

INFORMATIONSLATT

Lebensmittelrechtliche Vorschriften bei der Schlachtung von Zuchtschalen-/Gehegewild¹

Zuchtschalen-/Gehegewild muss

- **einer amtlichen Schlachttieruntersuchung unterzogen**
- **in bewilligten Schlachthanlagen geschlachtet und**
- **durch die amtliche Fleischkontrolle untersucht werden**

Das Fleisch darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn aufgrund der vorgeschriebenen amtlichen Kontrollen die Genussstauglichkeit bescheinigt wird

1. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

Die obligatorische Schlachttieruntersuchung ist durch einen amtlichen Tierarzt/Tierärztin im Herkunftsbestand durchzuführen und mit einer Gesundheitsbescheinigung zu bestätigen. Sind Abschüsse über einen Zeitraum von mehr als 3 Tagen vorgesehen, kann die Gesundheitsbescheinigung für die gesamte Herde für die Dauer von maximal zwei Monaten ausgestellt werden. Für Abschüsse zu einem späteren Zeitpunkt ist eine erneute Schlachttieruntersuchung durchführen zu lassen.

Anmeldung zur Schlachttieruntersuchung: Die Voranmeldung hat durch den Gehegewild-Halter schriftlich bis spätestens am Donnerstag der Vorwoche um 16:00 an den Veterinärdienst Solothurn zu erfolgen (E-Mail schlachtmeldung@vd.so.ch). Auf der Meldung ist zusätzlich anzugeben, wie viele Tiere und an welchen Tagen diese geschossen werden; und in welches Schlachtlokal diese anschliessend verbracht werden.

2. TÖTEN, SCHLACHTEN

Zuchtschalen-/Gehegewild kann, unter Einhaltung der geltenden Tierschutzbestimmungen, im Freien getötet und entblutet werden, muss aber anschliessend unverzüglich zum weiteren Schlachten in eine bewilligte Schlachthanlage verbracht werden. Die Tiere müssen beim Verbringen aus dem Betrieb korrekt gekennzeichnet sein (offizielle Ohrmarke); zudem müssen sie von einem Begleitdokument für Klautiere sowie einer Kopie der Gesundheitsbescheinigung begleitet sein.

Ein Schlachtverbot gilt für (nicht abschliessende Liste):

- Tiere mit sichtbaren Gesundheitsstörungen
- Tiere, die Rückstände von Arzneimitteln aufweisen können oder bei denen die Absetzfrist für Fleisch für ein Arzneimittel noch nicht abgelaufen ist

Hinweis: das Vorgehen in Bezug auf die Schlachtung ist mit den zuständigen Personen des entsprechenden Schlachtbetriebs abzusprechen.

¹ gilt nicht für Schlachtung zum Eigengebrauch, d.h. für den Verzehr durch den Tierhalter oder die Tierhalterin im eigenen, engen Familienkreis, und die Schlachtung und Verarbeitung eigener Tiere auf dem eigenen Hof erfolgt.

3. FLEISCHUNTERSUCHUNG, GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG

Nach der Schlachtung muss eine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt werden. Sämtliche Organe müssen dem einzelnen Tier zugeordnet werden können; die Vorschriften zur Präsentation entsprechen derjenigen von Schafen und Ziegen. Das Begleitdokument und die Kopie der Gesundheitsbescheinigung müssen z.Hd. des amtlichen Tierarztes im Schlachtlokal vorliegen. Das Fleisch darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn es mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen versehen ist.

Anmeldung zur Schlachtung und Fleischuntersuchung: Werden die Tiere nach dem Abschuss in ein Schlachtlokal im Kanton Solothurn verbracht, hat der Gehegewild-Halter die zuständige Ansprechperson des Schlachtbetriebes frühzeitig über den Zeitpunkt und die Anzahl der zu schiessenden Tiere telefonisch zu informieren. Der Schlachtbetrieb meldet anschliessend dem Veterinärdienst bis am Donnerstag der Vorwoche die Schlachtung. Der Veterinärdienst organisiert anschliessend die Fleischuntersuchung der Tiere im Schlachtbetrieb.

Werden die Schlachttierkörper in einem Schlachtlokal ausserhalb des Kantons Solothurn ausgeschlachtet, sind die Vorgaben des entsprechenden Kantons zu beachten.

Rechtliche Grundlagen und weitere Informationen:

- Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016 (VSFK; SR 817.190)
- Verordnung über die Hygiene beim Schlachten vom 23. November 2005 (VHyS; SR 817.190.1)
- Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV; SR 916.401)