

## Erläuterungen zur

# Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190) und zur Änderung der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1)

---

### I. Ausgangslage

Bei der Totalrevision der Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle bzw. über die Hygiene beim Schlachten (VSFK, SR 817.190 und VHyS; SR 817.190.1 [beide vom 23. November 2005]), die per 1. Januar 2006 in Kraft getreten sind, wurden zur Untersuchung und Verarbeitung von Jagdwild nur rudimentäre Regelungen erlassen. Aus diesem Grund weist die VSFK diesbezüglich einige Inkonsistenzen auf, die für den Vollzug problematisch sind und nun bereinigt werden sollen. Nach einer Konsultation der Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte wurden die vorliegenden Änderungen unter Einbezug der betroffenen Stellen (Bundesamt für Umwelt, Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte, Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker sowie schweizerische Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz) erarbeitet.

Verstärkt werden sollen insbesondere die Eigenverantwortung der Jägerinnen und Jäger sowie der Informationsfluss entlang der Lebensmittelkette. Die Lebensmittelhygiene soll fester Bestandteil der Ausbildung zur Jägerin bzw. zum Jäger werden. Dies gilt auch für die vertiefte Ausbildung zur „fachkundigen Person“, mit welcher Fachkenntnisse zur Beurteilung des erlegten Jagdwildes erworben werden.

In Bezug auf die Fleischuntersuchung von Hausschweinen kommt ein Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 3. Oktober 2011 zum Schluss, dass das Durchtasten und Anschneiden bei der Fleischuntersuchung von Schweinen das Risiko von Kreuzkontaminationen zwischen den Schlachtierkörpern birgt. Dieses wird, wenn die Informationen zur Lebensmittelkette aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere keinen Hinweis auf eine Gesundheitsgefahr ergeben, als höher eingeschätzt als das Risiko, das von den möglichen Befunden ausgeht, die mit dieser manuellen Technik geprüft werden. Aus diesem Grund wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 219/2014<sup>1</sup> hinsichtlich der spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei Hausschweinen ein Paradigmenwechsel zu einer „visuellen

---

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 219/2014 der Kommission vom 7. März 2014 zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei Hausschweinen, ABl. L 69 vom 8.3.2014, S. 99.

Fleischschau“ vorgenommen, die an die Stelle einer gründlichen Adspektion des Schlachttierkörpers getreten ist. Da jedoch mit den bisher in der Schweiz gebräuchlichen Begleitdokumenten für Klauentiere noch keine ausreichenden Informationen über den Gesundheitsstatus des Tierbestandes (inkl. relevanter Fleischuntersuchungsbefunde von Tieren aus diesem Bestand in jüngerer Vergangenheit) mit in den Schlachtbetrieb geliefert werden können, soll mit der Übernahme dieser Regelung zugewartet werden bis das derzeit in der Planung befindliche elektronische Begleitdokument für Hausschweine in der Praxis eingesetzt werden kann. Bis dahin soll der bisher übliche Untersuchungsgang bei der Fleischuntersuchung von Schlachtschweinen beibehalten werden.

## II. Wichtigste Neuerungen

Die bisherige Unterscheidung der Fleischuntersuchungsvorschriften nach der Grösse des Betriebs, der das Wild weiterbearbeitet, soll durch die risikobasierte Unterscheidung nach der Vertriebsreichweite abgelöst werden. Zudem soll die Betriebskategorie „Wildbearbeitungsbetrieb“ eingeführt werden. Es handelt sich dabei um einen Schlacht- oder einen anderen bewilligungspflichtigen Lebensmittelbetrieb im Sinne von Artikel 11 Absatz 1 des neuen Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014<sup>2</sup> (nLMG) mit geeigneter Infrastruktur zum Enthäuten bzw. Entfedern von Jagdwild sowie zu dessen Weiterbearbeitung bis maximal Sechstel. Nicht im Wildbearbeitungsbetrieb erfolgen das weitere Zerlegen und die Verarbeitung des Fleisches zum genussfertigen Lebensmittel. Diese Abgrenzung soll auch mit der Bezeichnung der neuen Betriebskategorie deutlich gemacht werden. Das Erteilen der Bewilligung für Wildbearbeitungsbetriebe richtet sich nach Artikel 6 VSFK, die Infrastruktur hat den Vorgaben von Anhang 1 der VHyS zu entsprechen.

In beiden Verordnungen werden diejenigen Bestimmungen, die künftig auch für Wildbearbeitungsbetriebe gelten sollen, in diesem Sinn ergänzt. Gleichzeitig soll der Begriff „Schlachtanlage“ in denjenigen Artikeln durch „Schlachtbetrieb“ ersetzt werden, in denen nicht nur die Räumlichkeiten für das Schlachten, sondern der Betrieb als Ganzes gemeint ist. Ferner soll in beiden Verordnungen mit Ausnahme von Artikel 3 Buchstabe e VSFK an Stelle des Begriffs „Zucht-Schalenwild“ „Gehegewild“ verwendet werden.

Den Jägerinnen und Jägern soll es weiterhin erlaubt sein, erlegtes Wild selbst zu vermarkten. Voraussetzung dafür ist die Kontrolle des Tierkörpers und der Organe durch eine dafür ausgebildete Person („fachkundige Person“). Bei entsprechender Ausbildung kann diese fachkundige Person auch die Jägerin oder der Jäger selber sein. Eine Pflicht zur amtlichen Fleischkontrolle soll lediglich in denjenigen Fällen bestehen, in denen das Wild an einen bewilligungspflichtigen Betrieb weiterverkauft wird. Für Kleinwild wie Hasen und Federwild sollen in Bezug auf die Dokumentations- und Kontrollpflicht ebenfalls weniger strenge Vorgaben gemacht werden.

Im Übrigen dient die vorliegende Revision dazu, die Bestimmungen der VSFK und der VHyS an das neue Lebensmittelgesetz anzupassen.

---

<sup>2</sup> BBl 2014 5079

### III. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

#### 1. Allgemeine Bemerkungen

Da in der VSFK über die Hälfte der Bestimmungen ändert, wird entsprechend den gesetzes-technischen Richtlinien der Bundeskanzlei eine Totalrevision des Erlasses vorgenommen. Bei den unverändert aus dem geltenden Recht übernommenen Bestimmungen sowie bei denjenigen, bei denen lediglich sprachliche Anpassungen oder Anpassungen aufgrund der Änderung anderer Erlasse vorgenommen werden, wird auf Erläuterungen verzichtet (gilt auch für gewisse Änderungen der VHyS).

#### 2. VSFK

##### Ingress

Durch das Lebensmittelgesetz vom 20. Juni 2014 wird dasjenige vom 9. Oktober 1992 aufgehoben. Der Ingress ist daher an die Bestimmungen des neuen Lebensmittelgesetzes anzupassen.

##### Art. 1

**Abs. 1 Bst. d:** Es wird präzisiert, dass in der Verordnung u.a. das Gewinnen von Lebensmitteln aus Jagdwild geregelt wird. Die Formulierung im geltenden Recht ist diesbezüglich missverständlich.

**Abs. 2:** Der Begriff des „Eigengebrauchs“ wurde im neuen Lebensmittelgesetz durch denjenigen der „privaten häuslichen Verwendung“ ersetzt (Art. 2 Abs. 4 Bst. a nLMG). Eine entsprechende Anpassung erfolgt daher auch in der VSFK.

##### Art. 3

**Bst. a:** Jagdwild gehört auch in diese Aufzählung. Zudem wird der Verweis auf die neue LGV angepasst.

**Bst. e:** Bisons sollen in dieser Bestimmung explizit erwähnt werden.

**Bst. f:** Diese kurze Definition des aus der Jagd stammenden Wildes erleichtert die Terminologie. Sie wurde bewusst so gewählt, dass die nicht der Lebensmittelgewinnung dienende Jagd ausgeklammert bleibt.

**Bst. g:** Mit Einbezug des Erlegens wird klargestellt, dass auch aus der Jagd stammende Wildkörper gemeint sind.

**Bst. m:** Betrieb mit *geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung weniger als 1500 Schlachteinheiten nach Artikel 3 Absatz 2 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003 geschlachtet werden. Die Grenze zwischen Grossbetrieb und Betrieb geringer Kapazität wurde von bisher 1200 auf 1500 Schlachteinheiten angehoben.

**Bst. n:** Der Begriff des Schlachtens ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert, wird aber in der Verordnung mehrfach verwendet. Die Definition ist vereinbar mit derjenigen in der Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 (SR 455.1, Art. 2 Abs. 3 Bst. n).

**Bst. o:** Definition des „Wildbearbeitungsbetriebs“. Anfangspunkt der dort ausgeführten Tätigkeit ist das Enthäuten bzw. Entfedern des Wildes als Teil des Schlachtprozesses. Ab diesem Schritt ist der Wildtierkörper nicht mehr als Primärprodukt zu betrachten. Endpunkt ist in Analogie zum Schlachtvieh das Zerteilen in maximal Sechstel. Keine Wildbearbeitungsbetriebe sind Räume von Jägerinnen und Jägern, Restaurants und Metzgereien, in denen Jagdwild

lediglich zum Zweck der direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bearbeitet und ggf. verarbeitet wird. Entsprechend unterstehen diese auch nicht der Bewilligungspflicht (Art. 21 Abs. 2 Bst. d LGV).

### **Art. 8 Abs. 1 Bst. b**

Diese Bestimmung soll auch für Jagdwild gelten. Das Verbot des Schlachtens zum Zweck der Lebensmittelgewinnung bedeutet nicht, dass krankes Jagdwild nicht im Sinne der Jagdgesetzgebung erlegt werden darf.

### **Art. 9**

**Allgemeines:** Die Vorschriften für die Untersuchung von Jagdwild sollen nicht mehr nach der Umsatzmenge des Betriebs, sondern neu nach dem Absatzweg unterschieden werden. Die je nach Konstellation geltenden Vorschriften betreffend die Untersuchung des Fleisches sind in Artikel 20 enthalten.

**Abs. 3:** Da die Gültigkeit der Schlachtieruntersuchung bei Gehegewild künftig 60 Tage betragen soll (vgl. Erläuterungen zu Art. 28), wird beim Erlegen häufig keine Tierärztin bzw. kein Tierarzt anwesend sein. Daher soll auch das Ausweiden im Freien ohne Aufsicht einer Tierärztin bzw. eines Tierarztes möglich sein.

**Abs. 4:** Die Vorschriften für Jagdwild werden neu separat von den anderen Ausnahmen in Absatz 5 geregelt. Unter „anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln“ sind u.a. Fische und Frösche zu verstehen.

**Abs. 5:** Einzelhandelsbetriebe, welche Jagdwild direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben, aber nicht an andere Betriebe weiterverkaufen, sind beispielsweise Restaurants oder Metzgereien. Die Formulierung lehnt sich an die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004<sup>3</sup> mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs an, welche die Ausnahmeregelung an die Forderungen „örtliche Einzelhandelsbetriebe“ und „kleine Mengen“ knüpft. „Örtlich“ wird durch den Begriff „Inland“ umgesetzt, und die Mengengrenzung ergibt sich von selbst, da die möglichen Abnehmerinnen und Abnehmer nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben dürfen.

### **Gliederungstitel vor Art. 10 sowie Art. 12**

Die Verwertung von Tieren, welche dem Strassenverkehr zum Opfer fallen, gab in der Vergangenheit vermehrt Anlass zu Diskussionen. Auch werden die Begriffe „Fallwild“ und „Unfallwild“ nicht einheitlich verwendet. Verendete Tiere (Fallwild) sind laut Lebensmittel- und Tierseuchengesetzgebung zu entsorgen (Kategorie 1 der tierischen Nebenprodukte gemäss Art. 5 Bst. a der Verordnung über die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte vom 25. Mai 2011 [VTNP; SR 916.441.22]). Artikel 12 betrifft den Umgang mit verunfalltem, aber noch lebend vorgefundenem Jagdwild (Unfallwild). Besteht die Absicht, dieses nach dem Erlegen in Verkehr zu bringen, soll es von einer fachkundigen Person auf Merkmale hin untersucht werden, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte. Sofern derartige Anzeichen bestehen, ist der Wildkörper einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

---

<sup>3</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206.

## **Art. 14 Abs. 2**

Heimtierequiden sollen in einem Betrieb mit geringer Kapazität getötet und gestützt auf die VTNP entsorgt werden dürfen. In Einzelfällen soll hier die Möglichkeit zu einer logistisch einfach zu handhabenden Tötung und Entsorgung als Alternative zur Euthanasie im Herkunftsbetrieb gegeben werden. Eine klare Rückverfolgbarkeit und eine geeignete Infrastruktur des Schlachtbetriebs sind Grundvoraussetzungen für eine Genehmigung dieser Praxis durch die Vollzugsbehörde.

## **Art. 17**

**Abs. 1:** Diese Formulierung erfasst auch Schlachttierkörper und -erzeugnisse, die nicht der Fleischuntersuchungspflicht unterstehen. Auch diese sollen so schnell wie möglich gekühlt werden.

**Abs. 3:** Die Schlachterzeugnisse werden oft zusammen mit dem Schlachttierkörper ausgeliefert und sollen deshalb unter denselben Transportbedingungen befördert werden dürfen.

## **Art. 18**

**Abs. 1 Bst. c:** In Artikel 3 Buchstabe n betreffend die Definition des Schlachtens wird der Begriff „Entfedern“ gebraucht. Damit die Terminologie im ganzen Erlass einheitlich ist, wird auch in Artikel 18 Buchstabe c der Begriff „Entfedern“ verwendet. Zudem wird der Verweis an die neue LGV angepasst.

**Abs. 1 Bst. d:** Das hygienische Aufblasen von Schafen und Ziegen vor dem Enthäuten ist eine weltweit verbreitete Praxis, die den bei Kleinwiederkäuern besonders schwierigen Enthäutungsschritt erleichtert. Sie wird auch vom EU-Recht nicht untersagt und soll daher künftig erlaubt sein.

**Abs. 2:** Vom Verbot nach Absatz 1 ausgenommen sollen die vom EDI geregelten<sup>4</sup> sowie die vom BLV bewilligten Verfahren<sup>5</sup> zur Behandlung von Lebensmitteln sein.

## **Art. 19**

**Abs. 1 Bst. a:** Durch den Zusatz „risikobasiert“ soll bei den in den Schlachtbetrieben zusätzlich zu den visuellen Sauberheitskontrollen geforderten mikrobiologischen Untersuchungen von Schlachttierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen darauf hingewiesen werden, dass hier auch in der EU angewandte Flexibilitätskriterien gelten. Je nach Schlachtvolumen und im betreffenden Betrieb geschlachteten Schlachttieren können die Anforderungen an die zu entnehmenden Proben dem Risiko entsprechend, welches von diesen Schlachttieren ausgeht, angepasst werden.

**Abs. 2:** Massgebend für die mikrobiologischen Kriterien im Referenzverfahren sollen künftig die vom EDI gestützt auf Artikel 10 Absatz 4 LGV erlassenen Bestimmungen der Hygieneverordnung des EDI sein und nicht mehr die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005<sup>6</sup>.

## **Art. 20**

**Abs. 1:** Voraussetzung für die Rückverfolgbarkeit der Dokumentation und der Laboruntersuchung ist die eindeutige Zuordnung zum erlegten Tier. Diese Nummerierung und Zuteilung

---

<sup>4</sup> Art. 5 der Verordnung des EDI vom ... über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln

<sup>5</sup> Art. 29 Abs. 2 LGV

<sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

kann von jedem Kanton oder Revier individuell gestaltet werden, es sollen keine gesamtschweizerischen Vorgaben gemacht werden. Ausschlaggebend ist die Eindeutigkeit.

**Abs. 2:** Jägerinnen und Jäger sollen diejenigen Informationen dokumentieren, über die sie verfügen und auf die sie Einfluss haben. Diese stellen eine wichtige Grundlage für die weitere Beurteilung des Jagdwildkörpers dar (vgl. auch Erläuterungen zu Art. 29 Abs. 4).

**Abs. 3 bis 5:** Soll das Fleisch nur an Konsumentinnen und Konsumenten oder an Einzelhandelsbetriebe zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten veräussert werden, genügt die Untersuchung durch eine fachkundige Person bzw. durch die Jägerin oder den Jäger selber, sofern sie oder er über die entsprechende Ausbildung verfügt. In allen anderen Fällen ist eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen. Gar keine Untersuchung ist erforderlich bei Jagdwild für die private häusliche Verwendung, da dieses nicht in den Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes fällt (Art. 2 Abs. 4 Bst. a nLMG).

**Abs. 6:** Bei jeglicher Abweichung vom Normalfall muss der Wildkörper vor dem Inverkehrbringen einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt zur Fleischuntersuchung vorgelegt werden.

**Abs. 7:** Es liegt im Interesse des Gesundheitsschutzes, dass jegliches empfängliche Wild auf Trichinellen untersucht wird, bevor es in Verkehr gelangt. Diese Untersuchung bildet grundsätzlich Bestandteil der Fleischuntersuchung nach Kapitel 4. Durch die Entkoppelung von diesem Kapitel soll klar werden, dass auch Fleisch von Tieren, bei welchen keine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt wird, auf Trichinellen zu untersuchen ist. Voraussetzung für die Abgabe als Lebensmittel ist ein negatives Untersuchungsergebnis.

## **Art. 21**

**Abs. 1:** Definition der fachkundigen Person.

**Abs. 2:** Mangels gesetzlicher Grundlage können die Kantone nicht zum Anbieten von Kursen für die Ausbildung von fachkundigen Personen verpflichtet werden. Sie sollen jedoch für die vorgängige Genehmigung der Kursprogramme und für die Überprüfung der Durchführung sowie der Qualität der Kurse verantwortlich sein. Die Ausbildung zur fachkundigen Person kann in die Ausbildung zur Jägerin bzw. zum Jäger integriert werden.

## **Art. 22 Abs. 2**

Die Informationen zur Lebensmittelkette stellen für die amtlichen Tierärztinnen und amtlichen Tierärzte eine zentrale Entscheidungsgrundlage dar, insbesondere bei Tieren, bei denen keine Einzeltieruntersuchung vorgenommen werden kann (wie beispielsweise bei Kaninchen und Geflügel). Gegenwärtig ist das Einholen von Informationen nach Artikel 22 Absatz 1 nur möglich bei Verdacht auf Mängel, die zu Beanstandungen führen können. Diese Einschränkung soll nun aufgehoben werden.

## **Art. 24**

**Abs. 3:** Für das Verbringen von Hausgeflügel in eine andere Tierhaltung ist gemäss der Tierseuchenverordnung (TSV; SR 916.401) kein Begleitdokument erforderlich. Da die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte jedoch auch bei der Schlachtung von Hausgeflügel über die Informationen verfügen müssen, die das Begleitdokument vorsieht, wird Artikel 24 um diejenigen Angaben ergänzt, die die Tierhaltenden zu Händen der Fleischkontrolle liefern müssen. Selbstverständlich können diese Daten auch elektronisch übermittelt werden. Damit die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte die Informationen früh genug erhalten, um genügend Zeit

für deren Beurteilung zur Verfügung zu haben, die Informationen jedoch möglichst den aktuellen Gesundheitszustand der Tiere wiedergegeben sollen, soll die Gesundheitsmeldung frühestens 72 und spätestens 12 Stunden vor der Schlachtung erfolgen.

**Abs. 4:** Besondere Ereignisse (z.B. das gehäufte Auftreten von Abgängen oder plötzlich auftretende Krankheitsanzeichen) zwischen dem Versand der Gesundheitsmeldung und der Ankunft des Geflügels im Schlachthof, müssen der Fleischkontrolle gemeldet werden.

#### **Art. 28 Abs. 5**

Die Gültigkeitsdauer der Schlacht tieruntersuchung von 3 Tagen ist bei Gehegewild unter schweizerischen Verhältnissen nicht umzusetzen. In der Mehrheit der Betriebe findet der Abschuss saisonal statt, und es werden während mehreren Wochen immer wieder einzelne Tiere aus der Herde herausgeschossen. Die Besichtigung der Herde stellt nur einen Teilaspekt der Beurteilung dar; die Aufzeichnungen über medikamentöse Behandlungen, die Haltungsbedingungen und die Fütterung liefern mindestens ebenso wertvolle Informationen. Es wäre deshalb unverhältnismässig, für den Abschuss jedes einzelnen Tieres eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt anzubieten. Eine Gültigkeitsdauer der Schlacht tieruntersuchung von 60 Tagen unter der Auflage der erneuten Untersuchung durch eine fachkundige Person vor dem Abschuss entschärft dieses Problem und stellt keine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit dar.

#### **Art. 29**

**Abs. 3 Satz 1:** In denjenigen Fällen, in denen eine amtliche Untersuchung des Jagdwildes vorgesehen ist, ist diese in einem Wildbearbeitungsbetrieb durchzuführen. Sofern Jägerinnen und Jäger das Jagdwild lediglich in einem Wildbearbeitungsbetrieb für den Verkauf zurichten lassen, es jedoch im Rahmen der Ausnahmeregelung von Artikel 20 Absatz 3 abgegeben werden soll, besteht hingegen keine Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung. Der Betrieb führt diese Tätigkeit als Auftrag der Jägerinnen und Jäger aus, welche Eigentümer des Jagdwilds bleiben. Aus diesem Grund darf in diesem Fall auch das Identitätszeichen des Betriebs, welches die Bewilligungsnummer beinhaltet, nicht auf der Etikette verwendet werden. Zudem muss gewährleistet sein, dass jederzeit zurückverfolgt werden kann, ob das Fleisch einer amtlichen Untersuchung unterzogen wurde oder nicht.

**Abs. 3 Satz 2:** Diese Regelung entspricht der früheren Formulierung „stichprobenweise“ und soll gewährleisten, dass die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte auch die Berechtigung zur Kontrolle von Tierkörpern haben, die nicht der Pflicht zur Fleischuntersuchung unterliegen. Dies kann nötig sein für Zwecke wie beispielsweise die Überwachung der Rückverfolgbarkeit im Betrieb, Plausibilitätskontrollen der Dokumentation und allgemeine Belange der Tiergesundheit und Hygiene.

**Abs. 4:** Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte sehen sich bei der Durchführung der Fleischuntersuchung oftmals mit der Tatsache konfrontiert, dass die zu beurteilenden Organe fehlen. Eine vollständige Fleischuntersuchung ist somit nicht möglich. Mit der neuen Regelung wird es den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten möglich sein, ihr abschliessendes Urteil auf die Angaben der Jägerin oder des Jägers und der fachkundigen Person abzustützen.

#### **Art. 31 Abs. 7**

Durch Gefrieren werden Trichinellen im Muskelfleisch abgetötet und stellen danach keine Ansteckungsgefahr mehr für den Menschen dar. Aus diesem Grund ist die Untersuchung des

Fleisches von Hausschweinen auf Trichinellen nach einer behördlich beaufsichtigten Gefrierbehandlung nicht mehr nötig. Die Anforderungen an die Gefrierbehandlung werden in der VHyS in Anhang 7 geregelt.

Bei Wildschweinen hingegen ist stets eine Trichinellenuntersuchung notwendig, da bei dieser Tierart andere Trichinenarten als bei Hausschweinen vorkommen. Bei diesen Trichinenarten ist nicht sicher, ob sie durch Gefrieren tatsächlich abgetötet werden.

### **Art. 36**

Nach bisherigem Recht beträgt die Frist für die Einsprache gegen eine Verfügung, die gestützt auf die Lebensmittelgesetzgebung ergeht, fünf Tage (Art. 55 Abs. 1 LMG). Im revidierten LMG beträgt die Einsprachefrist neu 10 Tage (Art. 70 Abs. 1 nLMG). Die gegenwärtig in Artikel 37 Absatz 1 VSFK vorgesehene Pflicht, Schlachttierkörper bei Beanstandungen bis zum Ablauf der Einsprachefrist aufzubewahren, wenn die Eigentümerin oder der Eigentümer den Beanstandungsentscheid nicht sofort annimmt, könnte in den Schlachtbetrieben zu Kapazitätsengpässen führen. Künftig soll daher die amtliche Tierärztin bzw. der amtliche Tierarzt entscheiden, wie lange der Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse aufbewahrt werden müssen, wenn die Eigentümerin oder der Eigentümer den Beanstandungsentscheid nicht sofort annimmt. Es ist im Sinne aller Beteiligten, dass über die Bestimmung der Schlachttierkörper schnellstmöglich entschieden wird, da deren Haltbarkeit begrenzt ist. Das zwingende Abwarten der neuen Frist von 10 Tagen würde in jedem Falle dazu führen, dass die beschlagnahmten Schlachttierkörper und Organe nicht mehr genusstauglich wären, auch wenn eine Einsprache gegen den Beschlagnahmebefund erfolgreich wäre. Dieses Argument sollte in den allermeisten Fällen ausreichen, um alle Beteiligten zu einer guten Kooperation und einer speditiven Abwicklung einer allfälligen Einsprache zu bewegen. Unabhängig vom amtlichen Ablauf einer Beschlagnahme könnten für die Lagerung der Schlachttierkörper durch die Schlachtbetriebe ggf. Gebühren auf privatrechtlicher Basis erhoben werden.

### **Art. 38 Abs. 2 Bst. h**

Hier ist zu ergänzen, dass die Schlachtbetriebe die für die amtlichen Probenahmen notwendige technische Infrastruktur zur Identifikation der zu beprobenden Tiere und zur Zuordnung der Proben zur Verfügung stellen müssen.

### **Art. 49**

In einzelnen Betrieben soll die Möglichkeit bestehen, abweichende Verfahren der Fleischuntersuchung anzuwenden, wenn die Lebensmittelsicherheit weiterhin in gleichem Mass gewährleistet ist.

### **Art. 51 Abs. 2**

Es reicht aus, festzulegen, dass die Überprüfung der Betriebe risikobasiert erfolgen soll. Eine Mindestkontrollfrequenz von *mindestens einmal pro Jahr* soll daher nicht mehr verlangt werden.

### **Art. 52 Abs. 3**

Artikel 5 der Verordnung vom 16. November 2011 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen (SR 916.402) sieht vor, dass der Kantonstierarzt nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte in Betrieben mit geringer Kapazität mit der Schlacht-



tier- und Fleischuntersuchung sowie in begründeten Fällen ausnahmsweise mit anderen Aufgaben betrauen kann, wenn sie ausreichende Qualifikationen für die Erfüllung der Aufgabe aufweisen. Da der erste Teil dieser Regelung thematisch zur VSFK gehört, soll sie entsprechend ergänzt werden.

## **Art. 54 Abs. 1**

**Bst. e:** Diese Regelung entspricht der bereits gelebten Praxis in vielen Betrieben.

**Bst. f:** Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte sollen künftig die Möglichkeit haben, amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten mit der Durchführung der Fleischuntersuchung in abgelegenen Betrieben zu beauftragen, die Fleisch ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

## **Art. 62**

### **Änderung der Schlachtviehverordnung**

Das neue Lebensmittelgesetz enthält keine Regelungen mehr zum Schlachtgewicht. Die Kompetenz des Bundesrates, die Ermittlung des Schlachtgewichts zu regeln, wird neu in Artikel 49 Absatz 2 Buchstabe c des Landwirtschaftsgesetzes (SR 910.1) geregelt, der zeitgleich mit dem neuen Lebensmittelgesetz in Kraft treten wird. Die Ausführungsbestimmungen zur Ermittlung des Schlachtgewichts sind somit künftig nicht mehr in der VSFK enthalten, sondern in der Verordnung vom 26. November 2003 über den Schlachtvieh- und Fleischmarkt (SR 916.341). Aufgehoben wird ausserdem die Schlachtgewichtsverordnung des EDI (vgl. Änderung der VHyS, Ziff. III).

### **Art. 5a:**

Mit dieser Bestimmung soll dem WBF die Kompetenz zum Erlass der Vollzugsbestimmung betreffend Ermittlung des Schlachtgewichts bei Tieren der Rindvieh-, Schweine-, Pferde-, Schaf- und Ziegengattung erteilt werden. Zudem soll es befugt sein, Ausnahmen von der Pflicht zur Ermittlung des Schlachtgewichtes festzulegen. Diese Ausnahmen sollen sich an den bestehenden Ausnahmen in der Schlachtgewichtsverordnung des EDI orientieren, d.h., es soll eine Ausnahme vorgesehen werden für kranke und verunfallte Tiere, die ausserhalb der Schlachthanlage geschlachtet werden müssen. Weiter soll vorgesehen werden, dass die Bestimmungen zur Ermittlung des Schlachtgewichts dann nicht gelten, wenn zwischen der Verkäuferin bzw. dem Verkäufer und der Käuferin bzw. dem Käufer zum Voraus schriftlich eine vom Grundsatz der Ermittlung abweichende Methode vereinbart wird.

### **Art. 26 Abs. 1 Bst. a<sup>bis</sup>:**

Die Kontrolle der Bestimmungen zur Ermittlung des Schlachtgewichts soll mittels Leistungsvereinbarung an eine private Organisation übertragen werden. Es ist vorgesehen, dass die private Organisation in den grossen Schlachtbetrieben (in welchen nach der Schlachtviehverordnung eine neutrale Qualitätseinstufung durchgeführt werden muss) systematische Kontrollen zur Ermittlung des Schlachtgewichts durchführen soll. In den kleineren Schlachtbetrieben ohne Pflicht zur neutralen Qualitätseinstufung soll die Kontrolle durch die private Organisation stichprobenweise erfolgen. Die Übertragung der Aufgabe wird nach den Kriterien des Bundesgesetzes vom 16. Dezember 1994 über das öffentliche Beschaffungswesen (SR 172.056.1) erfolgen.

## **Art. 63**

Jägerinnen und Jägern mit abgeschlossener Ausbildung zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Änderung soll eine Frist von 4 Jahren eingeräumt werden, um die Ausbildung zur fachkundigen Person nach Artikel 21 zu absolvieren. Da zudem Aufbau und Organisation der Kurse eine gewisse Zeit in Anspruch nehmen werden, soll auch Personen, die im Zeitraum von ei-

nem Jahr nach Inkrafttreten der Änderung die Jagdausbildung abschliessen, eine Übergangsfrist zum Absolvieren derselben eingeräumt werden. Während der Übergangsfrist sind die genannten Jägerinnen und Jäger zur Untersuchung von Jagdwild befugt.

### **3. Änderungen VHyS**

#### **Ingress**

Aufgrund der Totalrevision der VSFK ändern sich die Bestimmungen, auf denen die VHyS basiert.

#### **Art. 1**

Artikel 1 ist nach der Aufhebung von Artikel 2 die einzige Bestimmung des 1. Abschnitts. Eine Sachüberschrift ist in diesen Fällen nicht erforderlich; sie kann daher aufgehoben werden.

#### **Art. 6 Abs. 2<sup>bis</sup>**

Bei Hausschweinen kann auf die Erhebung einer Probe für die Laboruntersuchung auf Trichinellen verzichtet werden, wenn eine der Gefrierbehandlungen nach Anhang 7 durchgeführt wird.

#### **Art. 7 Abs. 2 Einleitungssatz und Bst. b**

Anlässlich des Ersatzes des Begriffs „Schlachtenanlage“ durch „Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb“ in Buchstabe b wird in der deutschen Fassung im Einleitungssatz ein im geltenden Recht bestehender Grammatikfehler korrigiert („der amtliche Tierarzt“).

#### **Art. 10 Abs. 1 Bst. c**

Die Voraussetzungen nach Buchstabe c sollen neu für Gehegewild ebenfalls gelten, aber nicht für Jagdwild.

#### **Art. 11 Bst. e**

Das Formular ist geändert worden und besteht neu aus drei Teilen (vgl. auch Anhang 14).

#### **Anhang 1**

**Ziff. 1.3 Bst. d und e:** Eine Lichtstärke von 540 Lux ist für die Schlachtieruntersuchung nicht erforderlich, es genügen 220. Die Anforderungen an die Beleuchtungsstärke sollen daher in diesem Sinn geändert werden.

**Ziff. 2.2 Abs. 2:** Diese Regelung gilt für alle Wildbearbeitungsbetriebe. Sie wird daher an der vorliegenden Stelle gestrichen und in die neue Ziffer 6 von Anhang 1 aufgenommen.

**Ziff. 3 Abs. 3:** Beim Umgang mit lebenden Tieren bestehen im Interesse der Hygiene und der Arbeitssicherheit die Anforderung einer Mindestfläche. Wild wird jedoch bereits erlegt in den Betrieb verbracht, unerheblich, ob es sich dabei um Gehege- oder um Jagdwild handelt. Aus diesem Grund bedarf es keiner Mindestfläche. Dasselbe gilt für Kleintiere wie Kaninchen oder Geflügel, da diese einfacher zu kontrollieren sind. In der EU existieren keine Regelungen betreffend Mindestfläche. Zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene sowie zur Vermeidung einer möglichen Unfallgefahr wird aber in der Praxis ähnlichen Vorgaben gefolgt.

**Ziff. 5 Abs. 1 Bst. b und Abs. 3:** Zur Vereinheitlichung der Terminologie wird auch in dieser Bestimmung „Rupfen“ bzw. „rupfen“ durch „Entfedern“ bzw. „entfedern“ ersetzt (vgl. auch Erläuterungen zu Artikel 18 Buchstabe c VSFK).

**Ziff. 6:** Nicht gehäutete bzw. entfederte Tiere stellen ein grosses Hygienierisiko dar und sollen daher räumlich bzw. zeitlich getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Nur so kann ein kontaminationsfreier Warenfluss gewährleistet werden. Absatz 3 gilt für Metzgereien ohne Schlachthanlage.

### Anhang 3

**Ziff. 2.2 Bst. c:** Aufgrund der Aufhebung der Schlachtgewichtsverordnung des EDI, wird diese Verordnung künftig nicht mehr als Grundlage für das Abtrennen von Teilen des Schlachtkörpers dienen. Buchstabe c ist daher aufzuheben.

**Ziff. 2.3 Abs. 1:** Bei Schafen und Ziegen ist es aufgrund einer anatomischen Besonderheit möglich, den Entblutungsschnitt auch unterhalb des Kopfes am Hals durchzuführen (Kehlschnitt mit Durchtrennung von Luft- und Speiseröhre). Bei den anderen Tiergattungen (inkl. Kalb) ist ausschliesslich der tiefer gelegene Schnitt durch die Hauptblutgefässe am Brusteingang erlaubt.

**Ziff. 2.4 Abs. 1 Bst. b:** Vgl. Erläuterungen zu Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe d VSFK.

**Ziff. 3.2:** Die Regelungen unter dieser Ziffer beziehen sich nur auf Jagdwild.

### Anhang 6

**Ziff. 7:** Vgl. die Erläuterungen zu Artikel 20 Absatz 2 und Artikel 29 Absatz 4 VSFK.

### Anhang 7

**Ziff. 1.1.1 Bst. i:** Die Blauzungenkrankheit wurde anlässlich der Änderung der Tierseuchenverordnung vom 14. Mai 2008 (AS 2008 2275) aus der Liste der hochansteckenden Seuchen gestrichen. Entsprechend muss sie auch aus der vorliegenden Bestimmung entfernt werden.

**Ziff. 1.1.2 Bst. g:** Anlässlich der Änderung der Tierseuchenverordnung vom 25. Mai 2011 (AS 2011 2691) wurde *M. caprae* als Erreger von Tuberkulose in Artikel 159 aufgenommen. Buchstabe g ist an diese Änderung anzupassen.

**Ziff. 1.1.2 Bst. q:** Beim Nachweis von Paratuberkulose nach Artikel 238a TSV darf das Fleisch des betroffenen Tiere nicht in die Lebensmittelkette gelangen. In diesem Fall muss der gesamte Schlachttierkörper für genussuntauglich erklärt werden.

**Ziff. 1.1.3:** Mit den Bezeichnungen "Sarkosporidiose", "Zystizerkose" und "Trichinellose" werden die mit den jeweiligen Parasiten assoziierten Erkrankungsbilder benannt. Aus diesem Grund soll in Ziffer 1.1.3 jeweils der Einschub "Befall mit [Name des Parasiten]" erfolgen. Von *generalisiertem Befall mit Sarkosporidien* kann gesprochen werden, wenn die Veränderungen deutlich über grössere Muskelpartien hinweg zu erkennen sind. Bei den Zystizerken liegt *generalisierter Befall* vor, wenn beim Anschnitt der Muskulatur an verschiedenen Prädilektionsstellen wie Kaumuskeln, Herz, Zwerchfell oder Zunge mehr als zehn davon zu erkennen sind.

**Ziff. 1.1.5:** Bei dieser Aufzählung ist zusätzlich die Nierenentzündung aufzuführen. Gleichzeitig wird die Ziffer übersichtlicher gestaltet.

**Ziff. 1.2.6 Bst. a:** Ergänzung von Buchstabe a um *andere Bandwurmfinnen*, da auch *Taenia hydatigena*-Finnen auf Organen (Milz, Leber, Pleura, Netz) sichtbar sein können.

**Ziff. 1.3.2 – 1.3.4:** Die Gefrierverfahren sind in Anlehnung an die EU VO (EU) 1375/20157 geregelt.

**Ziff. 3.1.4a:** Der Befall mit Trichinellen soll explizit als Grund für einen genussuntauglichen Schlachttierkörper aufgeführt werden.

## **Anhang 9**

Die Verwendung eines speziellen Stempels zur Genusstauglichkeitskennzeichnung für Wild ist nicht zweckmässig und wird auch von der EU nicht verlangt. Entsprechend kann Buchstabe c von Ziffer 1 aufgehoben werden. Ebenfalls nicht mehr als Genusstauglichkeitszeichen verwendet wird das Rechteck (Buchstabe b). Diese Vorgabe kann daher ebenfalls aufgehoben werden.

## **Anhang 14**

**Ziff. 1:** Hier werden die Daten zum erlegten Wildtier festgehalten.

**Ziff. 2:** Die Jägerin oder der Jäger macht Angaben zum Jagdverlauf. Dies entspricht sinngemäss den Angaben zur Lebensmittelkette und der Gesundheitsmeldung, die eine Tierhalterin oder ein Tierhalter bei der Abgabe zur Schlachtung zu liefern hat.

**Ziff. 3:** Dieser Teil wird von der fachkundigen Person ausgefüllt.

Die Angaben nach den Ziffern 1 und 2 können auch in den jagdlichen Aufzeichnungen enthalten sein.

Alle am Produktionsprozess beteiligten Personen übernehmen mit ihren Angaben die Verantwortung für diejenigen Schritte, die in ihrem Einflussbereich liegen.

jap/20.2.2017 (korr.)

---

<sup>7</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen, ABl. L 212 vom 11.8.2015, S. 7.