



Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom 8. Dezember 2023

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 16. Dezember 2016¹ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 9 Absätze 2 und 3, 10 Absätze 3 und 4, 31 Absätze 3 und 4, 32 Absatz 1, 44 und 58 Absatz 6 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014² (LMG),
auf Artikel 41 Absatz 3 des Tierschutzgesetzes vom 16. Dezember 2005³
sowie auf die Artikel 22 und 53 Absätze 1 und 3 des Tierseuchengesetzes vom 1. Juli 1966⁴,

Ersatz von Ausdrücken

¹ *In den Artikeln 23 Absatz 4 und 38 Absatz 2 Buchstaben a, b und f wird «der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt» durch «den amtlichen Vollzugsorganen» ersetzt.*

² *In den Artikeln 33 Absatz 2, 34 Absatz 2 Einleitungssatz und 55 Absatz 1 Einleitungssatz wird «die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt» durch «die amtlichen Vollzugsorgane» ersetzt mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.*

1 SR 817.190
2 SR 817.0
3 SR 455
4 SR 916.40

Art. 1 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die Anforderungen an:
 1. Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe sowie an Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden,
 2. das Schlachten,
 3. Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind;
- b. *Aufgehoben*

Art. 3 Bst. b, d, g, i Ziff. 2, m Ziff. 2 und 3 sowie p

In dieser Verordnung bedeuten:

- b. *Schlachtvieh*: Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung und andere domestizierte Tiere der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche) und der *Camelidae* (Kamele);
- d. *Laufvögel*: Tiere der Ordnung *Struthioniformes*, wie Strausse, Nandus und Emus;
- g. *Schlachttierkörper*: nicht enthäuteter oder enthäuteter Körper eines Tieres nach dem Betäuben und dem Töten oder nach dem Erlegen;
- i. *Teile des Schlachttierkörpers*:
 2. tierische Nebenprodukte nach Artikel 3 Buchstabe b der Verordnung vom 25. Mai 2011⁵ über tierische Nebenprodukte;
- m. *Betrieb mit geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr:
 2. von Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 150 000 Tiere geschlachtet werden, deren Schlachtung nicht mehr als 200 000 kg Schlachtgewicht ergibt, oder
 3. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 200 000 kg Schlachtgewicht ergibt;
- p. *Gelegentliche Schlachtung*: Schlachtung von Hausgeflügel oder Hauskaninchen, wobei höchstens je 10 Tiere pro Woche geschlachtet werden dürfen und die Schlachtung höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr ergeben darf;

⁵ SR 916.441.22

Art. 5 *Betrifft nur den französischen Text.*

Gliederungstitel nach Art. 6

2a. Kapitel: Melde- und Bewilligungspflichten für Tierhalterinnen und Tierhalter

Art. 6a Gelegentliche Schlachtungen

¹ Gelegentliche Schlachtungen dürfen nur im eigenen Betrieb durchgeführt werden.

² Tierhalterinnen und Tierhalter, die gelegentliche Schlachtungen durchführen, müssen sich bei der zuständigen kantonalen Behörde melden.

Art. 6b Hof- und Weidetötungen

Tierhalterinnen und Tierhalter, die Hofötungen von Schlachtvieh oder Weidetötungen von Rindern nach Artikel 9a durchführen, müssen vorgängig eine Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde einholen.

Art. 8 Abs. 1 Einleitungssatz

¹ Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:

Art. 9 Abs. 2 Bst. b und c

² Ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben sind zulässig:

- b. gelegentliche Schlachtungen;
- c. bewilligte Hof- und Weidetötungen zur Fleischgewinnung

Art. 9a

¹ Die Hofötung zur Fleischgewinnung ist zulässig für Schlachtvieh, die Weidetötung zur Fleischgewinnung für Tiere der Rindergattung ab vier Monaten.

² Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung an das Betäuben und das Entbluten der Tiere durch eine fachkundige Person nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} der Tierschutzverordnung vom 23. April 2008⁶ eingehalten werden; sie oder er muss insbesondere dafür sorgen, dass:

- a. bei der Hofötung zur Fleischgewinnung die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert, betäubt und entblutet werden;
- b. bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung die Tiere unter sicheren Bedingungen geschossen und entblutet werden;

⁶ SR 455.1

- c. der Betäubungserfolg, das ausreichende Entbluten sowie der Todeseintritt überprüft und unverzüglich Massnahmen ergriffen werden, wenn das Betäuben oder das Entbluten nicht korrekt erfolgt ist.

³ Die Tiere müssen nach dem Betäuben und dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten, nahe gelegenen Schlachtbetrieb transportiert werden, in dem die Tiere umgehend ausgenommen und die Schlachtung beendet wird; auf dem Begleitdokument muss der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein.

⁴ Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die hygienischen Anforderungen an die Tötung eingehalten werden; insbesondere muss sie oder er dafür sorgen, dass das Stichblut aufgefangen und zusammen mit den Schlachtierkörpern in den Schlachtbetrieb verbracht wird.

⁵ Sie oder er muss dokumentieren, welche Person im Einzelfall das Betäuben und das Entbluten der Tiere vornimmt. Zudem hat sie oder er allfällige Probleme beim Betäuben und beim Entbluten sowie die Massnahmen, die zu deren Behebung ergriffen wurden, nachvollziehbar zu dokumentieren.

⁶ Bei der Hofötung zur Fleischgewinnung müssen das Betäuben und das Entbluten der Tiere stichprobenweise, mindestens aber einmal jährlich pro Betrieb, von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

⁷ Bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung müssen der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

Art. 12 Verunfalltes Jagdwild

Verunfalltes, noch lebend vorgefundenes Jagdwild ist nach dem Erlegen durch eine fachkundige Person nach Artikel 21 Absatz 1 auf Merkmale hin zu untersuchen, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, wenn das Fleisch in Verkehr gebracht werden soll. Liegen derartige Merkmale vor, so ist der Schlachtierkörper einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Art. 14 Abs. 1^{bis} und 2

^{1bis} Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, müssen dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zu den Schlachträumen haben.

² Abweichend von Absatz 1 können Tiere der Pferdegattung, die nach Artikel 15 Absatz 2 der Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004⁷ als Heimtiere deklariert sind, Zugang zu Betrieben mit geringer Kapazität haben, wenn sie dort zeitlich getrennt von anderen Tieren getötet und nach der Verordnung vom 25. Mai 2011⁸ über tierische Nebenprodukte entsorgt werden sollen.

⁷ SR 812.212.27

⁸ SR 916.441.22

Art. 15 Schutz vor Ungeziefer

Ungeziefer, wie Insekten und Nagetiere, müssen mit geeigneten Massnahmen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie von Schlachträumen von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, ferngehalten werden.

Art. 16 Abs. 5

⁵ Das EDI regelt die Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden.

Art. 17 Abs. 1 und 1^{bis}

¹ Die Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse müssen der Kühlung zugeführt werden, ausser sie sollen schlachtwarm zerlegt und verarbeitet werden:

- a. bei der Schlachtung in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben: spätestens nach der Fleischuntersuchung;
- b. in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden: unmittelbar nach der Schlachtung.

^{1bis} Die Temperaturabsenkung muss kontinuierlich vorgenommen werden; die Kühltemperatur darf bei Schlachtierkörpern eine Temperatur von höchstens 7 °C, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 4 °C und bei Schlachterzeugnissen höchstens 3 °C erreichen.

Art. 18 Abs. 1 Bst. c

¹ Tiere, Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen vor der Fleischuntersuchung weder chemisch noch physikalisch behandelt werden. Zulässig sind:

- c. für das Brühen von Schweinen und Entfedern von Hausgeflügel und Laufvögeln: die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen, die gestützt auf Artikel 24 LGV⁹ vom EDI geregelt werden;

Art. 19 Selbstkontrolle

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen die Hygiene systematisch überwachen. Die Überwachung umfasst namentlich:

- a. Sauberheitskontrollen an jedem Arbeitstag;
- b. risikobasierte mikrobiologische Untersuchungen von Schlachtierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen nach den vom EDI gestützt auf Artikel 10 Absatz 4 LGV¹⁰ erlassenen Bestimmungen;
- c. die ununterbrochene Aufzeichnung der Temperatur in Räumen mit mehr als 200 m³ Inhalt, in denen gekühltes oder tiefgekühltes Fleisch gelagert wird.

⁹ SR 817.02

¹⁰ SR 817.02

² Als Referenzverfahren für die Probenahme von Schlachtierkörpern gilt die Norm SN EN ISO 17604, 2015 Mikrobiologie der Lebensmittelkette Probenahme von Schlachtierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung»¹¹.

³ Die Betriebe müssen die Ergebnisse der Sauberheitskontrollen und der risiko-basierten mikrobiologischen Untersuchungen während dreier Jahre aufbewahren und auf Verlangen den amtlichen Vollzugsorganen vorweisen.

⁴ In Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, müssen die Tierhalterinnen und Tierhalter ein Selbstkontrollsystem führen, das der Grösse des Betriebes und dem Umfang der Schlachtungen angemessen ist.

⁵ Sie müssen im Rahmen der Selbstkontrolle ein Schlachtverzeichnis führen, das mindestens das Datum sowie die Art und die Anzahl der geschlachteten Tiere enthält. Das Schlachtverzeichnis muss jeweils bis am 31. Januar des Folgejahres der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde übermittelt werden.

⁶ Im Übrigen gelten die Bestimmungen über die Selbstkontrolle nach den Artikeln 73–85 LGV.

Art. 20 Abs. 6

⁶ Werden bei der Untersuchung nach Absatz 3 Merkmale festgestellt, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, so ist der Schlachtierkörper vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Gliederungstitel vor Art. 22

5. Abschnitt: Anmeldung zur Schlachtung und Eingangskontrolle in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

Art. 22 Abs. 2

² Die amtlichen Vollzugsorgane können von den Tierhalterinnen und Tierhaltern Auskünfte zu den Informationen nach Absatz 1 verlangen.

Art. 24 Abs. 3 Bst. h, 4 und 5

³ Die Gesundheitsmeldung für Hausgeflügel muss 72 bis 12 Stunden vor der Schlachtung erfolgen und zusätzlich folgende Angaben enthalten:

- h. den Befund der Untersuchung der von der Halterin oder dem Halter von Hausgeflügel nach Artikel 257a Absatz 1 Buchstabe c TSV¹² entnommenen Proben auf Salmonella-Infektionen.

¹¹ Der Text dieser Norm kann kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, Postfach, CH-8404 Winterthur; www.snv.ch.

¹² SR 916.404.1

⁴ Das Auftreten von besonderen Ereignissen in der Zeit zwischen dem Versand der Gesundheitsmeldung und der Ankunft der Tiere im Schlachtbetrieb ist der Fleischkontrolle mündlich zu melden.

⁵ Ist ein Begleitdokument nach Artikel 12 TSV vorgeschrieben, so ist die Gesundheitsmeldung durch die Tierhalterin oder den Tierhalter auf diesem Dokument zu machen. Für Tiere der Pferdegattung hat die Meldung im Equidenpass zu erfolgen. Bei Tieren der Pferdegattung, die vor dem 31. Dezember ihres Geburtsjahres geschlachtet werden, sind diese Angaben in der Aufnahmebestätigung nach Artikel 27 Absatz 2 der IdTVD-Verordnung vom 3. November 2021 zu machen.

Art. 27 Gegenstand der Schlacht tieruntersuchung

¹ Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögel sind vor der Schlachtung zu untersuchen.

² Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen kann die Schlacht tieruntersuchung stichprobenweise bei einzelnen Tieren pro Herde durchgeführt werden.

³ Die Untersuchung hat innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere im Schlachtbetrieb und innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung zu erfolgen.

⁴ Bei gelegentlichen Schlachtungen kann die Schlacht tieruntersuchung stichprobenweise durchgeführt werden.

⁵ Das EDI regelt:

- a. die Durchführung der Untersuchung;
- b. die Massnahmen aufgrund des Ergebnisses der Untersuchung.

Art. 28 Abs. 1–3

¹ Bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögeln kann die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt werden.

^{1bis} Die Untersuchung von verunfalltem oder krankem Schlachtvieh im Herkunftsbestand kann durch die Bestandestierärztin oder den Bestandestierarzt erfolgen. Die Schlachttauglichkeit und die Transportfähigkeit müssen beurteilt und auf der Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden.

² Die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand muss mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden.

³ Die Tiere sind nach der Schlacht tieruntersuchung zum Schlachtbetrieb zu bringen und dürfen während des Transports und im Schlachtbetrieb keinen Kontakt mit nicht untersuchten Tieren haben. Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen nach der Schlacht tieruntersuchung zu erfolgen. Im Schlachtbetrieb genügen eine Überprüfung der Identität und eine Übersichtskontrolle.

Art. 29 Sachüberschrift und Abs. 1–2bis

Gegenstand der Fleischuntersuchung

¹ Die Fleischuntersuchung muss zeitnah nach der Schlachtung und vor der weiteren Verarbeitung durchgeführt werden.

² Bei Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögeln muss jeder Schlachttierkörper untersucht werden. Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen muss die Fleischuntersuchung zeitnah nach der Schlachtung erfolgen und kann stichprobenweise bei einzelnen Tieren pro Herde durchgeführt werden.

^{2bis} Bei gelegentlichen Schlachtungen kann die Fleischuntersuchung stichprobenweise durchgeführt werden.

Art. 30 Sachüberschrift, Abs. 1 Bst. d und e

Fleischuntersuchung

¹ Bei der Fleischuntersuchung müssen die Schlachttierkörper und die vorgeschriebenen Teile im Hinblick auf die folgenden Feststellungen untersucht werden:

- d. Parasiten;
- e. *Aufgehoben*

Art. 30a Erweiterte Fleischuntersuchung

¹ Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.

² Das EDI regelt die Durchführung der erweiterten Fleischuntersuchung.

Art. 32 Abs. 1 Einleitungssatz und 2

¹ Die Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse werden nach Abschluss der Fleischuntersuchung als genussauglich bezeichnet, wenn sie ohne Einschränkung zur Verwendung als Lebensmittel geeignet sind und:

² Die Schlachttierkörper sind in jedem Fall genussuntauglich, wenn sie ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können.

Gliederungstitel nach Art. 40

4. Abschnitt: Informationssystem für die Rindviehbeprobung im Schlachtbetrieb

Art. 40a Allgemeines

¹ Das BLV sorgt für den Betrieb eines Informationssystems, das der Identifizierung der Rinder dient, von denen eine Probe nach Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe e zu nehmen ist.

² Eine Probe ist von denjenigen Rindern zu nehmen, bei denen das Informationssystem eine Übereinstimmung feststellt zwischen der Identifikationsnummer und der TVD-Nummer ihrer Herkunftstierhaltung sowie den Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1 und b Ziffer 1.

Art. 40b Daten

Das Informationssystem enthält folgende Daten:

- a. die Identifikationsnummern der Rinder:
 1. welche die Voraussetzungen für eine Probenahme erfüllen,
 2. von denen eine Probe genommen wurde;
- b. die TVD-Nummern der Tierhaltungen mit Rindern:
 1. welche die Voraussetzungen für eine Überwachung erfüllen,
 2. von denen eine Probe genommen wurde;
- c. die Tierseuchen, auf welche die Proben:
 1. zu untersuchen sind,
 2. untersucht wurden;
- d. die TVD-Nummern der Schlachtbetriebe:
 1. in denen die Proben zu nehmen sind,
 2. in denen die Proben genommen wurden;
- e. das Datum der Probenahme und den Status der Probe;
- f. die Laboratorien:
 1. in welche die Proben zur Untersuchung geschickt werden sollen,
 2. in welche die Proben geschickt wurden;
- g. die Zugangsdaten der Person, die den Abgleich der Daten nach Artikel 40a Absatz 2 auslöst.

Art. 40c Eingabe und automatische Speicherung der Daten sowie Zugriff auf die Daten

¹ Das BLV gibt die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1, b Ziffer 1, c Ziffer 1, d Ziffer 1 und f Ziffer 1 in das Informationssystem ein.

² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt ist verantwortlich dafür, dass bei der Ankunft von Rindern im Schlachtbetrieb deren Identifikationsnummern und die TVD-Nummer ihrer Herkunftstierhaltungen sowie die TVD-Nummer des Schlachtbetriebs im Informationssystem eingegeben werden.

³ Bei einer Übereinstimmung nach Artikel 40a Absatz 2 speichert das Informationssystem automatisch die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 2, b Ziffer 2, c Ziffer 2, e, f Ziffer 2 und g.

⁴ Für den Zugriff auf das Informationssystem melden die kantonalen Behörden dem BLV die amtlichen Tierärztinnen und die amtlichen Tierärzte, die das Informationssystem nutzen wollen. Das BLV erfasst diese Personen im Informationssystem und gewährt ihnen die erforderlichen Zugriffsrechte.

Art. 40d Schutz, Aufbewahrung und Archivierung der Daten

¹ Das BLV ist verantwortlich für die Einhaltung der Vorgaben zum Datenschutz sowie zur Daten- und zur Informatiksicherheit.

² Es gelten folgende Aufbewahrungsfristen:

- a. für die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1, b Ziffer 1, c Ziffer 1, d Ziffer 1 und f Ziffer 1: während der Dauer des Überwachungsprogramms;
- b. für die übrigen Daten: mindestens 10 und längstens 30 Jahre.

³ Die Archivierung der Daten richtet sich nach den Vorschriften des Archivierungsgesetzes vom 26. Juni 1998¹³.

Art. 44 Kontrollen durch das Betriebspersonal

Die zuständige kantonale Behörde kann Schlachtbetrieben für Hausgeflügel und Hauskaninchen gestatten, dass das Betriebspersonal teilweise die Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung nach Artikel 54 übernimmt, wenn:

- a. der Betrieb mindestens zwölf Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen angewandt hat;
- b. der Betrieb über eine anerkannte Zertifizierung im Lebensmittelbereich verfügt;
- c. der Betrieb Gewähr für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bietet;
- d. die Verantwortlichkeiten für die Produktion und die Untersuchung getrennt sind;
- e. das betreffende Betriebspersonal die Ausbildung für amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfolgreich absolviert hat oder für die spezifischen Aufgaben, die es ausführt, von der

¹³ SR 152.1

verantwortlichen amtlichen Tierärztin oder dem verantwortlichen amtlichen Tierarzt geschult und regelmässig weitergebildet wird; und

- f. die Aufgaben unter Aufsicht der amtlichen Tierärztin, des amtlichen Tierarztes, der amtlichen Fachassistentin Schlachtier- und Fleischuntersuchung oder des amtlichen Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung ausgeführt werden.

Art. 45 Sachüberschrift und Abs. 1

Tests und Probenahmen durch das Betriebspersonal

¹ Die zuständige kantonale Behörde kann dem Betriebspersonal von Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieben erlauben, amtliche Tests an Tieren und Probenahmen durchzuführen.

Art. 52 Abs. 2 Einleitungssatz, Bst. b und 3 Bst. a und b Ziff. 2

² Bei der Festlegung der Anzahl amtlicher Vollzugsorgane in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben berücksichtigt der Kanton:

- b. den Zeitbedarf für die Erholungspausen des Personals der amtlichen Vollzugsorgane;

³ Der Kanton kann zusätzlich:

- a. amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung einsetzen, die unter der Aufsicht oder der Verantwortung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte arbeiten;
- b. nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte einsetzen für die folgenden Aufgaben, sofern sie für die Erfüllung der Aufgabe ausreichend qualifiziert sind:
 2. für die Schlachtieruntersuchung bei Hof- und bei Weidetötungen zur Fleischgewinnung und für die Anwesenheit während des Abschusses und des Entblutens der Tiere bei der Weidetötung.

Art. 53 Abs. 1 Bst. a^{bis} und j sowie Abs. 2, 2^{bis} und 4

¹ Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte:

- a^{bis} überprüfen die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben;
- j. sind für Entscheidungen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Grossbetrieben verantwortlich, auch wenn die Untersuchungen durch die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten durchgeführt wurden.

² In Grossbetrieben müssen sie während der Schlachtier- und Fleischuntersuchung und während der Dauer der Schlachtung anwesend sein.

^{2bis} *Aufgehoben*

⁴ Sie sind verantwortlich für die Aus- und Weiterbildung von Betriebspersonal, das die Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung übernimmt.

Art. 54 Amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung

¹ Die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung dürfen:

- a unter der Verantwortung der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes:
 1. in Grossbetrieben:
 - bei Hausgeflügel und Hauskaninchen die Schlachttieruntersuchung durchführen
 - bei den übrigen Tierarten die Tiere vor der Schlachttieruntersuchung einer ersten Untersuchung unterziehen,
 2. in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen überprüfen,
 3. Proben für weitergehende Untersuchungen erheben;
- b unter der Aufsicht der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes: in Grossbetrieben die Fleischuntersuchung durchführen.
- c. im Auftrag der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes: in Betrieben mit geringer Kapazität die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung durchführen, wenn sichergestellt ist, dass eine amtliche Tierärztin oder ein amtlicher Tierarzt für Rücksprachen erreichbar ist;
- d. wenn die Schlachttieruntersuchung bereits im Herkunftsbestand durchgeführt worden ist: die vorgeschriebenen Kontrollen vornehmen;

² Sie dürfen bei der Fleischuntersuchung den Schlussscheid treffen, wenn keine Beanstandungen erfolgen oder bei den nachstehenden Feststellungen:

- a. örtlich begrenzte Geschwülste, Zysten und Abszesse;
- b. bindegewebige Verwachsungen ohne Eiterung und ohne Ergüsse;
- c. nicht gesundheitsschädliche Parasiten (wie Leberegel, Lungenwürmer);
- d. Flecknieren, Leberindurationen (Verhärtungen), chronische, begrenzte Entzündungsherde in Lunge oder Brustfell, luftleere Herde in der Lunge;
- e. durch Brühwasser oder aspiriertes Futter verunreinigte Lungen;
- f. lokalisierte Strahlenpilzherde;
- g. Missbildungen ohne Veränderung der Fleischbeschaffenheit;
- h. frische Fleischwunden und frische Knochenbrüche;
- i. örtlich begrenzte Verunreinigungen.

³ Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen dürfen sie in einzelnen Fällen auch ganze Schlachttierkörper als genussuntauglich erklären.

Art. 55 Abs. 1 Einleitungssatz

¹ Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt kontrolliert regelmässig und entsprechend den Risiken, ob in den Betrieben:

Art. 57 Berichterstattung über die durchgeführten Kontrollen

¹ Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde erfasst die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) nach der Verordnung vom 27. April 2022¹⁴ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette (ISLK-V) oder lässt sie aus den Systemen der Schlachtbetriebe an Fleko übermitteln. Zu erfassen oder zu übermitteln sind die TVD-Nummern der Schlachtbetriebe sowie die Daten nach Anhang 3 Ziffer 2 ISLK-V.

² Die Ergebnisse der weiteren Kontrollen sind aufzuzeichnen und in einer Statistik zusammenzufassen. Jährlich ist ein allgemeiner Bericht über die Tätigkeit zuhanden der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes zu erstellen.

³ Die Unterlagen nach Absatz 2 sind während drei Kalenderjahren aufzubewahren.

Art. 60 Abs. 1 und 4 Bst. f

¹ Die Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung richten sich nach dem Aufwand für die Untersuchung.

⁴ Pro Schlachtier beträgt die Gebühr für die Untersuchung:

	Franken mindestens	Franken höchstens
f. Tiere der Pferdegattung	4.50	12.-

Art. 61 Abs. 1

¹ Die Kantone können für die Überwachung einer Hof- oder einer Weidetötung durch die amtlichen Vollzugsorgane zur Sicherstellung der Vorgaben betreffend die Lebensmittelhygiene und den Tierschutz eine Gebühr zwischen 100 und 160 Franken pro Stunde festsetzen.

Art. 63a Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Es gelten die folgenden Übergangsfristen:

- a. für die Meldung nach Artikel 5a, die Erstellung eines Selbstkontrollsystems und eines Schlachtverzeichnisses nach Artikel 19 Absätze 5 und 6: bis 31. Januar 2025;
- b. für die notwendigen organisatorischen und betrieblichen Anpassungen für die erweiterte Fleischuntersuchung nach Artikel 30a: bis 31. Januar 2029.

¹⁴ SR 916.408

II

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 2024. in Kraft.

8. Dezember 2023

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: Alain Berset

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr