



Checkliste: Bewilligungsrelevante veterinärrechtliche Anforderungen an Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität

Die vorliegende Checkliste dient dazu, die allgemeinen bewilligungsrelevanten Anforderungen an Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität (Kleinschlachtbetriebe) zusammenzufassen. Die Vorgaben sind zur Erlangung einer Betriebsbewilligung zwingend zu erfüllen. Die Checkliste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und deckt keine Spezialfälle ab (z. B. reine Geflügelschlachtbetriebe, reiner Wildbearbeitungsbetrieb, mobile Schlachtbetriebe, etc.). Massgeblich sind stets die gesetzlichen Vorgaben und Ausführungsbestimmungen in ihrer jeweils geltenden Version.

1. Infrastruktur und Betriebshygiene

Gesetzliche Grundlagen

- ✓ Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS), insbesondere Abschnitte 1-2 und Anhänge 1-3
- ✓ Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK), insbesondere Kapitel 3

- Grundsatz: Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
- In einem Betrieb mit geringer Kapazität müssen folgende Räume und Einrichtungen vorhanden sein: ein Schlachtraum, ein Kühlraum, ein Umkleieraum und Toiletten ohne direkten Zugang zum Schlachtraum sowie genügend Lagerkapazitäten.
- In neu zu errichtenden Schlachträumen beträgt die Mindestbodenfläche 25 m². Dabei muss der Abstand zwischen einander gegenüberstehenden Wänden mindestens 3.5 m betragen. Ausnahmen bestehen für mobile Schlachtanlagen und reine Geflügelschlachtbetriebe.
- Fussböden müssen aus wasserundurchlässigem Material bestehen, welches leicht gereinigt und desinfiziert werden kann und auf dem das Wasser leicht abfliessen kann.
- Wände müssen mit einer hellen, harten, abwaschfesten, glatten und wasserundurchlässigen Oberfläche versehen sein, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann (im Schlachtraum mind. 3m hoch, im Kühlraum bis zur max. Arbeitshöhe).
- Ecken und Kanten müssen auf Bodenhöhe abgerundet oder so ausgestaltet sind, dass sich Schmutz nicht festsetzen kann.
- Türen, Fensterbänke, Fensterrahmen, Leitungen und andere Baukonstruktionen müssen mit einer hellen, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, die glatt, fest und wasserundurchlässig ist. Es darf sich möglichst wenig Staub und Schmutz ablagern.
- In der Nähe jedes Arbeitsplatzes muss eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Seife, Desinfektionsmittel und Einwegpapier angebracht sein. Sie muss ohne Einsatz der Hände / Arme betätigt werden können.
- Kaltes & heisses Wasser mit Trinkwasserqualität muss vorhanden sein, Abläufe müssen geruchssicher sein (Lochdurchmesser max. 1cm).
- Räume müssen genügend hell und gut belüftet sein.
- Kühleinrichtungen müssen über ausreichende Kapazität und eine Temperaturkontrolle verfügen. Die Temperaturabsenkung muss kontinuierlich vorgenommen werden; die Kühltemperatur darf bei Schlachtierkörpern eine Temperatur von höchstens 7°C, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 4°C und bei Schlachterzeugnissen höchstens 3°C erreichen.
- Im Kühlraum muss eine Einrichtung zum gesonderten Aufbewahren beschlagnahmter Schlachtierkörper und Organe zur Verfügung stehen (z. B. Trennwand aus Plexiglas).
- Zur Reinigung der Arbeitsgeräte, die mit Schlachtierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommen (z. B. Messer und Sägen) 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.
- Einrichtungen und Arbeitsgeräte (Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder, Sägen usw.) müssen, wo sie mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen, mit glatten Flächen ausgestattet sein und leicht gereinigt und desinfiziert werden können.
 - Holz darf nur in Räumen verwendet werden, in denen die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse verpackt sind.
 - Personen, die Tiere schlachten oder sich in Räumen mit unverpackten Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen aufhalten, müssen leicht zu reinigende Schuhe und helle Arbeitskleidung sowie eine Kopfbedeckung tragen. Sie müssen auf Hygiene und Sauberkeit achten.
 - Der einzelne Betrieb muss dafür sorgen, dass betriebsfremde Personen nicht ohne Erlaubnis Zutritt zu den Ställen, Arbeitsräumen und Lagerräumen haben. Es empfiehlt sich, entsprechende Hinweise an die Türen / Tore anzubringen.
 - Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen nicht mit dem Boden, den Wänden, den Türen oder Baukonstruktionen in Berührung kommen. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten und Ausschachten der Tiere muss so vorgenommen werden, dass jede Kontamination der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
 - Während der Kühlung ist durch eine angemessene Belüftung sicherzustellen, dass sich auf dem Fleisch kein Kondenswasser bildet.
 - Räume, ausgenommen Kühl- und Tiefkühlräume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sind am Ende jedes Arbeitstages zu reinigen und zu desinfizieren, Arbeitsgeräte, insbesondere Messer und Sägen, zudem nach jeder Verunreinigung.
 - Ungeziefer, wie Insekten und Nagetiere, müssen mit geeigneten Massnahmen ferngehalten werden.

2. Tierschutz beim Schlachten

Gesetzliche Grundlagen

- ✓ Tierschutzverordnung (TSchV), insbesondere Kapitel 8
- ✓ Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS)

- Schlachttiere dürfen nur von fachkundigen Personen getötet werden. Als fachkundig gelten Personen, die sich unter kundiger Anleitung und Aufsicht die notwendigen Kenntnisse und die praktische Erfahrung mit der Tötung eines Tieres aneignen konnten und regelmässig Tiere töten. Angebote betreffend Aus- und Weiterbildung gibt's beim Schweizer Fleischfachverband (sff.ch > Bildung).
 - Mindestanforderung Ausbildung: Diplom Metzger/in oder Fleischfachmann/frau mit Wahlbereich Gewinnung oder fachspezifische berufsunabhängige Ausbildung (FBA) nach Art. 197 TSchV
 - Mindestanforderung Weiterbildung: Das Personal der Schlachtbetriebe, das Umgang mit lebenden Tieren hat, muss sich an mindestens einem Tag innerhalb von drei Jahren weiterbilden.
- Tiere, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft geschlachtet werden, sind auf einer ausreichend grossen Fläche und geschützt vor extremer Witterung unterzubringen und mit Wasser zu versorgen. Transportmittel dienen nur der kurzfristigen Unterbringung.
- Schlachttiere müssen vor der Betäubung auf geeignete Art fixiert werden. Die Fixation muss derart vorgenommen werden, dass die unverzügliche und wirksame Betäubung und Entblutung sowie eine sofortige Nachbetäubung gewährleistet sind.
- Die Tierschutzverordnung gibt die zulässigen Betäubungs- und Entblutungsmethoden pro Tiergattung vor (vgl. Art. 179a TSchV).



- Die Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten definiert die Anforderungen an die Betäubungsmethoden für die einzelnen Tierarten, insbesondere die technischen Anforderungen (vgl. Anhänge 1-8 VTSchS).
- Es müssen geeignete Ersatzanlagen zur Nachbetäubung vorliegen.
- Die technischen Dokumente und Bedienungsanleitungen für Betäubungsanlagen und -geräte müssen stets verfügbar sein.
- Betäubungsanlagen und -geräte sind regelmässig zu warten und auf ihre Funktionsfähigkeit zu überprüfen. Das Intervall zwischen den Wartungen darf höchstens zwei Jahre betragen. Die Wartung muss durch eine Fachperson vorgenommen werden. Dokumente, die eine durchgeführte Wartung nachweisen, müssen mindestens drei Jahre aufbewahrt werden.

3. Entsorgung von tierischen Nebenprodukten («Schlachtabfälle»)

Gesetzliche Grundlagen

- ✓ Verordnung über tierische Nebenprodukte (VTNP)
- ✓ Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS), insbesondere Ziffer 1.9

- Wer Tiere schlachtet oder Fleisch verarbeitet und die anfallenden tierischen Nebenprodukte durch Dritte entsorgen lässt, muss gegenüber dem Kanton durch Vorlegen schriftlicher Vereinbarungen nachweisen, dass die Entsorgung für mindestens zwei Jahre gesichert ist. Die Vereinbarungen müssen Angaben zu den Mengen und den Ausstiegskonditionen enthalten.
- Zum Sammeln und Entsorgen der tierischen Nebenprodukte müssen dichte und verschliessbare Behälter aus gut zu reinigenden Materialien vorhanden sein.
- Die Behältnisse müssen korrekt und beständig mit der jeweiligen Kategorie gekennzeichnet sein (K1, K2 oder K3).
- Behälter für tierische Nebenprodukte dürfen nicht für Schlachttierkörper, Schlachterzeugnisse und weitere Erzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, verwendet werden.
- Räume, Behälter und Abwurfschächte etc. müssen so angelegt sein, dass die tierischen Nebenprodukte die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht verunreinigen.
- Tierische Nebenprodukte müssen im Schlachtbetrieb gekühlt aufbewahrt werden, wenn sie nicht täglich abgeführt werden.

4. Selbstkontrolle

Gesetzliche Grundlagen

- ✓ Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle, insbesondere Artikel 19
- ✓ Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, insbesondere Kapitel 4
- ✓ Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS), insbesondere Art. 28

- Der Betrieb muss die Hygiene und den Tierschutz beim Schlachten systematisch im Rahmen der Selbstkontrolle überwachen. Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.
- Sämtliche Aufzeichnungen sind mindestens drei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen.



Checkliste: Bewilligungsrelevante Anforderungen an Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität

Merkblatt Betriebsbewilligungen
Ausgabedatum 05.03.2024



Kanton Zürich
Gesundheitsdirektion
Veterinäramt
4/4

- Die Überwachung muss namentlich umfassen:
 - Sauberkeits- und Funktionskontrollen an jedem Arbeitstag
 - Reinigungsplan (mit Räumen und Frequenzen) sowie eine Auflistung der verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel
 - die Überwachung und Dokumentation der Temperatur in Kühlräumen
 - die Überprüfung der Betäubung und der Entblutung (des Todeseintritts) nach Art. 28 VTSchS sowie die Dokumentation der Massnahmen bei Mängeln
 - allenfalls risikobasierte mikrobiologische Untersuchungen von Schlachtierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen (in Betrieben mit grösserem Hygienerisiko)
 - Sicherstellen, dass Begleitdokumente mind. 3 Jahre abgelegt werden
 - Wartungsnachweise der Betäubungsgeräte
 - Schulungs- / Weiterbildungsnachweise Personal
 - Gültige Vereinbarung betreffend Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

- Das Veterinäramt stellt für Kleinschlachtbetriebe eine Selbstkontrollvorlage zur Verfügung, die betriebsspezifisch anzupassen ist. Wir stellen die Vorlage auf Nachfrage gerne zur Verfügung.

Kontakt

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitten an:

Veterinäramt Kanton Zürich
Waltersbachstrasse 5
8090 Zürich
Tel +41 43 259 41 41
kanzlei@veta.zh.ch
www.zh.ch/veta