

Verordnung über die Haltung und die Schlachtung von Tieren

vom 11. Dezember 1996

Der Staatsrat des Kantons Wallis

eingesehen das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Lebensmittelgesetz, (LMG) vom 9. Oktober 1992;

eingesehen die eidgenössische Fleischhygieneverordnung vom 1. März 1995 (FHyV);

eingesehen die eidgenössische Verordnung über die Ausbildung der Kontrollorgane für die Fleischhygiene vom 1. März 1995 (VAFHy);

eingesehen die eidgenössische Fleischuntersuchungsverordnung vom 3. März 1995 (FUV);

eingesehen die eidgenössische Schlachtgewichtsverordnung vom 3. März 1995 (SGV);

eingesehen das kantonale Ausführungsgesetz zum Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenständen vom 15. Mai 1996;

auf Antrag des Departements für Gesundheit, Umwelt und Sozialwesen,

verordnet:

Art. 1 Kontrollorgane

Das zuständige Departement im Sinne von Artikel 2 des kantonalen Ausführungsgesetzes zum Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ist das Departement für Gesundheit, Umwelt und Sozialwesen, nachstehend Departement genannt.

Art. 2 Kantonstierarzt

Der leitende Tierarzt im Bereich der Haltung und der Schlachtung der Tiere ist der Kantonstierarzt.

Art. 3 Fleischinspektor

¹Der Kantonstierarzt, welcher ebenfalls die Funktion als Fleischinspektor ausübt, ist zuständig für den Vollzug des Fleischhygienedienstes in den Bereichen Tierproduktion und Schlachtung.

²Er überwacht die Fleischkontrolleure und sorgt für deren Ausbildung.

³Er genehmigt die Pläne von kleinen Schlachtbetrieben.

⁴Er ordnet die erforderlichen Untersuchungen in Herkunftsbeständen an.

⁵In der Funktion als Fleischinspektor leitet er die Aufgaben, wie sie im Artikel 48 der eidgenössischen Fleischhygieneverordnung, nachstehend FHyV genannt, enthalten sind.

Art. 4 Fleischkontrolleure

¹Die Fleischkontrolleure werden durch die Gemeinden, auf Vorschlag des Kantonstierarztes ernannt.

²Sie werden durch den zuständigen Regierungsstatthalter vereidigt.

³Wenn in einer Gemeinde die ernannten Kontrolleure und deren Stellvertreter gleichzeitig verhindert sind, ihre Funktionen auszuüben, bezeichnet der leitende Tierarzt einen aussergewöhnlichen Stellvertreter.

⁴Die Fleischkontrolleure und deren Stellvertreter werden von Amtes wegen aus Altersgründen von ihren Funktionen befreit, wenn sie das 65. Altersjahr erreicht haben.

Art. 5 Aufgaben der Fleischkontrolleure

¹Die Fleischkontrolleure werden mit folgenden Aufgaben beauftragt:

- a) Kontrolle der Tiere vor und nach der Schlachtung mit der Auflage, dass die Vorschriften der Fleischhygiene, der Tierseuchenbekämpfung und des Tierschutzes eingehalten werden;
- b) Kontrolle der Ausschlachtung und der Schlachthygiene;
- c) Überwachung des Wagens der geschlachteten Tiere;
- d) Ausführung weiterer Aufgaben, im Auftrage des Kantonstierarztes, gemäss Artikel 54, Absatz 2 der FHyV.

²Für diejenigen Kontrollen, die von einem Fleischkontrolleur ohne tierärztlichen Abschluss nicht durchgeführt werden können (Art. 51, Abs. 2, FHyV), wird ein Fleischkontrolleur mit tierärztlichem Abschluss oder nötigenfalls der Kantonstierarzt aufgeboten.

Art. 6 Technische Weisungen

Der Veterinärdienst erlässt technische Weisungen betreffend die im Artikel 5 erwähnten Aufgaben der Fleischkontrolleure.

Art. 7 Meldung

¹Der Fleischkontrolleur muss täglich die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung aufführen; am Ende jedes Monates übergibt er ein Exemplar seines Berichts der zuständigen Gemeindebehörde.

²Am Ende jedes Jahres erstellen die Fleischkontrolleure eine Zusammenfassung, in Form einer Übersichtstabelle, der Kontrollen und Feststellungen die sie gemacht haben.

³Sie übermitteln diese Tabelle dem Kantonstierarzt vor dem 10. Januar. Eine Kopie dieser Dokumente wird der Gemeindebehörde zugesandt.

Art. 8 Ausbildung und Prüfung

¹Die Fleischkontrolleure mit sowie diejenigen ohne tierärztlichen Abschluss müssen eine Grundausbildung gemäss Artikel 8 und 9 der VAFHy absolvieren.

²Wer die Prüfung als Fleischkontrolleur ablegen will, muss sich beim Veterinärdienst anmelden, welcher über die Zulassung entscheidet.

³Der Veterinärdienst kann gemeinsam mit Veterinärdiensten anderer Kantone die Prüfung von Fleischkontrolleuren abnehmen.

⁴Die Diplome werden den Fleischkontrolleuren durch diejenige Behörde erteilt, die die Prüfung abgenommen hat.

Art. 9 Weiterbildung

¹Der Veterinärdienst organisiert, unter der Führung des leitenden Tierarztes, periodisch Weiterbildungskurse für Fleischkontrolleure und deren Stellvertreter.

²Der Veterinärdienst kann Kurse gemeinsam mit anderen Kantonen oder Organisationen organisieren.

³Der Veterinärdienst erlässt Weisungen betreffend die Organisation von Weiterbildungskursen der mit der Ausführung der Fleischkontrolle beauftragten Fleischkontrolleure.

Art. 10 Schlachtbetriebe

¹Wer eine Schlachthanlage neu bauen oder umbauen will, muss ein Gesuch beim kantonalen Veterinärdienst einreichen.

²Der Kantonstierarzt genehmigt die Pläne für die Kleinbetriebe und erteilt die Betriebsbewilligung.

³Er überweist die Gesuche für Grossbetriebe dem Bundesamt für Veterinärwesen. Dieses entscheidet über die Genehmigung.

Art. 11 Schlachtkontrolle

¹Alle Tierkörper von Schlachttieren, sowie von Zucht- und Schalenwild unterstehen der Fleischkontrolle.

²Das Hausgeflügel, die Hauskaninchen, das unter Absatz 1 nicht erwähnte Wild und die Fische werden stichprobenweise untersucht.

³Das Schlachtvieh, welches im Betrieb des Tierhalters geschlachtet wurde, das Hausgeflügel, die Hauskaninchen, das Wild und die Fische unterstehen keiner Fleischkontrolle, wenn sie zum Eigengebrauch vorgesehen sind.

⁴Falls die Situation dies bedingt, kann der leitende Tierarzt eine regelmässig Fleischkontrolle in den Betrieben, welche Schlachtungen gemäss Absatz 2 durchführen, anordnen.

Art. 11a¹ Kontrolle vor der Schlachtung

Rinder, die älter als sechs Monate sind, sowie Schafe und Ziegen, die älter als zwölf Monate sind, müssen vor dem Schlachten untersucht werden. Das übrige Schlachtvieh sowie das Hausgeflügel und die Hauskaninchen sind stichprobenweise zu untersuchen.

Art. 12 Kranke Tiere

¹Das kranke Schlachtvieh kann in jedem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet werden.

²Es ist jedoch verboten, krankes Schlachtvieh gleichzeitig mit gesundem Schlachtvieh zu schlachten.

³Die Arbeitsplätze und die Einrichtungen sind nach jeder Schlachtung von kranken Tieren zu reinigen und zu desinfizieren.

Art. 13 Kontrollstempel

Die Stempel der Fleischkontrolle werden, auf Kosten der Gemeinden, ausschliesslich vom Veterinärdienst abgegeben.

Art. 14 Laboratorium

Der Kantonstierarzt bestimmt das Laboratorium, in welches die im Rahmen der Fleischkontrolle vor und nach der Schlachtung erhobenen Proben zugesandt werden müssen.

Art. 15 Wägen

Das Wägen wird vom Betrieb oder einer von der Gemeinde bezeichneten Person, unter Aufsicht des Fleischkontrolleurs, oder von ihm selber durchgeführt.

Art. 16 bis 18 ²

Aufgehoben

Art. 19 Übergangs- und Schlussbestimmungen

¹ Unter Vorbehalt von Artikel 4, Absatz 4 üben die nach aufgehobenem Recht ernannten «Fleischschauer», deren Amt beibehalten wird, die Funktion der Fleischkontrolleure aus.

² Die kantonale Fleischschauverordnung vom 24. März 1961 wird aufgehoben.

³ Vorliegende Verordnung wird im Amtsblatt veröffentlicht und tritt sofort in Kraft.

So angenommen im Staatsrat zu Sitten, den 11. Dezember 1996.

Der Präsident des Staatsrates: **Dr. Bernard Bornet**

Der Staatskanzler: **Henri v. Roten**

Titel und Änderungen	Veröffentlichung	Inkrafttreten
V über die Haltung und die Schlachtung von Tieren vom 11. Dezember 1996	GS/VS 1996, 372	11.12.1996
¹ Änderung vom 27. Januar 1999: n. : Art. 11a; n.W. : Art. 16 Abs. 1	GS/VS 1999, 125	1.3.1999
² Änderung vom 13. April 2005: a. : Art. 16 bis 18	Abl. Nr. 21/2005	1.6.2005
a. : aufgehoben; n. : neu; n.W. : neuer Wortlaut		