

Verordnung des EVD über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 23. November 2005¹ über die Hygiene beim Schlachten wird wie folgt geändert:

Art. 6 Abs. 6

⁶ Für gastronomische Spezialitäten kann die Fleischkontrolleurin oder der Fleischkontrolleur im Einzelfall Abweichungen von der Art der Untersuchung erlauben.

II

Die Anhänge 5, 6 und 9 werden gemäss Beilage geändert.

III

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Doris Leuthard

¹ **817.190.1**

Ziff. 1.1.2 und 4.2.8

1.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 1.1.2 der Kopf: enthäutet, die Zunge so weit gelöst, dass die Maul- und Rachenschleimhaut besichtigt werden kann; bei Tieren bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg kann auf das Enthäuten des Kopfes und das Lösen der Zunge verzichtet werden;

4.2 Die folgenden Teile des Schlachttierkörpers dürfen vor der Fleischuntersuchung entfernt werden:

- 4.2.8 das Gesäuge von Muttersauen, sofern es nicht als Lebensmittel vorgesehen ist.

Ziff. 1.1, 1.5, 2.1 und 4.1.1

1.1	Kopf, Flotzmaul Rachen (Maul- und Rachenschleimhaut) Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei</i>) äussere Kaumuskeln (<i>M. masseter</i>) innere Kaumuskeln (<i>M. pterygoideus lat. et med.</i>) Zunge lymphatischer Rachenring, Mandeln	besichtigen besichtigen besichtigen, anschneiden besichtigen, zwei grossflächige Schnitte parallel zum Unterkiefer besichtigen, ein grossflächiger Schnitt lösen, besichtigen, durchtasten besichtigen, entfernen Wenn der Kopf bei Tieren bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg nicht enthäutet, sondern zum Brühen und Enthaaren bestimmt ist, ist er sorgfältig zu besichtigen. Auf die weiteren Untersuchungen kann verzichtet werden, wenn bei der Untersuchung des Schlachttierkörpers und der übrigen Teile keine krankhaften Veränderungen und keine Zystizerken festgestellt worden sind.
1.5	Leber	besichtigen, durchtasten, Einschnitt an Magenfläche (<i>Facies visceralis</i>) und Basis des Spiegel'schen Lappens (<i>Processus caudatus</i>), sichtbare Gallengänge austreifen; bei Tieren bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg kann auf die Einschnitte an der Leber verzichtet werden
2.1	Kopf Rachen (Maul- und Rachenschleimhaut) Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen, anschneiden

Zunge
lymphatischer Rachenring, Mandeln

besichtigen, durchtasten
besichtigen, entfernen
Wenn der Kopf nicht enthäutet,
sondern zum Brühen und
Enthaaren bestimmt ist, ist er
sorgfältig zu besichtigen. Auf
die weiteren Untersuchungen
kann verzichtet werden, wenn
bei der Untersuchung des
Schlachttierkörpers und der
übrigen Teile keine krankhaf-
ten Veränderungen festgestellt
worden sind.

4.11 Gesäuge und seine Lymphknoten (*Lnn.*
 supramammarii)

besichtigen, bei Muttersauen
falls das Gesäuge zur Verwen-
dung als Lebensmittel vorge-
sehen ist: besichtigen und
Anschnitt der Lymphknoten

Ziff. 1 Bst. b und c

- b. Fleisch von Tieren aus Notschlachtungen ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen: Rechteck
- c. Fleisch von Wild, das in einem Grossbetrieb geschlachtet wird: Rhombus

Neuer Absatz

Das Genusstauglichkeitskennzeichen für Fleisch von Schweinen, die keiner Trichinenuntersuchung unterzogen worden sind und aus Betrieben nach Artikel 31 Absatz 4 der Verordnung vom 23. November 2005² über das Schlachten und die Fleischkontrolle stammen, ist oval, hat eine Breite von 4,5 cm und eine Höhe von 2,7 cm und enthält die Kontrollnummer des Schlachtbetriebes. Die Fleischkontrollstempel nach Anhang 5 der Fleischuntersuchungsverordnung vom 3. März³ 1995 dürfen weiterhin verwendet werden.

² SR 817.190

³ AS 1995 1703