

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

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.