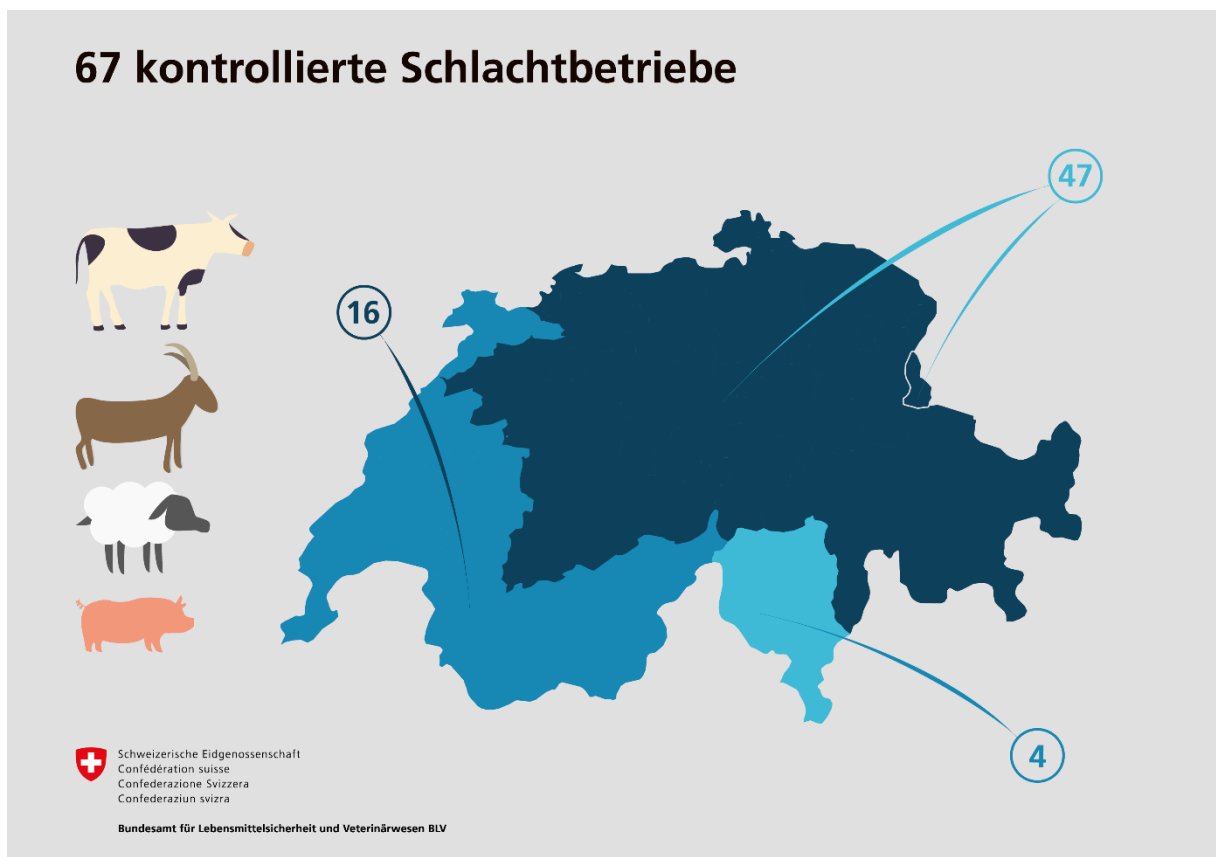




---

## Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben

---



## Zusammenfassung

**Um einen Überblick über die Situation der Fleischkontrolle und den Tierschutz bei der Schlachtung von Wiederkäuern und Schweinen zu erhalten, beauftragte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (BLK) damit, im Jahr 2018 eine entsprechende Analyse in grossen und kleinen Schlachtbetrieben der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein durchzuführen.**

Die BLK führte ihre Analyse zwischen Januar 2018 und März 2019 in 67 Betrieben durch, in denen Wiederkäuer (Rinder, Schafe und Ziegen) und Schweine geschlachtet werden. Die Auswahl ist nicht repräsentativ, da bewusst auch problematische Schlachtbetriebe ausgewählt und in die Auswertung aufgenommen worden sind. Die zuständigen kantonalen Behörden wurden direkt über die Feststellungen informiert und wo nötig wurden sofort Massnahmen ergriffen.

Sehr viele der besuchten Schlachtbetriebe gehen mit den ihnen anvertrauten Tieren schonend um. Die Organisation und das System der Fleischkontrolle sind grundsätzlich gut. Trotzdem wurden Mängel festgestellt. In der Folge wurden Handlungsfelder festgelegt, die die Umsetzung von Massnahmen für den gesamten Prozess der Schlachtung und der Fleischkontrolle ermöglichen.

### **Grössere Anstrengungen als bisher während der gesamten Schlachtung**

Die Schlachtbetriebe sind von der Annahme der Tiere bis zum Entbluten für die Sicherstellung des Tierwohls verantwortlich. Die Tierschutzvorschriften für den Schlachtbetrieb umfassen insgesamt sechs wichtige Etappen: die Annahme, die Unterbringung, das Treiben, das Fixieren, die Betäubung und das Entbluten. Die Analyse zeigte, dass einige Vorschriften nicht genügend eingehalten werden. Die Mehrheit der ausgewählten Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität und knapp die Hälfte der untersuchten Grossbetriebe weisen im Bereich Tierschutz Defizite auf. Es handelt sich dabei um die Unterbringung während der Nacht, sowie um Mängel bei der Betäubung und dem Entbluten der Tiere. Es fehlt insbesondere die Kontrolle des Betäubungs- und Entblutungserfolges. Weiter ist die vorgeschriebene Selbstkontrolle der Schlachtbetriebe hinsichtlich Tierschutz beim Schlachten häufig nicht sichergestellt.

Die Fleischkontrolle liegt in der Verantwortung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte. Die Analyse ergab, dass diese ihren Aufgaben in den grossen Schlachtbetrieben grösstenteils nachkommen.

In Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität sind amtliche Tierärztinnen und Tierärzte aus organisatorischen Gründen und wegen der oftmals knappen Ressourcen häufig nicht dauernd anwesend. Sie konzentrieren sich bei der Fleischkontrolle vorwiegend auf die Untersuchung der Tiere vor dem Schlachten und auf die Fleischuntersuchung nach Abschluss der Schlachtungen. Dies führt unter anderem dazu, dass das Tierwohl nicht nach Vorgabe der Verordnung oder in manchen Betrieben gar nicht kontrolliert wird.

Die Analyse zeigt, dass alle an der Schlachtung beteiligten Personen einen bewussteren Beitrag leisten müssen als bisher, um den Tierschutz während der Schlachtung sicherzustellen und die Vorschriften zu erfüllen.

## Verbesserung des Systems als Ganzes

Zur Verbesserung wurde der folgende Handlungsbedarf identifiziert:

- Durchsetzen von Anforderungen an Lebensmittelhygiene und Infrastruktur, sowie an den tier-schutzgerechten Umgang mit Tieren in den Schlachtbetrieben
- Sicherstellung der Qualität der Aus- und Weiterbildung zur Sensibilisierung von Schlachthof-personal und Vollzugspersonen für den Tierschutz
- Prüfung der Dokumentation der Selbstkontrolle Tierschutz
- Sicherstellung einer korrekten Betäubung und Entblutung der Schlachttiere

Daraus leiten sich entsprechende Massnahmen ab:

Je nach Kontrollergebnis haben die betroffenen Veterinärdienste in den Schlachtbetrieben mit Män-geln sofort Korrekturmassnahmen eingeleitet. Bei Bedarf hat das BLV die kantonalen Veterinärbehör-den beim Vollzug unterstützt und fachlich begleitet.

Das BLV bietet den Kantonen Unterstützung in Form von Beratungen und der zentralen Aus-, Fort- und Weiterbildungen der Vollzugsorgane an.

Eine wirksame Organisation der amtlichen Fleischkontrolle bedingt genügend Ressourcen. Wurden Lücken aufgedeckt, wurde unter anderem den kantonalen Behörden empfohlen, die Ressourcen neu zu beurteilen, da diese für die effiziente Umsetzung der Bestimmungen entscheidend sind.

Für die Sensibilisierung des Schlachtbetriebspersonals ist vorgesehen, zusammen mit der Fleisch-branche, die Inhalte und die Durchführung des Weiterbildungsangebotes zu aktualisieren.

Die Ergebnisse der Analyse der BLK sind bereits in die Revision der Verordnung *Tierschutz beim Schlachten* eingeflossen. Weitere rechtliche Anpassungen werden in Zusammenarbeit mit den Kanto-nen geprüft.

Im Rahmen seiner Oberaufsicht wird das BLV in drei Jahren prüfen, ob die Massnahmen in der Zwischenzeit eine Wirkung gezeigt haben und ob sich die Lage im Vergleich zu heute verbessert hat.

## Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung .....	5
1.1	Auftrag .....	5
1.2	Ziel .....	5
1.3	Methode .....	6
1.4	Umfang .....	6
2.	Wie organisieren die kantonalen Veterinärdienste die Fleischkontrolle? .....	7
2.1	Vorgaben .....	7
2.2	Feststellungen .....	9
3.	Wie wird die Fleischkontrolle vor Ort durchgeführt? .....	11
3.1	Vorgaben .....	11
3.2	Feststellungen .....	14
4.	Wie nimmt der Schlachtbetrieb seine Verantwortung im Tierschutz wahr? .....	17
4.1	Vorgaben .....	17
4.2	Feststellungen .....	17
5.	Schlussfolgerung .....	19
6.	Massnahmen .....	19
6.1	Massnahmen des Bundesamtes auf Stufe Schlachtbetriebe und Kanton .....	19
6.2	Massnahmen des Bundesamtes auf Stufe System .....	20
7.	Anhang .....	22
7.1	Rechtliche Grundlagen .....	22

## 1. Einleitung

Das Thema **Tierschutz** ist in den Medien häufig präsent und nimmt bei der Bevölkerung einen grossen Stellenwert ein. Tierschutz beim Schlachten ist relevant bei der Anlieferung der Tiere, der Unterbringung, dem Treiben, Fixieren, Betäuben und beim Entbluten. Insbesondere eine Betäubung, die die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung erfüllt, ist anspruchsvoll und bedarf ständiger Überprüfung sowie Weiterentwicklung der angewandten Methoden.

Um auf Fragen aus der Bevölkerung und vom Vollzug konkrete Antworten geben zu können, hat der Veterinärdienst Schweiz entschieden, die Situation in der Schweiz zu untersuchen. Zusätzlich zeigten Untersuchungen des Schweizerischen Tierschutzes STS<sup>1</sup> aus dem Jahr 2014 gewisse Tierschutzmängel beim Schlachten auf und verschiedene europäische Länder berichteten über systembedingte Probleme<sup>2</sup> oder sogar Missstände<sup>3</sup> im Schlachtprozess.

Unter **Fleischkontrolle** werden alle Aufgaben verstanden, die eine amtliche Tierärztin oder ein amtlicher Tierarzt gemäss Vorgaben der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle in einem Schlachtbetrieb ausführt. Nebst administrativen Aufgaben handelt es sich dabei beispielsweise um die Überwachung der Tiergesundheit, des Tierschutzes, der Lebensmittelsicherheit aus Sicht der Hygiene und der Entsorgung tierischer Nebenprodukte.

Alle Tiere, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet werden sollen, müssen vor der Schlachtung untersucht werden (Schlachttieruntersuchung). Nach der Schlachtung führen die damit beauftragten amtlichen Personen zudem eine Fleischuntersuchung durch.

Das Ziel der Fleischkontrolle ist es, nur gesunde Tiere zu schlachten, gesundheitsgefährdende oder ekelerregende Veränderungen im Fleisch zu erkennen sowie die Übertragung von Krankheiten und Verunreinigungen des Fleisches zu verhindern. Im Rahmen der Fleischkontrolle werden zudem Aspekte des Tierschutzes beim Transport und beim Schlachten kontrolliert.

### 1.1 Auftrag

Um einen Überblick über die Situation der Fleischkontrolle und den Tierschutz bei der Schlachtung von Wiederkäuern und Schweinen zu erhalten, beauftragte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (BLK) mit einer entsprechenden Analyse in grossen und kleinen Schlachtbetrieben im Jahr 2018.

### 1.2 Ziel

Nebst dem Erhalt eines gesamtschweizerischen Überblickes war das Ziel der Analyse, Handlungsfelder zu identifizieren, um Massnahmen für Verbesserungen hinsichtlich Fleischkontrolle und Tierschutz beim Schlachten ergreifen zu können. Zudem sollten gute Lösungen propagiert und so zur Verbesserung des schweizerischen Systems insgesamt beigetragen werden.

---

<sup>1</sup> STS Tagung, 2014: [Der letzte Gang der Tiere zum Thema Tiertransporte und Schlachthöfe](#)

<sup>2</sup> Artikel von 2012 vom Deutschen Tierschutzbund über [Systemimmanente Probleme Tierschutz beim Schlachten](#)

<sup>3</sup> Artikel von 2010 auf landwirt.com: [Tierschutz beim Schlachten verbessern](#) inkl. [Film von «frontal 21»](#)

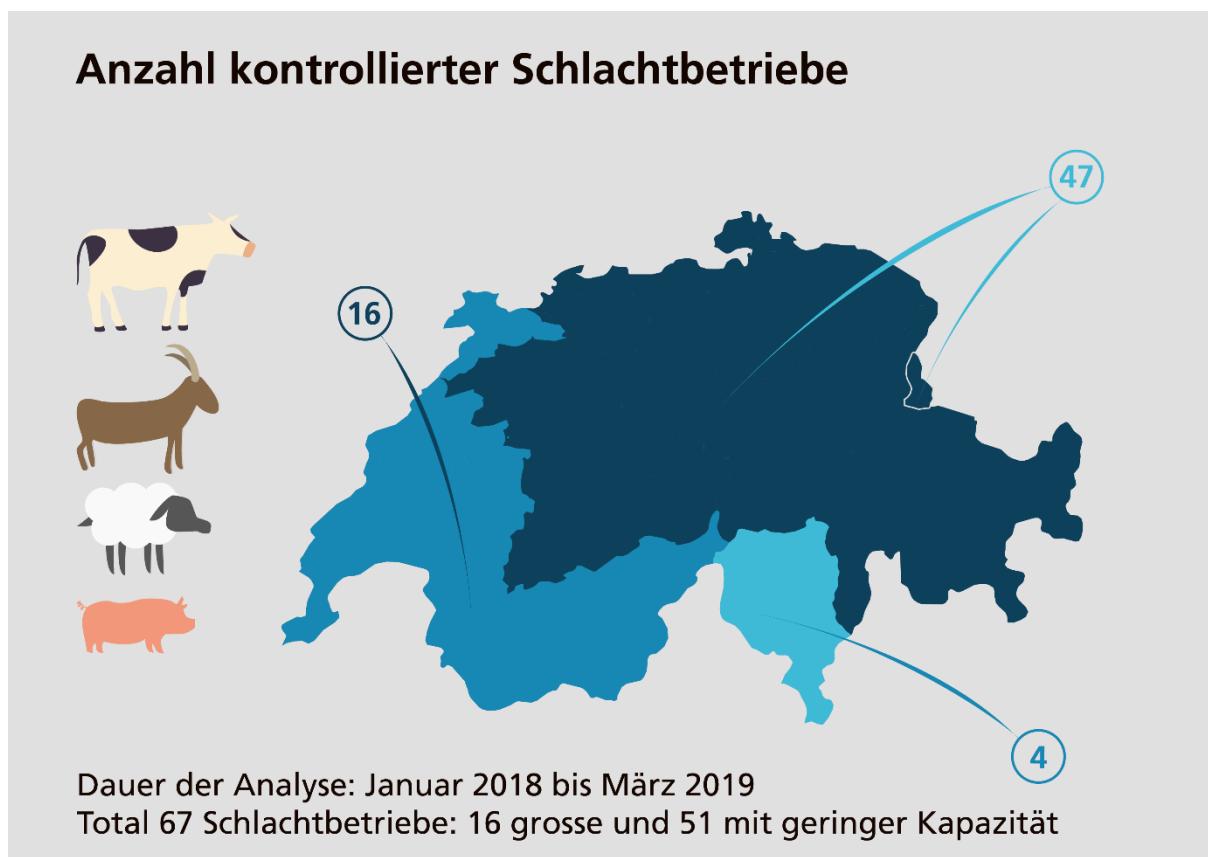
### 1.3 Methode

Die BLK prüfte in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein (FL) vor Ort die Organisation und Durchführung der Fleischkontrolle sowie die Umsetzung der Tierschutzvorschriften beim Schlachten durch die Schlachtbetriebe. Die Auswahl der 67 Schlachtbetriebe erfolgte durch die kantonalen Veterinärdienste und die BLK.

Die Auswahl ist nicht repräsentativ. Um Wirkung zu erzielen, Schwachpunkte aufzudecken und Verbesserungen zu bewirken, wurden von den zuständigen kantonalen Vollzugsstellen vielfach nicht die besten Betriebe genannt. Damit sind vermehrt problematische Betriebe besucht und in die Auswertung aufgenommen worden. Dieses Vorgehen konnte gewählt werden, weil auch die kantonalen Veterinärbehörden in einer externen Beurteilung ihrer Organisation einen Mehrwert erkannt haben. Entsprechend wurde die BLK bei ihrer Analyse von der Mehrheit der Vollzugsbehörden und Schlachtbetriebe wohlwollend und transparent unterstützt.

Es wurden grosse Betriebe und solche mit geringer Kapazität kontrolliert. Betriebe mit geringer Kapazität sind gemäss Art. 3 Bst. m der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) Betriebe, in denen pro Jahr von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung weniger als 1500 Schlachteinheiten (Art. 3 Abs. 2 der Schlachtviehverordnung) geschlachtet werden. [...]

### 1.4 Umfang



## 2. Wie organisieren die kantonalen Veterinärdienste die Fleischkontrolle?

---

### 2.1 Vorgaben

#### **Betriebsbewilligungen**

*Art. 11 LMG; Art. 21 LGV; Art. 6 VSFK; Art. 9 VHYS*

*Technische Weisungen über Bewilligungsverfahren von Schlacht- und Wildverarbeitungsbetrieben*

Damit ein Schlachtbetrieb den Betrieb aufnehmen kann, benötigt er eine Betriebsbewilligung des kantonalen Veterinärdienstes. Diese Bewilligung wird nach einer Inspektion der baulichen Voraussetzungen und der Darlegung des Betriebskonzeptes erteilt. Der Inhalt der Bewilligung legt z. B. die Tierarten fest und wie viele Tiere davon pro Tag geschlachtet werden dürfen (Schlachtfrequenz).

#### **Inspektionen der Schlachtbetriebe**

*Art. 43 und 51 VSFK; Art.8 Abs. 1 Anhang 1 Liste 2 Nr. 2.11 NKPV*

*Technische Weisungen über Bewilligungsverfahren von Schlacht- und Wildverarbeitungsbetrieben*

Anlässlich risikobasierter Inspektionen prüfen amtliche Tierärztinnen und Tierärzte, ob die Bedingungen der Betriebsbewilligung den aktuellen Tätigkeiten und Gegebenheiten des Schlachtbetriebes entsprechen. Bei den Inspektionen sind die Bereiche Selbstkontrolle, Infrastruktur und Prozesse regelmässig zu kontrollieren.

#### **Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung**

*Art. 60 VSFK*

In allen Kantonen werden von den Veterinärbehörden für die Fleischkontrolle Gebühren erhoben. Diese haben sich nach dem Aufwand für die Untersuchung zu richten und dürfen einen Maximalbetrag nicht übersteigen. Die Gebühr für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung beträgt z. B. bei einer Kuh maximal CHF 12.– pro Tier.

#### **Schlachtplanung**

*Art. 23, Art. 38 Abs. 2 Bst. a und Art. 52 VSFK*

*Technische Weisungen über Bewilligungsverfahren von Schlacht- und Wildverarbeitungsbetrieben (BLV, 1.6.2017)*

Für die Fleischkontrolle benötigen die Behörden im Voraus Angaben zum Gesundheitszustand der zu schlachtenden Tiere. Der Schlachtbetrieb muss zudem die Anlieferung so koordinieren, dass nicht mehr Tiere angeliefert werden, als geschlachtet oder untergebracht werden können. Zur Schlachtung vorgesehene Tiere müssen deshalb von den Tierhaltenden dem Schlachtbetrieb vorgängig gemeldet werden. Der Schlachtbetrieb hat dem amtlichen Tierarzt das Schlachtprogramm fünf Werktage im Voraus mitzuteilen. In Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität ist die Anwesenheit der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte während der Schlachtung nicht vorgeschrieben. Um den korrekten Ablauf der Fleischkontrolle zu gewährleisten, müssen die kantonalen Veterinärdienste die erforderliche Anzahl amtlicher Tierärztinnen und Tierärzte einsetzen. Bei der Organisation der Fleischkontrolle sind die Untersuchungszeiten und Schlachtfrequenzen der Schlachtbetriebe sowie deren Interesse an einem verzögerungsfreien Betriebsablauf zu berücksichtigen.

## **Schlachtfrequenz**

*Art. 6 Abs. 3 VSFK*

*Technische Weisungen über Bewilligungsverfahren von Schlacht- und Wildverarbeitungsbetrieben*

Eine wichtige Kennzahl eines Betriebes ist die Schlachtfrequenz: Diese wird in der Betriebsbewilligung festgelegt und basiert auf der Betriebsgrösse, den Abläufen, dem vorhandenen Personal und vor allem auf der Kühlraumkapazität. Die Schlachtfrequenz besagt, wie viele Tiere von welcher Tierart pro Stunde und/oder Tag geschlachtet werden dürfen.

## **Aus- und Fortbildung der mit der Fleischkontrolle beauftragten Personen**

*Art. 5–7, 9 und 20 Ausbildungsverordnung*

*Weisungen der Prüfungskommission für leitende Amtstierärzte, Amtstierärzte, amtliche Fachexperten und amtliche Fachassistenten mit Fähigkeitszeugnis*

Grundsätzlich führen die vom Kanton eingesetzten amtlichen Tierärztinnen oder Tierärzte die Fleischkontrolle durch. Wo nötig, erfolgt dies mit Unterstützung von amtlichen Fachassistentinnen und Assistenten mit Fähigkeitszeugnis. Der Kanton kann zudem in Betrieben mit geringer Kapazität für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung ausnahmsweise nichtamtliche, das heisst, praktizierende Tierärztinnen und Tierärzte im Mandat beauftragen, wenn diese für die Erfüllung der Aufgabe ausreichend qualifiziert sind.

Alle Personen, die eine amtliche Funktion wahrnehmen, müssen sich regelmässig fortbilden.

## **Einsatz mandatierter Tierärztinnen und Tierärzte in Schlachtbetrieben**

*Art. 52 Abs. 3 Bst. b VSFK*

*Art. 5 Ausbildungsverordnung*

Mandatierte praktizierende Tierärztinnen und Tierärzte müssen nach Art. 5 der Ausbildungsverordnung anerkannt werden und sollten nur ausnahmsweise mit amtlichen Aufgaben in Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität betraut werden. Sie müssen von der Kantonstierärztin oder vom Kantonstierarzt für ihre Aufgabe ausgebildet werden.

## **Unabhängigkeit der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte vom Betrieb**

*Art. 43 VSFK*

*Art. 2 Ausbildungsverordnung*

Die mit der Fleischkontrolle beauftragten Personen müssen von den Betrieben, die sie kontrollieren, unabhängig sein. Weder wirtschaftliche noch persönliche Beziehungen oder Konkurrenzsituationen mit den zu kontrollierenden Betrieben oder Personen dürfen vorhanden sein.



## **2.2 Feststellungen**

### **Betriebsbewilligungen**

Die Qualität der Bewilligungsverfügungen hat sich seit der letzten Prüfung der BLK im Jahr 2014 verbessert. Die besuchten Schlachtbetriebe verfügen mit wenigen Ausnahmen über korrekt ausgestellte Bewilligungen. Es bestehen aber weiterhin Unterschiede in Form und Inhalt innerhalb und zwischen den Veterinärdiensten. Es fanden sich in wenigen Fällen Betriebe, die über keine oder keine korrekte Bewilligung verfügten.

### **Inspektionen der Schlachtbetriebe**

Inspektionen müssen entweder risikobasiert (gemäss einer Risikoanalyse) oder jährlich durchgeführt werden. Die Revision der VSFK von 2017 ermöglicht es den Veterinärdiensten, die Inspektionsfrequenz risikobasiert durchzuführen. Die meisten Veterinärdienste favorisieren jedoch eine jährliche Inspektionsfrequenz.

Für die Aufarbeitung von Mängeln ist eine nachvollziehbare Dokumentation der Inspektionen unabdingbar. Der Inhalt der Inspektionen und die verwendeten Checklisten unterscheiden sich von Veterinärdienst zu Veterinärdienst. Der Rechtstext zur Durchführung von Inspektionen enthält dennoch Vorgaben. Wenn innerhalb einer Inspektion der Schlachtprozess nicht geprüft wird, kann keine Aussage über den Umgang mit den lebenden Tieren und die nachfolgenden Prozesse gemacht werden.

Insbesondere bei Schlachtbetrieben mit vielen und schwerwiegenden Mängeln zeigt sich, dass eine fehlende Dokumentation eine Nachverfolgung der verfügten Massnahmen erschwert. Dies hat häufig einen inkonsequenten Vollzug zur Folge.

### **Gebühren für die Schlachtier- und Fleischuntersuchung**

Die Gebühren werden von zwei Dritteln der Veterinärdienste nach den Vorgaben der Verordnung erhoben. Diejenigen, die davon abweichen, wenden ein Pauschalsystem an, verrechnen je Kilogramm Schlachtgewicht oder nach Präsenzzeit der Fleischkontrolle.

### **Schlachtplanung**

Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität übermitteln die Schlachtplanung viel kurzfristiger an die Tierärzte und Tierärztinnen der Fleischkontrolle als fünf Werktage zuvor, wie von der VSFK vorgegeben. Dies führt jedoch in der Praxis dank direkter Absprachen zwischen den Betroffenen kaum zu Problemen. In grossen Schlachtbetrieben sind die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte für die Fleischkontrolle während der Schlachtung anwesend. Bei den Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität verlangt das Schlachtprogramm bezüglich Anzahl Tiere, Datum und Zeit eine sorgfältige Planung der Anwesenheit. Diese Betriebe schlachten überwiegend am Montagvormittag. So können zeitliche Verzögerungen nicht ausgeschlossen werden, da die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte an einem Morgen mehrere Schlachtbetriebe nacheinander aufsuchen.

### **Schlachtfrequenz**

Fast alle Veterinärdienste geben die höchstzulässige tägliche Schlachtfrequenz in den Bewilligungen vor. Ein Drittel bezieht sich bei der Berechnung der Frequenz auf die Kühlraumkapazität gemäss technischer Weisung des BLV.

Während die Bewilligung einer stündlichen Schlachtfrequenz für Grossbetriebe sinnvoll ist, kann diese Vorgabe in Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität nicht als Hilfsinstrument eingesetzt werden. In den meisten Bewilligungen der Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität wird darum die Kühlraumkapazität für die Berechnung der höchstzulässigen täglichen Schlachtfrequenz herangezogen.

Die Festlegung der höchstzulässigen täglichen Schlachtfrequenz soll die Überfüllung der Kühlräume mit warmen Schlachttierkörpern verhindern, was zu langen Abkühlzeiten führen würde.

### **Aus- und Fortbildung der mit der Fleischkontrolle beauftragten Personen**

Fast alle Veterinärdienste konnten die Fähigkeitszeugnisse und Belege der Fortbildung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte vorzeigen oder bestätigen.

Fortbildungen werden vom BLV, den Kantonen oder anderen Anbietern durchgeführt. Wenn die Veterinärdienste sie selbst organisieren, hat das folgende Vorteile:

- Der Kontakt zwischen Veterinärdienst und amtlichen Tierärztinnen, amtlichen Fachassistenten und mandatierten Tierärzten wird gefördert;
- der einheitliche Vollzug wird gefördert;
- die Bedürfnisse der Personen, die in Teilzeit angestellt sind, können besser berücksichtigt werden; und
- aktuelle Praxisbeispiele können besprochen werden.

Häufig ist bei den Fortbildungen jedoch unklar, an welche Personen des Vollzugs sie sich richten oder ob sie als Fortbildung im Sinne des Bundes gelten.

Ein Drittel der Veterinärdienste kann nicht belegen, dass sie amtliche Fachassistenten einsetzen, die über das Fähigkeitszeugnis verfügen und die Fortbildungen besucht haben.

Mandatierte Tierärzte und Tierärztinnen übernehmen in den Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität dieselben Aufgaben wie die amtlichen. Aus diesem Grunde müssen sie ihre Qualifikation belegen können und sollten regelmässig an Fortbildungsveranstaltungen teilnehmen. Dies ist häufig nicht der Fall.

Bei fehlender Fortbildung von Fachassistenten und mandatierten Tierärztinnen ist nicht sichergestellt, dass sie ihre Aufgaben adäquat erfüllen können.

### **Einsatz mandatierter Tierärztinnen und Tierärzte in Schlachtbetrieben**

Artikel 5 der Ausbildungsverordnung gibt den Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzten die Möglichkeit, auch in sehr kleinen Schlachtbetrieben in Randgebieten mit mandatierten Tierärztinnen und Tierärzten eine effiziente Fleischkontrolle sicherzustellen. Von dieser Möglichkeit sollte nur ausnahmsweise Gebrauch gemacht werden. Ein systematischer flächendeckender Einsatz, wie er in einigen Kantonen praktiziert wird, entspricht nicht den Vorgaben des Gesetzgebers.

### **Unabhängigkeit der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte vom Betrieb**

In vier Schlachtbetrieben war die Unabhängigkeit der amtlichen Tierärzte nicht sichergestellt.

### 3. Wie wird die Fleischkontrolle vor Ort durchgeführt?

#### 3.1 Vorgaben

Die Fleischkontrolle beinhaltet die Schlachtieruntersuchung und die Fleischuntersuchung. Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte sind neutral und arbeiten von der Fleischwirtschaft unabhängig. In grossen Schlachtbetrieben arbeiten die mit der Fleischkontrolle beauftragten Personen meist in einem Vollzeitpensum, in Betrieben mit geringer Kapazität in Teilzeit. Die Fleischkontrollen unterstehen der fachlichen Aufsicht der zuständigen Veterinärämter.

#### **Auftrag und Zuständigkeiten der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte im Schlachtbetrieb**

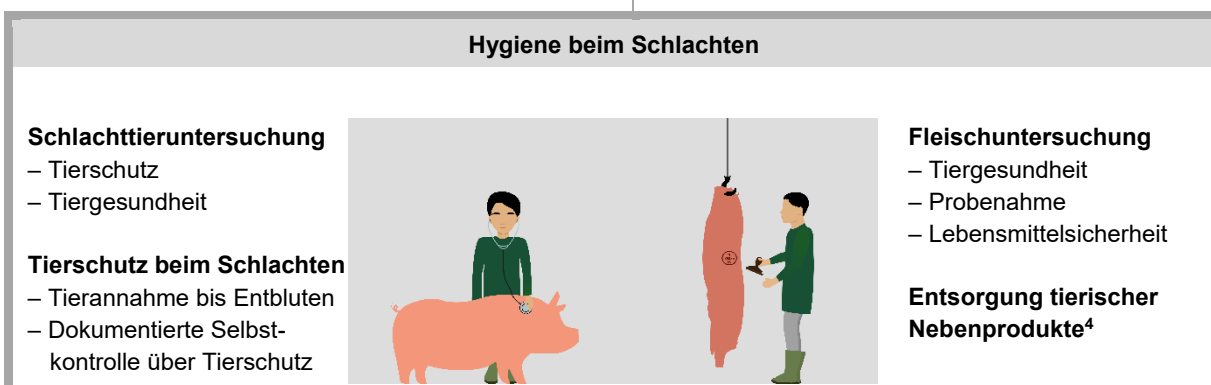
*Art. 26–36, Art. 42, 43, 45 und Art. 53, 55–59 VSFK*

*Art. 4 und Art. 6–10 VHyS*

Die Fleischkontrolle beinhaltet vielfältige Aufgaben. Alle Tiere, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet werden, müssen vor der Schlachtung untersucht werden (Schlachtieruntersuchung). Unmittelbar nach der Schlachtung muss zudem eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden. Dazu kommen weitere Kontrollen – etwa zur Kennzeichnung der Tiere, zu Tierschutzaspekten und zur Lebensmittelhygiene. Die kantonalen Veterinärdienste regeln die Zuständigkeit der mit der Fleischkontrolle beauftragten Personen und erteilen ihren Auftrag schriftlich oder mündlich.

Die **Aufgaben** des amtlichen Tierarztes in der **Fleischkontrolle** beinhalten unter anderem Kontrollen am lebenden Tier:

und am Schlachtierkörper:



<sup>4</sup> War nicht Thema der Analyse der BLK.

## **Schlachttieruntersuchung**

### *Kap. 4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung VSFK*

Die Schlachtieruntersuchung beginnt im Schlachtbetrieb beim Abladen der Tiere durch die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte. Dabei prüfen sie Aspekte der Tiergesundheit und des Tierschutzes. Beim Verlassen der Transportfahrzeuge können sie in vielen Fällen am Verhalten (z. B. Gang) der Tiere erkennen, ob sich eines darunter befindet, dessen Allgemeinzustand oder Gesundheit (Verletzung, Krankheit) beeinträchtigt ist.

Je nach Feststellung untersuchen die Tierärztinnen und Tierärzte ein Tier genauer, dokumentieren ihre Befunde (z. B. Foto einer Wunde) und entscheiden, ob eine Separierung oder allenfalls sogar eine sofortige Notschlachtung des Tieres nötig ist. Tierschutzmängel (z. B. starke Verschmutzung, ungepflegte Klauen) melden sie dem kantonalen Veterinärdienst zur Abklärung im Herkunftsbestand. Während des Schlachtprozesses kontrollieren amtliche Tierärztinnen und Tierärzte in Stichproben, ob der Tierschutz eingehalten wird. Sie kontrollieren insbesondere die Selbstkontrolle des Schlachtbetriebes.

## **Fleischuntersuchung**

### *Kap. 4 Schlachtier- und Fleischuntersuchung VSFK*

Bei der Fleischuntersuchung prüfen die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte die Organe und Schlachtierkörper optisch, mit Anschnitten auf krankhafte oder anatomisch auffällige Anzeichen und bei Bedarf auch mit Probenahmen. Für diese Aufgabe müssen die Schlachtbetriebe entsprechende Arbeitsplätze zur Verfügung stellen. Die Beleuchtung muss so hell sein, dass alle Veränderungen an den Organen und an den Schlachtierkörpern erkannt werden können.

Nach positivem Abschluss der Fleischuntersuchung kennzeichnen die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte den Tierkörper mit einem Stempel als genusstauglich.

## **Probenahme**

*Art. 31 VSFK*

*Art. 10 VHyS*

*Art. 5 Bst. r TSV*

*Technische Weisung über die Trichinellenuntersuchung von Schlachtierkörpern und Fleisch von Hausschweinen, Pferden, Wildschweinen, Bären und Nutrias, sowie weiteren empfänglichen Wildtierarten*

Amtliche Tierärztinnen und Tierärzte können falls nötig für die Beurteilung der Genusstauglichkeit des Fleisches Proben nehmen und untersuchen lassen. Dies ist insbesondere bei kranken Tieren und Verunreinigungen der Fall, wenn die Eignung des Schlachtierkörpers oder der Schlachterzeugnisse als Lebensmittel fragwürdig erscheint sowie bei Verdacht auf Rückstände von verbotenen Stoffen (z. B. Hormone) oder Tierarzneimitteln. Weiter werden auch Proben beim Verdacht auf Tierseuchen oder im Rahmen von allgemeinen Stichprobenprogrammen erhoben. In den Betrieben, die von den Kantonstierärztinnen und -tierärzten nicht von der Untersuchung auf Trichinellen bei Schweinen befreit sind, haben sie bei (Wild-)Schweinen und Pferden entsprechende Proben zu entnehmen.

## **Schlachthygiene**

*Art. 55 VSFK*

Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte haben in den Schlachtbetrieben regelmässig die gute Hygienepraxis, insbesondere die Hygiene vor, während und nach der Schlachtung und die persönliche Hygiene des Personals zu kontrollieren. Zudem wird deren Ausbildung in Hygiene und Arbeitsverfahren sowie die Instandhaltung der Räume und der Einrichtungen kontrolliert.

## **Auftrag der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte**

*Art. 22 VTSchS*

*Art.188 und 210 TSchV*

*Art. 42, 53 und Art. 56–58 VSFK*

*Anh. 4 VHyS*

Schlachttiere dürfen nur von fachkundigen oder ausreichend instruierten Personen transportiert werden. Die Tiere sind während des Transportes, beim anschliessenden Abladen, Unterbringen und Betäuben im Schlachthof schonend zu behandeln.

Anlässlich der Schlachtieruntersuchung prüfen amtliche Tierärztinnen und Tierärzte bei der Ankunft im Schlachthof die Dokumente (Begleitdokument, Gesundheitsmeldung) und den aktuellen Gesundheitszustand der Tiere. Sie achten darauf, ob die Tiere verletzt oder verschmutzt sind. Auch die Ausstattung der Transportfahrzeuge und die Einhaltung der Tierschutzvorschriften beim Transport (Besatzdichten) werden kontrolliert.

Nicht einwandfrei gesunde oder verletzte Tiere werden abgesondert und nötigenfalls sofort oder am Schluss des Schlachttages geschlachtet, oder sie werden von der Schlachtung zur Lebensmittelgewinnung ausgeschlossen.

## **Dokumentation der Schlachtbetriebe stichprobenweise prüfen**

*Art. 22 Abs. 1 und 2 VTSchS*

Grundsätzlich haben die Betreiber der Schlachtanlagen beim Empfang der Tiere die Verantwortung als Tierhalterin zu übernehmen und für den schonenden Umgang besorgt zu sein. Der Transport zum Schlachthof, die Aufstallung während der Wartezeit und die Vorbereitung zur Betäubung sind für die Tiere ungewohnte Situationen, die sie beunruhigen und ängstigen. Die vom Betrieb bezeichneten verantwortlichen Personen haben alle Vorkehrungen zu treffen, um die Tiere bis zur erfolgreichen Betäubung und Entblutung möglichst wenig zusätzlich zu belasten.

Die Betreiber der Schlachtanlage müssen während des Betriebs die korrekte Betäubung und Entblutung sowie den Eintritt des Todes regelmässig überprüfen. Diese Prüfung sowie eine allfällige Mängelbehebung bei festgestellten Abweichungen sind Gegenstand und Umfang der obligatorischen Selbstkontrolle, die zu dokumentieren ist.

Den amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten der Fleischkontrolle obliegt die Pflicht, die Massnahmen des Betriebes u. a. zum Tierschutz zu prüfen, das heisst, stichprobenweise eine «Kontrolle der Selbstkontrolle» durchzuführen.

.

## **Berichterstattung und Meldung**

*Art. 57 und 58 VSFK*

Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt muss die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie der weiteren Kontrollen täglich aufzeichnen, diese in einer Statistik zusammenfassen und jährlich einen allgemeinen Bericht über die Tätigkeit zuhanden der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes erstellen. Zudem ist der zuständigen kantonalen Behörde Meldung zu erstatten über Verstösse gegen die Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung.

## **Aufgaben und Einsatz der amtlichen Fachassistenten im Betrieb**

*Art. 52 und 54 VSFK*

*Art. 9 VHyS*

Der Kanton kann amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung einsetzen, die nach den Anweisungen der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte arbeiten. Für die Fleischuntersuchung muss je nach Tierart und Alter eine bestimmte Zeitspanne zur Verfügung stehen. Dies bedingt, dass grosse Schlachtbetriebe die Geschwindigkeit ihrer Förderanlage entsprechend regulieren.

## **Lokalisation und Ausstattung der Arbeitsplätze**

*Art. 1 Anh. 1 VHyS*

Für Schlachtbetriebe bestehen Vorgaben bezüglich ihrer Ausstattung, damit die Fleischuntersuchung reibungslos durchgeführt werden kann. Dies betrifft z. B. genügend Licht und Handwaschgelegenheiten.

## **3.2 Feststellungen**

### **Auftrag und Zuständigkeiten der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte im Schlachtbetrieb**

Insbesondere in Betrieben mit geringer Kapazität hat der Inhalt der Stellenbeschreibung vielfach keinen Einfluss auf die tatsächlich ausgeführten Aufgaben der Kontrollpersonen, da diese sich dort vor allem auf die Schlachttier- und Fleischuntersuchung konzentrieren.

Der Umfang der auszuführenden Aufgaben wird von vielen Veterinärdiensten reduziert, da zu wenig amtliche Tierärztinnen und Tierärzte zur Verfügung stehen und die Organisation der amtlichen Fleischkontrolle gewissen Bedingungen unterworfen ist:

- die Schlachttage und -zeiten der Betriebe sind meistens montags früh morgens;
- die Verfügbarkeit mandatiertes Tierärztinnen und Tierärzte mit eigener Praxis;
- die zur Verfügung stehenden Ressourcen insgesamt; und
- die Anzahl und Erreichbarkeit der Schlachtbetriebe (z. B. in entlegenen Regionen).

### **Schlachttieruntersuchung**

Mit Ausnahme von drei Veterinärdiensten wird die Schlachttieruntersuchung gemäss den Vorgaben der VSFK durchgeführt.

## **Fleischuntersuchung**

Die Praxis der Fleischuntersuchung nicht unmittelbar nach der Schlachtung ist in Betrieben mit geringer Kapazität weit verbreitet. Sie stellt aus veterinärmedizinischer Sicht der Lebensmittelsicherheit kein Problem dar.

Der Umfang der Fleischuntersuchung erfolgt häufig nicht ganz nach den Vorgaben der Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS), da in der Regel das Magen-Darm Paket dem Schlachttierkörper nicht zugeordnet werden kann. Der Grund der Reduktion des Umfangs der Fleischuntersuchung liegt in der praktischen Umsetzung, da das Risiko bezogen auf die Lebensmittelsicherheit und Tierseuchengefahr als gering eingestuft wird.

## **Probenahme**

Die Untersuchung auf Trichinellen wird von den meisten Veterinärdiensten nach den Vorgaben durchgeführt. Bei den gefundenen Abweichungen handelt es sich in einem Fall um einen systematischen Fehler, da Resultate nur dann gemeldet werden, wenn diese positiv sind.

Die meisten Veterinärdienste haben die Betriebe mit geringer Kapazität von der Untersuchungspflicht auf Trichinellen bei Schweinen befreit. Zwei Grossbetriebe wurden bewusst von der Untersuchungspflicht befreit, was nicht der Vorgabe entspricht. In einem wurde dies nach dem Besuch der BLK umgehend korrigiert.

## **Schlachthygiene**

Die jährlichen Inspektionen des Veterinärdienstes können die Stichproben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte vor Ort nicht ersetzen. Die Verordnung fordert jährliche oder risikobasierte Inspektionen und Stichproben der Hygiene des Schlachtprozesses vor Ort. Insofern können amtliche Tierärztinnen und Tierärzte nicht von der Aufgabe der Kontrolle der Schlachthygiene enthoben werden. Dies nicht zuletzt auch deswegen, weil bei der Analyse in einigen Betrieben eine mangelnde Schlachthygiene beobachtet wurde.

## **Auftrag der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte bezüglich Tierschutz**

In den meisten Schlachtbetrieben dürfen Tiere nur abgeladen werden, wenn amtliche Tierärztinnen und Tierärzte an der Rampe anwesend sind. So kann die Kontrolle der Ausstattung der Transportfahrzeuge und der Besatzdichten erfolgen. Die Schlachtieruntersuchung wird durchgeführt. Allerdings fand sie teilweise unter beeinträchtigenden Bedingungen statt (z. B. ungenügende Lichtverhältnisse). Manchmal wurden Tierschutzaspekte nicht bemerkt oder bemängelt (z. B. zu lange Klauen).

## **Dokumentation der Schlachtbetriebe stichprobenweise prüfen**

Die Mehrheit der kantonalen Behörden verlangt von den Schlachtbetrieben keine dokumentierte Selbstkontrolle über den Tierschutz. Es ist nicht nachvollziehbar, wie die Veterinärdienste die tatsächliche Situation über Unterbringungen, Betäuben und Entbluten im Schlachtbetrieb überwachen. Vor allem in Betrieben mit geringer Kapazität überprüfen nur wenige amtliche Tierärztinnen und Tierärzte, ob die Dokumentation vorhanden und ob sie allenfalls plausibel ist.

.

## **Berichterstattung und Meldung**

Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte erfassen die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung in der Fleischkontrolldatenbank (Fleko). Nur wenige amtliche Tierärztinnen und Tierärzte melden z. B. die Resultate von Hygienekontrollen oder besondere Vorkommnisse dem kantonalen Veterinärdienst in Form eines Jahresberichtes. Solche Berichte werden von den kantonalen Veterinärdiensten selten eingefordert.

Alle amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte geben an, Widerhandlungen gegen das Tierschutzgesetz mit den jeweils Verantwortlichen (Tierhalter, Transporteure, Schlachtbetriebspersonal) zu besprechen und Massnahmen zur Verbesserung zu treffen. Dabei bevorzugen sie in der Regel mündliche Vereinbarungen, da sie überzeugt sind, dass diese zielführender als schriftliche Abmachungen sind. Vor allem in Betrieben mit geringer Kapazität werden solche Interventionen nicht dokumentiert. Darum kann keine Aussage dazu gemacht werden, welche Probleme wie häufig vorkommen und korrigiert werden müssen.

Schwere Verstösse dokumentiert ein Grossteil der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte mit Notizen, E-Mails und Fotos und leitet diese an den Veterinärdienst zur Bearbeitung weiter.

Im geprüften Zeitraum von 2015 bis 2018 wurden aus neun (von total 16) Grossbetrieben mindestens 31 Verstösse gegen das Tierschutzgesetz gemeldet und in vier (von total 51) Betrieben mit geringer Kapazität waren insgesamt elf Meldungen dokumentiert.

## **Aufgaben und Einsatz der amtlichen Fachassistenten im Betrieb**

Amtliche Fachassistenten und -assistentinnen werden grösstenteils für die Fleischuntersuchung eingesetzt, so wie es die VSFK vorsieht.

Viele Veterinärdienste haben Mühe, amtliche Tierärztinnen und Tierärzte für die Fleischkontrolle in Betrieben mit geringer Kapazität zu rekrutieren. Ein Teil greift deshalb auf erfahrene amtliche Fachassistenten zurück. Sie übertragen ihnen Aufgaben, die in die Zuständigkeit der amtlichen Tierärzte fallen. Um bei ihrer Arbeit wie vorgeschrieben «unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes» zu stehen, wendet ein Teil der Kantone moderne Kommunikationsmittel an, so dass nicht immer eine amtliche Tierärztin für die Fleischuntersuchung im Betrieb anwesend sein muss.

Für die von der VHyS vorgegebenen Untersuchungszeiten für die Fleischuntersuchung in grossen Schlachtbetrieben steht nicht immer eine ausreichende Anzahl amtlicher Fachassistenten zur Verfügung.

## **Lokalisation und Ausstattung der Arbeitsplätze**

In Grossbetrieben entspricht die Ausstattung der Arbeitsplätze für die Fleischuntersuchung den Vorgaben der VHyS. Einzig die vorgeschriebene Lichtstärke von 540 Lux wird von wenigen Grossbetrieben und der Mehrheit der Betriebe mit geringer Kapazität nicht eingehalten.

In Betrieben mit geringer Kapazität lassen es die räumlichen Bedingungen sowie die Dauer der Schlachtung von Einzeltieren nicht immer zu, dass die Fleischuntersuchung parallel zur Schlachtung durchgeführt werden kann. Darum findet die Fleischuntersuchung des Sigels (Lunge, Herz, Zwerchfell, Leber, Milz und Nieren) meist im Schlachtbereich statt. Die Fleischuntersuchung der Schlachttierkörper erfolgt hingegen häufig im Kühlraum und nach Abschluss der Schlachtung. Die Betriebseinrichtungen sind zu diesem Zeitpunkt manchmal schon gereinigt und abgeschaltet. Deshalb stehen zum Beispiel die Messersterilisationsbecken oder auch Handwaschgelegenheiten mit Warmwasser nicht mehr zur Verfügung.

In wenigen Fällen waren Genusstauglichkeitsstempel frei zugänglich. So kann nicht sichergestellt werden, dass die Bescheinigung der Genusstauglichkeit des Fleisches nur durch amtliche Personen stattfindet.



## 4. Wie nimmt der Schlachtbetrieb seine Verantwortung im Tierschutz wahr?

### 4.1 Vorgaben

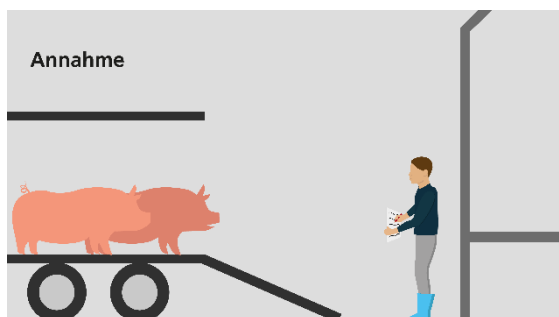
Kapitel 8 Abschnitte 1 und 2 und Kapitel 9 TSchV  
VTSchS

Die Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten regelt im Detail, welche Anforderungen für eine schonende Schlachtung erfüllt werden müssen, damit Tiere vor unnötigem Leiden geschützt sind. Mit Inbetriebnahme des Schlachtbetriebes übernimmt der Betreiber die Verantwortung für die Einhaltung der Tierschutzanforderungen. Im Schlachtprozess betrifft dies sechs Bereiche, von der Anlieferung bis zum Entbluten. Seine Tätigkeiten hinsichtlich Tierschutz beim Schlachten muss der Betreiber schriftlich festhalten (dokumentierte Selbstkontrolle Tierschutz). Bei Mängeln muss er Massnahmen zu deren Behebung treffen.

### 4.2 Feststellungen

Die Vorgaben zum Tierschutz entlang des Schlachtprozesses werden von der Mehrheit der kontrollierten Schlachtbetriebe bei der Annahme, dem Treiben und dem Fixieren korrekt wahrgenommen. Knapp die Hälfte der Grossbetriebe und die Mehrheit der Betriebe mit geringer Kapazität weisen jedoch Mängel auf in den drei Bereichen Unterbringung über Nacht, Betäuben und Entbluten:

1

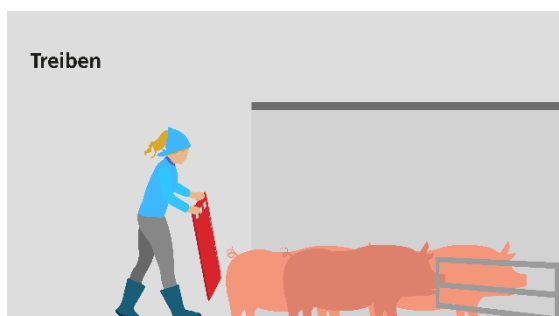


2

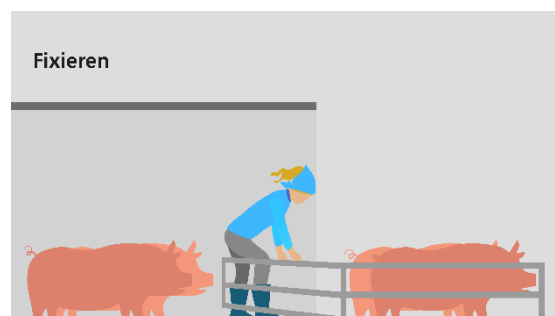


Bei der **Unterbringung über Nacht** fehlen häufig (tierartgerechte) Tränken und fast immer Futter, Einstreu, Beschäftigungsmaterial (Schweine) und die Tierkontrolle nach 12 Stunden.

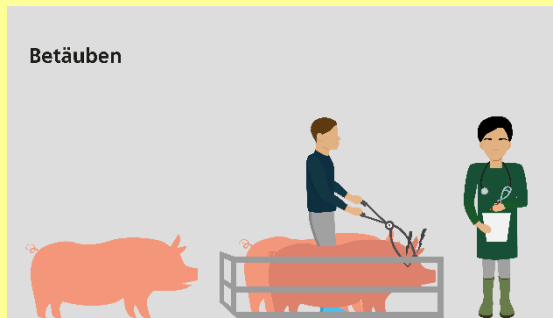
3



4



5



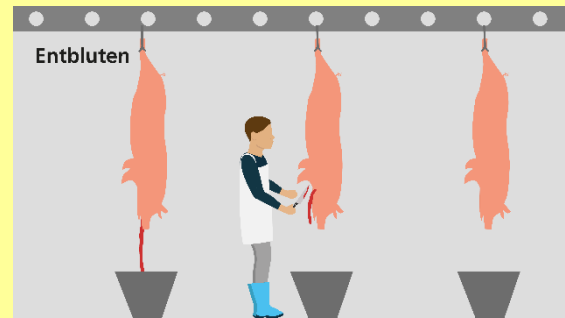
Beim **Betäuben** fehlt in Betrieben mit geringer Kapazität oftmals die Kontrolle des Betäubungserfolges. Dies betrifft vor allem Schweine.

Bei der Elektrobetäubung von schweren Schweinen (>150 kg) ist die Stromleistung der Elektrobetäubungsgeräte nicht immer ausreichend.

Die Betäubungszange wird bei Schweinen häufig nicht korrekt angesetzt.

Die Zeitspanne zwischen Betäuben und Entblutungsschnitt ist in einigen Schlachtbetrieben zu lang. Dies betrifft vor allem Rinder.

6



Beim **Entbluten** fehlt fast immer die Kontrolle des Entblutungserfolges. Dies gilt für die meisten Betriebe mit geringer Kapazität und für eine Minderheit der Grossbetriebe. Betroffen sind vor allem Schweine.

Die Wartezeit zwischen dem Entbluten und weiteren Schlachtarbeiten wird nicht immer eingehalten.

### Dokumentation der Selbstkontrolle im Tierschutz beim Schlachten

Vor allem in Betrieben mit geringer Kapazität fehlt fast immer die vorgeschriebene Dokumentation der Selbstkontrolle im Tierschutz beim Schlachten. Insbesondere die geforderten Kontrollen des Erfolges beim Betäuben und Entbluten erfolgen kaum.

In den wenigen Fällen, in denen eine Dokumentation vorhanden ist, reicht deren Qualität nur selten aus.

## 5. Schlussfolgerung

---

Die Analyse als Ganzes hat gezeigt, dass die Ziele der Vorschriften über die Fleischkontrolle sowie über den Tierschutz beim Schlachten grossmehrheitlich erreicht werden. Weiterhin zeigt sie, dass sich gesamtschweizerisch gesehen das System und die Organisation der Fleischkontrolle bewährt.

Obwohl bezüglich des Umgangs mit den Schlachttieren in einigen Betrieben teilweise auch schwerwiegende Mängel festgestellt werden mussten, kann festgehalten werden, dass sehr viele der besuchten Schlachtbetriebe schonend mit den ihnen anvertrauten Tieren umgehen. Mängel bei der Betäubung und der Überprüfung des Betäubungserfolges sind in der Regel auf fehlendes Bewusstsein bzw. ungenügende Schulung, auf die Hektik und den Zeitdruck im Schlachtprozess oder auf ungenügende Ressourcen zurückzuführen. In fast keinem Betrieb wurde das Tierwohl jedoch absichtlich verletzt.

Handlungsbedarf besteht deshalb insbesondere bei:

- der Durchsetzung von Anforderungen an Lebensmittelhygiene und Infrastruktur sowie an den tierschutzgerechten Umgang mit Tieren in den Schweizer Schlachtbetrieben;
- der Sicherstellung der Qualität der Aus- und Weiterbildung zur Sensibilisierung von Schlachthofpersonal und Vollzugspersonen für den Tierschutz;
- der Prüfung der Dokumentation der Selbstkontrolle Tierschutz; und
- der Sicherstellung einer korrekten Betäubung und Entblutung der Schlachttiere.

## 6. Massnahmen

---

### 6.1 Massnahmen des Bundesamtes auf Stufe Schlachtbetriebe und Kanton

Alle kantonalen Veterinärdienste haben im Anschluss an den Besuch der BLK für ihren Kanton einen Bericht über die Ergebnisse erhalten. Die von den Behörden verfügbaren Massnahmen zur Behebung der Mängel sind umgesetzt worden. Entsprechende Rückmeldungen liegen dem BLV vor.

In einzelnen Schlachtbetrieben, in denen schwerwiegende Mängel festgestellt wurden, forderte das BLV die zuständige kantonale Vollzugsbehörde dazu auf, sofort mit spezifischen Vollzugsmassnahmen eine tierschutzkonforme Situation wiederherzustellen.

Bei Bedarf unterstützte das Bundesamt im jeweils konkreten Fall die Umsetzung der Massnahmen durch gezielte Fachberatung.

Weiter führten die kantonalen Veterinärdienste Fortbildungen der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte zum Thema *Fleischkontrolle und Tierschutz beim Schlachten* durch und erhöhten die Kontrollen oder Stichproben in Schlachtbetrieben mit Mängeln.

Allfällig vorhandene Mängel, die den Vollzug selbst betrafen, wurden vom BLV zusammen mit den Kantonen analysiert. Wo Lücken aufgedeckt wurden, wurde eine Prüfung der kantonalen Organisation der Fleischkontrolle angeregt. Sofern angezeigt, wurde empfohlen, die Ressourcen neu zu beurteilen, da diese für die effiziente Umsetzung der Bestimmungen entscheidend sind.

Diese Analyse wurde von einigen Veterinärdiensten genutzt, um bei den vorgesetzten Stellen eine Aufstockung der personellen Ressourcen zu beantragen.

## 6.2 Massnahmen des Bundesamtes auf Stufe System

Die beiden Fachabteilungen des BLV «Tierschutz» und «Lebensmittelsicherheit & Ernährung» haben die Ergebnisse der Kontrollen analysiert und Handlungsfelder festgelegt. Ziel ist es, Mängel präventiv zu vermeiden und das System *Fleischkontrolle und Tierschutz beim Schlachten* nachhaltig zu verbessern.

### Handlungsfelder

---

Sensibilisierung Vollzugspersonal	<p>Das Angebot für eine praxisbezogene Fortbildung von amtlichen Kontrollpersonen muss ausgebaut werden. Dies auch unter dem Aspekt, allen Mitarbeitenden im Schlachtprozess die Bedeutung ihrer Rolle für die Lebensmittelsicherheit und den Tierschutz vor Augen zu führen, aber auch um Betriebsblindheit oder resignatives Verhalten zu verhindern.</p> <p>Das Bundesamt hat gesetzliche Grundlagen präzisiert und das Kapitel Fleischkontrolle bei der Ausbildung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte, für die das BLV verantwortlich ist, aktualisiert.</p>
Fachberatung des BLV für Veterinärbehörden	<p>Das Angebot der Fachberatung für die kantonalen Veterinärbehörden durch das BLV wurde ausgebaut. Diese wird auch vor Ort in den Schlachtbetrieben angeboten. Bereits mehrfach wurde diese Dienstleistung in Anspruch genommen und so der Austausch zwischen Bund und Kantonen verstärkt.</p> <p>Zudem wurde bereits auf Wunsch in konkreten Fällen auch die Beratung durch spezialisierte Beratungsfirmen vermittelt.</p>
Aus- und Weiterbildung für Betreiber und Personal von Schlachtbetrieben	<p>Als Bewilligungsstelle für Ausbildungsstätten prüft das Bundesamt zurzeit das Aus- und Fortbildungsangebot (Tierschutzkurse und Praxis) des Schweizer Ausbildungszentrums für Metzger ABZ in Spiez und veranlasst die Aktualisierung der Kursinhalte insbesondere bezüglich Unterbringung über Nacht, Betäuben und Entbluten.</p> <p>Die Branche wird aufgefordert, die Aus- und Weiterbildung der Verantwortlichen der Schlachtbetriebe und ihrer Mitarbeitenden zu intensivieren. Betriebsblindheit oder resignatives Verhalten sollen verhindert werden. Weiter ist allen Mitarbeitenden im Schlachtprozess die Bedeutung ihrer Rolle für die Lebensmittelsicherheit und den Tierschutz vor Augen zu führen.</p>
Förderung der Selbstkontrolle im Schlachtbetrieb	<p>In der revidierten Fassung der VTSchS werden auch für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität praxistaugliche Vorgaben für eine Dokumentation von Betäubungsmängeln gemacht. Die kantonalen Veterinärbehörden haben dadurch eine gute Vollzugsgrundlage bei ihren Kontrollen vor Ort.</p>

---

---

Revision der Verordnung über den  
Tierschutz beim Schlachten

Das BLV hat eine Revision der Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten in die Wege geleitet. Es sind etliche Anpassungen bei den einzelnen Betäubungsmethoden vorgesehen. Zudem werden die Rolle und Verantwortung der Betriebe bei der Einrichtung neuer Betäubungsanlagen praktischer und klarer definiert.

Die Kontrolle des Betriebspersonals auf Anzeichen einer guten Betäubungswirkung wird übersichtlicher als bisher formuliert. So ist z. B. stets die Atmungsaktivität zu überprüfen; die Prüfung der Schmerzreflexe hingegen bleibt den Tierschutzbeauftragten vorbehalten.

---

Überprüfung elektrischer  
Betäubungsgeräte

Das BLV hat die Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (EMPA) beauftragt, ein Messgerät für die Überprüfung der korrekten Funktionsweise von Elektrobetäubungsgeräten in Schlachtbetrieben zu entwickeln. Ab Beginn 2020 steht dieses Prüfgerät für Elektrobetäubungsgeräte zur Verfügung. Auf entsprechende Anfrage von Schlachtbetrieben oder Vollzugsbehörden wird die EMPA in die Schlachtbetriebe gehen um Messungen durchzuführen. Zudem hat das BLV ein einzelnes Elektrobetäubungsgerät für Schweine angeschafft, das den Schlachtbetrieben während der Revision ihrer Geräte zur Verfügung gestellt werden kann.

---

Das BLV wird zusammen mit der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte die Umsetzung dieser Handlungsfelder eng begleiten und falls notwendig weitere Massnahmen zur Verbesserung des Systems treffen.

Eine Überprüfung der Wirkung und Nachhaltigkeit der getroffenen Massnahmen ist in drei Jahren geplant.

## 7. Anhang

---

### 7.1 Rechtliche Grundlagen

SR	Titel
455	<a href="#">Tierschutzgesetz</a> ( <b>TSchG</b> , Stand am 1. Mai 2017)
455.1	<a href="#">Tierschutzverordnung</a> ( <b>TSchV</b> , Stand am 1. Mai 2017)
455.110.2	<a href="#">Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten</a> ( <b>VTSchS</b> , Stand am 1. Dezember 2010)
817.0	<a href="#">Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</a> ( <b>LMG</b> , Stand am 1. Mai 2017)
817.02	<a href="#">Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung</a> ( <b>LGV</b> , Stand am 1. Mai 2017)
817.032	<a href="#">Verordnung über den nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände</a> ( <b>NKPV</b> , Stand am 1. Mai 2017)
817.190	<a href="#">Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle</a> ( <b>VSFK</b> , Stand am 1. Mai 2017)
817.190.1	<a href="#">Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten</a> ( <b>VHyS</b> , Stand am 1. Mai 2017)
916.401	<a href="#">Tierseuchenverordnung</a> ( <b>TSV</b> , Stand am 1. Mai 2017)
916.402	<a href="#">Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen</a> ( <b>Ausbildungsverordnung</b> , Stand am 1. Juni 2012)  Technische Weisungen über Bewilligungsverfahren von Schlacht- und Wildverarbeitungsbetrieben (BLV 01. Juni 2017)  Weisungen der Prüfungskommission für LATA, ATA, AFE und AFA mit Fähigkeitszeugnis (Stand am 02.03.2015)  Technische Weisungen über Trichinellenuntersuchung von Schlachtierkörpern und Fleisch von Hausschweinen, Pferden, Wildschweinen, Bären und Nutrias sowie weiteren empfänglichen Wildtierarten vom 01.Juni 2017