**Beispiel für einen Anhang zum Bewilligungsgesuch**

Dieses Dokument reicht man als Anhang zusammen mit dem Gesuch (und weiteren Unterlagen) beim kantonalen Veterinärdienst ein. Der Anhang enthält detaillierte Angaben zu den Fragen 5 bis 7 im Gesuchsformular.

Im Gesuch verweist man bei diesen Fragen auf den Anhang. Zum Beispiel bei Frage 5.1 (Fixationseinrichtung und Ablauf der Fixation, Beschreibung/Personen): «Nähere Angaben in: *Anhang 1, Ziffern 2.3 und 2.4*».

**Achtung – dieses Beispiel dient nur zur Orientierung. Es muss sorgfältig an die Situation auf dem eigenen Betrieb angepasst werden.** Zum Beispiel gelten hier die Angaben bei Ziffer 2.1 und 2.7 für einen Hof, auf dem das Tier mit einem Heukran hochgezogen wird. Auf einem anderen Betrieb könnte dies ein Gabelstapler sein. Dasselbe gilt für die Spalte «Wer»: Hier trägt man die Personen ein, welche die Aufgabe tatsächlich durchführen.

*Dieses Beispiel wird zur Verfügung gestellt vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Departement für Nutztierwissenschaften, Gruppe Tierhaltung & Tierzucht, Ackerstrasse 113, CH-5070 Frick. www.fibl.org*

# Anhang 1: Detaillierter Ablauf

## Vorbereitung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ziffer** | **Was** | **Wer** | **Wann** | **Anmerkung** |
| 1.1 | Termin mit Metzger\*in festlegen | Tierhalter\*in | 2 bis 3 Wochen vor der Schlachtung |  |
| 1.2 | Schlachtung beim Veterinäramt anmelden | Tierhalter\*in | 1 bis 2 Wochen vor der Schlachtung | Per E-Mail |
| 1.3 | Lebendtierschau durchführen | Tierhalter\*in / Tierarzt | 3 Tage vor der Schlachtung |  |
| 1.4 | Tier an Fressgitter gewöhnen und desensibilisieren | Tierhalter\*in | Ab ca. 3 Tage vor der Schlachtung, täglich | Das Tier wird im Spezialfressgitter gefüttert, damit es den Ort kennt. Das Tier wird daran gewöhnt, dass sich Menschen seinem Kopf nähern und es am Kopf berührt wird. |
| 1.5 | Begleitdokument vorbereiten | Tierhalter\*in | Vorabend der Schlachtung |  |
| 1.6 | [Checkliste Überwachung Hoftötung](https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/verantwortlichkeiten/schlachtbetriebe.html) ausdrucken (Selbstkontrolle) | Tierhalter\*in | Vorabend der Schlachtung |  |
| 1.7 | Anhänger vorbereiten | Tierhalter\*in | Tag vor der Schlachtung |  |

## Am Tag der Schlachtung

Es sind insgesamt mindestens 3 Personen beteiligt:

1. Person 1
2. Person 2
3. Metzger\*in

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ziffer** | **Was** | **Wer** | **Wann** | **Anmerkung** |
| 2.1 | Der Heukran wird in Position gebracht, Bandschlingen bereit­gelegt, der Anhänger im Futtergang positioniert und ein Gefäss bereitgestellt, in dem das Blut gesammelt wird. Der Waschplatz für Metzger\*in und Reinigung wird vorbereitet. | Person 2 |  |  |
| 2.2 | Bolzenschussgeräte und Messer werden vorbereitet. Das Ersatzgerät wird in Griffnähe positioniert. | Metzger\*in |  |  |
| 2.3 | Das zu tötende Tier wird im Fressgitter gefüttert und fixiert. | Person 1 |  |  |
| 2.4 | Wenn alle Personen auf ihren Plätzen sind und das Tier ruhig ist, wird das Tier betäubt. Die Betäubungs­qualität wird überprüft. Der Metzger / die Metzgerin gibt das OK zum Hochziehen des Tieres und öffnet das Fressgitter. | Metzger\*in | Während / direkt nach der Betäubung | Test Betäubungsqualität:   * Sofortiges Niederstürzen, keine gerichteten Bewegungen, * keine Atembewegungen, * Augen offen, kein spontaner Lidschluss, Augapfel zentriert, keine Rotation oder kein Zittern des Augapfels beziehungs­weise keine gerichteten Augenbewegungen, * keine Lautäusserungen, * kein Lid- oder Cornealreflex   Falls eines dieser Symptome auftritt, wird sofort nachbetäubt – Ansatz an einer anderen Stelle, leicht versetzt. Dafür liegt ein zweites Bolzenschussgerät bereit. |
| 2.5 | Person 2 notiert die Betäubungszeit und stoppt die Zeit bis zum Entbluten. | Person 2 |  |  |
| 2.6 | Person 1 schlingt das betäubte Tier an einem Hinterbein an, sobald der Metzger / die Metzgerin das OK gegeben hat. | Person 1 |  |  |
| 2.7 | Person 2 bedient den Heukran und hebt den Tierkörper hoch. Gleichzeitig wird das Fressgitter von dem/der Metzger\*in geöffnet. | Person 2 |  |  |
| 2.8 | Der/die Metzger\*in führt den Entblutestich durch, sobald das Tier ganz hochgezogen wurde. Es wird ein Bruststich gemacht. Das Blut wird in einem Gefäss gesammelt. Bei ungenügendem Blutfluss wird sofort nachgestochen. | Metzger\*in | Max. 60 Sekunden nach der Betäubung |  |
| 2.9 | Der Eintritt des Todes wird überprüft. | Metzger\*in |  | Maximale Erweiterung der Pupille |
| 2.10 | Das Tier wird in den Anhänger gelegt und die Blache über dem Tier geschlossen. Es wird korrekt mit Spanngurten gesichert. Allfälliges Blut an den Seitenwänden wird abgewaschen. | Person 2 / Metzger\*in | Frühestens 3 Minuten nach Betäubung |  |
| 2.11 | Das Gefäss mit dem Blut wird im Anhänger fixiert. | Person 1 |  |  |
| 2.12 | Der Metzger / die Metzgerin reinigt und verstaut Messer und Bolzenschussgeräte ordnungsgemäss. | Metzger\*in |  |  |
| 2.13 | Eine Person reinigt den gesamten Bereich mit Wasser. | Person 1 |  |  |
| 2.14 | Eine Person trägt die Betäubungs- und Entblutezeit im Begleitdokument ein und füllt die «Checkliste Überwachung Hoftötung» (Selbstkontrolle) aus, der Metzger / die Metzgerin visiert das Dokument «Checkliste Überwachung Hoftötung». | Person 2 / Metzger\*in |  |  |

## Transport und Weiteres

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ziffer** | **Was** | **Wer** | **Wann** | **Anmerkung** |
| 3.1 | Der Schlachtkörper wird zum Schlachtbetrieb transportiert und ausgeweidet. | Tierhalter\*in | Unverzüglich nach dem Aufladen des Schlachtkörpers |  |
| 3.2 | Der Anhänger, die Blache und das Gefäss, in dem das Blut transportiert wurde, werden gereinigt. | Tierhalter\*in | Nach der Schlachtung |  |
| 3.3 | Das Tier wird auf Agate abgemeldet, die ausgefüllte Selbstkontrolle im Ordner auf dem Betrieb abgelegt. | Tierhalter\*in | Am Abend nach der Schlachtung |  |