



## Anhang 2 - Einheitliche Kriterien zur Bewertung der beantragten Schlachtfrequenzen und deren Festlegung in der Betriebsbewilligung

Für die Festlegung der höchstzulässigen stündlichen Schlachtfrequenz und täglichen Schlachtmenge je Tierart müssen folgende Angaben schriftlich vorliegen und geprüft werden:

- **Aufstellungskapazität**
  - **Betäubungseinrichtung**
  - **Anzahl und Anordnung der erforderlichen Arbeitsplätze für die Fleischkontrolle**
  - **Zeitaufwand für die Fleischuntersuchung je Tierart Kühlraumkapazität**
- 

### 1 Aufstellungskapazität

1.1 Die Aufstellungskapazität muss auf die beantragte Schlachtfrequenz abgestimmt sein. Als Richtwert gilt eine Aufstellungskapazität von mindestens 2 Stunden Schlachtzeit für Schweine und einer Stunde Schlachtzeit für alle übrigen Tierarten.

1.2 Für die Aufstellung (Platzbedarf) gelten die Vorschriften der Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 (TSchV; SR 455.1):

- a. Anhang 4 für die Aufstellung während weniger als 4 Stunden;
- b. Anhang 1 für die Aufstellung während mehr als 4 Stunden.

1.3 Um die Überprüfung der Belegungsdichte in Abtrennungsboxen zu erleichtern, empfiehlt es sich, die maximale Besatzdichte pro Tierart anzuschreiben.

### 2 Betäubungseinrichtung<sup>1</sup>

2.1 Die Schlachtfrequenz muss an die Betäubungseinrichtung angepasst sein.

2.2 Für die Festlegung der Höchstkazität der Betäubungseinrichtung (Anzahl Tiere pro Stunde) sind zu berücksichtigen:

- a. Zutrieb;
- b. Art der Betäubung;
- c. Massnahmen, die gewährleisten, dass der Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit bis zum Abschluss der Entblutung sicher anhält (tierschutzrelevante Betäubungsparameter);
- d. Zeitdauer zwischen Abschluss des Betäubungsvorgangs und dem Beginn des Entblutens.

2.3 Nach dem Entblutungsschnitt dürfen weitere Schlachtarbeiten an einem Tier erst durchgeführt werden, wenn es tot ist. Als Richtwert für die Zeitdauer der Entblutung ist von mindestens 3 Minuten auszugehen.

---

<sup>1</sup> Siehe Amtsverordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS) vom 12. August 2010

### **3 Anzahl und Anordnung der erforderlichen Arbeitsplätze für die Fleischkontrolle**

Die Anzahl der erforderlichen Arbeitsplätze ergibt sich aus der vom Schlachtbetrieb nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b VSFK beantragten höchstzulässigen Schlachtfrequenz und der für die Schlachthanlage vom Kanton festgelegten Anzahl Kontrollorgane nach Artikel 52 VSFK.

### **4 Zeitaufwand für die Fleischuntersuchung je Tierart**

4.1 Der Zeitaufwand für die Fleischuntersuchung richtet sich nach Artikel 9 VHyS mit folgenden Mindestuntersuchungszeiten:

- |                                                                      |               |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|
| a. für Tiere der Rindergattung, die älter sind als sechs Wochen:     | 4 Minuten;    |
| b. für Tiere der Rindergattung, die jünger sind als sechs Wochen:    | 2 Minuten;    |
| c. für Tiere der Schaf- und 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. |

4.2 Die Zeitspannen gelten für die vollständige Untersuchung von Schlachttierkörpern und Teilen davon ohne wesentliche Beanstandung und unter günstigen betriebstechnischen und personellen Voraussetzungen. Sie können auf mehrere Arbeitsplätze aufgeteilt sein.

4.3 Der zeitliche Aufwand für unabhängig von der Tierart notwendige Tätigkeiten in Zusammenhang mit der Fleischuntersuchung (regelmässige Reinigung und Desinfektion von Händen und Arbeitsgeräten, Befunddokumentation) ist bei der Kalkulation der erforderlichen Anzahl Fleischkontrolleurinnen und Fleischkontrolleure an der Schlachtlinie zu berücksichtigen.

4.4 Für die Berechnung der erforderlichen Personalressourcen für die Fleischkontrolle in einem Grossbetrieb ist nicht allein die erforderliche Anzahl Fleischkontrolleure an der Schlachtlinie massgebend. Zusätzlich sind Aspekte wie Arbeitszeiten des Betriebes, Zeitaufwand für Entnahme von Proben, weitergehende Untersuchungen und administrative Arbeiten zu berücksichtigen. Ferner sind einzubeziehen Absenzen wegen Ferien und Weiterbildung.

### **5 Kühlraumkapazität**

5.1 Die erforderliche Kühlraumkapazität richtet sich nach der Höchsttagesschlachtmenge und nach der Betriebsorganisation.

5.2 Die Leistungsfähigkeit der Kühlanlagen ist für die tatsächlich zur Verfügung stehende Kühlraumkapazität zu berücksichtigen. Als Richtwert kann davon ausgegangen werden, dass Schweinehälften nach 24 Stunden eine Temperatur von 7 °C erreicht haben müssen. Schlachttierkörper der Rindergattung dürfen nach 10 Stunden Kühlzeit noch eine maximale Temperatur von 20 °C aufweisen.

5.2 Kühlräume, die als Kapazität ausgewiesen werden, müssen zum Zeitpunkt der Schlachtung tatsächlich auch zur Verfügung stehen.

5.3 Sanitätskühlräume oder entsprechende abschliessbare Abteile oder Einrichtungen der Fleischkontrolle zählen nicht zur Kühlraumkapazität des Betriebes und dürfen nicht zweckentfremdet werden.

5.4. Um die Kühlraumkapazität zu beurteilen, können folgende Richtwerte für den Platzbedarf an Rohrbahnlänge zu Grunde gelegt werden:

a.	1 Grossvieh, Pferd in zwei Hälften	0,7 m Rohrbahn
b.	1 Tier der Rindergattung bis 8 Monate in zwei Hälften	0,5 m Rohrbahn
c.	1 Schaf, Lamm, Ziege in zwei Hälften an Einzelhaken	0,4 m Rohrbahn
d.	1 Schaf, Lamm, Ziege ganz an einem Haken	0,3 m Rohrbahn
e.	1 Schwein in zwei Hälften an Einzelhaken	0,4 m Rohrbahn
f.	1 Schwein in zwei Hälften am Doppelbügel	0,3 m Rohrbahn
g.	1 Mastpoulet am Bügel	0,15 m Rohrbahn

Stand: 1. Juni 2017