

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

817.190.1

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Februar 2024)

*Das Eidgenössische Departement der Innern (EDI)*¹,
gestützt auf die Artikel 4 Absatz 4, 16 Absatz 5, 27 Absatz 4, 30 Absatz 2,
30a 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 (VFSK)
und Artikel 303 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³ (TSV),⁴
verordnet:

1. Abschnitt: Anforderungen an Schlacht- und an Wildbearbeitungsbetriebe sowie an Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden⁵

Art. 1 ...⁶

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

² Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, müssen den Anforderungen nach Anhang 2 genügen.⁸

Art. 2⁹

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 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 1).
- ⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 1).
- 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 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 1).
- ⁹ Aufgehoben durch Ziff. II 3 der V vom 16. Mai 2007, mit Wirkung seit 1. Juli 2007 (AS **2007** 2711).

2. Abschnitt:**Hygienemassnahmen in Schlacht- und in Wildbearbeitungsbetrieben sowie in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden¹⁰****Art. 3**

¹ Für die Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben gelten die Vorschriften nach Anhang 3.

² Für die Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Kühlräumen von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, gelten die Vorschriften nach Anhang 3a.¹¹

3. Abschnitt: Vorgehen bei der Schlacht tieruntersuchung**Art. 4**

Für die Schlacht tieruntersuchung gelten die Vorschriften nach Anhang 4.

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

¹ Wer Tiere schlachtet, muss die Schlacht tierkörper 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 Tierarzt¹² im Einzelfall Abweichungen von der Art der Präsentation erlauben.

Art. 6 Fleischuntersuchung¹³

¹ Für die Fleischuntersuchung eines Schlacht tierkörpers und den Teilen des Tieres gelten die Vorschriften nach Anhang 6.¹⁴

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

¹¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

¹² Bezeichnung 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). Die Anpassung wurde im ganzen Text vorgenommen.

¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

¹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

² Die Untersuchung ist wenn nötig auszuweiten, indem namentlich:

- a. Proben für Laboruntersuchungen erhoben werden;
- b. weitere Teile des Schlacht tierkörpers und zugehörige Lymphknoten angeschnitten werden.

^{2bis} Bei Hausschweinen kann auf die Erhebung einer Probe für die Laboruntersuchung auf Trichinellen verzichtet werden, wenn die Voraussetzungen für die Genussuntauglichkeit oder die Gefrierbehandlung nach Anhang 7 Ziffern 1.3.2 erfüllt sind.¹⁵

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 Vollzugsorgane an der Untersuchung eines Schlacht tierkörpers und den Teilen des Tieres beteiligt, so müssen alle Befunde, die vom Normalzustand abweichen, der Person bekannt gegeben werden, welche die abschliessende Beurteilung vornimmt.¹⁶

⁶ Für gastronomische Spezialitäten kann die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt im Einzelfall Abweichungen von der Art der Untersuchung erlauben.¹⁷

Art. 7 Entscheid

¹ Der Entscheid über die Genussuntauglichkeit von Schlacht tierkörpern 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:¹⁸

- a. veranlassen, dass genussuntaugliche Schlacht tierkörper und Teile vor der Entsorgung denaturiert oder besonders gekennzeichnet werden;
- b.¹⁹ Auflagen über die Verwendung von Fleisch verunfallter, ausserhalb eines Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs geschlachteter Tiere verfügen.

¹⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1637).

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

¹⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4811).

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

¹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1637).

Art. 8 Kennzeichnung des Fleisches

¹ Die Genusstauglichkeit wird verfügt:

- a. mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen:
 - 1.²⁰ 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 acht Monate, deren Fleisch als Hälften vorliegt,
 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.

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 2005²¹ zugelassen sind.

5. Abschnitt: Organisatorische und technische Bestimmungen**Art. 9 Zeitaufwand für die Fleischuntersuchung**

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe mit einer Förderanlage für Schlachttierkörper müssen deren Geschwindigkeit so regulieren, dass für jeden Schlachttierkörper und die dazugehörenden Teile mindestens folgende Zeitspanne für die Fleischuntersuchung zur Verfügung steht:²²

- a.²³ für Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate: 4 Minuten;
- b.²⁴ für Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate: 2 Minuten;

²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

²¹ [AS 2005 6191. AS 2007 2977 Art. 7]. Siehe heute die V vom 25. Nov. 2013 (SR 817.022.31).

²² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

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

²⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

- c. für Tiere der Schaf- und Ziegengattung: 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 eines Schlachttierkörpers und den Teilen des Tieres, wenn:

- a. keine wesentliche Beanstandung vorliegt;
- b. es keine Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres nach Artikel 30a Absatz 1 VSFK gibt; und
- c. günstige betriebstechnische und personelle Voraussetzungen gegeben sind.²⁵

Art. 10²⁶ Mikrobiologische Fleischuntersuchung

¹ Die mikrobiologische Fleischuntersuchung umfasst eine bakteriologische Untersuchung von Muskelstücken und Organteilen sowie einen biologischen Hemmstofftest.

² Die Durchführung einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist zu prüfen, wenn krankhafte Veränderungen des Schlachttierkörpers oder der Teile des Tieres einen Entscheid für die Genusstauglichkeit als fraglich erscheinen lassen.

³ Die Genusstauglichkeit ist fraglich namentlich bei:

- a. pathologisch anatomischen Veränderungen, die:
 - 1. einen aktiven bakteriellen Streuungsherd darstellen, wie *Endocarditis valvularis thromboticans*,
 - 2. ein akutes Anzeichen einer bakteriellen Streuung sein können, wie eine akute thromboembolische Pneumonie, oder
 - 3. eine Eintrittspforte mit Streuungszeichen darstellen, wie ein kompliziertes Klauengeschwür;
- b. Verdacht auf Infektionen mit humanpathogenen Mikroorganismen, wie Salmonellen;
- c. fragwürdiger Ausblutung.

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

²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

⁴ Sie unterbleibt, wenn wegen eines Beanstandungsgrunds nach Anhang 7 der Schlachttierkörper als tierisches Nebenprodukt entsorgt werden muss.

⁵ 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 es 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.²⁷ Bescheinigung über die Untersuchung von Jagdwild nach Anhang 14.

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 1995²⁸ verwendet werden.

Art. 12a²⁹ Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Es gelten die folgenden Übergangsfristen:

- a. für die notwendigen baulichen Anpassungen in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, nach Artikel 1 Absatz 2 und Anhang 2: 5 Jahre ab Inkrafttreten dieser Verordnung;

²⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1637).

²⁸ [AS 1995 1703]

²⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

- b. für die notwendigen Anpassungen der Hygienemassnahmen nach Artikel 3 Absatz 2 und Anhang 3a in Betrieben, in denen gelegentlichen Schlachtungen durchgeführt werden: 1 Jahr ab Inkrafttreten dieser Verordnung;
- c. für die notwendigen organisatorischen und betrieblichen Anpassungen der Fleischuntersuchung nach Artikel 6 Absatz 1 und Anhang 6: 5 Jahre ab Inkrafttreten dieser Verordnung.

Art. 13 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Fleischuntersuchungsverordnung vom 3. März 1995³⁰ wird aufgehoben.

Art. 14 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

³⁰ [AS 1995 1703]

Anhang I³¹
(Art. 1)

Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

1 Allgemeine Anforderungen

1.1 Ausstattung der Räume

¹ Räume zum Schlachten und zur Aufnahme von Schlachttierkörpern, 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, durch die unverpackte Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse transportiert werden, müssen sinngemäss die Anforderungen nach den 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.

³¹ Bereinigt gemäss Ziff. I Abs. 1–3 sowie II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637), Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS 2020 2531) und Ziff. I Abs. 1 sowie II Abs. 1 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

1.2 Wasser

¹ In Räumen, in denen mit Schlachttierkörpern 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 Schlachttierkörpern 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 Schlachttieruntersuchung, 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 Kühl- und Tiefkühlräume

Kühl- und Tiefkühlräume müssen zusätzlich ausgestattet sein mit:

- Kühlmaschinen, die so leistungsfähig sind, dass die vorgeschriebenen Fleischtemperaturen erreicht und eingehalten werden;
- 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:

- Armaturen, die:

1. weder von Hand noch mit dem Arm betätigt werden können,
2. fließendes kaltes und heisses Wasser oder bereits temperiertes 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, wenn 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 von tierischen Nebenprodukten müssen zum Schutz vor unbefugtem Zugriff verschlossen werden können. Sie müssen gekühlt werden, wenn die tierischen Nebenprodukte nicht täglich abgeführt werden. Die Kennzeichnung der Behälter richtet sich nach Anhang 4 Ziffer 11 der Verordnung vom 25. Mai 2011³² über tierische Nebenprodukte (VTNP).

⁵ Für die Zwischenlagerung von Stoffwechselprodukten (Harn, Pansen-, Magen- und Darminhalt) und Mist auf dem Areal des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn die Stoffwechselprodukte und der Mist 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 VTNP zu entsorgen.

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 des Schlachtbetriebs haben.

² Auf dem 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 und ähnliche Einflüsse verhindern und von der Rampe für die Anlieferung der Tiere abgetrennt sein.

³² SR 916.441.22

2.2 Räumliche Grundausrüstung

¹ In einem Grossbetrieb sind separate Räume erforderlich für:

- a. das Unterbringen der Tiere (Warteraum, Stall);
- b. das Schlachten, räumlich aufgeteilt in Bereiche für:
 1. das Betäuben und Entbluten,
 2. das Ausnehmen und weitere Schlachtarbeiten;
- 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 (Umkleideräume, 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 Umkleideräume, 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 im Schlachtbetrieb 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:

- a. Räume, in denen ausschliesslich Hausgeflügel und Hauskaninchen geschlachtet werden oder erlegtes Jagd- und Gehegewild bearbeitet wird;
- b. mobile Schlachtanlagen.

4. Besondere Anforderungen an Schlachtbetriebe für Schlachtvieh und Gehegewild

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;
- 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 separater Abwasserableitung, damit die Sicherheit von Lebensmitteln nicht durch Abwasser gefährdet wird.

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 Schlachttierkörper 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 krank- oder krankheitsverdächtiger Tiere;
- b. ein gedeckter Untersuchungsplatz für die Schlachttieruntersuchung;
- c. in Schlachtbetrieben mit automatischer Förderanlage ein beim Untersuchungsplatz beginnendes Abschiebegeleise für Schlachttierkörper, an denen zusätzliche Untersuchungen durchgeführt werden müssen;
- d. ein abschliessbarer Sanitätskühlraum oder entsprechende abschliessbare Abteile für die Aufbewahrung beanstandeter und beschlagnahmter Schlachttierkörper;
- e. ein ausreichend ausgestatteter, abschliessbarer Büroraum oder ein Arbeitsplatz mit abschliessbarem Abteil für Untersuchungsmaterial und die administrativen Unterlagen, je nach Umfang der Schlachtungen, sowie ein Schrank für die Berufskleider.

² Sofern Schlachtungen kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere nicht in besonders dafür vorgesehenen Schlachtbetrieben 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 Schlachttierkörper 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 Schlachttierkörper;
- c. im Kühlraum eine Einrichtung zum gesonderten Aufbewahren beschlagnahmter Schlachttierkörper und Teile.

5 Besondere Anforderungen an Schlachtbetriebe für Hausgeflügel und Laufvögel

¹ Für die Schlachtung von Hausgeflügel oder Laufvögeln in Grossbetrieben müssen die nachstehenden Aktivitäten in einem dafür bestimmten Raum durchgeführt werden:

- a. das Entnehmen aus den Transportbehältern, die Schlachttieruntersuchung und das Zuführen der Tiere zum Betäuben;
- b. das Betäuben, das Entbluten und das Entfedern oder das Enthäuten;
- c. das Ausnehmen und weitere Schlachtarbeiten einschliesslich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Schlachttierkörper;
- d. der Versand von Fleisch.

² Für Personen, die mit lebendem Hausgeflügel oder lebenden Laufvögeln umgehen oder Hausgeflügel oder Laufvögel entfedern, sind in Grossbetrieben ein separater Umkleideraum und separate Toiletten erforderlich.

³ Die Schlachttierkörper 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 Kühlagerung von beschlagnahmtem Fleisch muss eine abschliessbare Einrichtung zur Verfügung stehen.

6 Besondere Anforderungen an Wildbearbeitungsbetriebe

¹ Die Annahme und die Lagerung von nicht enthäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und das 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 2³³
(Art. 1 Abs. 2 und 12a Bst. b)

Anforderungen an Räume von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden

1 Ausstattung der Räume

Die Räume und die Einrichtungen müssen sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Abläufe müssen geruchssicher sein.

2 Wasser

In Räumen, in denen mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen gearbeitet wird, muss kaltes und heisses Wasser mit Trinkwasserqualität vorhanden sein.

3 Licht

Die Räume müssen durch natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung erhellt werden.

4 Lüftung

Die Räume müssen gut belüftet sein.

5 Kühl- und Tiefkühleinrichtungen

Es müssen Kühl- und gegebenenfalls Tiefkühleinrichtungen vorhanden sein; diese müssen über eine ausreichende Kapazität und eine Temperaturkontrolle verfügen.

6 Handwaschgelegenheit

- 6.1 In der Nähe jedes Arbeitsplatzes muss eine Handwaschgelegenheit angebracht sein.
- 6.2 Handwaschgelegenheiten müssen ausgestattet sein mit:
 - 6.2.1 Armaturen, die fliessendes kaltes und heisses Wasser oder bereits temperiertes Wasser spenden;
 - 6.2.2 Vorrichtungen zur Entnahme von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln;
 - 6.2.3 hygienischen Einrichtungen zum Händetrocknen; Wegwerfhandtücher müssen in einem Handtuchspender gestapelt werden.

³³ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

7 Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten

Zur Reinigung der Arbeitsgeräte, die mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommen, 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.

8 Einrichtungen und Arbeitsgeräte

- 8.1 Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen, wo sie mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen, mit glatten Flächen ausgestattet sein sowie leicht gereinigt und desinfiziert werden können.
- 8.2 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.

9 Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

- 9.1 Für die Aufnahme der tierischen Nebenprodukte müssen dichte und verschliessbare Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist, vorhanden sein. Die Behälter müssen nach Anhang 4 Ziffer 11 VTNP³⁴ gekennzeichnet werden.
- 9.2 Die tierischen Nebenprodukte müssen zeitnah nach der Schlachtung in einer Sammelstelle entsorgt werden.

10 Abwasser

- 10.1 Zur Entfernung von Feststoffen aus dem Abwasser müssen Bodenabläufe vorhanden sein, die durch Gitter mit einer maximalen Durchlassgrösse von 1 cm² abgedeckt sind.
- 10.2 Die anfallenden Feststoffe sind gemäss VTNP zu entsorgen.

³⁴ SR 916.441.22

Anhang ³³⁵
(Art. 3 Abs. 1)

Hygienemassnahmen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

1 Allgemeine Hygienevorschriften

1.1 Hygieneverhalten des Personals

¹ Personen, die Tiere schlachten oder sich in Räumen mit unverpackten Schlachttierkörpern 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 Schlachttierkörpern 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 Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen im Zusammenhang stehen.

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

³ Behälter, die Schlachttierkörper 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.

³⁵ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 29. Okt. 2008 (AS **2008** 5173), Ziff. I Abs. 1 und 2 sowie II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1637), Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS **2020** 2531) und Ziff. I Abs. 1 und 2 sowie II Abs. 1 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 1).

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 Schlachtbetrieben

¹ In den Räumen eines Schlachtbetriebs 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 Ausnehmen muss verhindert werden und das Ausnehmen muss möglichst schnell, jedoch maximal innert 90 Minuten nach dem Betäuben und Entbluten erfolgt sein.

⁶ Sofern sie zur Weiterverarbeitung als Lebensmittel bestimmt sind, müssen:

- a. der Magen gereinigt und gebrüht werden;
- b. die Därme entleert und gereinigt werden;
- c. 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 des Schlachtbetriebs 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 ein Schlachtbetrieb 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:

- a. mit Tüchern oder anderen Materialien, ausgenommen mit Papierservietten zum einmaligen Gebrauch abzureiben;
- b. ...
- c. 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 zum Schlachtbetrieb 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 des Schlachtbetriebs 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 Schlachttierkörper 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 Schlachttierkörpern 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 Schlachttierkörper der Kopf, ausgenommen die Hauer, und das Zwerchfell der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt vorzuweisen.

3.2.2 Untersuchung von Jagdwild

¹ Der Schlachttierkörper 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 Schlachttierkörper 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 beigelegt 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 beigelegt 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.

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 Schlachtbetriebe, 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 genussuntauglich.

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 Trinkwasser gründlich abgewaschen, unverzüglich auf Schmelzeistemperatur (0–2 °C) 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.

Anhang 3a³⁶
(Art. 3 Abs. 2 und 12a Bst. a)

Hygienemassnahmen in Räumen von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden

- 1 Personen, die Tiere schlachten oder sich in Räumen mit unverpackten Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen aufhalten, müssen auf Hygiene und Sauberkeit achten. Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, hell und sauber sein.
- 2 Die Hände müssen gewaschen werden:
 - 2.1 vor jeder Aufnahme und Wiederaufnahme der Arbeit;
 - 2.2 nach jeder Verunreinigung der Hände;
 - 2.3 nach dem Berühren von kranken Tieren sowie Schlachttierkörpern oder den Teilen dieser Tiere.
- 3 In den Arbeitsbereichen darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden.
- 4 Böden und Wände dürfen nicht mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.
- 5 Arbeitsgeräte müssen an einem sauberen Ort aufbewahrt werden.
- 6 Räume und Arbeitsgeräte müssen nach der Schlachtung oder bei Bedarf während der Schlachtung gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden.
- 7 Beim Enthäuten von Hauskaninchen muss darauf geachtet werden, dass das gelöste Fell und die gelöste Haut nicht mit dem enthäuteten Schlachttierkörper in Kontakt kommen.
- 8 Beim Ausnehmen muss darauf geachtet werden, dass kein Magen-Darminhalt den Schlachttierkörper verunreinigt. Sichtbare Verunreinigungen müssen mit einem Messer weggeschnitten und lose Haare oder Federn mit einem trockenen Papier entfernt werden.
- 9 Während der Kühlung dürfen sich die Schlachttierkörper nicht berühren. Es muss durch eine angemessene Belüftung sichergestellt werden, dass sich auf dem Fleisch kein Kondenswasser bildet.
- 10 Schlachttierkörper müssen in sauberen Behältern transportiert werden, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und vor Verschmutzung geschützt sind.

³⁶ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

Anhang 4³⁷
(Art. 4)

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 wird angeordnet, dass ein Tier:

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

³⁷ Bereinigt gemäss 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. I Abs. 3 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637) und Ziff. I Abs. 3 und II Abs. 1 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

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

² Tiere der Pferdegattung können auch dann geschlachtet werden, wenn die Gesundheitsmeldung fehlt. Sie muss den amtlichen Vollzugsorganen nachgeliefert werden. Andernfalls sind Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse als genussuntauglich zu beurteilen.

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;
- 1.2.4 die Hörner;

38 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. I Abs. 1 und II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637), Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS 2020 2531) und Ziff. I Abs. 3 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

- 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 Ziegengattung, 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 Bindegewebekapsel und dem Nierenfett, die Gliedmassen über den Schienbeinen (*os metacarpale* und *os metatarsale*) abtrennt, 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 gegebenfalls 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 Bindegewebekapsel 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 Rachen-schleimhaut 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 Herz-beutel (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 Fleisch-untersuchung 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 Leibeshöh-len und Eingeweide untersucht werden können. Falls Eingeweide vom Schlachttierkörper abgetrennt werden, muss feststellbar bleiben, von welchem Schlachttierkörper sie stammen.

6.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleisch-untersuchung 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 Schlachttierkörper abgetrennt werden, muss feststellbar bleiben, von welchem Schlachttierkörper 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.

Vorschriften für die Fleischuntersuchung und die erweiterte
Fleischuntersuchung

Körperteil		Tätigkeit
1	Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate	
1.1	Fleischuntersuchung	
1.1.1	Kopf, Flotzmaul Rachen Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>), Unterkiefer- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares et parotidei</i>) äussere Kaumuskeln (<i>M. masseter</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen, anschneiden
	innere Kaumuskeln (<i>M. pterygoideus</i>)	besichtigen, zwei grossflächige Schnitte parallel zum Unterkie- fer
	Maul und Schlund	besichtigen, ein grossflächiger Schnitt
	Zunge	besichtigen
1.1.2	Lunge	lösen, besichtigen
	Lungenwurzellymphknoten	besichtigen, durchtasten
	(<i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>)	besichtigen
	Mittelfelllymphknoten	besichtigen
	(<i>Lnn. mediastinales</i>)	
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
1.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	öffnen, besichtigen
	Herz	besichtigen, grossflächige Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durch- trennen der Scheidewand
1.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
1.1.5	Leber	besichtigen, durchtasten, Ein- schnitt an der Magenfläche (<i>Facies visceralis</i>) und an der Basis des Spigel'schen Lap- pens (<i>Processus caudatus</i>) zur Untersuchung der Gallengänge

³⁹ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

	Körperteil	Tätigkeit
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
1.1.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
1.1.7	Milz	besichtigen
1.1.8	Nieren	besichtigen
1.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen
1.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt worden ist)
1.1.11	Euter bei Kühen, das als Lebensmittel verwendet werden soll	besichtigen
	Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Kühen	besichtigen
1.1.12	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
1.1.13	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
1.1.14	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
1.1.15	Füße, die als Lebensmittel verwendet werden sollen	besichtigen
1.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
1.2.1	Zunge	durchtasten
1.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll	Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptluft- röhrenäste
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>)	anschneiden
	Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	anschneiden
	Lufttröhre (<i>Trachea</i>)	öffnen der Lufttröhre und der Hauptlufttröhrenäste durch Längsschnitt
1.2.3	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	anschneiden
1.2.4	Milz	durchtasten
1.2.5	Nieren	anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
1.2.6	Euter bei Kühen Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Kühen, wenn das Euter als Lebensmittel verwendet werden soll	durchtasten, anschneiden; jede Euterhälfte wird durch einen langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (<i>Sinus lactiferes</i>) geöffnet anschneiden
1.2.7	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
2	Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate	
2.1	Fleischuntersuchung	
2.1.1	Kopf Rachen Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
2.1.2	Maul und Schlund Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen besichtigen, durchtasten besichtigen besichtigen besichtigen besichtigen
2.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	öffnen, besichtigen besichtigen
2.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
2.1.5	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen besichtigen
2.1.6	Magen und Darm Gekröse (Mesenterium) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
2.1.7	Milz	besichtigen
2.1.8	Nieren	besichtigen
2.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen
2.1.10	Nabelgegend	besichtigen
2.1.11	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
2.1.12	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
2.1.13	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
2.1.14	Füsse, die als Lebensmittel verwendet werden sollen	besichtigen
2.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
2.2.1	Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) innere Kaumuskeln (<i>M. pterygoideus</i>) Zunge	anschneiden besichtigen, ein grossflächiger Schnitt besichtigen, durchtasten
2.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll Lungenwurzel lymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfell lymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Lufttröhre (<i>Trachea</i>)	Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptluft- röhrenäste anschneiden anschneiden öffnen der Lufttröhre und der Hauptlufttröhrenäste durch Längsschnitt
2.2.3	Herz	Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durch- trennen der Scheidewand
2.2.4	Leber Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	durchtasten, anschneiden anschneiden
2.2.5	Milz	durchtasten
2.2.6	Nieren	anschneiden
2.2.7	Nabelgegend	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
2.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
3	Tiere der Schweinegattung	
3.1	Fleischuntersuchung	
3.1.1	Kopf Rachen Maul, Schlund und Zunge	besichtigen besichtigen besichtigen
3.1.2	Lunge Lufttröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
3.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	öffnen, besichtigen besichtigen, Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durchtrennen der Scheidewand
3.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
3.1.5	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen besichtigen
3.1.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
3.1.7	Milz	besichtigen
3.1.8	Nieren	besichtigen
3.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen
3.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt worden ist)
3.1.11	Gesäuge und Gesäugelymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Muttersauen, wenn das Gesäuge als Lebensmittel verwendet werden soll:	besichtigen
3.1.12	Nabelgegend bei Ferkeln	besichtigen und anschneiden der Lymphknoten
3.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
3.1.14	Muskulatur	besichtigen wenn vorgesehen, Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinellen
3.1.15	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
3.1.16	Schwarte	besichtigen
3.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
3.2.1	Unterkieferlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares</i>)	besichtigen, anschneiden
3.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes et eparteriales</i>)	durchastern, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptlufttröhrenäste; besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Lufttröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen öffnen der Lufttröhre und der Hauptlufttröhrenäste durch Längsschnitt
3.2.3	Leber	durchtasten
3.2.4	Milz	durchtasten
3.2.5	Nieren	anschneiden
3.2.6	Nabelgegend bei Ferkeln	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
3.2.7	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
4	Tiere der Pferdegattung	
4.1	Fleischuntersuchung	
4.1.1	Kopf	besichtigen
	Rachen	besichtigen
	Maul, Schlund und Zunge	besichtigen
4.1.2	Lunge	besichtigen
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>)	besichtigen
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen
	Lufttröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
4.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	öffnen, besichtigen
	Herz	besichtigen
4.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
4.1.5	Leber	besichtigen
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
4.1.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
4.1.7	Milz	besichtigen
4.1.8	Nieren	besichtigen
4.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen
4.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt wurde)

	Körperteil	Tätigkeit
4.1.11	Euter und Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>)	besichtigen
4.1.12	Nabelgegend bei Fohlen	besichtigen
4.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
4.1.14	Muskulatur	wenn vorgesehen, Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinellen
4.1.15	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
4.1.16	Spaltfläche der Wirbelsäule bei grauen und weissen Tieren zusätzlich zur Untersuchung auf Melanose oder Melanomata: Muskeln der Schulter	besichtigen
	Lymphknoten der Schulter (<i>Lnn. subrhomboidei</i>)	besichtigen, unter Schulter- blattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter besichtigen
4.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
4.2.1	Schlundkopf-, Unterkiefer- und Ohr- speicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei</i>)	besichtigen, anschneiden
4.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll	durchtasten, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste; anschneiden
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>) und Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	
	Lufröhre (<i>Trachea</i>), wenn die Lunge als Lebensmittel verwendet werden sollen	öffnen der Lufröhre und der Hauptlufröhrenäste durch Längsschnitt;
4.2.3	Herz	Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durch- trennen der Scheidewand
4.2.4	Leber	durchtasten, anschneiden
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	anschneiden
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	
4.2.5	Milz	durchtasten
4.2.6	Nieren bei grauen und weissen Tieren	Schnitt durch die gesamte Niere

	Körperteil	Tätigkeit
4.2.7	Nabelgegend bei Fohlen	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
4.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
5	Tiere der Schaf- und Ziegengattung, anderes Schlachtvieh und Gehegewild	
5.1	Fleischuntersuchung	
5.1.1	Kopf, der als Lebensmittel verwendet werden soll	besichtigen
	Rachen, Maul und Zunge	besichtigen
	Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. parotidei</i>) und Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	besichtigen
5.1.2	Lunge	besichtigen, durchtasten
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	besichtigen
	Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen
	Lufttröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
5.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	öffnen, besichtigen
	Herz	besichtigen
5.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
5.1.5	Leber	besichtigen, durchtasten, Einschnitt an Magenfläche (<i>Lobus principalis</i>) zur Untersuchung der Gallengänge
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
5.1.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
5.1.7	Milz	besichtigen
5.1.8	Nieren	besichtigen
5.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen
5.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt worden ist)

	Körperteil	Tätigkeit
5.1.11	Euter, das als Lebensmittel verwendet werden soll, und Euterlymphknoten bei erwachsenen Tieren	besichtigen
5.1.12	Nabelgegend bei jungen Tieren	besichtigen
5.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
5.1.14	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen besichtigen
5.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
5.2.1	Zunge	durchtasten
5.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll	anschneiden
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>)	anschneiden
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	anschneiden
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	anschneiden
5.2.3	Herz	anschneiden
5.2.4	Milz	durchtasten
5.2.5	Nieren	anschneiden
5.2.6	Nabelgegend bei jungen Tieren	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
5.2.7	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
6	Hausgeflügel und Hauskaninchen	
6.1	Fleischuntersuchung	
6.1.1	Schlachttierkörper, Eingeweide und Leibeshöhlen	Untersuchung einer repräsentativen Stichprobe von Tieren einer Herde ein und derselben Herkunft durch Besichtigen, und wenn erforderlich Durchtasten oder Anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
6.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
6.2.1	Bei Verdacht, dass das Fleisch der Tiere genussuntauglich sein könnte	sonstige erforderliche Untersuchungen durch Durchtasten oder Anschneiden
6.2.2	Ganze Tiere oder Teile von Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung als genussuntauglich erklärt wurde	eingehende Untersuchung einer Stichprobe von Tieren einer Herde ein und derselben Herkunft durch Durchtasten und Anschneiden
7	Laufvögel	
7.1	Fleischuntersuchung	
7.1.1	Schlachttierkörper	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.1.2	Eingeweide und Leibeshöhlen	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
7.2.1	Bei Verdacht, dass das ganze Tier oder Teile davon genussuntauglich sein könnten	eingehende fallspezifische Untersuchung, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.2.2	Ganze Tiere oder Teile von Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung als genussuntauglich erklärt wurde	eingehende Untersuchung des Tieres bzw. der Teile, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
8	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.	
8.1	Schlachttierkörper, Leibeshöhlen	besichtigen zur Feststellung von Merkmalen nach Anhang 7 Ziffer 3.1 und weiteren organoleptischen Anomalien; bei begründetem Verdacht auf Genussuntauglichkeit wird eine Fremdstoffuntersuchung angeordnet
8.2	Organe	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten und anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
8.3	Muskulatur	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten und anschneiden; Probenerhebung zur Untersuchung auf Trichinellen, wenn vorgesehen
8.4	Kopf und Wirbelsäule	besichtigen, wenn erforderlich längs spalten

Anhang 740

(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 eine hochansteckende Tierseuche (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung) nach Artikel 2 TSV;
- 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 1995⁴¹;
 - c. Rotz;
 - 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;

⁴⁰ 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. I Abs. 1 und II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1637), Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS **2020** 2531) und Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 1).

⁴¹ SR **916.401**

- 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, Sepsis, Toxämie, Bakteriämie oder Virämie;
 - b. Tumoren an verschiedenen Körperteilen;
 - c. Abszesse an verschiedenen Körperteilen;
 - d. schwere Verletzungen an verschiedenen Körperteilen;
 - e. hochgradige Auszehrung (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 Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden;
 - e. Tiere, bei denen nicht alle geforderten Teile des Schlacht tierkörpers 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 Schlachttieres 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 Schlachttierkörpers, bevor er als Lebensmittel verwendet werden darf

- 1.3.1 Schlachttierkörper, 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 I

- a. Gefroren eingeführtes Fleisch ist in gefrorenem Zustand zu halten.
- b. Die technische Ausrüstung und die Energieversorgung des Gefrier-raums müssen gewährleisten, dass die erforderlichen Temperaturen in kürzester Zeit erreicht und in allen Teilen des Raums sowie im Fleisch aufrecht-erhalten werden.
- c. Vor dem Gefrieren ist die Isolierverpackung zu entfernen, ausgenommen bei Fleisch, das bereits beim Einbringen in den Gefrier-raum 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 Gefrier-raum getrennt und unter Verschluss zu halten.
- e. Datum und Uhrzeit des Einbringens einer Fleischsendung in den Gefrier-raum sind aufzuzeichnen.
- f. Die Temperatur im Gefrier-raum 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 Gefrierraum den Wert gemäss Buchstaben f erreicht.

1.3.3 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 2

Es gelten die allgemeinen Bestimmungen nach Ziff. 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 höchstens minus 15 °C;
 - 10 Tage bei höchstens minus 23 °C;
 - 6 Tage bei höchstens minus 29 °C.
- b. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von 15–50 cm ist nach einer der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen einzufrieren:
 - 30 Tage bei höchstens minus 15 °C;
 - 20 Tage bei höchstens minus 25 °C;
 - 12 Tage bei höchstens 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 unter Anwendung der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen:
- 106 Stunden bei höchstens minus 18 °C;
 - 82 Stunden bei höchstens minus 21 °C;
 - 63 Stunden bei höchstens minus 23,5 °C;
 - 48 Stunden bei höchstens minus 26 °C;
 - 35 Stunden bei höchstens minus 29 °C;
 - 22 Stunden bei höchstens minus 32 °C;
 - 8 Stunden bei höchstens minus 35 °C;
 - 0,5 Stunden bei höchstens 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 Gefrierraums 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 Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel

2.1 Ganzer Schlacht tierkörper genussuntauglich

Der Schlacht tierkörper 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 Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden;
 - c. Tiere, bei denen nicht alle geforderten Teile des Schlacht tierkörpers einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden;
 - d. Tiere, die nicht oder ungenügend ausgeblutet sind;
 - e. verunreinigte oder verbrühte Schlacht tierkörper;
- 2.1.7 Fremdstoffe und Behandlungen:
 - a. Überschreiten eines Grenzwertes;
 - b. akute Vergiftung;
 - c. Nachweis eines verbotenen Stoffes;
 - d. Schlacht tierkörper oder Teile davon, die auf unzulässige Weise physikalisch behandelt sind.

2.2 Teile des Schlacht tierkörpers 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 Schlacht tierkörper genussuntauglich

Der Schlacht tierkörper 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 hochgradige akute Veränderungen an mehr als einem Gelenk (Polyarthritis);
- 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, Geruch oder Aussehen;
- 3.1.7 alte, offene Knochenbrüche;
- 3.1.8 hochgradige Auszehrung (Kachexie) oder generalisierte 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;
- 3.1.12 ausgeprägte pathologische Veränderungen der Muskulatur oder der Organe mit systemischer Bedeutung.

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 8⁴²
(Art. 8 Abs. 1 Bst. d)

Bescheinigung über die Genusstauglichkeit

Amtliches Vollzugsorgan

Schlachtbetrieb

Nummer

Tierart

Anzahl Schlachttierkörper

Gewicht

Das amtliche Vollzugsorgan bestätigt mit seiner Unterschrift, dass die oben bezeichneten Schlachttierkörper genusstauglich sind.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

Abdruck des Genusstauglichkeitskennzeichens

⁴² Fassung gemäss Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

*Anhang 9*⁴³
(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 Trichinenuntersuchung unterzogen worden sind und aus Betrieben nach Artikel 31 Absatz 4 der Verordnung vom 23. November 2005⁴⁴ 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 1995⁴⁵ dürfen weiterhin verwendet werden.

⁴³ 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).

⁴⁴ SR **817.190**

⁴⁵ [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	☐ für MFU*
Kennzeichnung der Probe	
Grund der Probenahme	
Untersuchungsantrag	MFU*
Erhobene Probenmenge	
Wert der Probe	
Probenverschluss	
Transportvorschriften	
Untersuchungslabor	
Schlachttierkörper/Teile beschlagnahmt	☐ Ja ☐ Nein
Ort, Datum, Zeit:	
Die Probe wurde in Gegenwart der untenstehenden Person erhoben, welche die Richtigkeit der Angaben zur Erhebung bestätigt: Für den Betrieb	
Amtliches Vollzugsorgan ⁴⁶ :	
Weitere Bemerkungen und Angaben siehe Rückseite	

Rechtsmittelbelehrung siehe Rückseite

* Mikrobiologische Fleischuntersuchung

☐ Ja	☐ Nein
-----------------------------	-------------------------------

⁴⁶ Bereinigt gemäss Ziff. I Abs. 3 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637) und Ziff. I Abs. 4 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

Anhang 11⁴⁷
(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	☐	☐ _____
	Anderes	☐	☐ _____
	Datum:		Visum:
Entscheid (Verfügung):	Freigabe ohne Auflagen	☐	☐ _____
	Behandlung	☐	☐ _____
	Entsorgung als tier. Nebenprodukt	☐	☐ _____
	Anderes	☐	☐ _____
Begründung (s. Rückseite)			
Den Empfang bestätigt: Für den Betrieb:		Amtliches Vollzugsorgan:	
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)

47 Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS 2017 1637). Berei-
nigt gemäss Ziff. I Abs. 4 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024
(AS 2024 1).

Anhang 12⁴⁸
(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		Revisionen	Revisionen		
Rind Schaf Ziege Schwein Tier der Hausgeflügel Andere Pferdegattung					
Betäubung*					
Frequenz**					

* B = Bolzenschuss K = Kohlendioxid
E = Elektrobetäubung R = elektrisch Restrainer
** Anzahl Tiere pro Stunde

Beurteilung zum Zeitpunkt
der Inspektion

in
Ordnung Bemerkungen

Personal	Ja	Nein	
Areal, Umzäunung	Ja	Nein	
Reinigung und Tiertransportfahrzeuge	Ja	Nein	
Desinfektion 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	

⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2024 1).

*Anhang 13*⁴⁹
(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 am ... (Tag) um ... Uhr unter hygienischen Bedingungen erfolgte.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

Amtsstempel

⁴⁹ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 29. Okt. 2008 (AS **2008** 5173) und Ziff. I Abs. 1 und 3 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1637)..

Anhang 14⁵⁰
(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 Erlegeprotokoll

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 Schlachttierkörper 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 Schlachttierkörper die folgenden Abweichungen aufweist und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

⁵⁰ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1637).
Bereinigt gemäss Ziff. I Abs. 3 der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit
1. Febr. 2024 (AS **2024** 1).

