfolg, das ausreichende Entbluten sowie der Todeseintritt überprüft und unverzüglich Massnahmen ergriffen werden, wenn das Betäuben oder das Entbluten nicht korrekt erfolgt ist.

³ Die Tiere müssen nach dem Betäuben und dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten, nahe gelegenen Schlachtbetrieb transportiert werden, in dem die Tiere umgehend ausgenommen und die Schlachtung beendet wird; auf dem Begleitdokument muss der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein.

⁴ Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die hygienischen Anforderungen an die Tötung eingehalten werden; insbesondere muss sie oder er dafür sorgen, dass das Stichblut aufgefangen und zusammen mit den Schlachtierkörpern in den Schlachtbetrieb verbracht wird.

⁵ Sie oder er 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.

⁶ Bei der Hoftötung zur Fleischgewinnung müssen das Betäuben und das Entbluten der Tiere stichprobenweise, mindestens aber einmal jährlich pro Betrieb, von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

⁷ Bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung müssen der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

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.

⁴⁰ SR 455.1

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. 12⁴¹ 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 Schlachtierkörper 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.

⁴¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹bis Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, müssen dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zu den Schlachträumen haben.⁴²

² Abweichend von Absatz 1 können Tiere der Pferdegattung, die nach Artikel 15 Absatz 2 der Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004⁴³ als Heimtiere deklariert sind, Zugang zu Betrieben mit geringer Kapazität haben, wenn sie dort zeitlich getrennt von anderen Tieren getötet und nach der Verordnung vom 25. Mai 2011⁴⁴ über tierische Nebenprodukte entsorgt werden sollen.⁴⁵

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. 15⁴⁶ Schutz vor Ungeziefer

Ungeziefer, wie Insekten und Nagetiere, müssen mit geeigneten Massnahmen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie von Schlachträumen von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, 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 Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.

³ Die tierischen Nebenprodukte sind nach der Verordnung vom 25. Mai 2011⁴⁷ über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten zu entsorgen.

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

⁵ Das EDI regelt die Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden.⁴⁸

⁴² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁴³ SR 812.212.27

⁴⁴ SR 916.441.22

⁴⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁴⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁴⁷ SR 916.441.22

⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

Art. 17 Kühlung

¹ Die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse müssen der Kühlung zugeführt werden, ausser sie sollen schlachtwarm zerlegt und verarbeitet werden:

- a. bei der Schlachtung in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben: spätestens nach der Fleischuntersuchung;
- b. in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden: unmittelbar nach der Schlachtung.⁴⁹

^{1bis} Die Temperaturabsenkung muss kontinuierlich vorgenommen werden; die Kühltemperatur darf bei Schlachttierkörpern eine Temperatur von höchstens 7 °C, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 4 °C und bei Schlachterzeugnissen höchstens 3 °C erreichen.⁵⁰

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

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

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.⁵¹ für das Brühen von Schweinen und Entfedern von Hausgeflügel und Laufvögeln: die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen, die gestützt auf Artikel 24 LGV⁵² 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. 19⁵³ Selbstkontrolle

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen die Hygiene systematisch überwachen. Die Überwachung umfasst namentlich:

- a. Sauberheitskontrollen an jedem Arbeitstag;

⁴⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁵⁰ Eingelegt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁵¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁵² SR 817.02

⁵³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

- b. risikobasierte mikrobiologische Untersuchungen von Schlachttierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen nach den vom EDI gestützt auf Artikel 10 Absatz 4 LGV⁵⁴ 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 Schlachttierkörpern gilt die Norm SN EN ISO 17604, 2015 Mikrobiologie der Lebensmittelkette Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung»⁵⁵.

³ Die Betriebe müssen die Ergebnisse der Sauberkeitskontrollen und der risikobasierten mikrobiologischen Untersuchungen während dreier Jahre aufbewahren und auf Verlangen den amtlichen Vollzugsorganen vorweisen.

⁴ In Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, müssen die Tierhalterinnen und Tierhalter ein Selbstkontrollsystem führen, das der Grösse des Betriebes und dem Umfang der Schlachtungen angemessen ist.

⁵ Sie müssen im Rahmen der Selbstkontrolle ein Schlachtverzeichnis führen, das mindestens das Datum sowie die Art und die Anzahl der geschlachteten Tiere enthält. Das Schlachtverzeichnis muss jeweils bis am 31. Januar des Folgejahres der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde übermittelt werden.

⁶ Im Übrigen gelten die Bestimmungen über die Selbstkontrolle nach den Artikeln 73–85 LGV.

Art. 19a⁵⁶ 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. 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.

⁵⁴ SR 817.02

⁵⁵ 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.

⁵⁶ Eingelegt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

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 Schlachtierkörper vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.⁵⁷

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.

⁵⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

5. Abschnitt: Anmeldung zur Schlachtung und Eingangskontrolle in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben⁵⁸

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 2004⁵⁹ sowie die sonstigen Behandlungen;
- e. den Seuchen- und Gesundheitsstatus des Herkunftsbestandes, namentlich das Auftreten von Krankheiten im Herkunftsbestand mit Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit;
- f. die Ergebnisse von Untersuchungen der Tiere und von Analysen tierischer Erzeugnisse und anderer für die Lebensmittelsicherheit erheblicher Materialien, namentlich bezüglich Zoonosen und Rückstände;
- g. die Ergebnisse früherer Schlacht- und Fleischuntersuchungen von anderen Tieren aus dem gleichen Herkunftsbestand;
- h. den Namen der üblicherweise beigezogenen Tierärztinnen oder Tierärzte.

² Die amtlichen Vollzugsorgane können von den Tierhalterinnen und Tierhaltern Auskünfte zu den Informationen nach Absatz 1 verlangen.⁶⁰

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;

⁵⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁵⁹ SR 812.212.27

⁶⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

d. die obligatorischen Gesundheitsmeldungen.

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

⁴ Die Informationen müssen unverzüglich den amtlichen Vollzugsorganen⁶¹ 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 zuhänden 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.⁶² den Namen und die Adresse der Tierhalterin oder des Tierhalters sowie die BUR-Nummer der Tierhaltung nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung vom 30. Juni 1993⁶³ über das Betriebs- und Unternehmensregister oder die TVD-Nummer der Tierhaltung nach Artikel 15 Absatz 1 der Verordnung vom 3. November 2021⁶⁴ über die Identitas AG und die Tierverkehrsdatenbank (IdTVD-V);
- 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 ausgestellten Tiere;
- g. die Sterblichkeitsrate der Tiere während der Mast;

⁶¹ Ausdruck gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842). Diese Änd. wurde in den in der AS genannten Bestimmungen vorgenommen.

⁶² Fassung gemäss Anhang 3 Ziff. II 6 der V vom 3. Nov. 2021 über die Identitas AG und die Tierverkehrsdatenbank, in Kraft seit 1. Jan. 2022 (AS 2021 751).

⁶³ SR 431.903

⁶⁴ SR 916.404.1

h.⁶⁵ den Befund der Untersuchung der von der Halterin oder dem Halter von Hausgeflügel nach Artikel 257a Absatz 1 Buchstabe c TSV⁶⁶ 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 Schlachtbetrieb ist der Fleischkontrolle mündlich zu melden.⁶⁷

⁵ Ist ein Begleitdokument nach Artikel 12 TSV vorgeschrieben, so ist die Gesundheitsmeldung durch die Tierhalterin oder den Tierhalter auf diesem Dokument zu machen. Für Tiere der Pferdegattung hat die Meldung im Equidenpass zu erfolgen. Bei Tieren der Pferdegattung, die vor dem 31. Dezember ihres Geburtsjahres geschlachtet werden, sind diese Angaben in der Aufnahmebestätigung nach Artikel 27 Absatz 2 der IdTVD-V zu machen.⁶⁸

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.

⁶⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁶⁶ SR 916.404.1

⁶⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁶⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

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

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

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

4. Kapitel: Schlachtier- und Fleischuntersuchung

1. Abschnitt: Schlachtieruntersuchung

Art. 27⁶⁹ Gegenstand der Schlachtieruntersuchung

¹ Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögel sind vor der Schlachtung zu untersuchen.

² Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen kann die Schlachtieruntersuchung stichprobenweise bei einzelnen Tieren pro Herde 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 Bei gelegentlichen Schlachtungen kann die Schlachtieruntersuchung stichprobenweise durchgeführt werden.

⁵ Das EDI regelt:

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

Art. 28 Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbestand

¹ Bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögeln kann die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt werden.⁷⁰

^{1bis} 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.⁷¹

² Die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbestand muss mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden.⁷²

⁶⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁷⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁷¹ Ursprünglich: Abs. 2^{bis}. Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

⁷² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

³ Die Tiere sind nach der Schlachttieruntersuchung zum Schlachtbetrieb zu bringen und dürfen während des Transports und im Schlachtbetrieb keinen Kontakt mit nicht untersuchten Tieren haben. Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen nach der Schlachttieruntersuchung zu erfolgen. Im Schlachtbetrieb genügen eine Überprüfung der Identität und eine Übersichtskontrolle.⁷³

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 Schlachttieruntersuchung 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 untersucht 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 Fleischuntersuchung⁷⁴

¹ Die Fleischuntersuchung muss zeitnah nach der Schlachtung und vor der weiteren Verarbeitung durchgeführt werden.⁷⁵

² Bei Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögeln muss jeder Schlachttierkörper untersucht werden. Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen muss die Fleischuntersuchung zeitnah nach der Schlachtung erfolgen und kann stichprobenweise bei einzelnen Tieren pro Herde durchgeführt werden.⁷⁶

^{2bis} Bei gelegentlichen Schlachtungen kann die Fleischuntersuchung stichprobenweise durchgeführt werden.⁷⁷

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

⁷³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁷⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁷⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁷⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁷⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

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 Fleischuntersuchung⁷⁸

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

- a. Veränderungen, welche die menschliche Gesundheit gefährden können oder die ekelierend sind;
- b. Krankheiten, insbesondere Tierseuchen;
- c. unvollständig entferntes spezifiziertes Risikomaterial;
- d.⁷⁹ Parasiten;
- e.⁸⁰ ...
- f. Verunreinigungen.

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

Art. 30a⁸¹ Erweiterte Fleischuntersuchung

¹ Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.

² Das EDI regelt die Durchführung der erweiterten Fleischuntersuchung.

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;

⁷⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁷⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁸⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, mit Wirkung seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁸¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

- d. im Rahmen von allgemeinen Stichprobenkontrollen;
 - e.⁸² für die Überwachung des schweizerischen Tierbestandes nach Artikel 76a der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁸³.
- ² Von allen Schlachtierkörpern 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 Schlachtierkörper und die Schlachterzeugnisse werden nach Abschluss der Fleischuntersuchung als genusstauglich bezeichnet, wenn sie ohne Einschränkung zur Verwendung als Lebensmittel geeignet sind und:⁸⁴

- a. von einem Tier stammen, das:
 - 1. in einem Schlachtbetrieb nach Artikel 6 geschlachtet worden ist,

⁸² Eingefügt durch Ziff. II 1 der V vom 25. April 2018, in Kraft seit 1. Juni 2018 (AS 2018 2069).

⁸³ SR 916.401

⁸⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

2. einer Schlacht tieruntersuchung 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 Schlacht tierkörper sind in jedem Fall genussuntauglich, wenn sie ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können.⁸⁵

Art. 33 Beschlagnahme

¹ Die Schlacht tierkörper und wenn nötig die zugehörigen Teile werden beschlagnahmt, wenn nicht sofort entschieden werden kann, ob sie genussauglich sind.

² Wenn die Möglichkeit einer Gesundheitsgefährdung besteht, ordnen die amtlichen Vollzugsorgane sichernde Bedingungen für die Aufbewahrung an.

Art. 34 Beanstandungen

¹ Das EDI legt fest, unter welchen Voraussetzungen Schlacht tierkörper und Teile davon durch die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt aufgrund von Feststellungen bei der Fleischuntersuchung beanstandet werden.

² Bei Beanstandungen entscheiden die amtlichen Vollzugsorgane:

- a. welche Teile des Schlacht tierkörpers genussauglich sind;
- b. ob der Schlacht tierkörper oder die Schlachterzeugnisse behandelt, insbesondere tiefgekühlt werden müssen, bevor sie als genussauglich bezeichnet werden können;
- c. ob der Schlacht tierkörper 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 Genussauglichkeit.

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 Schlacht tierkörper eines dieser Tiere beanstandet und als genussuntauglich bezeichnet worden ist.

⁸⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

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 Schlachttierkörpers 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 Schlachttier- und Fleischuntersuchung****Art. 37** Massnahmen im Herkunftsbestand

¹ Beanstandungen bei der Schlachttier- 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 TSV⁸⁶.

Art. 38 Verpflichtungen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

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

² Sie müssen insbesondere:

- a. den amtlichen Vollzugsorganen fünf Werktage zum Voraus das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl des erwarteten Schlachtviehs und Gehegewildes mitteilen und ihnen wesentliche Änderungen des Programms am Vortag melden;
- b. die Begleitdokumente und anderen Gesundheitsmeldungen den amtlichen Vollzugsorganen vor der Schlachttieruntersuchung zur Einsichtnahme zur Verfügung stellen;
- 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 die Schlachttierkörper und Teile eines Tieres vor Abschluss der Fleischuntersuchung keinen Kontakt mit Teilen anderer Tiere haben;
- f. selbst festgestellte allfällige Veränderungen an Schlachttierkörpern und Teilen den amtlichen Vollzugsorganen melden;
- g. den Schlachttierkörper und die für die Fleischuntersuchung vorgeschriebenen Teile bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung im Schlachtraum belassen;
- h.⁸⁷ die für die amtlichen Probenahmen notwendige technische Infrastruktur zur Verfügung stellen und bei der Untersuchung von Schlachttierkörpern und Teilen davon mit der Fleischkontrolle zusammenarbeiten;
- i. für die unverzügliche Entfernung und sachgemässe Aufbewahrung von beanstandeten Schlachttierkörpern und Teilen sorgen.

³ Das EDI legt fest, in welcher Form die Schlachttierkörper und die dazugehörenden 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.

⁸⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

Art. 40 Formulare und Stempel

Das EDI legt die Ausgestaltung der Formulare und Stempel fest.

4. Abschnitt:⁸⁸
Informationssystem für die Rindviehbeprobung im Schlachtbetrieb**Art. 40a** Allgemeines

¹ Das BLV sorgt für den Betrieb eines Informationssystems, das der Identifizierung der Rinder dient, von denen eine Probe nach Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe e zu nehmen ist.

² Eine Probe ist von denjenigen Rindern zu nehmen, bei denen das Informationssystem eine Übereinstimmung feststellt zwischen der Identifikationsnummer und der TVD-Nummer ihrer Herkunftstierhaltung sowie den Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1 und b Ziffer 1.

Art. 40b Daten

Das Informationssystem enthält folgende Daten:

- a. die Identifikationsnummern der Rinder:
 1. welche die Voraussetzungen für eine Probenahme erfüllen,
 2. von denen eine Probe genommen wurde;
- b. die TVD-Nummern der Tierhaltungen mit Rindern:
 1. welche die Voraussetzungen für eine Überwachung erfüllen,
 2. von denen eine Probe genommen wurde;
- c. die Tierseuchen, auf welche die Proben:
 1. zu untersuchen sind,
 2. untersucht wurden;
- d. die TVD-Nummern der Schlachtbetriebe:
 1. in denen die Proben zu nehmen sind,
 2. in denen die Proben genommen wurden;
- e. das Datum der Probenahme und den Status der Probe;
- f. die Laboratorien:
 1. in welche die Proben zur Untersuchung geschickt werden sollen,
 2. in welche die Proben geschickt wurden;
- g. die Zugangsdaten der Person, die den Abgleich der Daten nach Artikel 40a Absatz 2 auslöst.

⁸⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

Art. 40c Eingabe und automatische Speicherung der Daten sowie Zugriff auf die Daten

¹ Das BLV gibt die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1, b Ziffer 1, c Ziffer 1, d Ziffer 1 und f Ziffer 1 in das Informationssystem ein.

² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt ist verantwortlich dafür, dass bei der Ankunft von Rindern im Schlachtbetrieb deren Identifikationsnummern und die TVD-Nummer ihrer Herkunftstierhaltungen sowie die TVD-Nummer des Schlachtbetriebs im Informationssystem eingegeben werden.

³ Bei einer Übereinstimmung nach Artikel 40a Absatz 2 speichert das Informationssystem automatisch die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 2, b Ziffer 2, c Ziffer 2, e, f Ziffer 2 und g.

⁴ Für den Zugriff auf das Informationssystem melden die kantonalen Behörden dem BLV die amtlichen Tierärztinnen und die amtlichen Tierärzte, die das Informationssystem nutzen wollen. Das BLV erfasst diese Personen im Informationssystem und gewährt ihnen die erforderlichen Zugriffsrechte.

Art. 40d Schutz, Aufbewahrung und Archivierung der Daten

¹ Das BLV ist verantwortlich für die Einhaltung der Vorgaben zum Datenschutz sowie zur Daten- und zur Informatiksicherheit.

² Es gelten folgende Aufbewahrungsfristen:

- a. für die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1, b Ziffer 1, c Ziffer 1, d Ziffer 1 und f Ziffer 1: während der Dauer des Überwachungsprogramms;
- b. für die übrigen Daten: mindestens 10 und längstens 30 Jahre.

³ Die Archivierung der Daten richtet sich nach den Vorschriften des Archivierungsgesetzes vom 26. Juni 1998⁸⁹.

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.

⁸⁹ SR 152.1

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 1968⁹⁰ über das Verwaltungsverfahren müssen sie in den Ausstand treten.

Art. 44⁹¹ Kontrollen durch das Betriebspersonal

Die zuständige kantonale Behörde kann Schlachtbetrieben für Hausgeflügel und Hauskaninchen 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. der Betrieb über eine anerkannte Zertifizierung im Lebensmittelbereich verfügt;
- c. der Betrieb Gewähr für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bietet;
- d. die Verantwortlichkeiten für die Produktion und die Untersuchung getrennt sind;
- e. das betreffende Betriebspersonal die Ausbildung für amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung erfolgreich absolviert hat oder für die spezifischen Aufgaben, die es ausführt, von der verantwortlichen amtlichen Tierärztin oder dem verantwortlichen amtlichen Tierarzt geschult und regelmässig weitergebildet wird; und
- f. die Aufgaben unter Aufsicht der amtlichen Tierärztin, des amtlichen Tierarztes, der amtlichen Fachassistentin Schlacht tier- und Fleischuntersuchung oder des amtlichen Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung ausgeführt werden.

⁹⁰ SR 172.021

⁹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

Art. 45 Tests und Probenahmen durch das Betriebspersonal⁹²

¹ Die zuständige kantonale Behörde kann dem Betriebspersonal von Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieben erlauben, amtliche Tests an Tieren und Probenahmen durchzuführen.⁹³

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; wenn im Rahmen des nationalen Überwachungsprogramms nach Artikel 76a der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁹⁴ Proben aus mehreren Kantonen untersucht werden, bestimmt das BLV die Laboratorien.⁹⁵

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»⁹⁶ betrieben, bewertet und akkreditiert sein.

³ Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996⁹⁷.

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;

⁹² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

⁹⁴ SR 916.401

⁹⁵ Fassung gemäss Ziff. II 1 der V vom 25. April 2018, in Kraft seit 1. Juni 2018 (AS 2018 2069).

⁹⁶ Der Text dieser Norm kann kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

⁹⁷ SR 946.512

- b. ihre Aufgaben im Krisenfall;
- c. die Verfahren des Informationsaustauschs zwischen den beteiligten Amtsstellen und Organisationen.

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

Art. 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 vorgesetzt.

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 Hygienepaxis und der Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie gegebenenfalls in Zerlegungs-, 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.⁹⁸ die bisherige Einhaltung des Lebensmittel-, Tierseuchen- und Tierschutzrechts 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 amtlicher Vollzugsorgane in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben berücksichtigt der Kanton:⁹⁹

- a. die Schlachtfrequenzen und die Untersuchungszeiten bei der Schlacht- und Fleischuntersuchung;
- b.¹⁰⁰ den Zeitbedarf für die Erholungspausen des Personals der amtlichen Vollzugsorgane;
- c. die Interessen des Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs an einem verzögerungsfreien Betriebsablauf;
- d. die vorgeschriebenen Präsenzzeiten während den Schlachtungen.

³ Der Kanton kann zusätzlich:

- a.¹⁰¹ amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht- und Fleischuntersuchung einsetzen, die unter der Aufsicht oder der Verantwortung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte arbeiten;
- b.¹⁰² nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte einsetzen für die folgenden Aufgaben, sofern sie für die Erfüllung der Aufgabe ausreichend qualifiziert sind:
 1. für die Schlacht- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität,

⁹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

⁹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁰⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁰¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁰² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

2.¹⁰³ für die Schlacht tieruntersuchung bei Hof- und bei Weidetötungen zur Fleischgewinnung und für die Anwesenheit während des Abschusses und des Entblutens der Tiere bei der Weidetötung.

Art. 53 Amtliche Tierärztinnen und Tierärzte

¹ Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte:

- a. leiten die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung und führen sie durch;
- a^{bis}.¹⁰⁴ überprüfen die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben;
- b.¹⁰⁵erheben Proben, untersuchen sie selbst oder übergeben sie einem Laboratorium nach Artikel 47 Absatz 1;
- 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;
- i.¹⁰⁶überwachen bei der Hofötung zur Fleischgewinnung von Schlachtvieh stichprobenweise sowie immer bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung von Rindern den Abschluss und das Entbluten der Tiere;

¹⁰³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁰⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁰⁵ Fassung gemäss Ziff. II 1 der V vom 25. April 2018, in Kraft seit 1. Juni 2018 (AS 2018 2069).

¹⁰⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

j.¹⁰⁷ sind für Entscheidungen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Grossbetrieben verantwortlich, auch wenn die Untersuchungen durch die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten durchgeführt wurden.

² In Grossbetrieben müssen sie während der Schlachtier- und Fleischuntersuchung und während der Dauer der Schlachtung anwesend sein.¹⁰⁸

2bis ...¹⁰⁹

³ Sie können im Verdachtsfall zusätzliche Kontrollen und Untersuchungen durchführen.

⁴ Sie sind verantwortlich für die Aus- und Weiterbildung von Betriebspersonal, das die Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung übernimmt.¹¹⁰

Art. 54¹¹¹ Amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung

¹ Die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung dürfen:

- a unter der Verantwortung der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes:
 - 1. in Grossbetrieben:
 - bei Hausgeflügel und Hauskaninchen die Schlachtieruntersuchung durchführen
 - bei den übrigen Tierarten die Tiere vor der Schlachtieruntersuchung einer ersten Untersuchung unterziehen,
 - 2. in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen überprüfen,
 - 3. Proben für weitergehende Untersuchungen erheben;
- b unter der Aufsicht der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes: in Grossbetrieben die Fleischuntersuchung durchführen.
- c. im Auftrag der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes: in Betrieben mit geringer Kapazität die Schlachtier- und die Fleischuntersuchung durchführen, wenn sichergestellt ist, dass eine amtliche Tierärztin oder ein amtlicher Tierarzt für Rücksprachen erreichbar ist;
- d. wenn die Schlachtieruntersuchung bereits im Herkunftsbestand durchgeführt worden ist: die vorgeschriebenen Kontrollen vornehmen.

¹⁰⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁰⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹⁰⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. Mai 2020 (AS 2020 2521). Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, mit Wirkung seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹¹⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹¹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

² Sie dürfen bei der Fleischuntersuchung den Schlussscheid treffen, wenn keine Beanstandungen erfolgen oder bei den nachstehenden Feststellungen:

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

³ Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen dürfen sie in einzelnen Fällen auch ganze Schlachttierkörper als genussuntauglich erklären.

Art. 55 Kontrolle der Schlachthygiene

¹ Die amtlichen Vollzugsorgane kontrollieren regelmässig und entsprechend den Risiken, ob in den Betrieben:¹¹²

- a. gemäss der guten Hygienepraxis kontinuierliche Verfahren angewendet werden:
 1. zur Prüfung der Gesundheitsmeldungen,
 2. zur Konzeption und Instandhaltung der Räume und der Einrichtungen,
 3. zur Hygiene vor, während und nach der Schlachtung,
 4. zur persönlichen Hygiene und zur Ausbildung des Personals in Hygiene und Arbeitsverfahren,
 5. zur Schädlingsbekämpfung,
 6. zur Kontrolle der Wasserqualität,
 7. zur Temperaturkontrolle;
- b. die 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.

¹¹² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

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.

³ Die Kontrollbefunde sind im Informationssystem für Kontrolldaten nach den Artikeln 6–9 der Verordnung vom 23. Oktober 2013¹¹³ über Informationssysteme im Bereich der Landwirtschaft zu erfassen.¹¹⁴

Art. 56 Weitere Aufgaben

¹ Die kantonale Behörde kann die amtliche Tierärztin oder den amtlichen 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. 57¹¹⁵ Berichterstattung über die durchgeführten Kontrollen

¹ Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde erfasst die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) nach der Verordnung vom 27. April 2022¹¹⁶ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette (ISLK-V) oder lässt sie aus den Systemen der Schlachtbetriebe an Fleko übermitteln. Zu erfassen oder zu übermitteln sind die TVD-Nummern der Schlachtbetriebe sowie die Daten nach Anhang 3 Ziffer 2 ISLK-V.

² Die Ergebnisse der weiteren Kontrollen sind aufzuzeichnen und in einer Statistik zusammenzufassen. Jährlich ist ein allgemeiner Bericht über die Tätigkeit zuhanden der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes zu erstellen.

³ Die Unterlagen nach Absatz 2 sind während drei Kalenderjahren aufzubewahren.

¹¹³ SR 919.117.71

¹¹⁴ Eingefügt durch Anhang 4 Ziff. II 6 der V vom 27. April 2022 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette, in Kraft seit 1. Juni 2022 (AS 2022 272).

¹¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹¹⁶ SR 916.408

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;
- 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 ...¹¹⁷

¹¹⁷ Aufgehoben durch Anhang Ziff. 1 der V vom 31. Okt. 2018 über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst, in Kraft seit 1. Jan. 2019 (AS 2018 4543).

7. Kapitel: Gebühren

Art. 60¹¹⁸ Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung

¹ Die Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung richten sich nach dem Aufwand für die Untersuchung.¹¹⁹

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. ¹²⁰ Tiere der Pferdegattung	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.

¹¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

¹¹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

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. 61¹²¹ Übrige Gebühren

¹ Die Kantone können für die Überwachung einer Hof- oder einer Weidetötung durch die amtlichen Vollzugsorgane zur Sicherstellung der Vorgaben betreffend die Lebensmittelhygiene und den Tierschutz eine Gebühr zwischen 100 und 160 Franken pro Stunde festsetzen.¹²²

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.

8. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 62 Aufhebung und Änderung anderer Erlasse

¹ Die Verordnung vom 23. November 2005¹²³ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird aufgehoben.

² Der nachstehende Erlass wird wie folgt geändert:

...¹²⁴

¹²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2521).

¹²² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).

¹²³ [AS 2005 5493; 2006 4807, 4809; 2007 561 Anhang 2 Ziff. 2, 2711 Ziff. II 1; 2008 5169; 2011 2699 Anhang 8 Ziff. II 2, 5453 Anhang 2 Ziff. II 2; 2013 3041 Ziff. I 8; 2014 1691 Anhang 3 Ziff. II 6; 2015 3629, 5201 Anhang Ziff. II 3]

¹²⁴ Die Änd. kann unter AS 2017 411 konsultiert werden.

Art. 63¹²⁵ 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 als fachkundige Personen nach Artikel 21.

Art. 63a¹²⁶ Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Es gelten die folgenden Übergangsfristen:

- a. für die Meldung nach Artikel 5a, die Erstellung eines Selbstkontrollsystems und eines Schlachtverzeichnisses nach Artikel 19 Absätze 5 und 6: bis 31. Januar 2025;
- b. für die notwendigen organisatorischen und betrieblichen Anpassungen für die erweiterte Fleischuntersuchung nach Artikel 30a: bis 31. Januar 2029.

Art. 64 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

¹²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 10. Jan. 2018, in Kraft seit 1. März 2018 (AS 2018 719).

¹²⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 842).