



## **Schlussbericht**

- **zum Tierschutz beim Schlachten von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel;**
- **zur Fleischkontrolle beim Schlachten von Hauskaninchen;**
- **zur Überwachung der Prozesshygienekriterien bezüglich *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. bei Mastgeflügel.**

Bern, Januar 2022 bis Mai 2023

---

## Zusammenfassung

*Wie überwachen die Schweizer Veterinärdienste (VetD), ob Schlachtbetriebe die rechtlichen Anforderungen bezüglich des Tierschutzes beim Schlachten und der Fleischkontrolle von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln einhalten?*

Um sich darüber einen Überblick zu verschaffen, beauftragte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (BLK) mit der Prüfung des Vollzuges. Dies sollte in denjenigen Kantonen geschehen, in denen Schlachtbetriebe in den letzten Jahren mehr als 1000 kg Hausgeflügel geschlachtet und dies in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) gemeldet haben. Hinzu kamen Schlachtbetriebe für Hauskaninchen und nach Möglichkeit Betriebe, die Laufvögel schlachten. Die Prüfung fand im Jahr 2022 statt und wurde bei zwölf Veterinärdiensten durchgeführt. Die amtlichen Vollzugsorgane wurden in 26 Schlachtbetrieben begleitet. Dies ermöglichte die Beobachtung ihrer Tätigkeiten in der Praxis. Ergänzend dazu erhob die BLK Daten zur Überwachung der Prozesshygienekriterien in Schlachtbetrieben für Mastgeflügel und über die Bewertung von Fussballenveränderungen bei Hausgeflügel.

*Was sind die Ergebnisse?*

Die Bewilligungen der 26 geprüften Betriebe entsprechen mehrheitlich den rechtlichen Vorschriften. Für 20 Betriebe besteht eine Vorgabe zur höchstzulässigen stündlichen und/oder täglichen Schlachtfrequenz. Sieben davon haben die vorgegebene Schlachtfrequenz, ohne vorgängigen Antrag auf Anpassung überschritten. Die für diese sieben Schlachtbetriebe zuständigen VetD prüften vor Ort die Einhaltung dieser Anforderung der Bewilligung nicht ausreichend. Vier Betriebe mit geringer Kapazität haben im berücksichtigten Zeitraum von 2019 bis 2021 den rechtlich vorgegebenen Maximalwert von 60 000 kg gewonnenem Fleisch pro Jahr überschritten.

Die VetD führen die Inspektionen zur Aufrechterhaltung der Bewilligung mehrheitlich nach den rechtlich vorgegebenen Frequenzen durch.

Sie setzen in den Schlachtbetrieben amtliche Tierärztinnen und Tierärzte, amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten sowie mandatierte Tierärztinnen und Tierärzte ein, um die Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln durchzuführen. Die VetD sind bestrebt, ihren Mitarbeitenden Fortbildungen zu ermöglichen. Diese werden teilweise intern organisiert. Das Angebot praxisbezogener Weiter- und Fortbildungen für den Tierschutz beim Schlachten von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel ist zurzeit gering und ausbaufähig. Die Nachweise über die Teilnahme der Mitarbeitenden an Fortbildungen sind mit wenigen Ausnahmen vorhanden.

Der Prozess betreffend den Tierschutz beim Schlachten für Hausgeflügel, -kaninchen und Laufvögel beinhaltet die Anlieferung, die Unterbringung, das Fixieren, das Betäuben und Entbluten. Die Schlachtbetriebe halten die rechtlichen Anforderungen mehrheitlich ein, beispielsweise bei den Wartezeiten, dem Witterungsschutz, der Handhabung beim Fixieren und der Anwendung der Betäubungsmethoden.

Handlungsbedarf wurde im Bereich Tierschutz beim Schlachten bei folgenden Themen identifiziert: Handhabung der Hauskaninchen, Kenntnisse über Leitsymptome zur Erkennung des Betäubungs- und Entblutungserfolges sowie Kontrolle und Dokumentation des Betäubungs- und Entblutungserfolges.

Bei der Begleitung der amtlichen Vollzugsorgane vor Ort fielen weitere Aspekte entlang der Prozessschritte auf. Dabei handelt es sich unter anderem um eine inkonsistente Wirkung bei

den elektrischen Betäubungsmethoden. Die Gründe dafür liessen sich nicht abschliessend eruieren. Die VetD suchten zusammen mit den Schlachtbetrieben individuelle Lösungsansätze. Es besteht Bedarf für weitere Abklärungen.

*Was hat die Erhebung zu den Prozesshygienekriterien und über die Fussballenveränderungen gezeigt?*

Grossbetriebe haben die Überwachung der Prozesshygienekriterien bezüglich *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. für Mastgeflügel in ihre Selbstkontrollkonzepte implementiert. Die VetD prüfen das Vorgehen bei jährlichen Grundkontrollen. Bis zum Zeitpunkt der Erhebung mussten in den geprüften Betrieben keine Massnahmen wegen einer Überschreitung ergriffen werden.

Gemäss Infoschreiben 2018/4 dürfen Betriebe mit geringer Kapazität auf die Überwachung der Prozesshygienekriterien verzichten. Alle geprüften Betriebe nutzen diese Möglichkeit. Von Betrieben mit geringer Kapazität erwarten alle VetD die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Bei fast allen Grossbetrieben und vereinzelt bei Betrieben mit geringer Kapazität werden die Fussballen beim Hausgeflügel stichprobenartig auf Veränderungen untersucht. Sofern diese als tierschutzrelevant eingestuft werden, verfügen die VetD Massnahmen. Die Grossbetriebe intensivieren die Beratung der Mästerinnen und Mäster.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Einleitung</b> .....	<b>5</b>
<b>2 Auftrag</b> .....	<b>5</b>
<b>3 Ziel</b> .....	<b>6</b>
<b>4 Vorgehen und Methodik</b> .....	<b>6</b>
<b>5 Ergebnisse</b> .....	<b>7</b>
5.1 Fleischkontrolle und Tierschutz beim Schlachten.....	7
5.1.1 Betriebsbewilligungen .....	7
5.1.2 Inspektionen zur Aufrechterhaltung der Bewilligung .....	8
5.1.3 Höchstzulässige stündliche bzw. tägliche Schlachtfrequenz.....	9
5.1.4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung.....	10
5.1.5 Tierschutz beim Schlachten in der Verantwortung des Schlachtbetriebes .....	14
5.2 Weitere Aspekte .....	16
5.3 Überwachung der Prozesshygienekriterien <i>Campylobacter</i> spp. und <i>Salmonella</i> spp. bei Mastgeflügel.....	22
5.4 Überwachung der Fussballenproblematik bei Mastgeflügel bei der Ankunft im Schlachtbetrieb	22
<b>6 Empfehlungen / Handlungsfelder</b> .....	<b>24</b>
<b>7 Anhang</b> .....	<b>26</b>
7.1 Rechtliche Grundlagen.....	26
7.2 Abkürzungsverzeichnis .....	27

# 1 Einleitung

## **Analyse des Tierschutzes beim Schlachten von Hausgeflügel und Laufvögeln**

### **Analyse der Fleischkontrolle und des Tierschutzes beim Schlachten von Hauskaninchen**

Eine *Analyse der Fleischkontrolle in den grossen Geflügelschlachtbetrieben der Schweiz* wurde in den Jahren 2016 bis 2017 durchgeführt. Der Tierschutz beim Schlachten von Hausgeflügel wurde damals nicht berücksichtigt.

Mitglieder der Ständigen Kommission Lebensmittelsicherheit und Veterinärdienst (StäKo LMS VetD) und einige kantonale VetD äusserten den Wunsch, den Aspekt Tierschutz beim Schlachten von Hausgeflügel im gleichen Masse zu prüfen, wie es im Rahmen der *Analyse zum Tierschutz und zur Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben der Schweiz (2018)*<sup>1</sup> durchgeführt wurde. Im Schlachtbetrieb gehört die Überwachung der Tierschutzvorschriften zu den Aufgaben der Vollzugsorgane vor Ort.

Das aktuelle Programm berücksichtigt Schlachtbetriebe, die in den letzten Jahren mehr als 1000 kg Hausgeflügel geschlachtet und dies in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) gemeldet haben. Drei Schlachtbetriebe für Hauskaninchen und einer für Laufvögel wurden ebenfalls berücksichtigt. Die Auswahl basierte auf der Anzahl der durchgeführten Schlachtungen.

### **Überwachung der Prozesshygienekriterien bei Mastgeflügel**

In der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV) ist ein Prozesshygienekriterium für *Salmonella* spp. für Schlachtierkörper von Masthühnern und Truthühnern definiert. Das Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* spp. für Schlachtierkörper von Masthühnern wurde mit dem Inkrafttreten der revidierten HyV vom 1. Mai 2017 definiert.

Mit den in der HyV definierten Kriterien für die Prozesshygiene wurden Richtwerte für die Kontamination festgesetzt, bei deren Überschreitung Korrekturmassnahmen erforderlich sind, um die Prozesshygiene in Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht zu gewährleisten.

Die Prozesshygienekriterien sind im Rahmen der Selbstkontrolle durch den Betrieb zu prüfen und deren Einhaltung zu gewährleisten. Die Vollzugsorgane überprüfen im Betrieb die Umsetzung der Selbstkontrolle.

# 2 Auftrag

## **Analyse des Tierschutzes beim Schlachten von Hausgeflügel und Laufvögeln**

### **Analyse der Fleischkontrolle und des Tierschutzes beim Schlachten von Hauskaninchen**

Das Programm soll einen Überblick geben, wie es um den Tierschutz beim Schlachten von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln bestellt ist und inwieweit die rechtlichen Vorgaben der Fleischkontrolle beim Schlachten von Hauskaninchen umgesetzt werden.

---

<sup>1</sup> [BLK Analyse: Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben 2018](#)

### Überwachung der Prozesshygienekriterien bei Mastgeflügel

Das Programm soll einen Überblick über die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben zu den Prozesshygienekriterien auf Stufe Geflügelschlachtung geben.

## 3 Ziel

### Analyse des Tierschutzes beim Schlachten von Hausgeflügel und Laufvögeln

### Analyse der Fleischkontrolle und des Tierschutzes beim Schlachten von Hauskaninchen

Durch die gewonnenen Erkenntnisse im Bereich Tierschutz beim Schlachten von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln und der Fleischkontrolle bei Kaninchen können Handlungsfelder formuliert werden um das System zu verbessern.

### Überwachung der Prozesshygienekriterien bei Mastgeflügel

Die erhobenen Daten sollen einen Überblick darüber geben, inwieweit die rechtlichen Vorgaben bei der Geflügelschlachtung umgesetzt werden. In Abhängigkeit von den Ergebnissen kann geprüft werden, ob Massnahmen zur Verbesserung des Kontrollsystems ergriffen werden müssen.

## 4 Vorgehen und Methodik

Analyse der Konformität von gesetzlichen Vorgaben und der Verantwortlichkeiten der amtlichen Fleischkontrolle im Bereich Tierschutz beim Schlachten:

- Erhebung von Daten (Zuständigkeiten, Organisation und Überwachung);
- Studium von Unterlagen;
- Befragung von Mitarbeitenden der VetD und der amtlichen Fleischkontrolle;
- angemeldete Inspektionen während der laufenden Schlachtprozesse;
- Verifikation der Daten und Informationen vor Ort zur praktischen Umsetzung bzw. Einhaltung der Vorgaben.

Jeder besuchte VetD erhielt einen Einzelbericht. Dieser enthält, wenn angebracht, Empfehlungen zur Verbesserung seines Vollzugssystems. Eine Zusammenfassung der Ergebnisse steht dem BLV in Form dieses Schlussberichtes zur Verfügung.

**Tabelle 1:** Anzahl besuchter Kantone und Schlachtbetriebe je Tierart

Anzahl Kantone	Total Betriebe	Betriebe je Tierart		
		Hausgeflügel	Hauskaninchen	Laufvögel
12	26	22	4	1

## 5 Ergebnisse

### 5.1 Fleischkontrolle und Tierschutz beim Schlachten

#### 5.1.1 Betriebsbewilligungen

##### Ergebnisse

Für alle besuchten Betriebe liegen gültige befristete bzw. unbefristete Bewilligungen vor. Diese sind nicht in jedem Fall formell korrekt. Bei den Abweichungen<sup>2</sup> handelt es sich um:

- die fehlende Vorgabe für die höchstzulässige stündliche bzw. tägliche Schlachtfrequenz gemäss Art. 6 Abs. 3 Bst. a der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, (7));
- die Einstufung als Grossbetrieb gemäss Art. 3 Bst. l anstatt als Betrieb mit geringer Kapazität gemäss Art. 3 Bst. m der VSFK (4);
- eine falsch definierte Schlachtfrequenz: in der Bewilligung wird eine tägliche höchstzulässige Schlachtfrequenz für eine gelegentliche Schlachtung von Hauskaninchen definiert. Dies entspricht nicht dem Art. 3 Bst. p der VSFK (1);
- den bewilligten Einsatz eines vom Schlachtbetrieb angestellten Tierarztes für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung, was den Vorgaben des Art. 52 VSFK widerspricht (1).

Von den 26 geprüften Schlachtbetrieben für Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel verfügen 20 über eine Bewilligung als Betrieb mit geringer Kapazität gemäss Art. 3 Bst. m der VSFK. Die Schlachtmengen aus den Jahren 2019 bis 2021 zeigen für vier dieser Betriebe eine Überschreitung des heute gültigen Maximalwertes von 60 000 kg gewonnenem Fleisch je Jahr gemäss Art. 3 Bst. m Ziffer 2 der VSFK. Diese Betriebe gelten somit, entgegen der Kategorisierung in der Bewilligung, als Grossbetriebe.

Gemäss Art. 19 Abs. 4 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) gibt die kantonale Behörde die Bewilligungsnummern einschliesslich ergänzender Codes und Unternehmern in das Informationssystem für Vollzugsdaten des öffentlichen Veterinärdienstes<sup>3</sup> ein. Die Daten auf der Internetseite des BLV<sup>4</sup> stimmen nicht mit den Angaben in den Bewilligungen von fünf Schlachtbetrieben überein.

##### Schlussfolgerung

Die Qualität der Bewilligungsverfügungen hat sich seit den letzten Prüfungen der BLK<sup>5</sup> verbessert. Mit wenigen Ausnahmen verfügen die besuchten Schlachtbetriebe über korrekt ausgestellte Bewilligungen.

In der Schweiz darf ein Betrieb mit geringer Kapazität laut Art. 3 Bst. m Ziffer 2 der VSFK zurzeit die Menge von 60 000 kg an gewonnenem Fleisch anderer Tiere<sup>6</sup> pro Jahr nicht überschreiten. Art. 7 Abs. 1 Bst. a der EU/VO 2019/624<sup>7</sup> lässt für die gleiche Betriebskategorie die

---

<sup>2</sup> Anzahl Betriebsbewilligungen in Klammern

<sup>3</sup> [ASAN](#)

<sup>4</sup> [Bewilligung von Lebensmittelbetrieben](#)

<sup>5</sup> Programme der BLK: Fleischkontrolle in den grossen Geflügelschlachtbetrieben der Schweiz 2016/17, Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben 2018

<sup>6</sup> alle Tiere, ausser Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung

<sup>7</sup> [EU/VO 2019/624](#) Art. 7 Abs. 1 Bst. a Ziffer ii (konsolidierte Fassung vom 08.12.2022)

Schlachtung von 150 000 Stück Geflügel bzw. Hasenartige zu. In die Revision der VSFK (Stretto 4) fliesst eine Anpassung an das EU-Recht ein. Betrieben mit geringer Kapazität wäre es ab Inkrafttreten der revidierten VSFK gestattet, pro Jahr maximal 150 000 Stück Hausgeflügel oder Hauskaninchen zu schlachten, jedoch insgesamt 200 000 kg Schlachtgewicht nicht zu überschreiten.

Diese Anpassung würde den Schlachtbetrieben eine höhere Auslastung ihrer Kapazität an den Schlachttagen erlauben, welche vorgängig durch die VetD beurteilt und dann bewilligt werden müsste. Dies betrifft unter anderem

- bauliche Gegebenheiten;
- Einhalten der Aspekte des Tierschutzes beim Schlachten; und
- Einhaltung der Hygienevorschriften.

Den entsprechenden VetD wurde empfohlen, die betroffenen Bewilligungen gemäss den rechtlichen Vorgaben auszustellen.

## **Empfehlung 1**

### **5.1.2 Inspektionen zur Aufrechterhaltung der Bewilligung**

#### Ergebnisse

Im Rahmen von Inspektionen prüfen die VetD, ob die Bedingungen eingehalten wurden, welche die Bewilligung für die Tätigkeiten und Gegebenheiten des Schlachtbetriebes vorgibt. Diese umfassen jeweils die Prüfung von Aspekten der Selbstkontrolle, der Infrastruktur und der Schlachtprozesse. Einige VetD legen das Inspektionsintervall nach den Vorgaben der Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV) fest, andere nach denen der VSFK. Die VetD halten sich nicht immer an die von ihnen gewählte Kontrollfrequenz.

Die Durchführung der Inspektionen findet anhand von Checklisten statt, deren Inhalt von VetD zu VetD variiert. Beanstandungen sind mit Massnahmen und einer Frist zur Umsetzung derselben versehen. Nur selten fehlt die Dokumentation der Umsetzung einer Massnahme oder die Verifikation durch den VetD nach Ablauf der gesetzten Frist.

In einem Fall sind offensichtliche Verstösse gegen den Rechtstext nicht als Beanstandung, sondern als Empfehlung im Inspektionsprotokoll vermerkt. Dieses Vorgehen erschwert verwaltungsrechtliche Schritte, die zur Herstellung eines rechtskonformen Zustandes notwendig sind.

Drei VetD beauftragen die Tierärztin oder den Tierarzt vor Ort mit zwei Prüfungen der Schlachtprozesse pro Jahr. Dies geschieht zusätzlich zu den Grundkontrollen der VetD, wird dokumentiert und dem VetD vorgelegt.

#### Schlussfolgerung

Die VetD haben die Qualität bei der Durchführung und Dokumentation ihrer Inspektionen seit den letzten zwei Analyse der BLK<sup>8</sup> optimiert. Konkret zeigt sich dies, indem Beanstandungen

---

<sup>8</sup> [BLK Analysen: Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben \(2018\)](#); Fleischkontrolle in den grossen Geflügelschlachtbetrieben der Schweiz (2016 – 2017)



nachvollziehbar dokumentiert werden und die Umsetzung von Massnahmen zeitnah geprüft wird.

Der Art. 51 der VSFK und der Anhang 1 Liste 2 der MNKPV beinhalten Vorgaben zum Inspektionsintervall für die Schlachtbetriebskategorien. Laut der VSFK ist ein nicht weiter präzisierter risikobasierter Ansatz möglich. Die MNKPV definiert ein maximales Intervall von einem Jahr für alle Kategorien von Schlachtbetrieben. Die aktuelle Revision der MNKPV (Stretto 4) sieht Anpassungen bei der Festlegung der maximalen Inspektionsintervalle vor. Neu wären es gemäss Anhang 1 Liste 2 zwei Jahre als maximales Inspektionsintervall für Betriebe mit geringer Kapazität. Für Grossbetriebe inkl. grosse Geflügelschlachtbetriebe bliebe das jährliche Intervall bestehen. Die Erläuterungen zur MNKPV in Revision werden festhalten, dass eine Überschreitung der vorgegebenen maximalen Zeitspannen zwischen zwei Inspektionen gemäss Anhang 1 Liste 2 nicht erlaubt sein wird.

Den entsprechenden VetD wurde empfohlen,

- die Inspektionsintervalle gemäss den Vorgaben einzuhalten,
- offensichtliche Beanstandungen als solche im Kontrollbericht festzuhalten und
- eine Dokumentation über umgesetzte Massnahmen zu führen.

## **Empfehlung 2**

### **5.1.3 Höchstzulässige stündliche bzw. tägliche Schlachtfrequenz**

#### Ergebnisse

In 20 der 26 geprüften Bewilligungen gibt es Vorgaben zur höchstzulässigen stündlichen und/oder täglichen Schlachtfrequenz laut Art. 6 Abs. 3 Bst. a der VSFK. Sieben dieser Betriebe haben die bewilligte Schlachtfrequenz überschritten. Die betroffenen VetD räumen ein, die Schlachtfrequenzen im Rahmen der Grundkontrollen nicht zu prüfen.

Die VetD stellen der jeweils zuständigen Kontrollperson die aktuelle Bewilligung zur Verfügung. Diese hat dann die Aufgabe, die Einhaltung der Bewilligung vor Ort zu prüfen und Massnahmen bei der Nichteinhaltung festzulegen.

#### Schlussfolgerung

Für den Schlachtbetrieb sind die Vorgaben zu den Schlachtfrequenzen in der Bewilligung bindend. Eine eigenmächtige Erhöhung der Schlachtfrequenzen ist nicht möglich, sondern muss beim zuständigen VetD vorgängig beantragt werden. Es obliegt somit in der Verantwortung der VetD:

- die Einhaltung der Bewilligungen vor Ort zu prüfen und durchzusetzen; oder
- die Bewilligung auf Antrag hin anzupassen.

Den entsprechenden VetD wurde empfohlen, die Einhaltung der bewilligten Schlachtfrequenzen im Schlachtbetrieb zu prüfen.

## 5.1.4 Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

### Aus-, Weiter- und Fortbildung der amtlichen Fleischkontrolle

#### Ergebnisse

Alle besuchten VetD legen Wert auf die Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen. Selbst während der Covid 19-Pandemie führten sie praxisnahe Fortbildungen gemäss der Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen durch. Eine grosse Anzahl der Mitarbeitenden besuchte extern angebotene Kurse oder nahm an verschiedenen Veranstaltungen des BLV teil.

Nur wenige Mitarbeitende von zwei VetD konnten nicht in jedem Jahr einen Kurs besuchen oder übergaben die Fortbildungsnachweise nicht dem VetD. Mit einer Ausnahme führen die VetD eine systematische Ablage für die Fortbildungsnachweise besuchter Kurse.

Die VetD merken an, dass im Rahmen der Fortbildung als amtliche Tierärztinnen und Tierärzte (ATA) zwar die rechtlichen Grundlagen für den Tierschutz beim Schlachten von Hausgeflügel und Hauskaninchen vermittelt wird, jedoch einem praxisbezogenen Teil zu wenig Gewicht beigemessen wird. Im Anhang 1 Ziffer 1.1 Bst. c der Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen ist definiert, dass innerhalb der ATA - Weiterbildung ein Praktikum von mindestens 10 Tagen in einem Schlachtbetrieb absolviert werden muss. Ein Praktikum in einem Schlachtbetrieb für Hausgeflügel wird nicht vorausgesetzt.

#### Schlussfolgerung

Die VetD sind bestrebt, ihren Mitarbeitenden eine breite Palette an Fortbildungen zu ermöglichen. Die Resultate aus diesem Programm zeigen eine Verbesserung des Systems der VetD gegenüber der letzten Prüfung durch die BLK<sup>9</sup>. Es besteht Verbesserungspotenzial hinsichtlich praxisbezogener Kurse.

Den entsprechenden VetD wurde empfohlen, eine systematische Ablage über die Fortbildungsnachweise ihrer Mitarbeiter zu führen

### **Empfehlung 3**

### **Aufgaben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte**

#### Ergebnisse

Die Stellenbeschreibungen der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA) sowie die Leistungsaufträge für die mandatierten Tierärztinnen und Tierärzte umfassen die Prüfung von Aspekten der Lebensmittel-, Tierseuchen- und Tierschutzgesetzgebung. Der Umfang der auszuführenden Aufgaben reduziert sich, wenn ein VetD gewisse Aspekte der Lebensmittel-, Tierseuchen- und Tierschutzgesetzgebung in den Grundkontrollen gemäss MNKPV prüft. Bei der Schlacht tieruntersuchung konnten folgende Beobachtungen<sup>10</sup> gemacht werden:

---

<sup>9</sup> [BLK Analyse: Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben \(2018\)](#)

<sup>10</sup> Anzahl Betriebe in Klammern

- den ATA standen die Gesundheitsmeldungen für Hausgeflügel im vorgegebenen Zeitraum von 72 bis 12 Stunden vor der Schlachtung nicht zur Verfügung (VSFK Art. 24 Abs. 3; (3));
- die Gesundheitsmeldungen für Hausgeflügel, bei dem die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand erfolgt, wurden nicht ausgefüllt (VSFK Art. 28 Abs. 2; (3));
- die Schlachttieruntersuchung führte nicht in jedem Fall eine oder ein ATA bzw. eine mandatierte Tierärztin oder ein mandatiertes Tierarzt durch (VSFK Art. 27 Abs. 1; (7)). Sie erfolgte entweder gar nicht (2), teilweise durch eine amtliche Fachassistenten oder einen amtlichen Fachassistenten (AFA) bei Abwesenheit der ATA (2) oder grundsätzlich durch eine bzw. einen AFA (3);
- die Durchführung der Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand erfolgte in einem Betrieb teilweise mehr als drei Tage vor der Schlachtung (VSFK Art. 28 Abs. 4; (1)).

### **Gelegentliche Schlachtung von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln**

Drei von zwölf VetD wissen von Betrieben, die gemäss Art. 3 Bst. p der VSFK gelegentlich schlachten. Sie führen dort stichprobenartig die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch.

#### Schlussfolgerung

Eine Meldepflicht für Betriebe mit gelegentlicher Schlachtung würde allen VetD die Möglichkeit geben, diese stichprobenweise zu prüfen. Ein Vorschlag zur Meldepflicht für Betriebe mit gelegentlicher Schlachtung ist in die Revision der VSFK (Stretto 4) eingeflossen.

### **Empfehlung 4**

#### **Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand**

Fünf von zwölf VetD führen Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbestand durch, vier davon innerhalb der Frist von drei Tagen vor der Schlachtung gemäss Art. 28 Abs. 4 der VSFK. In einem Mastbetrieb erfolgte die Durchführung ein bis zwei Wochen vor der Schlachtung. Drei Betriebsleiter, die Hausgeflügel mästen (Herkunftsbestand) und dieses im eigenen Schlachtbetrieb schlachten, füllten keine Gesundheitsbescheinigung aus. Der VetD tolerierte dies.

Das Fehlen der Gesundheitsbescheinigung begründet ein VetD damit, dass der Gesundheitszustand der Tiere der mandatierten Tierärztin, welche auch Bestandestierärztin ist, bekannt sei. Der VetD stellt das Ausfüllen einer Gesundheitsbescheinigung in einem solchen Fall in Frage.

#### Schlussfolgerung

Die Gesundheitsbescheinigung ist ein amtliches Dokument und ist gemäss Art. 28 Abs. 2 der VSFK für die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand für alle betroffenen Tierarten auszufüllen. Diese muss gemäss Art. 24 Abs. 3 der VSFK für die Schlachtung von Hausgeflügel 72 bis 12 Stunden vor der Schlachtung der zuständigen Fleischkontrolle gemeldet werden (Art. 24 Abs. 1 der VSFK). Sie dient der Selbstkontrolle und der Rückverfolgbarkeit der Tiere bei der Schlachtung der ganzen Herde oder bei Teilausstellung. Der Artikel macht jedoch keine Ausnahmen für Tiere aus einem Herkunftsbestand, welche im angrenzenden Schlachtbetrieb

geschlachtet werden. Fehlt die Gesundheitsbescheinigung, wurde die Pflicht zur Selbstkontrolle des Herkunftsbetriebes und die Pflicht zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Tiere nicht eingehalten.

### **Unabhängigkeit von mandatierten Tierärztinnen und Tierärzten**

Sechs der zwölf VetD setzen in Betrieben mit geringer Kapazität mandatierte Tierärztinnen und Tierärzte für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung ein. Zwei dieser Tierärztinnen und Tierärzte sind gleichzeitig Bestandestierärztin oder Bestandestierarzt im angegliederten Mastbetrieb. Dies steht im Widerspruch zu Art. 43 der VSFK, welcher die Unabhängigkeit der Kontrollorgane zu dem zu kontrollierenden Betrieb verlangt. Die betroffenen VetD sehen kein Problem in dieser Doppelfunktion. Sie gehen davon aus, dass sich die Tierärztin bzw. der Tierarzt der Verantwortung bewusst ist, eine gesunde Herde der Schlachtung zuzuführen und ihre Funktionen gemäss Leistungsvereinbarung erfüllen.

### **Kommunikation**

Die Kommunikation zwischen den VetD und den vor Ort tätigen Vollzugsorganen ist geregelt und funktioniert. Sie erfolgt in direktem Gespräch (Sitzungen, Telefonate) oder via Mail. Die für die Fleischuntersuchung verantwortlichen Personen erstellen Statistiken über die Resultate der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zu Händen des jeweiligen VetD. Beanstandungen zu Aspekten des Tierschutzes melden sie an die VetD, welche diese weiterverfolgen.

### **Fleischkontrolldatenbank**

Laut Art. 57 Abs. 2 der VSFK müssen die Resultate von den Schlachttier- und Fleischuntersuchungen in die Fleischkontrolldatenbank (Fleko)<sup>11</sup> erfasst oder übermittelt werden. Dies setzen nicht alle VetD um. Die Resultate aus den grossen Schlachtbetrieben für Hausgeflügel und Hauskaninchen fehlen gänzlich, die Resultate der Betriebe mit geringer Kapazität sind teilweise in der Fleko vorhanden.

In der Fleko erscheinen die Schlachtungsmeldungen aus der Tierverkehrsdatenbank vom Vortag. Für Hausgeflügel sieht die IdTVD-V<sup>12</sup> im Anhang 1 Ziffer 5 keine Abmeldung bei Schlachtung vor. Wenn Einträge für Hausgeflügel gemacht werden, um Entschädigungen für die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten zu bekommen, erfolgen diese in Kilogramm. Für Hauskaninchen müssen keine Daten erfasst werden.

Die Folge daraus ist, dass den VetD keine Schlachtungsmeldungen mit der Anzahl Tiere zur Verfügung stehen. Der Aufwand für die manuelle Eingabe der Resultate von grossen Schlachtbetrieben für Hausgeflügel und -kaninchen und der Betriebe mit geringer Kapazität für diese Tierarten übersteigt in manchen Fällen die zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Bei der Implementierung der neuen Fleko im Jahr 2020 wurde darauf verzichtet, für die grossen Schlachtbetriebe von Hausgeflügel und -kaninchen, eine sedex<sup>13</sup>-Schnittstelle zu Fleko zu realisieren. Der Fokus lag damals auf der Übermittlung der Daten aus den grossen Schlachtbetrieben von Schlachtvieh.

---

<sup>11</sup> [Fleischkontrolldatenbank \(Fleko\)](#), weitere Informationen

<sup>12</sup> [SR 916.404.1](#) Verordnung über die Identitas AG und die Tierverkehrsdatenbank, Stand am 1. Januar 2023

<sup>13</sup> [Bundesamt für Statistik](#): secure data exchange

### Schlussfolgerung

Die Eingabe aller Resultate der Schlachtier- und Fleischuntersuchung von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln in die Fleischkontrolldatenbank würde eine detaillierte Aussage zur Lebensmittelsicherheit, zur Tiergesundheit und zum Tierschutz der geschlachteten Tiere ermöglichen.

Den entsprechenden VetD wurde empfohlen,

- nur vollständig ausgefüllte Gesundheitsmeldungen zu akzeptieren,
- die Schlachtieruntersuchungen gemäss den rechtlichen Vorgaben durchzuführen,
- die Unabhängigkeit der Kontrollpersonen gegenüber dem Betrieb sicherzustellen, den sie kontrollieren,
- die Resultate der Schlachtieruntersuchungen in Fleko einzutragen.

### **Empfehlung 5, 6 und 7**

## **Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten**

### Ergebnisse

In zwei von sechs Grossbetrieben führen AFA nebst der Fleischuntersuchung eine erste Schlachtieruntersuchung unter der Verantwortung der ATA durch. Dies entspricht den Vorgaben des Art. 54 Abs. 1 Bst. b der VSFK. In einem Grossbetrieb haben die AFA bei der Schlachtieruntersuchung die gleichen Aufgaben und die gleiche Verantwortung wie die ATA, was nicht den rechtlichen Vorgaben entspricht. In den anderen drei Grossbetrieben beschränkt sich die Aufgabe der AFA auf die Fleischuntersuchung.

In drei von sechs Grossbetrieben führt entsprechend ausgebildetes Betriebspersonal Hilfstätigkeiten bei der Fleischuntersuchung für die amtliche Fleischkontrolle durch (Art. 44 Abs. 2 der VSFK).

Drei VetD setzen in je einen Betrieb mit geringer Kapazität ausschliesslich AFA für die Schlachtieruntersuchung ein. Diese sind für diese Aufgabe vom VetD ausgebildet und werden durch ATA betreut. Bei unklaren Befunden übermitteln sie Bilder oder Filme an die zuständigen ATA. Ein VetD hat es so eingerichtet, dass ein ATA zeitnah im Schlachtbetrieb sein kann, wenn der AFA dies anfordert.

### Schlussfolgerung

Es entspricht heute in drei Kantonen der gängigen Praxis, dass AFA die Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität unter der Verantwortung der ATA durchführen. Voraussetzung dafür ist, dass die AFA im Zweifelsfall eine oder einen ATA für Rücksprachen und Abklärungen erreichen können. Dies ist aufgrund der Organisation durch die drei VetD sichergestellt. Das Vorgehen entspricht jedoch nicht dem Art. 27 der VSFK.

Nach geltendem Recht dürfen AFA nur die Fleischuntersuchung in abgelegenen Betrieben selbständig durchführen. Eine Erweiterung des Aufgabenbereichs für AFA wurde geprüft. Ein Vorschlag hierzu ist in die Revision der VSFK (Stretto 4) eingeflossen.

### **Empfehlung 8**

### 5.1.5 Tierschutz beim Schlachten in der Verantwortung des Schlachtbetriebes

Im Folgenden werden die Beobachtungen am Schlachttag entlang der untenstehenden Prozessschritte aufgeführt:



Die Befunde wurden den entsprechenden VetD mitgeteilt. Die Bearbeitung und das Fordern von Massnahmen liegen in der Verantwortung der VetD.

#### Anliefern

In den meisten Schlachtbetrieben werden die Tiere zu einer vorher bestimmten Uhrzeit angeliefert. Der Grossteil der Betriebe hält somit die maximal erlaubte Wartezeit bis zur Schlachtung ein (VTSchS Art. 17). Die Transportzeit für die Tiere zu den Betrieben mit geringer Kapazität ist kurz. Es gibt zwei Möglichkeiten der Anlieferung an die Schlachtbetriebe:

- Mastpoulets, Truten und Hauskaninchen in Transportbehältern;
- Truten und Laufvögel in Anhängern.

Die Belegdichten in den Transportbehältern und auf den Anhängern werden für Hausgeflügel und Laufvögel eingehalten (VTSchS Art. 18 Abs. 1). Fünf der sechs geprüften Grossbetriebe wägen die Kisten, um die Belegdichte zu kontrollieren.

Die zwei Betriebe mit geringer Kapazität, welche Hauskaninchen schlachten, geben eine Belegdichte von zehn Tieren je Transportbehälter vor. Die BLK hat nur in einem Betrieb beobachtet, dass Tiere in ungeeigneten Transportbehältern (Kartonschachteln) angeliefert werden. Ein Bestandestierarzt, der die Mastbetriebe eines Grossbetriebes betreut, hat in den Herkunftsbetrieben das Personal geschult, wie krankes oder verletztes Hausgeflügel per Bolzenschuss tierschutzkonform zu betäuben und anschliessend zu töten ist.

#### Unterbringen

In den Grossbetrieben warten die Tiere in aktiv belüfteten Räumen (VTSchS Art. 18 Abs. 2). Die Wartebereiche sind mit blauem Licht ausgestattet oder abgedunkelt.

In Betrieben mit geringer Kapazität warten die Tiere in dafür vorgesehenen Räumen, in überdachten Bereichen, im Anhänger, in Buchten oder im Schlachtraum (VTSchS Art. 18 Abs. 5). In einem Betrieb mit geringer Kapazität fehlte die aktive Belüftung bei einer Wartezeit von mehr als zwei Stunden. In einem anderen fehlte ein geeigneter Witterungsschutz. Einige der Betriebe haben Lösungen gefunden, um in den Sommermonaten bei Hitze zusätzlichen Witterungsschutz zu bieten: Ein Grossbetrieb verfügt über mobile Zelte mit einer Wassersprühanlage und Ventilatoren. Ein anderer nutzt den Schatten von Bäumen in der Nähe der Wartehalle.

#### Fixieren

Drei Grossbetriebe nehmen das Hausgeflügel manuell aus den Transportbehältern und hängen sie sorgfältig in die Haken der Führschiene ein. In zwei Grossbetrieben werden die Mastpoulets automatisch auf ein Beförderungsband gekippt und dem manuellen Aufhängen in die

Führungsschiene zugeführt. Ein Grossbetrieb schleust die Tiere mitsamt Transportbehältern in die Gas-Betäubungsanlage ein.

In einem Grossbetrieb waren die Lichtverhältnisse im Bereich der Hängestrecke zu hell, um die Tiere zu beruhigen (Art. 24 Abs. 4 VTschS). Drei Betriebe befeuchteten die Haken der Betäubungsstrecke oder die Füsse des Hausgeflügels nicht (Anhang 5 Ziffer 1.7 VTschS).

Die Handhabung von Hauskaninchen erfolgte nicht in jedem Fall konform. So wurden z. B. die Hauskaninchen in drei Betrieben für die Betäubung an den Ohren aus den Transportbehältern genommen (Art. 179 Abs. 1 TschV).

In den Betrieben mit geringer Kapazität werden die Tiere manuell und ruhig aus den Transportbehältern genommen. Sie werden sorgfältig fixiert, in das Betäubungsgerät eingeführt oder in die Haken der Führschiene eingehängt.

Laufvögel werden ruhig entladen und in das Schlachtlokal geführt und fixiert.

## **Betäuben**

Die Schlachtbetriebe nutzen verschiedene Betäubungsmethoden:

- elektrische Einzeltierbetäubung;
- elektrische Wasserbadbetäubung; und
- Bolzenschussbetäubung.

Die meisten angetroffenen Betäubungsanlagen entsprechen den rechtlichen Anforderungen. Nichtkonformitäten betreffen hauptsächlich die fehlende Anzeige von Parametern, die Möglichkeit der Auswertung von Betäubungsdaten oder auch, dass die geforderte Stromstärke nicht innert der ersten Sekunde erreicht wird. Dies kann dazu führen, dass die Tiere nicht erfolgreich betäubt sind.

Nachbetäubungsgeräte sind mehrheitlich in Reichweite und einsatzbereit (Art. 7 Abs. 3 VTschS).

Die Prüfung einer wirksamen Betäubung erfolgte nicht in jedem Betrieb mit geringer Kapazität und konnte somit nicht wie gefordert dokumentiert werden (Art. 6 und Art. 28 VTschS). Die Zeitdauer zwischen der Betäubung und der Entblutung wurde mit einer Ausnahme in allen Betrieben eingehalten (Art. 9 VTschS).

## **Entbluten**

In allen Schlachtbetrieben wird der Entblutungsschnitt gewissenhaft ausgeführt. In einem Betrieb geschah dies jedoch nicht innerhalb der rechtlich festgelegten Zeitspanne (Art. 9 VTschS).

Bei einem Betrieb mit Gasbetäubungsanlage war das Zeitintervall nach der Betäubung bis zur Entblutung nicht festgelegt (Anhang 8 Ziffer 2.1 Bst. f VTschS).

Zwei Drittel der Betriebe warteten mit weiteren Schlachtarbeiten bis die gemäss Verordnung geforderten drei Minuten verstrichen waren (Art. 10 Abs. 2 VTschS). Der Entblutungserfolg wurde in ebenso vielen Betrieben überprüft, jedoch nicht in jedem Fall dokumentiert (Art. 12 Abs. 2 und Art. 28 VTschS).

## 5.2 Weitere Aspekte

### Mindestraumbedarf in Transportbehältern für Hauskaninchen

Die Anlieferung der Hauskaninchen zum Schlachtbetrieb erfolgt in Transportbehältern für Hausgeflügel, in seltenen Fällen auch in Holzkisten oder Gemüsegittern. Im Anhang 4 der Tierschutzverordnung (TSchV) besteht keine präzise Vorgabe an den Mindestraumbedarf für den Transport von Hauskaninchen in Transportbehältern, wie es für Hausgeflügel der Fall ist. Da das Lebendgewicht einzelner Tiere und die Grösse der Transportbehälter variieren, ist es sinnvoll, einen Mindestraumbedarf in der TSchV zu definieren, um einen tierschutzgerechten Transport zu gewährleisten.

### Empfehlung 9

#### Bolzenschussbetäubung

Sechs Schlachtbetriebe betäuben Hausgeflügel und -kaninchen mit einem Bolzenschussapparat. Zwei dieser Betriebe setzen Bolzenschussapparate für die Betäubung von Hausgeflügel ein, welche nicht auf der Basis einer Treibladung oder Druckluft funktionieren. Diese eignen sich laut Herstellerin bzw. Hersteller für die genannten Tierarten und entsprechen mit einem Bolzendurchmesser von 4-6 mm den Anforderungen des Anhangs 1 Ziffer 1.6 der VTSchS. Die Angestellten der drei weiteren Schlachtbetriebe, welche ebenfalls solche Betäubungsgeräte besitzen, verzichten gänzlich auf deren Einsatz. Als Begründung führen sie an, dass der Bolzen mit zu niedriger Geschwindigkeit austritt und folglich mit nicht ausreichender Energie auf die Schädeldecke aufprallt. Als Folge ist eine wirksame Betäubung nicht gewährleistet. Ein Betrieb setzt aus genanntem Grund für die Betäubung von Truten einen Bolzenschussapparat mit Treibladung und einem Bolzendurchmesser von 8 mm und hoher Aufprallgeschwindigkeit ein, welcher für die Betäubung von Schlachtvieh konzipiert ist. Ein Nachteil beim Einsetzen dieses Apparates ist die Austrittslänge des Bolzens und die damit einhergehende verminderte Arbeitssicherheit.

Drei Betriebe mit geringer Kapazität, die ausschliesslich Hauskaninchen schlachten, verfügen über einen pneumatischen Bolzenschussapparat. Zwei davon verfügen über einen Bolzen mit einem Durchmesser von 8 mm.

Diese Apparate entsprechen nicht den Vorgaben des Anhangs 1 Ziffer 1.6 der VTSchS, sind jedoch wirksam. Im Gegensatz zum Anhang 1 der VTSchS gibt die EU-Rechtgebung<sup>14</sup> weder Bolzenlänge noch Durchmesser für jegliche Betäubung mit einem Bolzenschussapparat vor. Hier wird gefordert, dass eine «geeignete Geschwindigkeit, Austrittslänge und geeigneter Durchmesser je nach Grösse der Tiere und Tierart» verwendet werden. Eine wirksame Betäubung mit einem angemessenen Betäubungsapparat steht im Vordergrund.

Eine stumpfe Schussschlagbetäubung mit Treibladung kommt in keinem der besuchten Betriebe zum Einsatz. Für diese Art der Betäubung sind verschiedene Geräte auf dem Markt, wie z. B. das der Marke CASH<sup>®15</sup>, für kleine Tiere wie Hausgeflügel und -kaninchen erhältlich. Der

<sup>14</sup> [EU/VO 1099/2009](#) Anhang 1 Kapitel 1 Tabelle 1 Ziffer 1

<sup>15</sup> [CASH<sup>®</sup> – Small Animal Tool](#), Stand 12.01.2023



Einsatz eines solchen Apparates ist laut Anhang 3 Ziffer 1.1 der VTSchS für Tiere bis höchstens 10 kg Lebendgewicht zulässig. Ein Merkblatt aus Deutschland beschreibt die Anwendung eines solchen Apparates<sup>16</sup>.

## Empfehlung 10

### Elektrische Einzeltierbetäubung von Hausgeflügel

Acht Schlachtbetriebe führen die Betäubung mit einem Elektro-Betäubungsgerät für Einzeltiere durch. Ein Betrieb nutzt ein Betäubungsgerät mit Zange, ein anderer ein Gerät mit Elektroden in Form von zwei parallel montierten Stangen. Der Kopf des Tieres wird dabei zwischen diese Stangen gehalten. Anschliessend wird der Stromfluss aktiviert. Sechs Betriebe nutzen ein V-förmiges Gerät mit Elektrodenleisten, welches an der Wand montiert ist. Diese Geräte sind teilweise mit einer Anzeige der Parameter ausgerüstet (siehe Abbildung 1<sup>17</sup>).



Abbildung 1: V-förmiges Gerät mit Elektrodenleisten

Beim Betäubungsvorgang zeigten sich folgende Situationen:

- Parameter gemäss VTSchS und wirksame Betäubung;
- Parameter gemäss VTSchS und teilweise unwirksame Betäubung;
- Parameter nicht gemäss VTSchS und wirksame Betäubung;
- Parameter nicht gemäss VTSchS und teilweise unwirksame Betäubung;
- unbekannte Parameter und wirksame Betäubung;
- unbekannte Parameter und teilweise unwirksame Betäubung.

Die Gründe für solche Situationen können sein:

- der Kopf der Tiere wird nicht so zwischen den Elektroden platziert, wie vom Gerätehersteller beschrieben;
- die Tiere sind gestresst;
- die Tiere sind feucht;
- das Gewicht der jeweiligen Geflügelart ist höher als das übliche Schlachtgewicht (z. B. Mastpoulets mit 3 kg Lebendgewicht).

Die inkonsistente Wirkung der elektrischen Einzeltierbetäubung lässt sich nicht abschliessend eruieren. Die VetD suchen zusammen mit den Schlachtbetrieben individuelle Lösungsansätze. Es besteht Bedarf zu weiteren Abklärungen (siehe **Prüfung von Betäubungsanlagen**).

Nicht jedes Gerät erfüllt die Anforderungen des Anhangs 4 Ziffer 1 der VTSchS. Teilweise:

- sind die eingestellten Parameter nicht im Sichtfeld der ausführenden Person, oder
- hat das Gerät keine Anzeige, oder
- es ist weder ein akustisches noch ein optisches Signal vorhanden.

Anhang 4 Ziffer 4.1 der VTSchS definiert die zu erreichenden Parameter für die Einzeltierbetäubung. Anhang 4 Ziffer 4.2 erlaubt die Verwendung von anderen als den in der Verordnung

<sup>16</sup> Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: [Merkblatt zur Betäubung von Puten mit dem Bolzenschussapparat „Cash poultry killer“ Stand März 2021](#)

<sup>17</sup> Quelle: [Elektrisches Betäubungsgerät inkl Datenlogger für Geflügel \(gefluegelversand.de\)](#)

genannten Parametern, wenn ein Nachweis für die Wirksamkeit durch die Herstellerin der Anlage vorliegt. Dieser konnte in den besuchten Betrieben jedoch nicht vorgelegt werden.

### **Elektrische Betäubung von Hausgeflügel im Wasserbad**

Neun Schlachtbetriebe setzen für Hausgeflügel die elektrische Betäubung im Wasserbad ein. Beim Betäubungsvorgang zeigen sich folgende Situationen:

- Parameter gemäss VTSchS und wirksame Betäubung;
- Parameter nicht gemäss VTSchS und teilweise unwirksame Betäubung;
- Parameter nicht gemäss VTSchS und wirksame Betäubung;
- Parameter gemäss VTSchS und wirksame Betäubung, Stromstärke jedoch nicht in der ersten Sekunde der Betäubung erreicht.

Die inkonsistente Wirkung der Elektrische Betäubung von Hausgeflügel im Wasserbad lässt sich nicht abschliessend eruieren. Die VetD suchen zusammen mit den Schlachtbetrieben individuelle Lösungsansätze. Es besteht Bedarf zu weiteren Abklärungen (siehe **Prüfung von Betäubungsanlagen**).

Zwei Geräte für die Betäubung im elektrischen Wasserbad erfüllen die Anforderungen des Anhangs 5 Ziffer 1 nicht. Dies betrifft folgende Umstände:

- die Stromstärke (mA) ist auf der Anzeige der Steuerung zur elektrischen Betäubung nicht ersichtlich;
- die Auswertung der Daten aus der Betäubungsanlage mittels USB-Stick ist für den Schlachttag nicht möglich;
- das Elektrobetäubungsgerät befindet sich nicht im Sichtfeld der für Betäubung und Entblutung verantwortlichen Person und verfügt weder über einen akustischen noch über einen optischen Alarm.

Anhang 5 Ziffer 2.2 der VTSchS definiert die zu erreichenden Parameter für die Betäubung im Wasserbad. Anhang 5 Ziffer 2.3 erlaubt die Verwendung von anderen als den in der Verordnung genannten Parametern, wenn ein Nachweis für die Wirksamkeit durch die Herstellerin der Anlage vorliegt. Dieser konnte in den besuchten Betrieben nicht vorgelegt werden.

### **Leitsymptome bei der elektrischen Betäubung im Wasserbad**

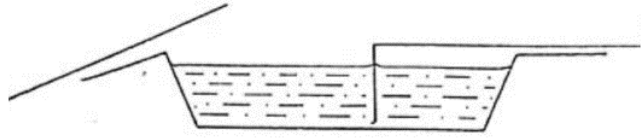
Um den Betäubungserfolg zu prüfen, gibt der Anhang 5 Ziffer 3.1 Bst. a der VTSchS unter anderem das Leitsymptom «weit geöffnete Augen» an. Die Beobachtungen zeigen, dass die Tierkörper nach dem Verlassen des Wasserbades schlaff und entspannt und die Augen der Tiere je nach Schlachtbetrieb manchmal offen und manchmal geschlossen waren. Aufgrund dieser Beobachtung war eine Prüfung des Betäubungserfolges mit Hilfe des Leitsymptoms «weit geöffnete Augen» nicht in jedem Fall möglich. Dieses Leitsymptom ist für diese Betäubungsmethode allenfalls nicht geeignet.

### **Empfehlung 11**

## Bauweise des elektrischen Wasserbades

Anhang 5 Ziffer 1.6 der VTschS besagt, dass beim Betäuben von Hausgeflügel im Wasserbad kein anderes Körperteil vor dem Kopf in den Stromfluss gelangen darf. In vier der besuchten Betriebe berührten einige Masthühner und ein grosser Teil der Truten das elektrifizierte Wasser zuerst mit einem Flügel.

Diese Situation ist häufig auf ein fehlerhaftes Einstellen der Wasserbadhöhe, überfließendes Wasser, die bauliche Ausführung der Rampe oder auf die Körperhaltung der Tiere beim Eintritt ins Wasserbad zurückzuführen, wie zum Beispiel Hängenlassen der Flügel.



**Abbildung 2:** Modifizierte Bauweise eines elektrischen Wasserbades zur Vermeidung vorzeitiger Elektroschocks bei Geflügel<sup>18</sup>

Es bestehen folgende Möglichkeiten, um die Situation konform mit den Anforderungen zu gestalten:

- eine Verlängerung bzw. Erhöhung der Eintrittsrampe vor dem Wasserbad;
- ein «Trichtersystem», welches zum Ende der Zufuhr zum Wasserbad hin ein «Loch» aufweist. Durch dieses kann der Kopf ins Wasser gelangen;
- Leitschienen zur Stützung der Flügel.

## Prüfung von Betäubungsanlagen

Die Anlagen, die Schweizer Schlachtbetriebe für die Betäubung von Hausgeflügel nutzen, kommen aus der EU. Die Hersteller geben an, dass ihre Anlagen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 erfüllen. Der schweizerische Rechtstext übernimmt diese Anforderungen.

Zur Sicherstellung der Funktionstüchtigkeit müssen die Anlagen regelmässig gewartet werden (Art. 8 VTschS). Die VetD prüfen bei den Inspektionen die Wartungsprotokolle. Aus diesen ist oftmals nicht ersichtlich, inwiefern die rechtlichen Anforderungen erfüllt sind. Offen ist der Zusammenhang mit den beschriebenen Situationen, welche bei den elektrischen Betäubungsmethoden beobachtet wurden. Als Abhilfe nutzen die Veterinärdienste das Angebot des BLV, kleine elektrische Betäubungsanlagen an die Empa<sup>19</sup> zu senden und prüfen zu lassen. Die Empa testet unter standardisierten Bedingungen im Labor, ob die Angaben im technischen Datenblatt der Anlagen mit ihren Messungen übereinstimmen, und erstellt ein Prüfprotokoll. Messungen unter Praxisbedingungen sind für die Zukunft geplant.

Da gewisse elektrische Betäubungsanlagen die Anforderungen der VTschS nicht erfüllen, stellt sich die Frage, ob eine Stelle eingerichtet werden sollte, welche die Konformität der Anlagen vor dem Kauf prüfen und bestätigen könnte, analog dem Zentrum für tiergerechte Haltung in Tänikon, welches eine Prüf- und Bewilligungsstelle für serienmässig hergestellte Stallhaltungssysteme unterhält.

## Empfehlung 12

<sup>18</sup> [Tierschutzgerechte Betäubung von Schlachtgeflügel](#)-Teil I: Elektrobetäubung; Ziffer 12.2 – I. Schütt-Abraham, 09.1999

<sup>19</sup> [Empa](#), Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt

### **Weitere Schlachtarbeiten nach Dekapitation**

Fünf von 26 geprüften Betrieben für die Schlachtung von Hausgeflügel setzten den Kopf der Masthühner bis 3 kg direkt nach der Betäubung ab. Dies erlaubt Art. 10 Abs. 3 der VTSchS. Mit zwei Ausnahmen ist die Einhaltung von 3 Minuten zwischen der Betäubung bzw. der Dekapitation und den weiteren Schlachtarbeiten (Brühen) gemäss Art. 10 Abs. 2 der VTSchS gewährleistet.

Das Absetzen des Kopfes trennt das Empfindungszentrum vom Körper. Der Aspekt einer genügenden Ausblutung des Schlachtierkörpers ist aus hygienischen Gründen relevant. Eine Ausnahmeregelung in Bezug auf eine Verkürzung der Wartezeit vor weiteren Schlachtarbeiten bei Dekapitation von Hausgeflügel bis zu 3 kg Lebendgewicht wäre aus Sicht des Tierschutzes unter Berücksichtigung der Hygiene zu prüfen.

### **Empfehlung 13**

#### **Rituelle Schlachtung**

Einer der 20 geprüften Betriebe mit geringer Kapazität führt eine rituelle Schlachtung von Hausgeflügel nach Art. 179b Abs. 4 der TSchV durch. Dies erfolgt durch direktes Absetzen des Kopfes ohne Betäubung vor der Entblutung. Weitere Schlachtarbeiten erfolgten vor der geforderten dreiminütigen Wartezeit.

#### **Tierschutzbeauftragte Person in Grossbetrieben**

In den sechs Grossbetrieben sind Tierschutzbeauftragte gemäss Art. 179e Abs. 3 der TSchV<sup>20</sup> bezeichnet. Diese sind weisungsbefugt und überwachen das Einhalten der Tierschutzgesetzgebung im Betrieb. Ihre Aufgaben umfassen die Berichterstattung an die Leitung und das Anweisen von Personal des Schlachtbetriebes. Werden im Schlachtbetrieb Massnahmen zur Verbesserung des Tierschutzes getroffen, zeichnen sie diese auf. Die mit dem Tierschutz beauftragten Personen müssen jeweils am Schlachttag im Betrieb anwesend sein. Dies erfordert bei Abwesenheit eine Stellvertretungsregelung.

Art. 177 der TSchV regelt die Anforderungen an Personen beim Töten und Schlachten. Die TSchV enthält keine Vorgaben an die Qualifikation einer mit dem Tierschutz beauftragten Person, welche die Tätigkeiten von Schlachtbetriebspersonal beaufsichtigt.

Um ihre Verantwortung im Schlachtbetrieb wahrzunehmen, benötigen diese Personen eine Ausbildung in allen Aspekten des Tierschutzes beim Schlachten von der Annahme der Tiere bis zum Eintritt des Todes. Eine Ergänzung des Rechtstextes diesbezüglich fördert die Zulassung ausreichend qualifizierter Personen für diese Tätigkeit.

Art. 179e der TSchV fordert die Erstellung von Arbeitsanweisungen für die Prozessschritte in den Schlachtbetrieben. An dieser Stelle könnte auch verankert werden, dass der Schlachtbetrieb eine Arbeitsanweisung für die Aufgaben einer tierschutzbeauftragten Person erstellt. Dies würde zusätzlich das Bewusstsein für die Aspekte des Tierschutzes beim Schlachten fördern.

### **Empfehlung 14 und 15**

---

<sup>20</sup> Schlachtvolumen: jährlich mehr als 1'500 Schlachtvieheinheiten oder mehr als 150'000 Stück Hausgeflügel oder -kaninchen

## **Kurse für das Schlachtbetriebspersonal**

Für die Schlachtung von Schlachtvieh und Hausgeflügel stehen dem Schlachtbetriebspersonal praxisbezogene Kurse zur Verfügung. Im Bereich der Schlachtung von Hauskaninchen und Laufvögeln ist dies nicht gegeben<sup>21</sup>.

Beobachtungen zeigen, dass z. B. die Leitsymptome zur Beurteilung des Betäubungserfolges für Hausgeflügel und Hauskaninchen zu wenig bekannt sind oder dass eine unerlaubte Methode für die Nachbetäubung vorgesehen ist. Als Folge fehlt das Bewusstsein für die korrekte Umsetzung der Vorgaben zum Tierschutz beim Schlachten.

Die Schlachtbetriebsverantwortlichen bemängeln das Fehlen von Kursen für die Schlachtung von Hauskaninchen und Laufvögel. Sie sehen keinen Sinn darin, dass ihre Angestellten an Kurse für die Schlachtung von Schlachtvieh teilnehmen. Um für diese Situation Lösungen zu finden, organisieren die Schlachtbetriebsverantwortlichen in zwei Kantonen in Zusammenarbeit mit dem jeweiligen VetD praxisbezogene Kurse.

## **Empfehlung 16**

---

<sup>21</sup> Anmerkung: In den Einzelberichten wurde der fehlende Besuch von Fortbildungen im Bereich Hauskaninchen und Laufvögel nicht bemängelt, da zurzeit keine Angebote für praxisbezogene Kurse bestehen.

### **5.3 Überwachung der Prozesshygienekriterien *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. bei Mastgeflügel**

Im Jahr 2017 erfolgte die Übernahme der Prozesshygienekriterien (PHK) *Campylobacter* spp. (Masthühner) und *Salmonella* spp. (Masthühner und Truthühner) aus der EU/VO2073/2005<sup>22</sup> in die Hygieneverordnung (HyV). Das BLV legte für das PHK *Campylobacter* spp. eine Übergangsfrist bis zum 30. April 2018 fest. Die Vorgaben hierzu finden sich im Anhang 1 Teil 2 Ziffer 2.1.5 und 2.1.6 der HyV. Als Interpretationshilfe und Hilfe bei der Durchführung und Auswertung der Proben dient das Informationsschreiben 2018/4<sup>23</sup> des BLV.

#### Grossbetriebe

Die sechs besuchten Grossbetriebe haben die Anforderungen an die Überwachung der Prozesshygienekriterien in ihre Selbstkontrollkonzepte implementiert und setzen diese mehrheitlich um. In einem Grossbetrieb erfolgt die Probennahme nicht im vorgegebenen Intervall und die Ablage der Resultate ist in diesem Betrieb nicht systematisch. In einem weiteren Betrieb erfolgt die Untersuchung der Proben im betriebsinternen Labor, welches nicht nach SN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert ist.

Die VetD prüfen die Einhaltung der Intervalle der Probenerhebung und die Resultate im Rahmen der jährlichen Grundkontrolle. Zurzeit liegen hierzu keine Beanstandungen seitens des VetD vor. Ein Ergreifen von Massnahmen aufgrund unbefriedigender Ergebnisse von Untersuchungen auf *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. war bis heute nicht notwendig.

Die amtliche Fleischkontrolle vor Ort hat in keinem der Grossbetriebe den Auftrag, die Umsetzung der Vorgaben in Bezug auf die PHK zu prüfen.

#### Betriebe mit geringer Kapazität

Gemäss Infoschreiben 2018/4 dürfen Betriebe mit geringer Kapazität auf die Überwachung von *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. auf Schlachttierkörpern verzichten. Alle geprüften Betriebe nutzen diese Möglichkeit. Die VetD erwarten von diesen die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Dies bedeutet, dass die Schlachtung von Masthühnern und Truten zeitlich oder räumlich getrennt und die Aufbewahrung im Kühlraum mit Abstand zu Schlachttierkörpern von anderen Tierarten erfolgt. Die Einhaltung dieser Vorgaben kontrollieren die mit der Schlachtier- und Fleischuntersuchung beauftragten Personen vor Ort und die VetD in ihren Grundkontrollen.

### **5.4 Überwachung der Fussballenproblematik bei Mastgeflügel bei der Ankunft im Schlachtbetrieb**

Fussballenveränderungen bei Mastgeflügel sind je nach Schweregrad ein für den Tierschutz relevanter Aspekt. Diese Veränderungen treten auf, wenn die (Haltungs-)Bedingungen im Maststall nicht optimal sind. Die Ursachen sind vielfältig und auf den Gesundheitszustand der Tiere (z. B. Durchfall), die Luftqualität im Stall, die Besatzdichte, die Qualität der Einstreu, das Wetter und die Jahreszeit zurückzuführen. Ein gutes Stallmanagement ist die Grundlage für wenige Fussballenveränderungen.

<sup>22</sup> [EU/VO2073/2005](#): Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

<sup>23</sup> Informationsschreiben 2018/4: Anleitung zur Durchführung mikrobiologischer Untersuchungen von Schlachttierkörpern im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben

Beim System «integrierte Mast» unterstützen die Grossbetriebe die Mäster dabei, eine gesunde Herde ohne Fussballenveränderungen der Schlachtung zuzuführen. Die Grossbetriebe nutzen zwei verschiedene Scoring-Systeme für die Bewertung der Fussballen:

- a. Schweregrade 0 bis 3: Normale Fussballen (0), vernachlässigbare Hyperkeratose (1), Hyperkeratose (2), Fussballengeschwüre (3);
- b. Schweregrade 1 bis 3: Normale Fussballen (1), vernachlässigbare Hyperkeratose (2), Fussballengeschwüre (3).

### Grossbetriebe

Fünf von sechs Grossbetrieben prüfen die Fussballen durch Stichprobenerhebung an 100 Tieren je Herde. Dies geschieht entweder nach dem Entblutungsschnitt oder vor dem Umhängen auf die Ausnehmelinie. Einer dieser fünf erhöht diese Stichprobe ab Herden mit über 4 000 Tieren. Ein Betrieb prüft die Fussballen nicht.

Die Schlachtbetriebe geben dem Mäster eine Rückmeldung zum Zustand der angelieferten Herde und entscheiden bei Bedarf über eine Intensivierung der Betreuung.

Die VetD notieren die Resultate und merken, wenn Fussballenveränderungen bei Herden eines bestimmten Mastbetriebes ein wiederkehrendes Problem darstellen. Vier der fünf VetD legen Grenzen fest, ab wann es sich um einen für den Tierschutz relevanten Fall handelt. Bei Überschreitung dieser Grenze ergreifen sie eine Vollzugsmassnahme gegenüber dem Mäster.

### Betrieb mit geringer Kapazität

Die amtliche Fleischkontrolle prüft die Fussballen in acht von zehn VetD in den Betrieben mit geringer Kapazität nicht. In den anderen zwei Kantonen erfolgt die Prüfung stichprobenweise. Je nach Resultat ergreifen die VetD Massnahmen und überprüfen deren Umsetzung.

## 6 Empfehlungen / Handlungsfelder

Tabelle 2: Empfehlung / Handlungsfelder

Nr.	Verweis zum Kapitel	Empfehlung / Handlungsfelder
1	5.1.1 Bewilligungen	Es sollte geprüft werden, ob die maximale Menge an gewonnenem Fleisch anderer Tiere <sup>24</sup> in Art. 3 Bst. m Ziffer 2 der VSFK erhöht werden kann. <i>Diese Empfehlung wurde in der Revision der VSFK (Stretto 4) bereits berücksichtigt.</i>
2	5.1.2 Inspektionen zur Aufrechterhaltung der Bewilligung	Eine Erläuterung zur Anwendung oder Anpassung des Art. 51 der VSFK und des Anhang 1 Liste 2 der MNKPV in Bezug auf das Inspektionsintervall sollte geprüft werden. <i>Diese Empfehlung wurde in der Revision der VSFK und der MNKPV (Stretto 4) bereits berücksichtigt.</i>
3	5.1.4 Aus-, Weiter- und Fortbildung der amtlichen Fleischkontrolle	Es sollte geprüft werden, wie den Vollzugsorganen Kenntnisse über die Schlachtung von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel praxisbezogen vermittelt werden kann.
4	5.1.4 Gelegentliche Schlachtung von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln	Für Betriebe mit gelegentlicher Schlachtung sollte die Einführung einer Meldepflicht geprüft werden. <i>Diese Empfehlung wurde in der Revision der VSFK (Stretto 4) bereits berücksichtigt.</i>
5	5.1.4 Aufgaben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte im Betrieb	Um eine rechtliche Grundlage für eine Erweiterung der Eingabemöglichkeiten zur Angabe der Anzahl von geschlachteten Hausgeflügel, -kaninchen und Laufvögeln in der TVD zu schaffen, sollte der Anhang 1 der IdTVD-V mit Vorgaben zur Übermittlung dieser Schlachtdaten ergänzt werden.
6	5.1.4 Aufgaben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte im Betrieb	Die Tierverkehrsdatenbank sollte dahingehend erweitert werden, dass die Schlachtiermeldungen für Hausgeflügel als Anzahl je Herde in die Fleko übermittelt werden.
7	5.1.4; Aufgaben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte im Betrieb	Es sollte die Möglichkeit geschaffen werden, dass die grossen Schlachtbetriebe für Hausgeflügel und Hauskaninchen die Daten zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung aus ihrem Schlachtbetriebsystem in die Fleko übermitteln können.
8	5.1.4 Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten	Für AFA im Bereich der Schlachtieruntersuchung sollte eine Erweiterung des Aufgabenbereichs geprüft werden. <i>Diese Empfehlung wurde in der Revision der VSFK (Stretto 4) bereits berücksichtigt.</i>
9	5.2 weitere Aspekte, Mindestraumbedarf in Transportbehälter für Hauskaninchen	Der Anhang 4 der TSchV sollte mit einem Mindestraumbedarf für den Transport von Hauskaninchen ergänzt werden.
10	5.2 weitere Aspekte, Bolzenschussbetäubung	Die Vorgabe des Bolzendurchmessers für Hausgeflügel, -kaninchen und Laufvögel im Anhang 1 Ziffer 1.6 der VTSchS sollte geprüft werden.
11	5.2 weitere Aspekte, Leitsymptome bei der elektrischen Betäubung im Wasserbad	Das Leitsymptom «weit geöffnete Augen» im Anhang 5 Ziffer 3.1 Bst. a der VTSchS sollte reevaluiert werden.

<sup>24</sup> alle Tiere, ausser Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung



Nr.	Verweis zum Kapitel	Empfehlung / Handlungsfelder
12	<b>5.2 weitere Aspekte,</b> Prüfung von Betäubungs- anlagen	Der Bedarf für die Einrichtung einer Prüf- und Bewilligungsstelle für in der Schweiz eingesetzte elektrische Betäubungsgeräte sollte geprüft werden.
13	<b>5.2 weitere Aspekte,</b> Dekapitation nach Betäubung	Eine Ausnahme für die Wartefrist von 3 Minuten laut Art. 10 Abs. 2 der VTSchS vor der Durchführung weiterer Schlachtarbeiten bei der Dekapitation von Hausgeflügel bis 3 kg Lebendgewicht sollte geprüft werden.
14	<b>5.2 weitere Aspekte,</b> Tierschutzbeauftragte Person in Grossbetrieben	In der TSchV sollte die Aufnahme einer Vorgabe zur Qualifikation der mit dem Tierschutz beauftragten Person geprüft werden.
15	<b>5.2 weitere Aspekte,</b> Tierschutzbeauftragte Person in Grossbetrieben	Die Aufnahme einer rechtlichen Vorgabe für die Erstellung von Arbeitsanweisungen für tierschutzbeauftragte Personen sollte in Art. 179e Abs. 1 der TSchV geprüft werden.
16	<b>5.2 weitere Aspekte,</b> Kurse für das Schlachtbetriebs- personal	Praxisbezogene Kurse für die Schlachtung von Hauskaninchen und Laufvögel sollten den Angestellten der Schlachtbetriebe zur Verfügung stehen.

# 7 Anhang

## 7.1 Rechtliche Grundlagen

(Dienen als Quellenangabe)

SR	Titel
455	<a href="#">Tierschutzgesetz</a> (TSchG, Stand am 1. Januar 2022)
455.1	<a href="#">Tierschutzverordnung</a> (TSchV, Stand am 1. Februar 2022)
455.110.2	<a href="#">Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten</a> (VTSchS, Stand am 7. Februar 2022)
817.024.1	<a href="#">Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln</a> (HyV, Stand am 1. Juli 2020)
817.032	<a href="#">Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände</a> (MNKPV, Stand am 1. Januar 2022)
817.042	<a href="#">Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung</a> (LMVV, Stand am 1. März 2023)
817.190	<a href="#">Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle</a> (VSFK, Stand am 1. Januar 2022)
817.190.1	<a href="#">Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten</a> (VHyS, Stand am 1. Juli 2020)
916.401	<a href="#">Tierseuchenverordnung</a> (TSV, Stand am 1. Januar 2022)
916.402	<a href="#">Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen</a> (Stand am 1. Juni 2012)
916.404.1	<a href="#">Verordnung über die Identitas AG und die Tierverkehrsdatenbank</a> (IdTVD-V, Stand am 1. Januar 2023)
	<a href="#">Technische Weisungen über Bewilligungsverfahren von Schlacht- und Wildverarbeitungsbetrieben</a> (BLV, 1. Juni 2017)
	<a href="#">Informationsschreiben 2018/1</a> : Leitfaden zur Inspektion von bewilligungspflichtigen Betrieben nach Artikel 21 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Stand 9. Januar 2018)
	<a href="#">Informationsschreiben 2018/4</a> : Anleitung zur Durchführung mikrobiologischer Untersuchungen von Schlachttierkörpern im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben (Stand 2. Oktober 2018)

## 7.2 Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Bedeutung
AFA	Amtliche Fachassistentin bzw. amtlicher Fachassistent
ATA	Amtliche Tierärztin bzw. amtlicher Tierarzt
BLK	Bundeseinheit für die Lebensmittelkette
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
EDI	Eidgenössisches Departement des Inneren
EU	Europäische Union
EU/VO	Verordnung der Europäischen Union
Fleko	Fleischkontrolldatenbank
HyV	Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
IdTVD-V	Verordnung über die Identitas AG und die Tierverkehrsdatenbank
LMVV	Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung
MNKPV	Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände
PHK	Prozesshygienekriterien
sedex	secure data exchange
StäKo LMS VetD	Ständige Kommission Lebensmittelsicherheit und Veterinärdienst
TA	Tierärztin bzw. Tierarzt
TSchV	Tierschutzverordnung
TSV	Tierseuchenverordnung
TVD	Tierverkehrsdatenbank
VetD	Veterinärdienst/-amt
VHyS	Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten
VSFK	Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle
VTschS	Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten