



Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

20.05.2020

I. Ausgangslage

Im Rahmen der Revision des Lebensmittelrechts, welches per 1. Mai 2017 in Kraft getreten ist, wurde die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190) einer Totalrevision unterzogen. Die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS, SR 817.190.1) wurde teilrevidiert.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Anhang 1 Ziffer 5 Absätze 1^{bis} und 3

Die Vorgabe, wonach für Personen, die mit lebendem Geflügel umgehen oder Geflügel entfedern, ein gesonderter Raum und eine gesonderte Toilette erforderlich sind, ist für Betriebe mit geringer Kapazität nach Artikel 3 Buchstabe m VSFK unverhältnismässig und soll daher nur noch für Grossbetriebe gelten. Dies wird im geltenden Absatz 3 entsprechend ergänzt. Aus systematischen Gründen wird die Bestimmung neu als Absatz 1^{bis} eingefügt und Absatz 3 aufgehoben.

Anhang 3

Ziffer 2.1 Absatz 2

Zur Vereinheitlichung der Terminologie mit der VSFK wird das Wort «zerlegen» durch «zerteilen» ersetzt.

Ziffer 2.3 Absatz 1 und 6^{bis}

In Absatz 1 wurde in der französischen Version eine Präzisierung vorgenommen.

Sofern sie zur Weiterverarbeitung als Lebensmittel bestimmt sind, müssen Mägen gereinigt und gebrüht werden. Wenn es sich jedoch um Mägen von Kälbern handelt, welche für die Labproduktion bestimmt sind, sind sie lediglich zu entleeren.

Anhänge 5 und 6

In der neuen Kontrollverordnung¹ hat die EU die Altersgrenze für Kälber von 6 Wochen auf 8 Monate angehoben. Diese Änderung soll auch für die Fleischhygiene-Gesetzgebung in der Schweiz über-

¹ Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG,



nommen werden. Diese Anpassung wird die Arbeit der Fleischkontrolle erleichtern und helfen, Fehler bei der Jahresstatistik für Rinderschlachtungen zu vermeiden. Betroffen sind jedoch lediglich Aspekte der Fleischhygiene und nicht die für die Fleischklassierung relevante Unterscheidung zwischen Kalb und Rind. Zur Vermeidung der Weissfleischigkeit gibt es eine Selbstverpflichtung der Branche.

Anhang 7 Ziffer 1.1.5 Buchstabe b

Nicht nur wenn am Herzbeutel eine hochgradige akute Veränderung mit Störung des Allgemeinbefindens aufgrund von entzündlichen Erkrankungen, namentlich eine Entzündung vorliegt, ist der ganze Schlachtierkörper genussuntauglich und muss als tierisches Nebenprodukt entsorgt werden, sondern auch wenn diese Veränderung am Herz auftritt. Die Bestimmung ist daher entsprechend zu ergänzen.

III. Auswirkungen

1. Auswirkungen auf den Bund

Keine

2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden

Keine

3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Keine

IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.