

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Juli 2020)

*Das Eidgenössische Departement der Innern (EDI)*¹,

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 4, 16 Absatz 5, 27 Absatz 4, 30 Absatz 2, 31 Absatz 7, 34 Absatz 1, 38 Absatz 3 und 40 der Verordnung vom 16. Dezember 2016² über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) und Artikel 303 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995^{3,4},

verordnet:

1. Abschnitt: Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe⁵

Art. 1 ...⁶

Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe⁷ müssen den Anforderungen nach Anhang 1 genügen.

Art. 2⁸

AS 2005 6591

- 1 Die Bezeichnung der Verwaltungseinheit wurde in Anwendung von Art. 16 Abs. 3 der Publikationsverordnung vom 17. Nov. 2004 (AS 2004 4937) auf den 1. Jan. 2013 angepasst.
- 2 SR 817.190
- 3 SR 916.401
- 4 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).
- 5 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).
- 6 Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).
- 7 Ausdruck gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637). Diese Änd. wurde in den in der AS genannten Bestimmungen vorgenommen.
- 8 Aufgehoben durch Ziff. II 3 der V vom 16. Mai 2007, mit Wirkung seit 1. Juli 2007 (AS 2007 2711).

2. Abschnitt:**Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben****Art. 3**

Für die Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben gelten die Vorschriften nach Anhang 3.

3. Abschnitt: Vorgehen bei der Schlachttieruntersuchung**Art. 4**

Für die Schlachttieruntersuchung gelten die Vorschriften nach Anhang 4.

4. Abschnitt: Vorgehen bei der Fleischuntersuchung**Art. 5** Vorbereiten des Schlachttierkörpers

¹ Wer Tiere schlachtet, muss die Schlachttierkörper und die zu untersuchenden Teile davon nach Anhang 5 zur Fleischuntersuchung präsentieren.

² Die Organe sind mit den zugehörigen Lymphknoten zu präsentieren, soweit die Lymphknoten untersucht werden müssen.

³ Für gastronomische Spezialitäten kann die amtliche Tierärztin oder amtlicher Tierarzt⁹ im Einzelfall Abweichungen von der Art der Präsentation erlauben.

Art. 6 Untersuchung

¹ Die amtliche Tierärztin oder amtliche Tierarzt untersucht den Schlachttierkörper und die Teile entsprechend der Untersuchungsvorschrift nach Anhang 6.

² Die Untersuchung ist wenn nötig auszuweiten, indem namentlich:

- a. Proben für Laboruntersuchungen erhoben werden;
- b. weitere Teile des Schlachttierkörpers und zugehörige Lymphknoten ange-schnitten werden.

^{2bis} Bei Hausschweinen kann auf die Erhebung einer Probe für die Laboruntersuchung auf Trichinellen verzichtet werden, wenn die Voraussetzungen für die Genussun-tauglichkeit oder die Gefrierbehandlung nach Anhang 7 Ziffern 1.3.2 erfüllt sind.¹⁰

⁹ Bezeichnung gemäss Anhang 2 Ziff. 3 der V vom 24. Jan. 2007 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinär-dienst, in Kraft seit 1. April 2007 (AS 2007 561). Die Anpassung wurde im ganzen Text vorgenommen.

¹⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

³ Soweit diese Verordnung das Vorgehen nicht vorschreibt, sind wissenschaftlich anerkannte und erprobte Untersuchungsmethoden anzuwenden, insbesondere jene, die international festgelegt sind.

⁴ Bei der Untersuchung sind Vorkehrungen zur Vermeidung von Kontaminationen zu treffen.

⁵ Sind mehrere amtliche Tierärztinnen oder amtliche Tierärzte an der Untersuchung von Schlachtierkörper und Teilen eines Tieres beteiligt, müssen alle Befunde, die vom Normalzustand abweichen, der Person bekannt gegeben werden, welche die abschliessende Beurteilung vornimmt.

⁶ Für gastronomische Spezialitäten kann die amtliche Tierärztin oder der amtlicher Tierarzt im Einzelfall Abweichungen von der Art der Untersuchung erlauben.¹¹

Art. 7 Entscheid

¹ Der Entscheid über die Genusstauglichkeit von Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen ist auf Grund der Prüfung aller zweckdienlichen Informationen und der Beanstandungsgründe nach Anhang 7 zu treffen.

² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt kann:¹²

- a. veranlassen, dass genussuntaugliche Schlachtierkörper und Teile vor der Entsorgung denaturiert oder besonders gekennzeichnet werden;
- b.¹³ Auflagen über die Verwendung von Fleisch verunfallter, ausserhalb eines Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs geschlachteter Tiere verfügen.

Art. 8 Kennzeichnung des Fleisches

¹ Die Genusstauglichkeit wird verfügt:

- a. mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen:
 - 1.¹⁴ bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als 6 Wochen,
 2. bei anderem Schlachtvieh mit einem Stempelabdruck auf jede Hälfte; bei ganzen Lämmern, Zicklein und Ferkeln genügt ein Stempelabdruck,
 3. bei Wild, ausgenommen bei Hasen und Federwild, mit einem Stempelabdruck;
- b. bei Fleisch von Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögeln, Hasen und Federwild mit einer Bescheinigung über die Genusstauglichkeit nach Anhang 8.

¹¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4811).

¹² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1637).

¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1637).

¹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 29. Okt. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS **2008** 5173).

² Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann auch angebracht werden, bevor die Ergebnisse von Untersuchungen vorliegen, wenn die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt sicherstellt, dass das Fleisch des betreffenden Tiers nur bei zufriedenstellendem Resultat in Verkehr gebracht wird.

³ Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann als Farb- oder Brandstempel angebracht werden. Form und Schriftinhalt richten sich nach Anhang 9.

⁴ Für die Genusstauglichkeitskennzeichnung sowie für alle nicht amtlichen Kennzeichnungen dürfen nur Farben verwendet werden, die nicht auslöschar, gut sichtbar und nach der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005¹⁵ zugelassen sind.

5. Abschnitt: Organisatorische und technische Bestimmungen

Art. 9 Zeitaufwand für die Fleischuntersuchung

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe mit einer Förderanlage für Schlachtierkörper müssen deren Geschwindigkeit so regulieren, dass für jeden Schlachtierkörper und die dazugehörenden Teile mindestens folgende Zeitspanne für die Fleischuntersuchung zur Verfügung steht:¹⁶

- | | | |
|----|---|---------------|
| a. | für Tiere der Rindergattung, die älter sind als sechs Wochen: | 4 Minuten; |
| b. | für Tiere der Rindergattung, die jünger sind als sechs Wochen: | 2 Minuten; |
| c. | für Tiere der Schaf- und Ziegegattung: | 1 Minute; |
| d. | für Tiere der Schweinegattung (ohne Probenahme auf Trichinellen): | 1 Minute; |
| e. | für Tiere der Pferdegattung (ohne Probenahme auf Trichinellen): | 4 Minuten; |
| f. | für anderes Schlachtvieh: | 2 Minuten; |
| g. | für Hasen und Federwild: | 1 Minute; |
| h. | für anderes Wild (ohne Probenahme auf Trichinellen): | 2 Minuten; |
| i. | für Hausgeflügel und Hauskaninchen: | 2,5 Sekunden. |

² Die Zeitspannen nach Absatz 1 gelten für die Untersuchung von Schlachtierkörpern und Teilen ohne wesentliche Beanstandung und unter günstigen betriebstechnischen und personellen Voraussetzungen.

¹⁵ [AS 2005 6191, AS 2007 2977 Art. 7]. Siehe heute die V vom 22. Juni 2007 (SR 817.022.31).

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

Art. 10 Mikrobiologische Fleischuntersuchung

¹ Eine mikrobiologische Fleischuntersuchung ist zu veranlassen, wenn krankhafte Veränderungen des Schlachttierkörpers oder der dazugehörenden Teile oder Verunreinigungen einen Entscheid für die Genusstauglichkeit als fraglich erscheinen lassen, namentlich bei:

- a. Störungen des Allgemeinbefindens;
- b. Entzündungsprozessen oder Nekrosen;
- c.¹⁷ Tieren, die später als 45 Minuten nach dem Betäuben und Töten oder nicht fachgerecht ausgeweidet wurden, ausgenommen bei Jagdwild;
- d. fragwürdiger Ausblutung;
- e. Verdacht auf spezifische Infektionen mit humanpathogenen Mikroorganismen, z.B. Salmonellen.

² Sie unterbleibt, wenn wegen eines Beanstandungsgrunds nach Anhang 7 der Schlachttierkörper als tierisches Nebenprodukt entsorgt werden muss.

³ Das Ergebnis der mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist als ein Element unter mehreren zu werten, die nach Anhang 7 beim Entscheid über die Verwendbarkeit des Schlachttierkörpers berücksichtigt werden müssen. Ein günstiges Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung allein erlaubt noch nicht, ohne weiteres einen Schlachttierkörper als genusstauglich zu bezeichnen.

Art. 11 Formulare

Die folgenden Formulare sind zu verwenden:

- a. amtlicher Probenerhebungsrapport nach Anhang 10;
- b. Beanstandung bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung nach Anhang 11;
- c. Inspektionsbericht nach Anhang 12;
- d. Gesundheitsbescheinigung nach Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand nach Anhang 13;
- e.¹⁸ Bescheinigung über die Untersuchung von Jagdwild nach Anhang 14.

¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 12 Übergangsbestimmung

¹ In Abweichung von Artikel 9 Absatz 1 Buchstaben a und b, Anhang 5 Ziffern 1 und 2 sowie Anhang 6 Ziffern 1 und 2 ist die Altersgrenze bei Tieren der Rindergattung bis zum 31. Dezember 2006 auf 6 Monate festgelegt.

² Bis zum 31. Dezember 2006 können anstelle des Genusstauglichkeitskennzeichens (Anhang 9) die Fleischkontrollstempel nach Anhang 5 der Fleischuntersuchungsverordnung vom 3. März 1995¹⁹ verwendet werden.

Art. 13 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Fleischuntersuchungsverordnung vom 3. März 1995²⁰ wird aufgehoben.

Art. 14 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

¹⁹ [AS 1995 1703]
²⁰ [AS 1995 1703]

Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

1 Allgemeine Anforderungen

1.1 Ausstattung der Räume

¹ 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 und das leicht gereinigt und desinfiziert werden kann;
- b. *Wänden* mit einer hellen, harten, abwaschfesten, glatten und wasserundurchlässigen Oberfläche, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann, 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 nach Ziffer 1.10 gedeckt, oder
 2. direkt an die Einrichtungen anschliessend, wo Abwasser entsteht.

² Die Böden, Wände und Decken müssen leicht gereinigt und desinfiziert werden können.

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

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

⁵ Türen, Fensterbänke, Fensterrahmen, 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.

²¹ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637) und Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2531).

1.2 Wasser

¹ In Räumen, in denen mit Schlacht tierkörpern und Schlachterzeugnissen gearbeitet wird, muss kaltes und heisses Wasser oder Dampf mit Trinkwasserqualität vorhanden sein.

² Wasser, das die Anforderungen an Trinkwasser nicht erfüllt, kann dort verwendet werden, wo es nicht mit Schlacht tierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommt, wie zur Erzeugung von Dampf zu technischen Zwecken, zur Brandbekämpfung oder zur Kühlung der Kühlmaschinen. Die Wasserleitungen für solches Wasser müssen besonders gekennzeichnet sein.

1.3 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. an Plätzen für die Schlacht tieruntersuchung, im Sanitätsstall, im Sanitätskühlraum oder in entsprechenden Bereichen	220

1.4 Lüftung

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

1.5 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 m³ Inhalt mit einem Registrierthermometer.

1.6 Handwaschgelegenheit

¹ In der Nähe jedes Arbeitsplatzes muss eine Handwaschgelegenheit angebracht sein.

² 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.

1.7 Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten

Zur Reinigung der Arbeitsgeräte, die mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommen, insbesondere der Messer und Sägen, müssen geeignete Einrichtungen und zur Desinfektion Wasser mit einer Temperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung in der Nähe der Arbeitsplätze vorhanden sein.

1.8 Einrichtungen und Arbeitsgeräte

¹ 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.

² 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.

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

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

1.9 Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

¹ Für die Entsorgung der festen und flüssigen tierischen Nebenprodukte müssen hygienisch einwandfreie Einrichtungen vorhanden sein.

² Räume, Behälter, Rohrleitungen und Abwurfschächte müssen so angelegt sein, dass die tierischen Nebenprodukte die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht verunreinigen.

³ Für die Aufnahme der tierischen Nebenprodukte müssen vorhanden sein:

- a. dichte Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist; oder
- b. ein besonderer Raum für grosse Mengen oder zur Zwischenlagerung.

⁴ Die Behälter und Räume für die Aufnahme tierischer Nebenprodukte müssen zum Schutz vor unbefugtem Zugriff verschlossen werden können. Diese müssen gekühlt sein, wenn sie nicht täglich abgeführt werden. Die Kennzeichnung richtet sich nach Anhang 4 Ziffer 11 der Verordnung vom 25. Mai 2011²² über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten²³.

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

1.10 Abwasser

¹ Zur Entfernung von Feststoffen aus dem Abwasser müssen Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe entweder über eine Einrichtung zum Vorklären des Abwassers verfügen (Flotations- oder Filteranlage) oder mit Bodenabläufen ausgestattet sein, die durch Gitter mit einer maximalen Durchlassgrösse von 1 cm² abgedeckt sind.

² Die anfallenden Feststoffe sind gemäss Verordnung vom 25. Mai 2011 über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten zu entsorgen²⁴.

2 Allgemeine Anforderungen an Grossbetriebe

2.1 Ausstattung des Areals

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

² Im Areal oder in leicht erreichbarer Nähe muss je eine Einrichtung vorhanden sein zum Reinigen und Desinfizieren:

- a. der Tiertransportfahrzeuge;
- b. der Fleischtransportfahrzeuge.

³ Für den Umschlag von Tieren und Fleisch müssen getrennte Einrichtungen 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

²² SR 916.441.22

²³ Der Verweis wurde in Anwendung von Art. 12 Abs. 2 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR 170.512) angepasst.

²⁴ Der Verweis wurde in Anwendung von Art. 12 Abs. 2 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR 170.512) angepasst.

und ähnliche Einflüsse verhindern und von der Rampe für die Anlieferung der Tiere abgetrennt sein.

2.2 Räumliche Grundausstattung

¹ In einem Grossbetrieb sind gesonderte Räume erforderlich für:

- a. das Unterbringen der Tiere (Warteraum, Stall);
- b. das Schlachten, räumlich aufgeteilt in
 1. das Betäuben und Entbluten,
 2. das Ausnehmen und weitere Zurichten;
- c. das Bearbeiten der Schlachterzeugnisse;
- d. das Umhüllen und Verpacken der Schlachterzeugnisse, sofern dies vorgesehen ist;
- e. das Lagern des Fleisches (Kühl- und Tiefkühlraum);
- f. das Lagern von Umhüllungs- und 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);
- j. die Entsorgung tierischer Nebenprodukte;
- k. die amtlichen Kontrollen und Massnahmen.

² ...

³ Die Arbeitsvorgänge nach Absatz 1 Buchstaben b, c und d können räumlich oder zeitlich getrennt sein.

2.3 Einrichtungen für das Personal

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

² Die Räume müssen ausgestattet sein mit:

- a. Fussböden, die wasserundurchlässig sind, und Wänden, die glatt und abwaschbar sind;
- b. getrennten Unterbringungsmöglichkeiten für private Kleider und Arbeitskleider oder mit einer zentralen Ausgabestelle;
- c. Handwaschgelegenheiten, die nach Anhang 1 Ziffer 1.6 ausgestattet sind; dabei dürfen Einrichtungen zum Händetrocknen angebracht werden, welche wieder verwendbare textile Handtücher nach Gebrauch automatisch einziehen.

- ³ Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben.
- ⁴ Zur Reinigung von Schürzen und Stiefeln muss ein besonderer Raum oder ein besonderer Bereich in der Schlachthanlage vorhanden sein.

3 Allgemeine Anforderungen an Betriebe mit geringer Kapazität

¹ In einem Betrieb mit geringer Kapazität 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 Nebenprodukte.

² Die Räume nach Absatz 1 Buchstaben b, c und d können sich auch ausserhalb des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs befinden.

³ In neu zu errichtenden Schlachträumen beträgt die Mindestbodenfläche 25 m². Dabei muss der Abstand zwischen einander gegenüberstehenden Wänden mindestens 3,5 m betragen. Dies gilt nicht für Räume, in denen ausschliesslich Geflügel und Kaninchen geschlachtet werden oder erlegtes Jagd- und Gehegewild bearbeitet wird.

4. Besondere Anforderungen an Schlachtbetriebe²⁵ für Schlachtvieh und Gehegewild²⁶

4.1 Grossbetriebe

4.1.1 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;

²⁵ Ausdruck gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637). Diese Änd. wurde in den in der AS genannten Bestimmungen vorgenommen.

²⁶ Ausdruck gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637). Diese Änd. wurde im ganzen Erlass berücksichtigt.

- c. mit Abflussrinnen in den Ställen für die Stoffwechselprodukte;
- d. mit Einrichtungen zur Erleichterung der Schlachttieruntersuchung und der Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen;
- e. mit gesonderter Abwasserableitung, welche die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährdet.

4.1.2 Zusätzliche Räume

¹ Je ein Raum oder ein mit einer Wand abgetrennter Bereich sind erforderlich für:

- a. das Bearbeiten der Köpfe;
- b. das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme;
- c. das Bearbeiten der Mägen und Därme.

² Wird im selben Lokal mehr als eine Schlachtlinie betrieben, muss eine angemessene Trennung der Schlachtlinie gewährleistet werden, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Die Arbeitsgänge müssen räumlich oder zeitlich getrennt sein.

³ 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.

⁴ Die zuständige kantonale Behörde kann erlauben, dass das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme im Schlachtlokal zeitlich getrennt vom Schlachten erfolgt.

4.1.3 Zusätzliche Einrichtungen

¹ An der Stelle, wo erwachsene Tiere der Rindergattung nach dem Betäuben hinfallen, ist ein Gitterrost nötig.

² Für das Befördern der Schlacht tierkörper zu den Arbeitsplätzen nach dem Betäuben und Entbluten bis in die Kühlräume sind Hängebahnen erforderlich.

4.1.4 Räume und Einrichtungen für die amtlichen Kontrollen und Massnahmen

¹ 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 Schlacht tieruntersuchung;

- c. in Schlachthanlagen mit automatischer Förderanlage ein beim Untersuchungsplatz beginnendes Abschiebegeleise für Schlachtierkörper, an denen zusätzliche Untersuchungen durchgeführt werden müssen;
- d. ein abschliessbarer Sanitätskühlraum oder entsprechende abschliessbare Abteile für die Aufbewahrung beanstandeter und beschlagnahmter Schlachtierkörper;
- 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.

² Sofern Schlachtungen kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere nicht in besonders dafür vorgesehenen Schlachthanlagen oder zeitlich getrennt von den übrigen Schlachtungen vorgenommen werden können, ist ein Notschlachtlokal vorzusehen.

³ Die Untersuchungsplätze für die Fleischuntersuchung müssen ausgestattet sein mit:

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

4.2 Betriebe mit geringer Kapazität

4.2.1 Zusätzliche Räume oder Bereiche

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

4.2.2 Zusätzliche Einrichtungen

Die folgenden Einrichtungen sind erforderlich:

- a. eine Einrichtung zum Reinigen der Tiertransportfahrzeuge, soweit diese nicht anderweitig verfügbar ist;
- b. eine Aufhängevorrichtung für die Schlachtierkörper;
- c. im Kühlraum eine Einrichtung zum gesonderten Aufbewahren beschlagnahmter Schlachtierkörper und Teile.

5 Besondere Anforderungen an Schlachtbetriebe für Hausgeflügel und Laufvögel

¹ Für Geflügelschlachthanlagen in Grossbetrieben müssen die nachstehenden Aktivitäten in einem dafür bestimmten Raum durchgeführt werden:

- a. das Entnehmen aus den Transportbehältern, die Schlacht tieruntersuchung und das Zuführen der Tiere zum Betäuben;
- b. das Betäuben, das Entbluten und das Entfedern oder das Enthäuten;
- c. das Ausweiden und das weitere Zurichten einschliesslich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Geflügelschlachtkörper;
- d. der Versand von Fleisch.

² Für Personen, die mit lebendem Geflügel umgehen oder Geflügel entfedern, sind in Grossbetrieben ein gesonderter Umkleideraum und gesonderte Toiletten erforderlich.

³ Die Schlacht tierkörper sind über kleine Durchreichen von einem Raum in den andern und in den Schlachtraum zu befördern. Weitere Durchgänge zwischen diesen Räumen müssen selbständig schliessende Türen haben.

⁴ Für die Kühllagerung von beschlagnahmtem Fleisch muss eine abschliessbare Einrichtung zur Verfügung stehen.

6 Besondere Anforderungen an Wildbearbeitungsbetriebe

¹ Die Annahme und die Lagerung von nicht gehäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und Entfedern erfolgen räumlich oder zeitlich voneinander getrennt. Der Raum für die Lagerung muss gekühlt werden.

² Unverpacktes Fleisch muss räumlich oder zeitlich getrennt von Wild in der Decke oder im Federkleid und von verpacktem Fleisch gelagert werden.

³ Diese Regelungen gelten auch für Betriebe, die nicht über einen Raum zum Schlachten verfügen.

*Anhang 2*²⁷
(Art. 2)

²⁷ Aufgehoben durch Ziff. II 3 der V vom 16. Mai 2007, mit Wirkung seit 1. Juli 2007 (AS **2007** 2711).

Hygienemassnahmen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

1 Allgemeine Hygienevorschriften

1.1 Hygieneverhalten des Personals

¹ Personen, die Tiere schlachten oder sich in Räumen mit unverpackten Schlachtierkörpern 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.

² In den Arbeitsbereichen darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden.

³ Diese Vorschriften gelten sinngemäss für Besucher der Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe.

1.2 Umgang mit Einrichtungen und Arbeitsgeräten

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

² Böden, Wände und Arbeitsbühnen dürfen nicht mit Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.

³ Behälter, die Schlachtierkörper oder Schlachterzeugnisse enthalten, dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen.

⁴ Arbeitsgeräte, namentlich Messer, müssen an einem sauberen Platz aufbewahrt werden.

⁵ Messer müssen in einem besonderen Bereich geschliffen werden.

²⁸ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 29. Okt. 2008 (AS **2008** 5173), Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1637) und Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2531).

1.3 Reinigen von Räumen, Einrichtungen und Arbeitsgeräten

¹ 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.

² 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.

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

2 Besondere Hygienevorschriften: Schlachtvieh und Gehegewild

2.1 Tätigkeiten in Schlachthanlagen

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

² Erlaubt sind ferner:

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

³ Das Schlachten mehrerer Tierarten in der gleichen Anlage muss räumlich oder zeitlich getrennt werden.

2.2 Schlachten

Beim Schlachten müssen jene Teile vom Schlachttierkörper abgetrennt werden, die:

- a. als Lebensmittel nicht zugelassen sind;
- b. für die Fleischuntersuchung gesondert präsentiert werden müssen;

2.3 Hygienemassnahmen

¹ Die Tiere müssen entblutet werden. Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausser bei Schafen und Ziegen.

² Die Schlachttierkörper, ausgenommen von Schweinen, sind zu enthäuten. Werden Schweine nicht enthäutet, müssen sie entborstet werden. Für gastronomische Spezialitäten kann die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt im Einzelfall Abweichungen erlauben.

³ Beim Enthäuten darf kein Kontakt des Fleisches erfolgen mit:

- a. der Aussenhaut; und

- b. den Händen und den Geräten, welche die Aussenhaut bearbeitet haben.
- ⁴ Beim Enthäuten dürfen die Euter, die Milch absondern, nicht angeschnitten werden; der Schlachttierkörper darf nicht mit Milch oder Kolostrum verunreinigt werden.
- ⁵ Das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während dem Ausweiden muss verhindert werden und das Ausweiden muss möglichst schnell nach dem Betäuben erfolgen.
- ⁶ Sofern sie zur Weiterverarbeitung als Lebensmittel bestimmt sind, müssen:
- der Magen gereinigt und gebrüht werden;
 - die Därme entleert und gereinigt werden;
 - Köpfe und Füsse enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.
- ^{6bis} Abweichend von Absatz 6 Buchstabe a muss der Magen von Kälbern, wenn er für die Labproduktion bestimmt ist, nur entleert werden.
- ⁷ Die Eingeweide der Bauchhöhle müssen sobald als möglich aus dem reinen Teil der Schlachtanlage entfernt werden.
- ⁸ Schlachttierkörper dürfen nicht mit Kot kontaminiert sein. Sichtbare Kontaminationen müssen durch Wegschneiden entfernt werden.
- ⁹ Kontaminationen des Fleisches mit Brühwasser sind zu vermeiden. Schlachttierkörper von Schweinen müssen mit Trinkwasser abgesprüht werden.
- ¹⁰ Falls eine Schlachtanlage nicht über ein Notschlachtlokal verfügt, müssen die für Notschlachtungen verwendeten Einrichtungen nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden.

2.4 Unzulässige Manipulationen beim Schlachten

- ¹ Es ist untersagt, Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse:
- mit Tüchern oder anderen Materialien, ausgenommen mit Papierservietten zum einmaligen Gebrauch abzureiben;
 - ...
 - vor der Fleischuntersuchung in stehendes Wasser zu tauchen.
- ² Schlachttierkörper, ausgenommen Schweine, dürfen vor der Fleischuntersuchung nicht mit Wasser abgespritzt werden.

3 Besondere Hygienevorschriften: andere Tierarten

3.1 Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel

- ¹ Transportbehälter für die Beförderung von lebenden Tieren zur Schlachtanlage müssen aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und sofort nach Entleerung und erforderlichenfalls vor jeder Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

² Der Darm muss so entfernt werden, dass die Schlachttierkörper nicht verunreinigt werden. Er ist sobald als möglich aus dem reinen Teil der Schlachthanlage zu entfernen.

³ Nach dem Ausnehmen und der Fleischuntersuchung müssen die Schlachttierkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt.

⁴ Falls das Tauchkühlverfahren angewendet wird, müssen unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen wie Schlachttierkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kontamination der Schlachttierkörper zu vermeiden. Alle Teile der Anlage müssen, wann immer dies erforderlich ist, jedoch mindestens einmal am Tag, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden.

3.2 Jagdwild

3.2.1 Allgemeines

¹ Jagdwild muss möglichst bald nach dem Erlegen entblutet werden; Magen und Därme sind herauszulösen. Bei Hasen und Federwild können Magen und Därme erst am Ort der weiteren Bearbeitung (Schlachtung) entfernt werden, wenn dies ohne ungerechtfertigte Zeitverzögerung möglich ist.

² Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7 °C abgekühlt werden, Hasen und Federwild auf nicht mehr als 4 °C. Während der Beförderung an den Ort der weiteren Bearbeitung muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

³ Bei Tieren, die auf Trichinellen untersucht werden müssen, sind mit dem Wildkörper der Kopf, ausgenommen die Hauer, und das Zwerchfell der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt vorzuweisen.

3.2.2 Untersuchung von Jagdwild

¹ Der Wildkörper und die Eingeweide, soweit sie herausgelöst worden sind, müssen möglichst bald nach dem Erlegen untersucht werden. Dabei ist auf auffällige Merkmale, die vor dem Erlegen oder beim Untersuchen festgestellt worden sind oder die auf Umweltkontamination hinweisen, zu achten.

² Über die Untersuchung ist eine Bescheinigung (Anhang 14) auszustellen.

³ Das Jagdwild muss wie folgt in den Wildbearbeitungsbetrieb befördert werden:

- a. Werden bei der Untersuchung nach Absatz 1 keine auffälligen Merkmale festgestellt, müssen der Kopf und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt werden, soweit dies nicht für die Trichinellenuntersuchung vorgeschrieben ist.
- b. Werden bei der Untersuchung nach Absatz 1 auffällige Merkmale festgestellt, müssen der Kopf mit Ausnahme der Hauer, des Geweihs oder der Hörner

sowie die Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Därme beigefügt werden.

- c. Konnte die Untersuchung nach Absatz 1 nicht durchgeführt werden, müssen der Kopf mit Ausnahme der Hauer, des Geweihs oder der Hörner sowie die Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Därme beigefügt werden.

3.3 Fische

¹ Die Flächen, Ausrüstungsgegenstände und Materialien, mit denen die Fische in Berührung kommen, müssen aus geeignetem, korrosionsfestem Material sein, das glatt und einfach zu reinigen ist. Die Oberflächenbeschichtung muss haltbar und nicht aus toxischem Material sein.

² Sobald Fische dem Gewässer entnommen worden sind, müssen sie vor Verunreinigung, Sonnenstrahlen oder anderen Wärmequellen geschützt werden. Werden sie gewaschen, muss das Wasser sauber sein.

³ Bei der Bearbeitung und Lagerung von Fischen muss vermieden werden, dass sie gequetscht oder sonst beschädigt werden.

⁴ Fische, die nicht am Leben gehalten werden, müssen sobald als möglich mit Trinkwassereis gekühlt werden. Ist eine Kühlung unmittelbar nach dem Fang nicht möglich, so müssen die Fische sobald als möglich an Land gebracht und in geeigneten Räumen gekühlt werden.

⁵ Das Köpfen oder Ausnehmen muss sobald als möglich nach dem Fang unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Fische gründlich mit sauberem Wasser zu waschen. Eingeweide und solche Teile, die die menschliche Gesundheit gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum Konsum bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten.

⁶ Wer Fische abgibt, muss sie in einer Sichtkontrolle auf Parasiten untersuchen oder untersuchen lassen. An ausgeprägten subkutanen oder muskulären Parasitosen erkrankte oder mit auf den Menschen übertragbaren Parasiten befallene Fische dürfen nicht als Lebensmittel abgegeben werden.

3.4 Andere Tiere

¹ Schlachtanlagen, in denen Frösche geschlachtet werden, müssen über einen gesonderten Raum für die Lagerung und das Waschen lebender Frösche sowie für ihre Schlachtung und das Ausbluten verfügen. Frösche und Schnecken müssen in lebendem Zustand in die für die Bearbeitung bestimmten und entsprechend ausgerüsteten Anlagen verbracht und dort getötet werden. Andernfalls sind sie gussuntauglich.

² Der Leber-Bauchspeichelkomplex der Schnecken muss nach dem Töten entfernt werden und darf nicht als Lebensmittel abgegeben werden.

³ Unmittelbar nach ihrer Gewinnung müssen Froschschenkel unter fließendem Wasser gründlich abgewaschen und unverzüglich auf Schmelzeistemperatur abgekühlt und bei dieser gehalten, eingefroren oder verarbeitet werden.

⁴ Krebstiere, Weichtiere, Stachelhäuter und Manteltiere, die lebend zum Endverbraucher gebracht werden, müssen bei Temperaturen gehalten und gelagert werden, die ihre Lebensfähigkeit und die Lebensmittelhygiene nicht beeinträchtigen.

⁵ Für Krebstiere, Weichtiere, Stachelhäuter und Manteltiere gelten im Übrigen die Bestimmungen von Ziffer 3.3.

Schlacht tieruntersuchung

1 Durchführung

¹ Bei der Schlacht tieruntersuchung muss geprüft werden, ob:

- a. das Begleitdokument oder die Gesundheitsmeldung vorliegt und mit der Identifizierung des Tieres übereinstimmt;
- b. aufgrund des Begleitdokuments oder der Gesundheitsmeldung ein Verdacht auf zu beanstandende Eigenschaften des Tieres besteht;
- c. das Tier im Allgemeinbefinden gestört, krank oder verletzt ist;
- d. ein Verdacht auf eine Tierseuche, insbesondere eine Zoonose, besteht;
- e. Anzeichen auf eine Missachtung der Bestimmungen für die Anwendung von Arzneimitteln, oder auf eine Verabreichung von verbotenen Stoffen hindeuten;
- f. den Tierschutzvorschriften Rechnung getragen wird;
- g. das Tier keine offensichtlichen Verunreinigungen aufweist;
- h. andere Feststellungen vermuten lassen, dass die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigt werden könnte.

² Zusätzlich zur Schlacht tieruntersuchung hat die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt eine klinische Untersuchung von Tieren durchzuführen, die das Schlachthofpersonal oder die amtlichen Fachassistentinnen oder -assistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung ausgesondert haben.

³ Qualitätskontrollsysteme der Tierhaltungen, die sich auf eindeutig identifizierte Tiere beziehen, können berücksichtigt werden.

⁴ Ist die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt worden und ergibt der Augenschein und die Kontrolle der Gesundheitsbescheinigung (Anhang 13) keine besonderen Anhaltspunkte, ist keine weitere Untersuchung nötig.

2 Massnahmen aufgrund der Schlacht tieruntersuchung

¹ Je nach Befund ordnet die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt an, dass ein Tier:

- a. für die nähere Abklärung bei der Fleischuntersuchung vorgemerkt wird;
- b. vorsorglich abgesondert wird;

²⁹ Bereinigt gemäss Anhang 2 Ziff. 3 der V vom 24. Jan. 2007 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärdienst, in Kraft seit 1. April 2007 (AS 2007 561).

- 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 der Tierkörper als tierisches Nebenprodukt beseitigt werden muss; oder
- h. vor der Schlachtung gereinigt wird.

² Pferde können auch dann geschlachtet werden, wenn die Gesundheitsmeldung fehlt. Sie muss der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt nachgeliefert werden. Andernfalls sind Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse genussuntauglich. Diese Vorschrift gilt auch für das Schlachten von Pferden ausserhalb von Schlachtbetrieben.

Anhang 5³⁰
(Art. 5 Abs. 1 und 12 Abs. 1)

Vorbereitung des Schlachttierkörpers zur Fleischuntersuchung

1 Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate

1.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 1.1.1 der Schlachttierkörper: ohne Kopf, enthäutet, vollständig ausgeweidet, die Gliedmassen über den Schienbeinen (*os metacarpale* und *os metatarsale*) abgetrennt, ohne Schwanz; in Hälften, Vierteln oder Sechsteln;
- 1.1.2 der Kopf: enthäutet, die Zunge so weit gelöst, dass die Maul- und Rachen-schleimhaut besichtigt werden kann; bei Tieren bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg kann auf das Enthäuten des Kopfes und das Lösen der Zunge verzichtet werden;
- 1.1.3 das Flotzmaul, sofern es vom Kopf abgetrennt ist;
- 1.1.4 der Schwanz: mit den ansetzenden Muskeln;
- 1.1.5 die Luftröhre und die Speiseröhre, die Lunge, der nicht eröffnete Herzbeutel (*Pericard*), das nicht eröffnete Herz und das Zwerchfell;
- 1.1.6 die Leber;
- 1.1.7 die Milz;
- 1.1.8 die Nieren: gelöst aus der Bindegewebekapsel und dem Nierenfett;
- 1.1.9 die Vormägen und der Magen mit dem Gekröse;
- 1.1.10 der Darm mit dem Gekröse sowie der After;
- 1.1.11 das Euter: im Bereich der Zisternen nicht enthäutet;
- 1.1.12 die weiblichen Geschlechtsorgane;
- 1.1.13 die Füsse, sofern sie als Lebensmittel vorgesehen sind.

1.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 1.2.1 das Blut;
- 1.2.2 die Augen (nur bei Tieren bis zu zwölf Monaten), die Lider, die äusseren Gehörgänge;
- 1.2.3 die Haut;

30 Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 4811), Anhang 2 Ziff. 3 der V vom 24. Jan. 2007 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärdienst (AS 2007 561), Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 29. Okt. 2008 (AS 2008 5173), Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637) und Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2531).

- 1.2.4 die Hörner;
- 1.2.5 die Füße, sofern sie nicht als Lebensmittel vorgesehen sind;
- 1.2.6 das Rückenmark und die harte Rückenmarkshaut (*Dura mater*);
- 1.2.7 die Milken;
- 1.2.8 die Gallenblase;
- 1.2.9 das Euter, sofern es nicht als Lebensmittel vorgesehen ist;
- 1.2.10 die männlichen Geschlechtsorgane.

2 Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate

2.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 2.1.1 der Schlachttierkörper: ohne Kopf, enthäutet, ausgeweidet, mit oder ohne Nieren und Nierenfett, die Gliedmassen über den Schienbeinen (*os metacarpale* und *os metatarsale*) abgetrennt, ohne Schwanz; in Hälften;
- 2.1.2 der Kopf: enthäutet oder nicht enthäutet;
- 2.1.3 der Schwanz: mit den ansetzenden Muskeln;
- 2.1.4 die Füße, sofern sie als Lebensmittel vorgesehen sind;
- 2.1.5 die Luftröhre und die Speiseröhre, die Lunge, der nicht eröffnete Herzbeutel (Perikard) und das Zwerchfell;
- 2.1.6 die Milken;
- 2.1.7 die Leber;
- 2.1.8 die Milz;
- 2.1.9 die Nieren: gelöst aus der Bindegewebekapsel und dem Nierenfett;
- 2.1.10 die Vormägen und der Magen mit dem Gekröse;
- 2.1.11 der Darm mit dem Gekröse sowie der After.

2.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 2.2.1 das Blut;
- 2.2.2 die Augen, die Lider, die äusseren Gehörgänge;
- 2.2.3 die Haut;
- 2.2.4 die Füße, sofern sie nicht als Lebensmittel vorgesehen sind;
- 2.2.5 das Rückenmark;
- 2.2.6 die Gallenblase;
- 2.2.7 die männlichen und weiblichen Geschlechtsorgane.

3 Tiere der Schaf- und Ziegenart, Gehegewild, anderes Schlachtvieh (nicht genannt unter den Ziffern 1, 2, 4 und 5)

3.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 3.1.1 der Schlachttierkörper: ohne Kopf bei Tieren unter zwölf Monaten auch mit Kopf (wenn mit Kopf: ohne Augen, Lider, äussere Gehörgänge), enthäutet, ausgeweidet, mit oder ohne Nieren gelöst aus der Bindegewebe kapsel und dem Nierenfett, die Gliedmassen über den Schienbeinen (*os metacarpale* und *os metatarsale*) abgetrennt, mit oder ohne Schwanz; ungespalten oder in Hälften;
- 3.1.2 der Kopf: wenn abgetrennt, enthäutet oder nicht enthäutet, bei Tieren über zwölf Monaten mit den Augen;
- 3.1.3 gegebenenfalls der Schwanz;
- 3.1.4 die Luftröhre und die Speiseröhre, die Lunge (nicht aufgeblasen), das nicht eröffnete Herz und das Zwerchfell;
- 3.1.5 die Leber;
- 3.1.6 die Milz;
- 3.1.7 die Nieren: gelöst aus der Bindegewebe kapsel und das Nierenfett, sofern nicht im Schlachttierkörper;
- 3.1.8 die Vormägen und der Magen mit dem Gekröse;
- 3.1.9 der Darm mit dem Gekröse sowie der After;
- 3.1.10 das Euter erwachsener Tiere;
- 3.1.11 die weiblichen Geschlechtsorgane.

3.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 3.2.1 das Blut;
- 3.2.2 die Augen bei Tieren unter zwölf Monaten, die Lider, die äusseren Gehörgänge;
- 3.2.3 die Haut;
- 3.2.4 die Hörner oder das Geweih;
- 3.2.5 die Füsse;
- 3.2.6 das Rückenmark;
- 3.2.7 die Gallenblase;
- 3.2.8 das Euter, sofern es nicht als Lebensmittel vorgesehen ist;
- 3.2.9 die männlichen Geschlechtsorgane.

4 Tiere der Schweinegattung

4.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 4.1.1 der Schlachttierkörper: mit oder ohne Kopf, ausgeweidet, mit oder ohne Nieren gelöst aus der Bindegewebekapsel und dem Nierenfett, entborstet oder entschwartet, ohne Klauen, mit Schwanz; in Hälften, Vierteln oder Sechsteln; Muttersauen: ohne Gesäuge; Muttersauen und erwachsene Eber: die Gliedmassen über den Schienbeinen (*os metacarpale* und *os metatarsale*) abgetrennt;
- 4.1.2 der Kopf: abgetrennt oder am Schlachttierkörper, ohne Augen, Lider, äussere Gehörgänge;
- 4.1.3 die Luftröhre und die Speiseröhre, die Lunge, der nicht eröffnete Herzbeutel (Perikard) und das Zwerchfell;
- 4.1.4 die Leber;
- 4.1.5 die Milz;
- 4.1.6 die Nieren: gelöst aus der Bindegewebekapsel und das Nierenfett;
- 4.1.7 der Magen mit dem Gekröse;
- 4.1.8 der Darm mit dem Gekröse sowie der After;
- 4.1.9 das Gesäuge von Muttersauen;
- 4.1.10 die weiblichen Geschlechtsorgane;
- 4.1.11 die Schwarte, sofern der Schlachttierkörper abgeschwartet wird.

4.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 4.2.1 das Blut;
- 4.2.2 die Augen, die Lider, die äusseren Gehörgänge;
- 4.2.3 die Borsten;
- 4.2.4 die Klauen oder die Füsse von Muttersauen und erwachsenen Ebern;
- 4.2.5 das Rückenmark;
- 4.2.6 die Gallenblase;
- 4.2.7 die männlichen Geschlechtsorgane.
- 4.2.8 das Gesäuge von Muttersauen, sofern es nicht als Lebensmittel vorgesehen ist.

5 Tiere der Pferdegattung

5.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 5.1.1 der Schlachttierkörper: enthäutet, ohne Kopf, vollständig ausgeweidet, die Gliedmassen über den Schienbeinen (*os metacarpale* und *os metatarsale*) abgetrennt, ohne Schwanz; in Hälften, Vierteln oder Sechsteln;
- 5.1.2 der Kopf: enthäutet, die Zunge so weit gelöst, dass die Maul- und Rachenschleimhaut besichtigt werden kann; gegebenenfalls in der Medianebene längsgespalten zur Untersuchung auf Rotz;
- 5.1.3 der Schwanz mit den ansetzenden Muskeln;
- 5.1.4 die Luftröhre gespalten, die Speiseröhre, die Lunge, der nicht eröffnete Herzbeutel (Perikard) und das Zwerchfell;
- 5.1.5 die Leber;
- 5.1.6 die Milz;
- 5.1.7 die Nieren; gelöst aus der Bindegewebekapsel und dem Nierenfett;
- 5.1.8 der Magen mit dem Gekröse;
- 5.1.9 der Darm mit dem Gekröse sowie der After;
- 5.1.10 das Euter;
- 5.1.11 die weiblichen Geschlechtsorgane.

5.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 5.2.1 das Blut;
- 5.2.2 die Augen;
- 5.2.3 die Haut;
- 5.2.4 der Fettkamm;
- 5.2.5 die Füße;
- 5.2.6 das Rückenmark;
- 5.2.7 die männlichen Geschlechtsorgane.

6 Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel

6.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 6.1.1 der Schlachttierkörper: entfedert resp. enthäutet, eröffnet, so dass Leibeshöhlen und Eingeweide untersucht werden können. Falls Eingeweide vom Tierkörper abgetrennt werden, muss feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen.

6.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 6.2.1 das Blut;
- 6.2.2 der Kopf;
- 6.2.3 die Haut beziehungsweise die Federn;
- 6.2.4 die Füße.

7 Jagdwild**7.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:**

- 7.1.1 der Schlachttierkörper: entfedert resp. enthäutet, eröffnet, so dass Leibeshöhlen untersucht werden können. Falls Eingeweide vom Tierkörper abgetrennt werden, muss feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen. Auf Verlangen der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes sind Kopf und Wirbelsäule zu spalten.

7.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 7.2.1 das Blut;
- 7.2.2 der Kopf, ausgenommen bei Wildschweinen;
- 7.2.3 die Haut beziehungsweise die Federn;
- 7.2.4 die Füße;
- 7.2.5 die Eingeweide der Brust- und Bauchhöhle, sofern eine Kontrolle nach Artikel 21 der Verordnung vom 23. November 2005 über das Schlachten und die Fleischkontrolle durchgeführt worden ist.

Anhang 6³¹
(Art. 6 Abs. 1 und 12 Abs. 1)

Untersuchungsvorschrift für die Fleischuntersuchung

Körperteil	Tätigkeit
1 Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate	
1.1 Kopf, Flotzmaul	besichtigen
Rachen (Maul- und Rachenschleimhaut)	besichtigen
Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten	besichtigen, anschneiden
<i>(Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei)</i>	
äussere Kaumuskeln (<i>M. masseter</i>)	besichtigen, zwei grossflächige Schnitte parallel zum Unterkiefer
innere Kaumuskeln (<i>M. pterygoideus lat. et med.</i>)	besichtigen, ein grossflächiger Schnitt
Zunge	lösen, besichtigen, durchtasten
lymphatischer Rachenring, Mandeln	besichtigen, entfernen
	Wenn der Kopf bei Tieren bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg nicht enthäutet, sondern zum Brühen und Enthaaren bestimmt ist, ist er sorgfältig zu besichtigen. Auf die weiteren Untersuchungen kann verzichtet werden, wenn bei der Untersuchung des Schlachttierkörpers und der übrigen Teile keine krankhaften Veränderungen und keine Zystizerken festgestellt worden sind.

³¹ Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 4811), Anhang 2 Ziff. 3 der V vom 24. Jan. 2007 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärdienst (AS 2007 561), Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 29. Okt. 2008 (AS 2008 5173), Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637) und Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2531).

	Körperteil	Tätigkeit
1.2	Lunge	besichtigen, durchtasten, falls Lunge zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: Längsschnitt durch Hauptluft-röhrenäste, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste; besichtigen, anschneiden
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationis, Lnn. eparteriales</i>)	besichtigen, anschneiden
	Mittelfell-Lymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen, falls Lunge zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: Längsschnitt
1.3	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	eröffnen, besichtigen
	Herz und Blut	besichtigen, am Herz gross-flächige Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen
1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
1.5	Leber	besichtigen, durchtasten, Ein-schnitt an Magenfläche (<i>Facies visceralis</i>) und Basis des Spiegel'schen Lappens (<i>Processus caudatus</i>), sichtbare Gallengänge austreifen; bei Tieren bis zu einem Schlacht-gewicht von 150 kg kann auf die Einschnitte an der Leber verzichtet werden
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen, anschneiden
1.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Gekröselymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen, durchtasten und erforderlichenfalls anschneiden
1.7	Milz	besichtigen
1.8	Nieren	besichtigen
1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritonäum</i>)	besichtigen
1.10	Geschlechtsorgane (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
1.11	Euter und Sekret bei Kühen: Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Kühen:	falls das Euter zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: besichtigen, jede Euterhälfte durch einen langen, tiefen Einschnitt einschliesslich Zisternen (<i>Sinus lactiferes</i>) spalten falls das Euter zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: besichtigen, anschneiden
1.12	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
1.13	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
1.14	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
1.15	Füsse	falls die Füsse zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen sind: besichtigen
2	Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate	
2.1	Kopf Rachen (Maul- und Rachenschleimhaut) Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) Zunge lymphatischer Rachenring, Mandeln	besichtigen besichtigen besichtigen, anschneiden besichtigen, durchtasten besichtigen, entfernen Wenn der Kopf nicht enthäutet, sondern zum Brühen und Enthaaren bestimmt ist, ist er sorgfältig zu besichtigen. Auf die weiteren Untersuchungen kann verzichtet werden, wenn bei der Untersuchung des Schlachtierkörpers und der übrigen Teile keine krankhaften Veränderungen festgestellt worden sind.
2.2	Lunge	besichtigen, durchtasten, falls Lunge zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: Längsschnitt durch Hauptluft-röhrenäste, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptfluftröhrenäste

	Körperteil	Tätigkeit
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationis, Lnn. eparteriales</i>)	besichtigen, anschneiden
	Mittelfell-Lymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen, anschneiden
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen, falls Lunge zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: Längsschnitt
2.3	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>) Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz und Blut	besichtigen eröffnen, besichtigen besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen
2.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
2.5	Leber	besichtigen, durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen, erforderlichenfalls anschneiden
2.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Gekröselymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen, durchtasten und erforderlichenfalls anschneiden
2.7	Milz	besichtigen, erforderlichenfalls durchtasten
2.8	Nieren	besichtigen, erforderlichenfalls Anschnitt der Niere und ihrer Lymphknoten (<i>Lnn. renales</i>)
2.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritonäum</i>)	besichtigen besichtigen
2.10	Nabelgegend	besichtigen, durchtasten, im Zweifelsfall anschneiden
2.11	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
2.12	Knochen, Gelenke, Sehnnenscheiden	besichtigen
2.13	Tarsalgelenke	besichtigen, im Verdachtsfall anschneiden
2.14	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
2.15	Füße	falls die Füße zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen sind: besichtigen

Körperteil	Tätigkeit
3 Tiere der Schaf- und Ziegenart, Gehegewild, anderes Schlachtvieh (nicht genannt unter den Ziff. 1, 2, 4 und 5)	
3.1 Kopf	besichtigen (ausser wenn der Kopf – einschliesslich Zunge und Gehirn – von der Verwendung als Lebensmittel ausgeschlossen wird)
3.2 Lunge	besichtigen, durchtasten, anschneiden
Lungenwurzelknoten (<i>Lnn. bifurcationis, Lnn. eparteriales</i>)	besichtigen
Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
3.3 Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	besichtigen, im Zweifelsfall anschneiden
Herz und Blut	besichtigen, Herz im Zweifelsfall anschneiden
3.4 Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
3.5 Leber	besichtigen, durchtasten, Einschnitt an Magenfläche (<i>Lobus principalis</i>) zur Untersuchung der Gallengänge
Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen, durchtasten
3.6 Magen und Darm	besichtigen
Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
Lymphknoten der Magengegend und Gekröselymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
3.7 Milz	besichtigen
3.8 Nieren	besichtigen
3.9 Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
Bauchfell (<i>Peritonäum</i>)	besichtigen
3.10 Geschlechtsorgane (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)	besichtigen
3.11 Euter und seine Lymphknoten erwachsener Tiere	falls das Euter als Lebensmittel vorgesehen ist: besichtigen
3.12 Nabelgegend bei jungen Tieren	besichtigen, durchtasten
3.13 Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
3.14 Knochen, Gelenke, Sehnscheiden Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
4 Tiere der Schweineart	
4.1 Kopf	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
	Rachen	besichtigen
	Unterkieferlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares</i>)	anschneiden, besichtigen
4.2	Lunge	besichtigen, durchtasten, falls Lunge zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: Längsschnitt durch Hauptluft- röhrenäste, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptluft- röhrenäste
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationis et eparteriales</i>)	besichtigen, durchtasten
	Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen, durchtasten
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
4.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	eröffnen, besichtigen
	Herz und Blut	besichtigen, am Herz Längs- schnitte anlegen, beide Kammern öffnen
4.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
4.5	Leber	besichtigen, durchtasten
	Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen, durchtasten
4.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Gekröselymphknoten (<i>Lnn. gastrici,</i> <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen, durchtasten
4.7	Milz	besichtigen
4.8	Nieren	besichtigen
4.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritonäum</i>)	besichtigen
4.10	Geschlechtsorgane (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)	besichtigen
4.11	Gesäuge und seine Lymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>)	besichtigen; bei Muttersauen, falls das Gesäuge zur Ver- wendung als Lebensmittel vorgesehen ist: besichtigen und Anschnitt der Lymphknoten
4.12	Nabelgegend bei Ferkeln	besichtigen, durchtasten
4.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
4.14	Muskulatur	Proben zur Untersuchung auf Trichinellen erheben
4.15	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
4.16	Schwarte	besichtigen
5	Tiere der Pferdegattung	
5.1	Kopf	besichtigen
	Rachen (Maul- und Rachenschleimhaut), ggf. Kehlkopf	besichtigen
	Schleimhaut der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen	ggf. nach Ablösen der Nasen- scheidewand besichtigen
	Zunge	Lösen, besichtigen, durchtasten
	Unterkiefer-, Schlundkopf- Ohrspeichel- drüsenlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares,</i> <i>retropharyngeales et parotidei</i>)	besichtigen, durchtasten
	Tonsillen	entfernen
5.2	Lunge	besichtigen, durchtasten, falls Lunge zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen ist: Längsschnitt durch Hauptluft- röhrenäste, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationis, Lnn. Bronchiales</i>)	besichtigen
	Lufröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	eröffnen, besichtigen
5.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen
	Herz und Blut	
5.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
5.5	Leber	besichtigen, durchtasten
	Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
5.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Gekröselymphknoten (<i>Lnn. gastrici,</i> <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
5.7	Milz	besichtigen
5.8	Nieren	besichtigen
5.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritonäum</i>)	besichtigen
5.10	Geschlechtsorgane (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)	besichtigen
5.11	Euter und seine Lymphknoten (<i>Lnn.</i> <i>supramammarii</i>)	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
5.12	Nabelgegend bei Fohlen:	besichtigen, durchtasten
5.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
5.14	Muskulatur	Proben zur Untersuchung auf Trichinellen erheben
5.15	Knochen, Gelenke, Sehenscheiden	besichtigen
5.16	Spaltfläche der Wirbelsäule bei grauen und weissen Pferden zusätzlich zur Untersuchung auf Melanose oder Melanomata: Nieren (müssen freigelegt werden) Muskeln der Schulter	besichtigen
	Lymphknoten der Schulter (<i>Lnn. subrhomboidei</i>)	Schnitt durch gesamte Nieren besichtigen, unter Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter besichtigen
6	Hausgeflügel, Hauskaninchen	
6.1	Alle Schlachtierkörper und Teile davon	besichtigen
6.2	Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Stichprobe von Tieren	tägliche Untersuchung durch amtliche Tierärztin oder amtlichen Tierarzt
6.3	Bei jeder Partie ein und derselben Herkunft Stichprobenerhebung von Teilen von Tieren oder ganzen Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung als genussuntauglich erklärt wurde	eingehende Untersuchung durch amtliche Tierärztin oder amtlichen Tierarzt
6.4		durch amtliche Tierärztin oder amtlichen Tierarzt: sonstige erforderliche Untersuchungen, wenn der Verdacht besteht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte
7	Jagdwild	
	Die Untersuchung stützt sich auf die Bescheinigung der Jägerin oder des Jägers nach Anhang 14 Ziffern 1 und 2 und bei unvollständiger Präsentation zusätzlich auf die Angaben der fachkundigen Person nach Anhang 14 Ziffer 3. Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.	

	Körperteil	Tätigkeit
7.1	Tierkörper, Leibeshöhlen, und wenn nötig Organe	besichtigen zum Feststellen von Merkmalen nach Anhang 7 Ziffer 3.1 und weiteren organoleptischen Anomalien; bei begründetem Verdacht wird eine Fremdstoffuntersuchung angeordnet und alles Wild gleicher Herkunft bis zum Vorliegen des Laborbefundes beschlagnahmt
7.2	Organe	besichtigen und soweit erforderlich durchtasten
7.3	Muskulatur	Probenerhebung zur Untersuchung auf Trichinellen bei Tieren der Pferde- und Schweinegattung, Bären und Nutrias

Anhang 7³²
(Art. 6 Abs. 2^{bis}, 7 Abs. 2 und 10 Abs. 2 und 3)

Beanstandungsgründe und Massnahmen bei der Fleischuntersuchung

1 Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- oder Pferdegattung sowie anderes Schlachtvieh und Gehegewild

1.1 Ganzer Schlachttierkörper genussuntauglich

Der Schlachttierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn Folgendes festgestellt wird:

- 1.1.1 hochansteckende Tierseuchen (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung):
- a. Maul- und Klauenseuche;
 - b. Vesikuläre Stomatitis;
 - c. Vesikulärkrankheit der Schweine;
 - d. Rinderpest;
 - e. Pest der kleinen Wiederkäuer;
 - f. Lungenseuche der Rinder;
 - g. *Dermatitis nodularis*;
 - h. Rifttalfeber;
 - i. ...
 - j. Schaf- und Ziegenpocken;
 - k. Pferdepest;
 - l. Afrikanische Schweinepest;
 - m. Klassische Schweinepest;
- 1.1.2 andere Infektionskrankheiten (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung):
- a. Tollwut;
 - b. Pferdeenzephalomyelitiden nach dem 3. Titel 4. Kapitel 9a. Abschnitt der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³³;
 - c. Rotz;

³² Bereinigt gemäss Ziff. I der V des EDI vom 12. Nov. 2012 (AS 2012 6847), vom 20. Juni 2014 (AS 2014 2239), der Berichtigung vom 21. Okt. 2014 (AS 2014 3291), Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637) und Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2531).

³³ SR 916.401

- d. Milzbrand;
- e. Rauschbrand;
- f. Brucellosen (*Brucella abortus*, *Brucella melitensis*, *Brucella suis*) (nur bei Erregernachweis);
- g. Tuberkulose (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* und *Mycobacterium tuberculosis*);
- h. Salmonellose, sofern Erregernachweis in der Muskulatur oder in zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehenen Organen (ausgenommen Darm);
- i. Transmissible Spongiforme Enzephalopathien;
- j. Traberkrankheit;
- k. generalisierte Aktinobazillose oder Aktinomykose;
- l. generalisierte Lymphadenitis;
- m. Tetanus;
- n. Hautrotlauf der Schweine;
- o. Botulismus;
- p. Listeriose;
- q. Paratuberkulose;
- 1.1.3 parasitäre Krankheiten:
 - a. generalisierter Befall mit Sarkosporidien;
 - b. generalisierter Befall mit lebenden oder toten Zystizerken in der Muskulatur;
 - c. Befall mit Trichinellen (bei Erregernachweis oder serologischem Nachweis).
- 1.1.4 andere Krankheiten:
 - a. klinische oder pathologisch-anatomische Symptome von Pyämie, Septikämie, Toxämie, Bakteriämie oder Virämie;
 - b. Tumoren;
 - c. Abszesse an verschiedenen Körperteilen;
 - d. schwere Verletzungen an verschiedenen Körperteilen;
 - e. hochgradige Abzehrung (wässrige Entartung des Fettgewebes sowie des Knochenmarks und der Muskulatur);
- 1.1.5 hochgradige akute Veränderungen mit Störung des Allgemeinbefindens aufgrund von entzündlichen Erkrankungen, namentlich Entzündungen an folgenden Orten:
 - a. Lunge;
 - b. Herz und Herzbeutel;
 - c. Bauch- oder Brustfell;
 - d. Magen;

- e. Darm;
 - f. Nieren;
 - g. Gebärmutter;
 - h. Euter;
 - i. Nabel;
 - j. an mehr als einem Gelenk;
 - k. Sehnenscheide;
 - l. Bindegewebe (Phlegmonen).
- 1.1.6 Mängel im Zusammenhang mit dem Töten und Schlachten:
- a. umgestandene Tiere;
 - b. Tiere, die am Verenden waren;
 - c. totgeborene oder ungeborene Tiere;
 - d. Tiere, die keiner Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden;
 - e. Tiere, bei denen nicht alle geforderten Teile des Schlachttierkörpers einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden;
 - f. vor dem Alter von sieben Tagen geschlachtete Tiere;
 - g. Schlachttierkörper mit spezifiziertem Risikomaterial von Transmissiblen Spongiformen Enzephalopathien (soweit dieses nicht auf Anweisung der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes entfernt wird und ausgenommen die Wirbelsäule);
 - h. Tiere, die nicht oder ungenügend ausgeblutet sind;
 - i. stark verunreinigte namentlich mit Fäkalien verschmutzte oder stark verbrühte Schlachttierkörper oder Schlachttierkörper mit Fremdkörpern;
- 1.1.7 Fleisch, das vom Üblichen deutlich abweicht bezüglich Farbe, Geruch, insbesondere starkem Geschlechtsgeruch, Konsistenz, Geschmack, Aussehen (pathophysiologische Veränderungen);
- 1.1.8 Fremdstoffe und Behandlungen:
- a. Überschreiten eines Grenzwertes;
 - b. akute Vergiftung;
 - c. Nachweis eines verbotenen Stoffes;
 - d. Schlachttierkörper oder Teile davon, die auf unzulässige Weise physikalisch oder mit Dekontaminierungsmittel behandelt sind.

1.2 Teile des Schlachttierkörpers genussuntauglich

Nur Teile müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn keine Beanstandung nach Ziffer 1.1 erfolgt und Folgendes festgestellt wird:

- 1.2.1 Euter und innere Organe, bei Rickettsiose;
- 1.2.2 Hoden, bei *Brucella ovis*;
- 1.2.3 Euter, Genitaltrakt und Blut bei Tieren, die positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellen-Test reagiert haben, auch wenn keine Läsion festgestellt wurde;
- 1.2.4 Leber und Nieren von Tieren aus Regionen, die als mit Schwermetallen belastet gelten;
- 1.2.5 Körperteile oder Organe mit krankhaften Veränderungen;
- 1.2.6 Organe mit krankhaften Veränderungen parasitären Ursprungs:
 - a. Echinokokken und andere Bandwurmfinnen;
 - b. Leberegel;
 - c. Lungenwürmer;
 - d. Ektoparasiten;
 - e. Askariden;
- 1.2.7 Körperteile oder Organe mit folgenden Veränderungen:
 - a. frische Verletzungen, Knochenbrüche;
 - b. Blutergüsse;
 - c. lokalisierte Lymphknotenentzündung;
 - d. lokalisierte eitrige Erkrankungen und Abszesse;
 - e. Tumoren;
 - f. bindegewebige Verwachsungen;
 - g. ausgedehnte Veränderungen der Schwarte;
 - h. lokale Verunreinigungen oder Fremdkörper;
 - i. durch Mageninhalt oder andere Stoffe verunreinigtes Blut sowie Blut, das aufgrund des Gesundheitszustandes des Schlachtieres ein Gesundheitsrisiko darstellen kann;
 - j. ekelerregende Veränderungen;
 - k. Überschreiten eines Grenzwertes für ein bestimmtes Organ.
- 1.2.8 Fleischstück, das den Mikrochip enthält, sofern dieser nicht entfernt werden kann.

1.3 Obligatorische Behandlung des Schlachtierkörpers, bevor er als Lebensmittel verwendet werden darf

- 1.3.1 Schlachtierkörper, die mit Zystizerken (*Cysticercus bovis* und *Cysticercus cellulosae*; lebend oder tot) befallen sind, vorbehaltlich Ziffer 1.1.3 Buchstabe b:

Sie sind während einem Tag bei 0–2 °C und anschliessend während 5 Tagen bei –20 °C zu lagern.

1.3.2 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 1

- a. Gefroren eingeführtes Fleisch ist in gefrorenem Zustand zu halten.
- b. Die technische Ausrüstung und die Energieversorgung des Gefriertraums müssen gewährleisten, dass die erforderlichen Temperaturen in kürzester Zeit erreicht und in allen Teilen des Raums sowie im Fleisch aufrechterhalten werden.
- c. Vor dem Gefrieren ist die Isolierverpackung zu entfernen, ausgenommen bei Fleisch, das bereits beim Einbringen in den Gefriertraum die erforderliche Temperatur vollständig erreicht hat, sowie Fleisch, das so verpackt ist, dass es trotz der Verpackung innerhalb der vorgegebenen Zeit die erforderliche Temperatur erreicht.
- d. Die Sendungen sind im Gefriertraum getrennt und unter Verschluss zu halten.
- e. Datum und Uhrzeit des Einbringens einer Fleischsendung in den Gefriertraum sind aufzuzeichnen.
- f. Die Temperatur im Gefriertraum darf nicht höher sein als –25 °C. Sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend aufzuzeichnen. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschluss zu halten. Die Diagramme sind mit den einschlägigen Registernummern der Fleischuntersuchung bei der Einfuhr sowie mit dem Datum und der Uhrzeit des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.
- g. Fleisch mit bis zu 25 cm Durchmesser oder Schichtdicke muss mindestens 240 Stunden ohne Unterbrechung gefroren sein; Fleisch mit 25 bis 50 cm Durchmesser oder Schichtdicke muss mindestens 480 Stunden ohne Unterbrechung gefroren sein. Fleisch mit einem größeren Durchmesser oder einer grösseren Schichtdicke darf diesem Gefrierverfahren nicht unterzogen werden. Die Gefrierzeit ist ab dem Zeitpunkt zu berechnen, an dem die Temperatur im Gefriertraum den Wert gemäss Buchstaben f erreicht.

1.3.3 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 2

Es gelten die allgemeinen Bestimmungen nach Ziffer 1.3.2 (Verfahren 1) Buchstaben a–e unter Anwendung der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen:

- a. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 15 cm ist nach einer der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen einzufrieren:
 - 20 Tage bei minus 15 °C;
 - 10 Tage bei minus 23 °C;
 - 6 Tage bei minus 29 °C.
- b. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von 15 bis 50 cm ist nach einer der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen einzufrieren:

- 30 Tage bei minus 15 °C;
- 20 Tage bei minus 25 °C;
- 12 Tage bei minus 29 °C.

Die Temperatur im Gefrierraum darf die für die Abtötung von Trichinen-Larven gewählte Temperatur nicht überschreiten. Sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend aufzuzeichnen. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschluss zu halten. Die Diagramme sind mit den einschlägigen Registernummern der Fleischuntersuchung bei der Einfuhr sowie mit dem Datum und der Uhrzeit des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.

Werden Gefriertunnel verwendet und die unter den Ziffern 1.3.2. und 1.3.3 beschriebenen Verfahren nicht strikt eingehalten, so muss die Betreiberin oder der Betreiber des Lebensmittelunternehmens in der Lage sein, der zuständigen Behörde gegenüber nachzuweisen, dass mit dem alternativen Verfahren die Abtötung von Trichinenparasiten in Schweinefleisch gewährleistet ist.

1.3.4 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 3

Die Behandlung erfolgt durch handelsübliches Gefriertrocknen oder kontrolliertes Gefrieren nach vorgegebenen Zeit- und Temperatur-Kombinationen, wobei die Temperatur jeweils in der Mitte des Fleischstücks überwacht wird.

- a. Es gelten die allgemeinen Bestimmungen nach Ziffer 3.1.2 (Verfahren 1) Buchstaben a–e des unter Anwendung der folgenden Zeit- und/Temperaturkombinationen:
 - 106 Stunden bei minus 18 °C;
 - 82 Stunden bei minus 21 °C;
 - 63 Stunden bei minus 23,5 °C;
 - 48 Stunden bei minus 26 °C;
 - 35 Stunden bei minus 29 °C;
 - 22 Stunden bei minus 32 °C;
 - 8 Stunden bei minus 35 °C;
 - 0,5 Stunden bei minus 37 °C.
- b. Die Temperatur ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend aufzuzeichnen. Die Messsonde ist in den Kern eines Fleischstücks einzuführen, das nicht kleiner sein darf als das dickste einzufrierende Fleischstück. Das Fleischstück ist an der ungünstigsten Stelle des Gefrier-raums zu platzieren, d. h. vom Kühlaggregat entfernt und nicht unmittelbar im Kaltluftstrom. Die Geräte sind unter Verschluss zu halten. Die Diagramme sind mit den einschlägigen Registernummern der Fleischuntersuchung bei der Einfuhr sowie dem Datum und der Uhrzeit des Beginns und der Beendigung

des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.

2 Hauskaninchen, Hausgeflügel und Laufvögel

2.1 Ganzer Schlachttierkörper genussuntauglich

Der Schlachttierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn Folgendes festgestellt wird:

- 2.1.1 Tierseuchen:
 - a. Myxomatose;
 - b. Klassische Geflügelpest;
 - c. Newcastle-Krankheit;
 - d. Salmonellose;
- 2.1.2 allgemeine Infektionskrankheiten und chronische, durch menschen-pathogene Mikroorganismen (einschliesslich Pilze) verursachte Herde;
- 2.1.3 ausgeprägte subkutane oder muskuläre Parasitosen und systemische Parasitosen;
- 2.1.4 andere Allgemeinerkrankungen:
 - a. multiple Tumoren;
 - b. umfangreiche Läsionen;
 - c. multiple Blutungen;
 - d. Bauchwassersucht;
 - e. Abzehrung;
- 2.1.5 Fleisch, das vom Üblichen deutlich abweicht bezüglich Farbe, Geruch, Konsistenz, Geschmack, Aussehen;
- 2.1.6 Mängel im Zusammenhang mit dem Töten und Schlachten:
 - a. umgestandene Tiere;
 - b. Tiere, die keiner Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden;
 - c. Tiere, bei denen nicht alle geforderten Teile des Schlachttierkörpers einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden;
 - d. Tiere, die nicht oder ungenügend ausgeblutet sind;
 - e. verunreinigte oder verbrühte Schlachttierkörper;
- 2.1.7 Fremdstoffe und Behandlungen:
 - a. Überschreiten eines Grenzwertes;
 - b. akute Vergiftung;
 - c. Nachweis eines verbotenen Stoffes;

- d. Schlachttierkörper oder Teile davon, die auf unzulässige Weise physikalisch behandelt sind.

2.2 Teile des Schlachttierkörpers genussuntauglich

Nur Teile müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn keine Beanstandung nach Ziffer 2.1 erfolgt und Läsionen oder Kontaminationen, welche die Verwendbarkeit des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen, festgestellt werden.

3 Jagdwild

3.1 Ganzer Schlachttierkörper genussuntauglich

Der Schlachttierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn folgendes festgestellt wird:

- 3.1.1 generalisierte Tumore oder Abszesse, wenn sie in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
- 3.1.2 Arthritis, Orchitis, pathologische Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;
- 3.1.3 nicht von der Jagd herrührende Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust oder Bauchfell verfärbt sind;
- 3.1.4 ausgeprägte subkutane oder muskuläre Parasitosen und systemische Parasitosen;
- 3.1.4a Befall mit Trichinellen (bei Erregernachweis oder serologischem Nachweis);
- 3.1.5 übermässige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe;
- 3.1.6 erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
- 3.1.7 alte, offene Knochenbrüche;
- 3.1.8 Auszehrung (Kachexie) oder generalisierte oder lokalisierte Ödeme
- 3.1.9 frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell;
- 3.1.10 sonstige augenfällige und grossflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung;
- 3.1.11 Anzeichen, dass das Tier unabhängig von der Jagd verendet ist.

3.2 Teile des Schlachttierkörpers genussuntauglich

Nur Teile müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn keine Beanstandung nach Ziffer 3.1 erfolgt und Läsionen oder Kontaminationen,

welche die Verwendbarkeit des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen, festgestellt werden.

Anhang 8
(Art. 8 Abs. 1 Bst. b)

Bescheinigung über die Genusstauglichkeit

Amtliche Tierärztin/ amtlicher Tierarzt

Schlachtbetrieb

Nummer

Tierart

Anzahl Schlachttierkörper

Gewicht

Die unterzeichnete amtliche Tierärztin / der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, dass die oben bezeichneten Schlachttierkörper genusstauglich sind.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

Abdruck des Genusstauglichkeitskennzeichens

*Anhang 9*³⁴
(Art. 8 Abs. 3 und 12 Abs. 2)

Genusstauglichkeitskennzeichen

Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss wie folgt gestaltet sein:

1. Form des Stempelabdrucks:
 - a. Genusstaugliches Fleisch: Oval
 - b. und c. ...
2. Dimension des Stempelabdrucks:
 - a. Breite: mindestens 6,5 cm
 - b. Höhe: mindestens 4,5 cm
3. Angaben im Stempelabdruck:

Buchstaben/Zahlen-Kombination mit der Landesbezeichnung, der Kontrollnummer des Schlachtbetriebs und gegebenenfalls einer Nummer für die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt.
4. Schriftvorgabe:
 - a. Höhe der Buchstaben: mindestens 0,8 cm
 - b. Höhe der Ziffern: mindestens 1 cm

Das Genusstauglichkeitskennzeichen für Fleisch von Schweinen, die keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen worden sind und aus Betrieben nach Artikel 31 Absatz 4 der Verordnung vom 23. November 2005³⁵ über das Schlachten und die Fleischkontrolle stammen, ist oval, hat eine Breite von 4,5 cm und eine Höhe von 2,7 cm und enthält die Kontrollnummer des Schlachtbetriebes. Die Fleischkontrollstempel nach Anhang 5 der Fleischuntersuchungsverordnung vom 3. März 1995³⁶ dürfen weiterhin verwendet werden.

³⁴ Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS **2006** 4811) und Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1637).

³⁵ SR **817.190**

³⁶ [AS **1995** 1703]

Anhang 10
(Art. 11 Bst. a)
Vorderseite

Kanton	
Amtlicher Probenerhebungsrapport	
Gemeinde	
Schlachtbetrieb	Kontrollnummer
Tierart	
Alter	
Geschlecht	
Kennzeichnung	
Tierhaltung, TVD-Nr.	
Bezeichnung der Probe	<input type="checkbox"/> für MFU*
Kennzeichnung der Probe	
Grund der Probenahme	
Untersuchungsantrag	<input type="checkbox"/> MFU*
Erhobene Probenmenge	
Wert der Probe	
Probenverschluss	
Transportvorschriften	
Untersuchungslabor	
Schlachttierkörper/Teile beschlagnahmt	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Ort, Datum, Zeit:	
Die Probe wurde in Gegenwart der untenstehenden Person erhoben, welche die Richtigkeit der Angaben zur Erhebung bestätigt:	
Für den Betrieb	
amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt:	
Weitere Bemerkungen und Angaben siehe Rückseite	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Rechtsmittelbelehrung siehe Rückseite

* Mikrobiologische Fleischuntersuchung

Anhang 11³⁷
 (Art. 11 Bst. b)
 Vorderseite

Kanton			
Beanstandung bei der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung			
Gemeinde			
Schlachtbetrieb	Kontrollnummer		
Tierart			
Alter			
Geschlecht			
Kennzeichnung			
Tierhaltung, TVD-Nr.			
Beanstandung:			
Sofortmassnahmen:	Beschlagnahme	<input type="checkbox"/>	Schlacht tier- körper
	Anderes	<input type="checkbox"/>	Teile
	Datum:		Visum:
Entscheid (Verfügung):	Freigabe ohne Auflagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Behandlung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Entsorgung als tier. Nebenprodukt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Anderes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
Begründung (s. Rückseite)			
Den Empfang bestätigt:	amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt:		
Für den Betrieb:			
Ort, Datum, Zeit:	Ort, Datum, Zeit:		
Meldung an die kantonale Behörde	Ja	Nein	
Weitere Bemerkungen und Angaben siehe Rückseite	Ja	Nein	

Rechtsmittelbelehrung siehe Rückseite
 (Einsprache innert 10 Tagen an die vom Kanton bezeichnete Stelle)

³⁷ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

Anhang 12³⁸
(Art. 11 Bst. c)
Vorderseite

Kanton: _____

Inspektionsbericht

Gemeinde: _____

Schlachtbetrieb	amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt
Kontrollnummer (TVD-Nr.): _____	Name: _____
Firma: _____	Vorname: _____
Adresse: _____	Adresse: _____
PLZ/Ort: _____	PLZ/Ort: _____
Telefon: _____	Telefon: _____

Betriebsbewilligung	<input type="checkbox"/>	Revisionen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>		Revisionen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Rind	Schaf	Ziege	Schwein	Pferd	Geflügel	Andere
Betäubung*							
Frequenz**							

* B = Bolzenschuss
E = Elektrobetäubung
** Anzahl Tiere pro Stunde

K = Kohlendioxid
R = elektrisch Restraimer

Beurteilung zum Zeitpunkt der Inspektion**in Ordnung****Bemerkungen**

Personal	Ja	Nein	_____	
Areal, Umzäunung	Ja	Nein	_____	
Reinigung und Desinfektion	Tiertransportfahrzeuge	Ja	Nein	_____
	Fleischtransportfahrzeuge	Ja	Nein	_____
Tierrampen/Stallungen	Ja	Nein	_____	
Schlachtraum	Ja	Nein	_____	
Schlachtfrequenzen	Ja	Nein	_____	
Betäubungseinrichtungen	Ja	Nein	_____	
Magen-/Darm-Entleerung	Ja	Nein	_____	
Bearbeiten von Schlachterzeugnissen	Ja	Nein	_____	
Kühl-/Tiefkühlräume	Ja	Nein	_____	
Spedition	Ja	Nein	_____	
Personalräume	Ja	Nein	_____	
Lagerräume Material	Ja	Nein	_____	
Räume/Einrichtungen für tier. Nebenprod.	Ja	Nein	_____	
Räume/Einrichtungen für amtliche Kontrolle	Ja	Nein	_____	

³⁸ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 29. Okt. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 5173).

*Anhang 13*³⁹
(Art. 11 Bst. d)
Vorderseite

Gesundheitsbescheinigung nach Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand

Amtlicher Tierarzt/ amtliche Tierärztin

Bescheinigung Nr.

1. Identifizierung der Tiere

Tierart

Anzahl Tiere

Kennzeichnung

2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Adresse der Tierhaltung

TVD-Nummer

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Schlachtbetrieb

Transportmittel

4. Andere relevante Informationen

5. Erklärung

Der unterzeichnete Tierarzt/die unterzeichnete Tierärztin erklärt, dass:

- die oben bezeichneten Tiere am ... um ... Uhr im vorgenannten Bestand der Schlacht tieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;
- die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu den oben bezeichneten Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügten und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstehen;
- im Falle der Schlachtung eines verunfallten Tieres oder von Gehegewild das Töten und das Ausweiden erfolgte am ... (Tag) um ... Uhr unter hygienischen Bedingungen erfolgte.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

Amtsstempel

³⁹ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 29. Okt. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 5173).

*Anhang 14*⁴⁰
(Art. 11 Bst. e)

Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel

1 Allgemeine Angaben

Tierart

Kennzeichnung

Name und Adresse der Jägerin oder des Jägers

Zeitpunkt des Erlegens

Ort des Erlegens

2 Erleгеprotokoll

Die unterzeichnende Person bestätigt, dass:

- a. vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind;
- b. kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht; und
- c. der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich gebracht hat.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

3 Bescheinigung über die Untersuchung

Name und Adresse der fachkundigen Person

Die unterzeichnende Person bestätigt, dass:

- A. der Tierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte;

oder

- B. der Tierkörper die folgenden Abweichungen aufweist und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

⁴⁰ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

