

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom ...

Der Schweizerische Bundesrat

verordnet:

I

Die Verordnung vom 23. November 2005¹ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird wie folgt geändert:

Art. 18 Abs. 3

³ Schlachtwarme Schlachttierkörper dürfen vom Schlachtbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens zwei Stunden ungekühlt transportiert werden. Der Transport muss auf direktem Weg erfolgen.

Art. 20 Abs. 1 Bst. a und Abs. 1^{bis}

¹ Der Betrieb muss die Hygiene systematisch überwachen. Die Überwachung umfasst namentlich:

- a. Sauberkeitskontrollen an jedem Arbeitstag, periodisch ergänzt durch mikrobiologische Untersuchungen von Schlachttierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen;

^{1bis} Als Referenzverfahren für die Probenahme sind die ISO-Normen 17604² und 18593³ heranzuziehen; die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005⁴ regelt die mikrobiologischen Kriterien.

¹ SR 817.190

² ISO 17604 (Ausgabe 2003): Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung. Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch); Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74; E-Mail: verkauf@snv.ch.

³ ISO 18593 (Ausgabe 2004): Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer. Der Text dieser Norm kann bezogen werden beim Schweizerischen Informationszentrum für technische Regeln (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch); Telefon: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74; E-Mail: verkauf@snv.ch;

Art. 23 Abs. 1 und Abs. 2 Bst. d und e

¹ Zur Schlachtung vorgesehene Tiere müssen von der Tierhalterin oder dem Tierhalter dem Schlachtbetrieb angemeldet werden.

² Die Anmeldung zur Schlachtung muss mindestens folgende Informationen enthalten:

- d. *aufgehoben*
- e. *aufgehoben*

Art. 28 Abs. 3, erster Satz

³ Die Tiere sind nach der Schlacht tieruntersuchung auf direktem Weg zur Schlachttieruntersuchung zu bringen und dürfen während des Transports und in der Schlachttieruntersuchung keinen Kontakt mit anderen, nicht untersuchten Tieren haben. ...

Art. 31 Abs. 2^{bis}

^{2bis} In Betrieben mit geringer Kapazität wird auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen verzichtet, wenn der Betrieb der leitenden Tierärztin oder dem leitenden Tierarzt eine Bestätigung abgibt, dass:

- a. das Schweinefleisch nur für den lokalen Markt bestimmt ist;
- b. das Schweinefleisch nur an Verarbeitungsbetriebe geliefert wird, die ausschliesslich für den nationalen Markt produzieren;
- c. vom Betrieb laufend ein Verzeichnis über die Empfänger von Schweinefleisch geführt wird.

Art. 39 Abs. 2 Bst. a

² Er muss insbesondere:

- a. der Fleischkontrolleurin oder dem Fleischkontrolleur wöchentlich das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl der erwarteten Tiere mitteilen und ihm wesentliche Änderungen des Programms am Vortag melden;

II

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1)