



Anhang 4 - Ausführungshilfe zur Überprüfung der Prozesse und Tätigkeiten bei der Schlachtung von Schlachtvieh nach einheitlichen Kriterien

INHALTSVERZEICHNIS

I	Ziel	1
II	Betrieb	2
1	Tieranlieferung	2
2	Aufstallung / Zutrieb	4
3	Betäuben / Entbluten	5
4	Ausschlachtung	6
5	Lagerung / Kühlung	8
6	Livraison / Transport.....	9
7	Personal	10
8	Räume und Einrichtungen.....	11
III	Schlacht tier- und Fleischuntersuchung.....	13
1	Schlacht tieruntersuchung.....	13
2	Fleischuntersuchung	13
3	Stichprobenkontrolle	13
4	Probenahme.....	13
5	Meldungen	13
6	Spezifische Räume und Einrichtungen.....	13

Ziel

Dieses Dokument soll helfen, die mit dem Schlachten im Zusammenhang stehenden Prozesse einheitlich zu kontrollieren.

Es ist nach dem Ablauf des Schlachtprozesses gegliedert und enthält die zu überprüfenden Bereiche aus der Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung.

Betrieb

Tieranlieferung

Rechtliche Grundlagen: TSG Art.15 ; TSV Art. 61, TSchG Art. 2 ; TSchV Art. 64c ; VSFK Art. 22 bis Art. 26 ; VHyS Anhang 1 Zif. 1.9.2 ; VTNP Art. 5

Hygiene

Die Sauberheitskontrolle der Tiere muss bei der Tierannahme erfolgen. Der Bereich der Tierannahme muss sauber gehalten werden. Die Tier- und Warenwege sind definiert und werden eingehalten.

Entsorgung

Stoffwechselprodukte müssen als tierisches Nebenprodukt der Kategorie 2 entsorgt werden.

Tiergesundheit

Bei der Tierannahme müssen die Identifikation und die korrekte Markierung der Tiere, hinsichtlich der Richtigkeit und Vollständigkeit, überprüft werden.

Kranke Tiere müssen abgesondert werden.

Die Meldungen an die TVD müssen fristgerecht erfolgen und die Dokumente archiviert werden.

Tierschutz

Die Tiere müssen schonend und mit den, nach den rechtlichen Vorgaben aufgebauten Seitenschutzeinrichtungen, entladen werden ¹.

Es müssen Betäubungsvorrichtungen für nicht gehfähige Tiere vorhanden sein. Der Prozess für diese Fälle ist geregelt.

Prozessspezifische Anforderungen

Der Betrieb überprüft, ob die Tiere rechtzeitig zur Schlachtung angemeldet wurden und stellt die notwendigen Begleitdokumente der Fleischkontrolle zur Verfügung.

Der Fleischkontrolle müssen Mängel bei der Identifikation der Tiere, sichtbare Krankheiten oder Verletzung sowie Tierschutzfälle sofort gemeldet werden.

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Der Arbeitsplatz für die Schlachtieruntersuchung muss korrekt ausgestaltet sein. Stoffwechselprodukte müssen, wenn sie nicht täglich abtransportiert werden, an einem eingefassten Platz gelagert werden, der gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen ist.

¹ Es gelten die Anforderungen aus dem Merkblatt des Bundesamtes für Strassen betreffend Anforderungen an Fahrzeuge für den Transport von Tieren vom 11. Mai 2001.

Die Anlage zur Reinigung und Desinfektion der Tiertransportfahrzeuge muss ganzjährig funktionsfähig sein. In Grossbetrieben muss sie von der Anlage für die Reinigung der Fleischtransportfahrzeuge getrennt sein.

Aufstallung / Zutrieb

Rechtliche Grundlagen: TSchG Art. 3 ; TSchV Art. 64d und Art. 64e

Hygiene

Die Tiere müssen sauber gehalten werden. Die Tier-, Personen- und Nebenproduktewege sind definiert und werden eingehalten.

Entsorgung

Stoffwechselprodukte müssen als tierisches Nebenprodukt der Kategorie 2 entsorgt werden.

Tiergesundheit

Kranke oder verunfallte Tiere müssen abgesondert werden.

Tierschutz ²

Zutrieb : Die Tiere müssen schonend getrieben werden. Das Aufspringen muss verhindert und ein seitliches Befreien muss ermöglicht werden. Die elektrischen Viehtreiber dürfen nur in Ausnahmefällen verwendet werden.

Aufstallung: Die Wetterverhältnisse und der Zustand der Tiere müssen berücksichtigt werden. Die Tiere müssen jederzeit Zugang zu funktionierenden Tränken haben und müssen bei hohen Temperaturen abgekühlt werden. Laktierende Tiere müssen gemolken werden, wenn sie über Nacht eingestallt werden.

Prozessspezifische Anforderungen

Ein Mitarbeiter muss vom Betrieb für die Überprüfung des Zustands der über Nacht aufgestellten Tiere, bestimmt sein.

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen ²

Die Ställe müssen der Schlachtkapazität angepasst sein. Die Tierdichte pro Box ist der Einstalldauer angepasst: weniger als 4h = Transportdichte, länger als 4h = Einstalldichte. Die Beleuchtungsstärke muss mindestens 110 Lux betragen.

In Grossbetrieben muss der Sanitätsstall abschliessbar sein und über einen separaten Abfluss verfügen. Die Einstallkapazität muss auch hier im Verhältnis zu den Tageschlachtzahlen stehen. Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 220 Lux.

² Es gelten die Anforderungen gemäss Richtlinie 800.108.03 (1) des BVET zum Tierschutz vom 3. November 2000 zur Aufstallung und Betreuung von Tieren in Schlachthanlagen.

Betäuben / Entbluten

Rechtliche Grundlagen: TSV Art. 179d und 180c ; TSchG Art. 20 ; TSchV Art. 64f, Art. 64g, Art. 64h ; VHyS Anhang 3 Ziff. 2.3.1

Hygiene

Bei der Entblutung dürfen Luft- und Speiseröhre nicht verletzt werden. Die Verunreinigung des Schlachttierkörpers muss möglichst verhindert werden, indem zum Beispiel für den Hautschnitt ein anderes Messer als für die Durchtrennung der Blutgefässe verwendet wird.

Die Tier-, Personen- und Warenwege sind definiert und werden eingehalten.

Entsorgung

Blut muss als Nebenprodukt der Kategorie 3 entsorgt werden, ausser es ist zur Verwendung als Lebensmittel vorgesehen (vgl. 3.5.).

Tiergesundheit

Nach der Betäubung darf die Hirnbasis von Wiederkäuern nicht zerstört werden.

Tierschutz ³

Vor jedem Arbeitsbeginn muss eine Funktionskontrolle der Betäubungswerkzeuge durchgeführt werden. Die korrekte Betäubung muss überprüft werden. Die Bewusstlosigkeit muss unmittelbar eintreten und bis zum Ende der Entblutung anhalten.

Die Entblutung wird raschest möglich nach der Betäubung durchgeführt. Durch Durchtrennen oder Anstechen von Hauptblutgefässen im Halsbereich muss ein massiver Blutverlust eingeleitet werden.

Prozessspezifische Anforderungen

Blut, das als Lebensmittel verwendet werden soll, kann erst freigegeben werden, nachdem alle Tiere des Lots bei der Fleischuntersuchung als genusstauglich gekennzeichnet wurden.

Die Rückverfolgbarkeit der Tiere muss gewährleistet sein.

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen

In Grossbetrieben müssen der Betäubungs- und Entblutungsraum von den weiteren Bearbeitungsräumen getrennt sein. An der Stelle, wo erwachsene Tiere der Rindergattung nach dem Betäuben hinfallen, muss ein Gitterrost vorhanden sein.

³ Eine Amtsverordnung des BVET über die Anforderungen an das Betäuben und Töten von Tieren im Rahmen der Schlachtung ist in Vorbereitung. Sie wird detaillierte Angaben zu den einzelnen Verfahren.

Ausschlachtung

Rechtliche Grundlagen: TSV Art. 179d und 180c ; VSFK Art. 4 Abs. 1, Art. 17; VHyS Anhang 3 Ziff. 2.3

Hygiene

Die Hygieneregeln müssen konsequent angewendet werden, um eine Kontamination der Schlachttierkörper und der Organe während der Ausschlachtung möglichst zu verhindern (Ausschneiden von Perianalgegend und laktierenden Eutern, Enthäuten, Vermeidung von Spritzwasserkontamination). Die Zonentrennung (rein/unrein) muss eingehalten werden.

Die Organisation der Arbeitsabläufe muss sicherstellen, dass nur gereinigte und desinfizierte Hände und Werkzeuge mit dem enthäuteten Schlachttierkörper in Kontakt kommen.

Bei der Ausweidung muss verhindert werden, dass der Inhalt des Verdauungstraktes ausläuft. Die Organe dürfen bei der Entnahme nicht mit dem Boden oder Einrichtungen in Kontakt kommen.

Die Personen-, Schlachttierkörper-, Organ- und Warenwege sind definiert und werden eingehalten.

Entsorgung

Die tierischen Nebenprodukte (TNP) müssen sortiert und unmissverständlich gekennzeichnet werden sobald sie vom Schlachttierkörper entfernt werden. Die Gebinde für die Aufnahme von TNP müssen mit der jeweiligen Kategorienbeschriftung gekennzeichnet sein. Die Trennung und Kategorisierung der TNP muss korrekt nach den Vorgaben erfolgen. Der Fluss der TNP darf die Schlachttierkörper- und Organwege nicht kreuzen.

Bei der Entsorgung der TNP dürfen weder die Schlachttierkörper und Organe, noch die Umwelt kontaminiert werden.

Tiergesundheit

Das Rückenmark und die harte Rückenmarkshaut müssen bei der Ausschlachtung von Rindern, Schafen und Ziegen älter als 12 Monate, vollständig entfernt werden.

Tierschutz

Keine zusätzlichen Anforderungen.³

Prozessspezifische Anforderungen

Die Rückverfolgbarkeit des Schlachttierkörpers und Teilen davon muss jederzeit gewährleistet sein.

Der Schlachttierkörper und die zugehörigen Organe müssen der Fleischkontrolle korrekt ausgeschlachtet und identifizierbar präsentiert werden.

Die festen Abfälle aus der Schlachtung von Rindern, Schafen und Ziegen müssen in der Kategorie 1 entsorgt werden.

³ Eine Amtsverordnung des BVET über die Anforderungen an das Betäuben und Töten von Tieren im Rahmen der Schlachtung ist in Vorbereitung. Sie wird detaillierte Angaben zu den einzelnen Verfahren enthalten.

Verbotene Handlungen : Reinigung der Schlachtierkörper anders als mit Einwegpapierhandtüchern ; Aufblasen, Eintauchen oder Duschen vor der Fleischkontrolle (Ausnahme : Abduschen der Schweine nach dem Brühen).

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Falls die Abwässer keiner Vorklärung unterzogen werden (Filtration oder Flotation), darf die Durchlassgrösse der Gitterroste nicht grösser als 1 cm² betragen.

Lagerung / Kühlung

Rechtliche Grundlagen: VSFK Art. 18 ; VHyS Anhang 1 Ziff. 1.5

Hygiene

Die Kühlung muss unmittelbar nach der Fleischkontrolle und kontinuierlich erfolgen, sodass die vorgeschriebenen Temperaturen möglichst schnell erreicht werden können. Eine genügende Lüftung muss die Wasserkondensation auf den Schlachttierkörpern verhindern.

Der ungekühlte Transport von Schlachttierkörpern und Schlachtnebenprodukten ist am Schlachttag während längstens 2 Stunden erlaubt.

Entsorgung

Die tierischen Nebenprodukte müssen gekühlt gelagert werden, wenn sie nicht täglich entsorgt werden. Die Kühllagerung darf keine Kontaminationsquelle für die Schlachttierkörper und Organe darstellen. Die TNP müssen korrekt getrennt und identifizierbar sein.

Tiergesundheit

Keine Anforderungen.

Tierschutz

Keine Anforderungen.

Prozessspezifische Anforderungen

Die Rückverfolgbarkeit muss auch während der Kühllagerung garantiert werden können.

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Die Kühleinrichtungen müssen das Erreichen und die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen gewährleisten können. Die Temperatur muss mittels einem Thermometer kontrolliert werden können. In Räumen über 200 m³ muss ein Registrierthermometer vorhanden sein.

Auslieferung / Transport

Rechtliche Grundlagen: VSFK Art. 18 ; VTNP Art. 11, Art. 35 , Anhang. 1 Ziff. 1 - 3

Hygiene

Die Einhaltung der Kühlkette und die Rückverfolgbarkeit müssen jederzeit gewährleistet sein.

Mit Ausnahme des Warmfleischtransports müssen Schlachttierkörper und Teile davon vor dem Transport auf die erforderliche Kerntemperatur heruntergekühlt worden sein.

Beim Verladen dürfen sich die Warenwege von Lebensmitteln nicht mit denen tierischer Nebenprodukte kreuzen.

Entsorgung

Alle tierischen Nebenprodukte müssen eindeutig identifizierbar bleiben und während dem Transport muss ihnen ein Begleitpapier beiliegen.

Mit jedem Abnehmer von tierischen Nebenprodukten muss ein schriftlicher Vertrag bestehen.

Tiergesundheit

Keine Anforderungen.

Tierschutz

Keine Anforderungen.

Prozessspezifische Anforderungen

Bei der Auslieferung muss die Rückverfolgbarkeit von der Identität des lebenden Tieres bis zum Empfänger des Schlachttierkörpers eindeutig dokumentiert und jederzeit sichergestellt sein.

Für Organe und Innereien muss die Rückverfolgbarkeit per Charge gewährleistet sein.

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen

In Grossbetrieben müssen die Verladerampen für den Versand von Fleisch, von den Rampen für die Annahme der Schlachttiere örtlich getrennt sein.

Personal

Rechtliche Grundlagen: LGV Art. 47 und Art. 48 Bst. b ; HyV Art. 21 - Art. 24 ; VHyS Anhang 3 Ziff. 1.1

Hygiene

Die Gute Herstellungspraxis ist anzuwenden. Die korrekte Arbeitskleidung (rein – unrein) muss getragen und die Hände müssen regelmässig gereinigt werden. Vor Aufnahme von Tätigkeiten im reinen Bereich und nach dem Schlachten von kranken Tieren müssen die Hände desinfiziert werden. Die Messer müssen vor dem Verbringen in die Sterilisationsbecken gereinigt werden.

Entsorgung

Das Personal muss die Einteilung der tierischen Nebenprodukte kennen und die dafür vorgesehenen Gebinde verwenden.

Tiergesundheit

Das Personal muss die spezifischen BSE-Massnahmen im Zusammenhang mit der Schlachtung von Wiederkäuern kennen.

Tierschutz

Das Personal muss das normale Verhalten der Schlachttiere kennen und dieses beim Entladen, Einstellen und beim Treiben zur Betäubungsbucht berücksichtigen.

Prozessspezifische Anforderungen

Das Personal muss für die entsprechenden Tätigkeiten geschult worden sein. Das Ausbildungsniveau muss regelmässig überprüft und auf dem erforderlichen Stand gehalten werden.

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Das Personal muss über Garderoben und Toiletten, ohne direkten Zugang zum Schlachtlokal verfügen. Für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität können sich diese Räume auch ausserhalb des Schlachtbetriebes befinden. In Grossbetrieben muss ein spezieller Raum oder abgesonderter Platz für die Reinigung der Schürzen und Stiefel vorhanden sein.

Räume und Einrichtungen

Rechtliche Grundlagen: VHyS Anhang 1 und 3.

Hygiene

Die Fussböden müssen aus wasserundurchlässigem, nicht verrottendem Material bestehen, auf denen das Wasser leicht von den Arbeits- und Lagerplätzen zu den Wasserabläufen abfließen kann und das leicht gereinigt und desinfiziert werden kann.

Die Wände müssen mit einer hellen, harten, abwaschfesten, glatten und wasserundurchlässigen Oberfläche versehen sein, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann. Diese Verkleidung muss sich bis zur maximalen Arbeitshöhe, aber mindestens bis zu 3 Metern in Schlachträumen und bis zu 2 Metern in den übrigen Räumen erstrecken. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder so ausgestaltet sein, dass sich kein Schmutz festsetzen kann.

Die Einrichtungen müssen derart verwendet werden, dass die Schlachttierkörper und Organe nicht mit Böden, Wänden, Türen oder anderen Einrichtungen in Berührung kommen. Die Flächen die mit den Schlachttierkörpern in Kontakt kommen müssen glatt und leicht zu reinigen und desinfizieren sein.

Die Räume und Einrichtungen müssen angemessen unterhalten, gereinigt und desinfiziert werden.

Die Handwaschgelegenheiten und die Messersterilisationsbecken müssen so verteilt sein, dass sie tatsächlich verwendet werden können.

Entsorgung

Grossbetriebe müssen über separate Räume für die Lagerung von TNP verfügen.

Betriebe mit geringer Kapazität müssen dafür zumindest über geschlossene Behältnisse verfügen. Die Lagerung der TNP darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

Tiergesundheit

Grossbetriebe müssen über einen abschliessbaren Sanitätsstall oder einen abtrennbaren Bereich verfügen.

Tierschutz

Die Treibgänge müssen ein schonendes Treiben der Tiere erlauben. Sie müssen mit rutschfesten Böden versehen sein und über eine angemessene Beleuchtung verfügen. Sie dürfen keine keilförmigen Einziehungen oder anderen Elemente, die zu Verletzungen der Tiere führen könnten, aufweisen. Die Einzeltiertreibgänge müssen so ausgestatten sein, dass ein Aufspringen auf andere Tiere verunmöglicht wird und Tiere im Bedarfsfall seitlich aus den Gängen befreit werden können. Sie müssen möglichst kurz sein und dürfen in Laufrichtung kein Gefälle aufweisen.

Für die Einstellung von Tieren müssen die Räume mit Tränke- und Kühlvorrichtungen versehen sein.

Prozessspezifische Anforderungen

Einrichtungen und Arbeitsgeräte dürfen nur für Tätigkeiten verwendet werden, die mit dem Schlachten und Bearbeiten von Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen im Zusammenhang stehen. Im Schlachtraum dürfen sich nur mit dem Schlachtprozess in Zusammenhang stehende Einrichtungsgegenstände befinden.

Spezifische Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Verbotene Materialien: Holz ist untersagt in Räumen, in denen sich offenes Fleisch befindet. Schlachttierkörper dürfen nicht mit galvanisierten Flächen in Kontakt kommen.

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Rechtliche Grundlagen: TSG Art. 23 ; TSV Art. 38, Art. 179c, Art. 180b; TSchV Art. 64c; VSFK Art. 27 und Art. 28, Art. 55 - 64 ; VHyS Anhänge 4 - 14

Schlacht tieruntersuchung

Die Schlacht tieruntersuchung muss nach den Vorgaben von Anhang 4, Ziffer 1 der VHyS und der Technischen Weisung über die Schlacht tieruntersuchung durchgeführt werden.

Fleischuntersuchung

Die Fleischuntersuchung muss unmittelbar nach der Schlachtung durchgeführt werden. Die Fleischkontrolle muss überprüfen, ob alle zu prüfenden Organe vollständig vorliegen (Herzbeutel nicht eröffnet). Die Untersuchung muss nach den Vorschriften von Anhang 6 der VHyS erfolgen. Die zu treffenden Entscheide und durchzuführenden Massnahmen finden sich im Anhang 7 dieser Verordnung.

Beschlagnahmte Schlacht tierkörper und Organe müssen unter Verschluss aufbewahrt werden. Bei positiven Resultaten von Probenahmen verfügt die Fleischkontrolle die notwendigen Massnahmen.

Stichprobenweise Kontrollen

Die Fleischkontrollorgane kontrollieren regelmässig die Tiertransportfahrzeuge hinsichtlich Besatzdichte, Reinigung und Desinfektion und Verhalten beim Ausladen der Tiere. Es werden die Einstellungsbedingungen, insbesondere die Tränkemöglichkeiten überprüft. Weiter werden regelmässig geprüft: Die Qualität der Betäubung und die Hygiene der Schlachtung sowie die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte (insbesondere die Trennung und Klassifizierung).

Probenahme

Die vorgeschriebenen Probenahmen (Mikrobiologie, BSE, Trichinellen) müssen entsprechend den technischen Weisungen durchgeführt werden.

Die Probenahmen im Rahmen von Überwachungsprogrammen müssen nach den Instruktionen in den vereinbarten Fristen erfolgen.

Meldungen

Die Fleischkontrolle meldet der kantonalen Behörde die Verstösse gegen die Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung.

Sie meldet dem Leitenden Tierarzt Überschreitungen bei den Tierarzneimittelrückständen oder verbotene Substanzen, mikrobiologische oder parasitäre Feststellungen sowie Übertretungen beim Täuschungsschutz.

Spezifische Räume und Einrichtungen

Für die Fleischkontrolle in Grossbetrieben müssen folgende Räume und Arbeitsplätze zur Verfügung stehen: ein gedeckter Untersuchungsplatz für die Schlacht tieruntersuchung mit einer Beleuchtung von mindestens 540 Lux, ein abschliessbarer Sanitätsstall mit einer Beleuchtung von 220 Lux, ein Untersuchungsplatz für die Fleischuntersuchung mit mind. 540 Lux, ein Sanitätsplatz für Schlacht tierkörper an denen weitergehende Untersuchungen durchgeführt werden können, ein abschliessbarer Sanitätskühlraum mit einer Beleuchtung

von mind. 220 Lux sowie ein abschliessbares Büro oder zumindest ein Arbeitsplatz, wo Dokumente und Kontrollmaterial unter Verschluss aufbewahrt werden können.

In Betrieben mit geringer Kapazität muss im Kühlraum eine Abtrennung für die Lagerung von beschlagnahmten Schlachttierkörpern und Organen vorhanden sein. Die Beleuchtung an den Arbeitsplätzen für die Untersuchung ante mortem und post mortem beträgt mind. 540 Lux. Im Kühlraum muss dort, wo die beschlagnahmten Schlachttierkörper oder Organe aufbewahrt werden, die Beleuchtung mind. 220 Lux betragen.