



Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Änderung vom 8. Dezember 2023

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über die Hygiene beim Schlachten wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 4, 16 Absatz 5, 27 Absatz 4, 30 Absatz 2, 30a Absatz 2, 31 Absatz 7, 34 Absatz 1, 38 Absatz 3 und 40 der Verordnung vom 16. Dezember 2016² über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VFSK) und Artikel 303 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³ (TSV),

Ersatz von Ausdrücken

¹ *Im ganzen Erlass wird «Schlachtenanlage» durch «Schlachtbetrieb» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.*

² *In Anhang 3 Ziffer 3.2.1 Absätze 2 und 3 sowie Ziffer 3.2.2 Absätze 1 und 3 Buchstabe a, wird «Wildkörper» durch «Schlachttierkörper» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.*

³ *In Anhang 4 Ziffer 2 Absatz 1 Buchstabe g, Anhang 5 Ziffer 6.1.1 und 7.1.1 sowie Anhang 14 Ziffer 3 Buchstaben A. und B. wird «Tierkörper» durch «Schlachttierkörper» ersetzt*

⁴ *In den Anhängen 10 und 11 wird «amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt» durch «amtliches Vollzugsorgan» ersetzt.*

SR ...

¹ SR 817.190.1

² SR 817.190

³ SR 916.401

*Gliederungstitel vor Art. 1***1. Abschnitt: Anforderungen an Schlacht- und an Wildbearbeitungsbetrieben sowie an Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden***Art. 1 Abs. 2*

² Betriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, müssen den Anforderungen nach Anhang 2 genügen.

*Gliederungstitel vor Art. 3***2. Abschnitt: Hygienemassnahmen in Schlacht- und in Wildbearbeitungsbetrieben sowie in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden***Art. 3 Abs. 2*

² Für die Hygienemassnahmen in den Schlacht- und Kühlräumen von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, gelten die Vorschriften nach Anhang 3a.

Art. 6 Sachüberschrift sowie Abs. 1 und 5

Fleischuntersuchung

¹ Für die Fleischuntersuchung eines Schlacht tierkörpers und den Teilen des Tieres gelten die Vorschriften nach Anhang 6.

⁵ Sind mehrere amtliche Vollzugsorgane an der Untersuchung eines Schlacht tierkörpers und den Teilen des Tieres beteiligt, so müssen alle Befunde, die vom Normalzustand abweichen, der Person bekannt gegeben werden, welche die abschliessende Beurteilung vornimmt.

Art. 8 Abs. 1 Bst. a Ziff. 1

¹ Die Genusstauglichkeit wird verfügt:

- a. mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen:
 1. bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate, deren Fleisch als Hälften vorliegt.

Art. 9 Abs. 1 Bst. a und b sowie 2

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe mit einer Förderanlage für Schlacht tierkörper müssen deren Geschwindigkeit so regulieren, dass für jeden Schlacht tierkörper

und die Teile des Tieres mindestens folgende Zeitspanne für die Fleischuntersuchung zur Verfügung steht:

- a. für Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate: 4 Minuten;
- b. für Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate 2 Minuten;

² Die Zeitspannen nach Absatz 1 gelten für die Untersuchung eines Schlachttierkörpers und den Teilen des Tieres, wenn:

- a. keine wesentliche Beanstandung vorliegt;
- b. es keine Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres nach Artikel 30a Absatz 1 VSFK gibt; und
- c. günstige betriebstechnische und personelle Voraussetzungen gegeben sind.

Art. 10 Mikrobiologische Fleischuntersuchung

¹ Die mikrobiologische Fleischuntersuchung umfasst eine bakteriologische Untersuchung von Muskelstücken und Organteilen sowie einen biologischen Hemmstofftest.

² Die Durchführung einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist zu prüfen, wenn krankhafte Veränderungen des Schlachttierkörpers oder der Teile des Tieres einen Entscheid für die Genusstauglichkeit als fraglich erscheinen lassen.

³ Die Genusstauglichkeit ist fraglich namentlich bei:

- a. pathologisch anatomischen Veränderungen, die:
 1. einen aktiven bakteriellen Streuungsherd darstellen, wie *Endocarditis valvularis thromboticans*,
 2. ein akutes Anzeichen einer bakteriellen Streuung sein können, wie eine akute thromboembolische Pneumonie, oder
 3. eine Eintrittspforte mit Streuungszeichen darstellen, wie ein kompliziertes Klauengeschwür;
- b. Verdacht auf Infektionen mit humanpathogenen Mikroorganismen, wie Salmonellen;
- c. fragwürdiger Ausblutung.

⁴ Sie unterbleibt, wenn wegen eines Beanstandungsgrunds nach Anhang 7 der Schlachttierkörper als tierisches Nebenprodukt entsorgt werden muss.

⁵ Das Ergebnis der mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist als ein Element unter mehreren zu werten, die nach Anhang 7 beim Entscheid über die Verwendbarkeit des Schlachttierkörpers berücksichtigt werden müssen. Ein günstiges Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung allein erlaubt es noch nicht, ohne weiteres einen Schlachttierkörper als genusstauglich zu bezeichnen.

Art. 12a Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Es gelten die folgenden Übergangsfristen:

- a. für die notwendigen baulichen Anpassungen in Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, nach Artikel 1 Absatz 2 und Anhang 2: 5 Jahre ab Inkrafttreten dieser Verordnung;
- b. für die notwendigen Anpassungen der Hygienemassnahmen nach Artikel 3 Absatz 2 und Anhang 3a in Betrieben, in denen gelegentlichen Schlachtungen durchgeführt werden: 1 Jahr ab Inkrafttreten dieser Verordnung;
- c. für die notwendigen organisatorischen und betrieblichen Anpassungen der Fleischuntersuchung nach Artikel 6 Absatz 1 und Anhang 6: 5 Jahre ab Inkrafttreten dieser Verordnung.

II

¹ Die Anhänge 1, 3, 4 und 7 werden gemäss Beilage geändert.

² Diese Verordnung erhält neu die Anhänge 2 und 3a gemäss Beilage.

³ Die Anhänge 6, 8 und 12 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 2024 in Kraft.

8. Dezember 2023

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

Ziff. 1.1 Ausstattung der Räume Abs. 3

³ Durchgänge, durch die unverpackte Schlacht tierkörper und Schlachterzeugnisse transportiert werden, müssen sinngemäss die Anforderungen nach den Absatz 1 erfüllen. Sie dürfen nicht als Lagerplatz verwendet werden.

Gliederungstitel nach Ziff. 1.4

1.5 Kühl- und Tiefkühlräume

Ziff. 1.6 Handwaschgelegenheit Abs. 2 Bst. a Ziff. 2

² Handwaschgelegenheiten müssen ausgestattet sein mit:

- a. Armaturen, die:
 2. fliessendes kaltes und heisses Wasser oder bereits temperiertes Wasser spenden;

Ziff. 1.8 Einrichtungen und Arbeitsgeräte Abs. 3

³ Galvanisierte Flächen sind nur zulässig, wenn sie nicht mit Schlacht tierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.

Ziff. 1.9 Entsorgung von tierischen Nebenprodukten Abs. 4 und 5

⁴ Die Behälter und Räume für die Aufnahme von tierischen Nebenprodukten müssen zum Schutz vor unbefugtem Zugriff verschlossen werden können. Sie müssen gekühlt werden, wenn die tierischen Nebenprodukte nicht täglich abgeführt werden. Die Kennzeichnung der Behälter richtet sich nach Anhang 4 Ziffer 11 der Verordnung vom 25. Mai 2011⁴ über tierische Nebenprodukte (VTNP).

⁵ Für die Zwischenlagerung von Stoffwechselprodukten (Harn, Pansen-, Magen- und Darminhalt) und Mist auf dem Areal des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn die Stoffwechselprodukte und der Mist nicht täglich abgeführt werden. Dieser muss so angelegt sein, dass die Schlacht tierkörper und die Schlachterzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden. Er muss gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen sein.

Ziff. 1.10 Abwasser Abs. 2

² Die anfallenden Feststoffe sind gemäss VTNP zu entsorgen.

⁴ SR 916.441.22

Ziff. 2.1 Ausstattung des Areals Abs. 2 Einleitungssatz

² Auf dem Areal oder in leicht erreichbarer Nähe muss je eine Einrichtung vorhanden sein zum Reinigen und Desinfizieren:

Ziff. 2.2 Räumliche Grundausrüstung Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. b Einleitungssatz und Ziff. 2

¹ In einem Grossbetrieb sind separate Räume erforderlich für:

- b. das Schlachten, räumlich aufgeteilt in Bereiche für:
 2. das Ausnehmen und weitere Schlachtarbeiten;

Ziff. 3 Allgemeine Anforderungen an Betriebe mit geringer Kapazität Abs. 3

³ In neu zu errichtenden Schlachträumen beträgt die Mindestbodenfläche 25 m². Dabei muss der Abstand zwischen einander gegenüberstehenden Wänden mindestens 3,5 m betragen. Dies gilt nicht für:

- a. Räume, in denen ausschliesslich Hausgeflügel und Hauskaninchen geschlachtet werden oder erlegtes Jagd- und Gehegewild bearbeitet wird;
- b. mobile Schlachtanlagen.

Ziff. 4.1.1 Unterbringen der Tiere Bst. e

Rampen, Warteräume, Ställe und Treibgänge müssen wie folgt ausgestattet sein:

- e. mit separater Abwasserableitung, damit die Sicherheit von Lebensmitteln nicht durch Abwasser gefährdet wird.

Ziff. 5 Besondere Anforderungen an Schlachtbetriebe für Hausgeflügel und Laufvögel Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. c sowie Abs. 2

¹ Für die Schlachtung von Hausgeflügel oder Laufvögeln in Grossbetrieben müssen die nachstehenden Aktivitäten in einem dafür bestimmten Raum durchgeführt werden:

- c. das Ausnehmen und weitere Schlachtarbeiten einschliesslich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Schlachtierkörper;

² Für Personen, die mit lebendem Hausgeflügel oder lebenden Laufvögeln umgehen oder Hausgeflügel oder Laufvögel entfedern, sind in Grossbetrieben ein separater Umkleideraum und separate Toiletten erforderlich.

Ziff. 6 Besondere Anforderungen an Wildbearbeitungsbetriebe Abs. 1

¹ Die Annahme und die Lagerung von nicht enthäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und das Entfedern erfolgen räumlich oder zeitlich voneinander getrennt. Der Raum für die Lagerung muss gekühlt werden.

Anforderungen an Räume von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden

1 Ausstattung der Räume

Die Räume und die Einrichtungen müssen sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Abläufe müssen geruchssicher sein.

2 Wasser

In Räumen, in denen mit Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen gearbeitet wird, muss kaltes und heisses Wasser mit Trinkwasserqualität vorhanden sein.

3 Licht

Die Räume müssen durch natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung erhellt werden.

4 Lüftung

Die Räume müssen gut belüftet sein.

5 Kühl- und Tiefkühleinrichtungen

Es müssen Kühl- und gegebenenfalls Tiefkühleinrichtungen vorhanden sein; diese müssen über eine ausreichende Kapazität und eine Temperaturkontrolle verfügen.

6 Handwaschgelegenheit

- 6.1 In der Nähe jedes Arbeitsplatzes muss eine Handwaschgelegenheit angebracht sein.
- 6.2 Handwaschgelegenheiten müssen ausgestattet sein mit:
 - 6.2.1 Armaturen, die fließendes kaltes und heisses Wasser oder bereits temperiertes Wasser spenden;
 - 6.2.2 Vorrichtungen zur Entnahme von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln;
 - 6.2.3 hygienischen Einrichtungen zum Händetrocknen; Wegwerfhandtücher müssen in einem Handtuchspender gestapelt werden.

7 Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten

Zur Reinigung der Arbeitsgeräte, die mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommen, müssen geeignete Einrichtungen und zur Desinfektion Wasser mit einer Temperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung in der Nähe der Arbeitsplätze vorhanden sein.

8 Einrichtungen und Arbeitsgeräte

- 8.1 Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen, wo sie mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen, mit glatten Flächen ausgestattet sein sowie leicht gereinigt und desinfiziert werden können.
- 8.2 Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so eingesetzt werden, dass die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht mit dem Boden, den Wänden, den Türen oder Baukonstruktionen in Berührung kommen.

9 Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

- 9.1 Für die Aufnahme der tierischen Nebenprodukte müssen dichte und verschliessbare Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist, vorhanden sein. Die Behälter müssen nach Anhang 4 Ziffer 11 VTNP⁵ gekennzeichnet werden.
- 9.2 Die tierischen Nebenprodukte müssen zeitnah nach der Schlachtung in einer Sammelstelle entsorgt werden.

10 Abwasser

- 10.1 Zur Entfernung von Feststoffen aus dem Abwasser müssen Bodenabläufe vorhanden sein, die durch Gitter mit einer maximalen Durchlassgrösse von 1 cm² abgedeckt sind.
- 10.2 Die anfallenden Feststoffe sind gemäss VTNP zu entsorgen.

⁵ SR 916.441.22

Hygienemassnahmen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

Ziff. 2.2 Bst. a

Betrifft nur den französischen Text.

Ziff. 2.3 Hygienemassnahmen Abs. 5

⁵ Das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während dem Ausnehmen muss verhindert werden und das Ausnehmen muss möglichst schnell, jedoch maximal innert 90 Minuten nach dem Betäuben und Entbluten erfolgt sein.

Ziff. 3.3 Fische Abs. 1 und 6

¹ Die Flächen, Ausrüstungsgegenstände und Materialien, mit denen die Fische in Berührung kommen, müssen aus geeignetem, korrosionsfestem Material sein, das glatt und einfach zu reinigen ist.

⁶ *Betrifft nur den französischen Text.*

Ziff. 3.4 Andere Tiere Abs. 3

³ Unmittelbar nach ihrer Gewinnung müssen Froschschenkel unter fliessendem Trinkwasser gründlich abgewaschen, unverzüglich auf Schmelzeistemperatur (0–2°C) abgekühlt und bei dieser gehalten, eingefroren oder verarbeitet werden.

Anhang 3a
(Art. 3 Abs. 2 und 12a Bst. a)

Hygienemassnahmen in Räumen von Betrieben, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden

- 1 Personen, die Tiere schlachten oder sich in Räumen mit unverpackten Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen aufhalten, müssen auf Hygiene und Sauberkeit achten. Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, hell und sauber sein.
- 2 Die Hände müssen gewaschen werden:
 - 2.1 vor jeder Aufnahme und Wiederaufnahme der Arbeit;
 - 2.2 nach jeder Verunreinigung der Hände;
 - 2.3 nach dem Berühren von kranken Tieren sowie Schlachttierkörpern oder den Teilen dieser Tiere.
- 3 In den Arbeitsbereichen darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden.
- 4 Böden und Wände dürfen nicht mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.
- 5 Arbeitsgeräte müssen an einem sauberen Ort aufbewahrt werden.
- 6 Räume und Arbeitsgeräte müssen nach der Schlachtung oder bei Bedarf während der Schlachtung gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden.
- 7 Beim Enthäuten von Hauskaninchen muss darauf geachtet werden, dass das gelöste Fell und die gelöste Haut nicht mit dem enthäuteten Schlachttierkörper in Kontakt kommen.
- 8 Beim Ausnehmen muss darauf geachtet werden, dass kein Magen-Darminhalt den Schlachttierkörper verunreinigt. Sichtbare Verunreinigungen müssen mit einem Messer weggeschnitten und lose Haare oder Federn mit einem trockenen Papier entfernt werden.
- 9 Während der Kühlung dürfen sich die Schlachttierkörper nicht berühren. Es muss durch eine angemessene Belüftung sichergestellt werden, dass sich auf dem Fleisch kein Kondenswasser bildet.
- 10 Schlachttierkörper müssen in sauberen Behältern transportiert werden, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und vor Verschmutzung geschützt sind.

Schlacht tieruntersuchung

Ziffer 2 Massnahmen aufgrund der Schlacht tieruntersuchung Absätze 1 Einleitungssatz und 2

¹ Je nach Befund wird angeordnet, dass ein Tier:

² Tiere der Pferdegattung können auch dann geschlachtet werden, wenn die Gesundheitsmeldung fehlt. Sie muss den amtlichen Vollzugsorganen nachgeliefert werden. Andernfalls sind Schlacht tierkörper und Schlachterzeugnisse als genussuntauglich zu beurteilen.

Anhang 6
(Art. 6 Abs. 1, 12 Abs. 1 und 12a Bst. c)

Vorschriften für die Fleischuntersuchung und die erweiterte Fleischuntersuchung

Körperteil	Tätigkeit
1 Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate	
1.1 Fleischuntersuchung	
1.1.1 Kopf, Flotzmaul	besichtigen
Rachen	besichtigen
Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>), Unterkiefer- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares et parotidei</i>) äussere Kaumuskeln (<i>M. masseter</i>)	besichtigen, anschneiden
innere Kaumuskeln (<i>M. pterygoideus</i>)	besichtigen, zwei grossflächige Schnitte parallel zum Unterkie- fer
Maul und Schlund	besichtigen, ein grossflächiger Schnitt
Zunge	lösen, besichtigen
1.1.2 Lunge	besichtigen, durchtasten
Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	besichtigen
Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen
Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
1.1.3 Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	öffnen, besichtigen
Herz	besichtigen, grossflächige Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durch- trennen der Scheidewand
1.1.4 Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
1.1.5 Leber	besichtigen, durchtasten, Ein- schnitt an der Magenfläche (<i>Facies visceralis</i>) und an der Basis des Spiegel'schen Lap- pens (<i>Processus caudatus</i>) zur Untersuchung der Gallengänge
Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
1.1.6 Magen und Darm	besichtigen
Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
1.1.7	Milz	besichtigen
1.1.8	Nieren	besichtigen
1.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneaum</i>)	besichtigen
1.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt worden ist)
1.1.11	Euter bei Kühen, das als Lebensmittel verwendet werden soll Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Kühen	besichtigen
1.1.12	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
1.1.13	Knochen, Gelenke, Schnenscheiden	besichtigen
1.1.14	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
1.1.15	Füße, die als Lebensmittel verwendet werden sollen	besichtigen
1.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
1.2.1	Zunge	durchtasten
1.2.2.	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>)	Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste anschnneiden anschnneiden öffnen der Luftröhre und der Hauptlufröhrenäste durch Längsschnitt
1.2.3	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	anschnneiden
1.2.4	Milz	durchtasten
1.2.5	Nieren	anschnneiden
1.2.6	Euter bei Kühen Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Kühen, wenn das Euter als Lebensmittel verwendet werden soll	durchtasten, anschnneiden; jede Euterhälfte wird durch einen langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (<i>Sinus lactiferes</i>) geöffnet anschnneiden

	Körperteil	Tätigkeit
1.2.7	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
2	Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate	
2.1	Fleischuntersuchung	
2.1.1	Kopf Rachen Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) Maul und Schlund	besichtigen besichtigen besichtigen
2.1.2	Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen, durchtasten besichtigen besichtigen besichtigen
2.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	öffnen, besichtigen besichtigen
2.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
2.1.5	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen besichtigen
2.1.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
2.1.7	Milz	besichtigen
2.1.8	Nieren	besichtigen
2.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen
2.1.10	Nabelgegend	besichtigen
2.1.11	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
2.1.12	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
2.1.13	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
2.1.14	Füße, die als Lebensmittel verwendet werden sollen	besichtigen
2.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
2.2.1	Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
	innere Kaumuskeln (<i>M. pterygoideus</i>)	besichtigen, ein grossflächiger Schnitt
2.2.2	Zunge Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll	besichtigen, durchtasten Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	anschneiden
	Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	anschneiden
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	öffnen der Luftröhre und der Hauptlufröhrenäste durch Längsschnitt
2.2.3	Herz	Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durchtrennen der Scheidewand
2.2.4	Leber Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	durchtasten, anschneiden anschneiden
2.2.5	Milz	durchtasten
2.2.6	Nieren	anschneiden
2.2.7	Nabelgegend	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
2.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
3	Tiere der Schweinegattung	
3.1	Fleischuntersuchung	
3.1.1	Kopf Rachen Maul, Schlund und Zunge	besichtigen besichtigen besichtigen
3.1.2	Lunge Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
3.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	öffnen, besichtigen besichtigen, Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durchtrennen der Scheidewand
3.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
3.1.5	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
3.1.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
3.1.7	Milz	besichtigen
3.1.8	Nieren	besichtigen
3.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen
3.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt worden ist)
3.1.11	Gesäuge und Gesäugelymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Muttersauen, wenn das Gesäuge als Lebensmittel verwendet werden soll:	besichtigen
3.1.12	Nabelgegend bei Ferkeln	besichtigen und anschneiden der Lymphknoten
3.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
3.1.14	Muskulatur	besichtigen wenn vorgesehen, Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinellen
3.1.15	Knochen, Gelenke, Sehnscheiden	besichtigen
	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
3.1.16	Schwarte	besichtigen
3.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
3.2.1	Unterkieferlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares</i>)	besichtigen, anschneiden
3.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll	durchtasten, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; besichtigen
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes et eparteriales</i>)	besichtigen
	Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt
3.2.3	Leber	durchtasten
3.2.4	Milz	durchtasten
3.2.5	Nieren	anschneiden
3.2.6	Nabelgegend bei Ferkeln	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
3.2.7	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Ge- lenkflüssigkeit

	Körperteil	Tätigkeit
4	Tiere der Pferdegattung	
4.1	Fleischuntersuchung	
4.1.1	Kopf	besichtigen
	Rachen	besichtigen
	Maul, Schlund und Zunge	besichtigen
4.1.2	Lunge	besichtigen
	Lungenwurzellymphknoten	besichtigen
	(<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>)	
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
4.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	öffnen, besichtigen
	Herz	besichtigen
4.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
4.1.5	Leber	besichtigen
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
4.1.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
4.1.7	Milz	besichtigen
4.1.8	Nieren	besichtigen
4.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen
4.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt wurde)
4.1.11	Euter und Euterlymphknoten (<i>Lnn. supra-mammarii</i>)	besichtigen
4.1.12	Nabelgegend bei Fohlen	besichtigen
4.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
4.1.14	Muskulatur	wenn vorgesehen, Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinellen
4.1.15	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
4.1.16	bei grauen und weissen Tieren zusätzlich zur Untersuchung auf Melanose oder Melanomata:	

	Körperteil	Tätigkeit
	Muskeln der Schulter	besichtigen, unter Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter besichtigen
	Lymphknoten der Schulter (<i>Lnn. subrhomboidei</i>)	
4.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
4.2.1	Schlundkopf-, Unterkiefer- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei</i>)	besichtigen, anschneiden
4.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll	durchtasten, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste; anschneiden
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>) und Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. medias-tinales</i>)	
	Lufröhre (<i>Trachea</i>), wenn die Lunge als Lebensmittel verwendet werden sollen	öffnen der Lufröhre und der Hauptlufröhrenäste durch Längsschnitt;
4.2.3	Herz	Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durchtrennen der Scheidewand
4.2.4	Leber	durchtasten, anschneiden
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	anschneiden
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	anschneiden
4.2.5	Milz	durchtasten
4.2.6	Nieren bei grauen und weissen Tieren	Schnitt durch die gesamte Niere
4.2.7	Nabelgegend bei Fohlen	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
4.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
5	Tiere der Schaf- und Ziegenart, anderes Schlachtvieh und Gehegewild	
5.1	Fleischuntersuchung	
5.1.1	Kopf, der als Lebensmittel verwendet werden soll	besichtigen
	Rachen, Maul und Zunge	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
	Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. parotidei</i>) und Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	besichtigen
5.1.2	Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen, durchtasten besichtigen besichtigen
5.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	öffnen, besichtigen besichtigen
5.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
5.1.5	Leber	besichtigen, durchtasten, Einschnitt an Magenfläche (<i>Lobus principalis</i>) zur Untersuchung der Gallengänge
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
5.1.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
5.1.7	Milz	besichtigen
5.1.8	Nieren	besichtigen
5.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen
5.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, wenn er bereits entfernt worden ist)
5.1.11	Euter, das als Lebensmittel verwendet werden soll, und Euterlymphknoten bei erwachsenen Tieren	besichtigen
5.1.12	Nabelgegend bei jungen Tieren	besichtigen
5.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
5.1.14	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen besichtigen
5.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
5.2.1	Zunge	durchtasten
5.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	anschneiden anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	anschneiden
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt
5.2.3	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	anschneiden
5.2.4	Herz	anschneiden
5.2.4	Milz	durchtasten
5.2.5	Nieren	anschneiden
5.2.6	Nabelgegend bei jungen Tieren	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
5.2.7	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
6	Hausgeflügel und Hauskaninchen	
6.1	Fleischuntersuchung	
6.1.1	Schlachttierkörper, Eingeweide und Leibeshöhlen	Untersuchung einer repräsentativen Stichprobe von Tieren einer Herde ein und derselben Herkunft durch Besichtigen, und wenn erforderlich Durchtasten oder Anschneiden
6.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
6.2.1	Bei Verdacht, dass das Fleisch der Tiere genussuntauglich sein könnte	sonstige erforderliche Untersuchungen durch Durchtasten oder Anschneiden
6.2.2	Ganze Tiere oder Teile von Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung als genussuntauglich erklärt wurde	eingehende Untersuchung einer Stichprobe von Tieren einer Herde ein und derselben Herkunft durch Durchtasten und Anschneiden
7	Laufvögel	
7.1	Fleischuntersuchung	
7.1.1	Schlachttierkörper	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.1.2	Eingeweide und Leibeshöhlen	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
7.2.1	Bei Verdacht, dass das ganze Tier oder Teile davon genussuntauglich sein könnten	eingehende fallspezifische Untersuchung, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
7.2.2	Ganze Tiere oder Teile von Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung als genussuntauglich erklärt wurde	eingehende Untersuchung des Tieres bzw. der Teile, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
8	Jagdwild Die Untersuchung stützt sich auf die Bescheinigung der Jägerin oder des Jägers nach Anhang 14 Ziffern 1 und 2 und bei unvollständiger Präsentation zusätzlich auf die Angaben der fachkundigen Person nach Anhang 14 Ziffer 3. Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.	
8.1	Schlachttierkörper, Leibeshöhlen	besichtigen zur Feststellung von Merkmalen nach Anhang 7 Ziffer 3.1 und weiteren organoleptischen Anomalien; bei begründetem Verdacht auf Genussuntauglichkeit wird eine Fremdstoffuntersuchung angeordnet
8.2	Organe	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten und anschneiden
8.3	Muskulatur	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten und anschneiden; Probenerhebung zur Untersuchung auf Trichinellen, wenn vorgesehen
8.4	Kopf und Wirbelsäule	besichtigen, wenn erforderlich längs spalten

Beanstandungsgründe und Massnahmen bei der Fleischuntersuchung

Ziff. 1.1.1, 1.1.2, Bst. h und 1.1.4 Bst. b und e

Der Schlachtierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn Folgendes festgestellt wird:

- 1.1.1 eine hochansteckende Tierseuche (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung) nach Artikel 2 TSV;
- 1.1.2. *betrifft nur die französische Version*
- 1.1.4 andere Krankheiten:
 - b. Tumoren an verschiedenen Körperteilen;
 - e. hochgradige Auszehrung (wässrige Entartung des Fettgewebes sowie des Knochenmarks und der Muskulatur);

Ziff. 1.3.3 und 1.3.4 Bst. a und b

1.3.3 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 2

Es gelten die allgemeinen Bestimmungen nach Ziff. 1.3.2 (Verfahren 1) Buchstaben a–e unter Anwendung der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen:

- a. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 15 cm ist nach einer der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen einzufrieren:
 - 20 Tage bei höchstens minus 15 °C;
 - 10 Tage bei höchstens minus 23 °C;
 - 6 Tage bei höchstens minus 29 °C.
- b. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von 15–50 cm ist nach einer der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen einzufrieren:
 - 30 Tage bei höchstens minus 15 °C;
 - 20 Tage bei höchstens minus 25 °C;
 - 12 Tage bei höchstens minus 29 °C.

Die Temperatur im Gefrierraum darf die für die Abtötung von Trichinellen-Larven gewählte Temperatur nicht überschreiten. Sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend aufzuzeichnen. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschluss zu halten. Die Diagramme sind mit den einschlägigen Registernummern der Fleischuntersuchung bei der Einfuhr sowie mit dem Datum und der Uhrzeit

des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.

Werden Gefriertunnel verwendet und die unter den Ziffern 1.3.2. und 1.3.3 beschriebenen Verfahren nicht strikt eingehalten, so muss die Betreiberin oder der Betreiber des Lebensmittelunternehmens in der Lage sein, der zuständigen Behörde gegenüber nachzuweisen, dass mit dem alternativen Verfahren die Abtötung von Trichinenparasiten in Schweinefleisch gewährleistet ist.

1.3.4 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 3

Die Behandlung erfolgt durch handelsübliches Gefriertrocknen oder kontrolliertes Gefrieren nach vorgegebenen Zeit- und Temperaturkombinationen, wobei die Temperatur jeweils in der Mitte des Fleischstücks überwacht wird.

- a. Es gelten die allgemeinen Bestimmungen nach Ziffer 3.1.2 (Verfahren 1) Buchstaben a–e unter Anwendung der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen:
 - 106 Stunden bei höchstens minus 18 °C;
 - 82 Stunden bei höchstens minus 21 °C;
 - 63 Stunden bei höchstens minus 23,5 °C;
 - 48 Stunden bei höchstens minus 26 °C;
 - 35 Stunden bei höchstens minus 29 °C;
 - 22 Stunden bei höchstens minus 32 °C;
 - 8 Stunden bei höchstens minus 35 °C;
 - 0,5 Stunden bei höchstens minus 37 °C.

Gliederungstitel nach Ziff. 1.3.4.

2 Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel

Ziff. 3.1.2, 3.1.6, 3.1.8 und 3.1.12

Der Schlachttierkörper sowie die Teile der Tiere, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn folgendes festgestellt wird:

- 3.1.2 hochgradige akute Veränderungen an mehr als einem Gelenk (Polyarthrititis);
- 3.1.6 erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz, Geruch oder Aussehen;
- 3.1.8 hochgradige Auszehrung (Kachexie) oder generalisierte Ödeme;
- 3.1.12 ausgeprägte pathologische Veränderungen der Muskulatur oder der Organe mit systemischer Bedeutung.

Anhang 8
(Art. 8 Abs. 1 Bst. d)

Bescheinigung über die Genusstauglichkeit

Amtliches Vollzugsorgan

Schlachtbetrieb

Nummer

Tierart

Anzahl Schlachttierkörper

Gewicht

Das amtliche Vollzugsorgan bestätigt mit seiner Unterschrift, , dass die oben bezeichneten Schlachttierkörper genusstauglich sind.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

Abdruck des Genusstauglichkeitskennzeichens

Kanton:

Inspektionsbericht

Gemeinde: _____

Schlachtbetrieb	amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt
Kontrollnummer (TVD-Nr.): _____	Name: _____
Firma: _____	Vorname: _____
Adresse: _____	Adresse: _____
PLZ/Ort: _____	PLZ/Ort: _____
Telefon: _____	Telefon: _____

Betriebsbewilligung	<input type="checkbox"/>	Revisionen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Revisionen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Rind	Schaf	Ziege	Schwein	Tier der Pferde- gattung	Hausge- flügel	Andere
Betäubung*							
Frequenz**							

* B = Bolzenschuss

E = Elektrobetäubung

** Anzahl Tiere pro Stunde

K = Kohlendioxid

R = elektrisch Restraîner

**Beurteilung zum Zeitpunkt
der Inspektion**

**in Ord-
nung**

Bemerkungen

Personal	Ja	Nein	_____	
Areal, Umzäunung	Ja	Nein	_____	
Reinigung und Desinfektion	Tiertransportfahrzeuge	Ja	Nein	_____
	Fleischtransportfahrzeuge	Ja	Nein	_____
Tierrampen/Stallungen	Ja	Nein	_____	
Schlachtraum	Ja	Nein	_____	
Schlachtfrequenzen	Ja	Nein	_____	
Betäubungseinrichtungen	Ja	Nein	_____	
Magen-/Darm-Entleerung	Ja	Nein	_____	
Bearbeiten von Schlachterzeugnissen	Ja	Nein	_____	
Kühl-/Tiefkühlräume	Ja	Nein	_____	
Spedition	Ja	Nein	_____	
Personalsräume	Ja	Nein	_____	
Lagerräume Material	Ja	Nein	_____	
Räume/Einrichtungen für tier. Nebenprod.	Ja	Nein	_____	
Räume/Einrichtungen für amtliche Kontrolle	Ja	Nein	_____	

