



## **EINWOHNERGEMEINDE ZERMATT**

---

### **Schlachthausreglement**

1985 / 2008

---

## Inhaltsverzeichnis

Seite

ZWECK.....	3
RECHTSGRUNDLAGEN.....	3
ORGANE .....	3
GELTUNGSBEREICH .....	3
SCHLACHTHAUSZWANG.....	4
FLEISCHSCHAU .....	4
BEGLEITDOKUMENT .....	4
RECHNUNGSWESEN.....	4
ÖFFNUNG.....	4
BERUFSANFORDERUNGEN.....	5
ZUTRITT.....	5
EINRICHTUNGEN.....	5
REINIGUNG.....	5
ABSTANDHALLE .....	6
KONFISKATE, ABFÄLLE, KADAVER.....	6
HAFTUNG .....	6
GELDBUSSEN .....	6
GEBÜHRENTARIF .....	7

## **AUFSICHT UND VERWALTUNG**

### Art. 1

#### **ZWECK**

Das Schlachthausreglement soll organisatorisch und hygienisch einen einwandfreien Betrieb der Anlage gewährleisten und allen Benützern gleiche Bedingungen sichern.

### Art. 2

#### **RECHTSGRUNDLAGEN**

- Tierseuchengesetz vom 01. Juli 1966
- Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995
- Bundesgesetz vom 09. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005
- Verordnung vom 23. November 2005 über das Schlachten und die Fleischkontrolle
- Verordnung des EVD vom 23. November 2005 über die Hygiene beim Schlachten
- Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Verordnung vom 23. Juni 2004 über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten
- Eidgenössisches Tierschutzgesetz vom 09. März 1978 (Stand am 13. Juni 2006)
- Eidgenössische Tierschutzverordnung vom 27. Mai 1981 (Stand am 02. Mai 2006)
- Kantonales Gesetz welches das eidgenössische Tierschutzgesetz vollzieht vom 14. November 1984
- Staatsratsverordnung vom 11. Dezember 1996 über die Haltung und Schlachtung von Tieren

### Art. 3

#### **ORGANE**

- 1) Der Betrieb der Anlage steht unter der Aufsicht des Gemeinderates.
- 2) Der Vollzug des Reglements erfolgt durch:
  - a) die Gesundheitskommission des Gemeinderates
  - b) den Schlachthausabwart
  - c) den Fleischkontrolleur oder die Fleischkontrolleurin

### Art. 4

#### **GELTUNGSBEREICH**

Das Reglement ist anwendbar für alle Schlachtungen auf Gemeindegebiet Zermatt.

## Art. 5

### **SCHLACHTHAUSZWANG**

Sämtliche Schlachtungen müssen im Schlachthaus ausgeführt werden. Vorbehalten bleiben Schlachtungen gemäss Art. 11 Abs. 1 der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSKF).

## Art. 6

### **FLEISCHSCHAU**

- 1) Alle Schlachttiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung, deren Fleisch zum Verkehr bringen bestimmt ist, müssen vor der Schlachtung in lebenden Zustand und nach der Schlachtung vom amtlichen Fleischkontrolleur bzw. von der amtlichen Fleischkontrolleurin untersucht werden.
- 2) Dem Schlachthausabwart sowie dem Fleischkontrolleur bzw. der Fleischkontrolleurin ist von allen beabsichtigten Schlachtungen spätestens 24 Stunden vor Schlachtbeginn Kenntnis zu geben.

## Art. 7

### **BEGLEITDOKUMENT**

Für jedes in den Schlachthof geführte Klauentier, ist das Begleitdokument dem Fleischkontrolleur bzw. der Fleischkontrolleurin abzugeben. Für Pferde muss eine Gesundheitsbestätigung ausgefüllt werden.

## Art. 8

### **RECHNUNGSWESEN**

- 1) Die Gebühren für das Benützen des Schlachthauses sollen die Unterhalts- und die Betriebskosten sowie die Kosten des Schlachthofpersonals decken.
- 2) Der Schlachthausabwart führt Buch über die erfolgten Schlachtungen. Die Gemeindeverwaltung stellt den Schlachthausbenützern Rechnung.

### **BETRIEBSORDNUNG**

## Art. 9

### **ÖFFNUNG**

- 1) Der Schlachthausbenützer vereinbart mit dem Schlachthausabwart und dem Fleischkontrolleur bzw. der Fleischkontrolleurin den Schlachttermin.

2) Nach beendiger Schlachtung ist der Schlüssel wieder dem Schlachthausabwart auszuhandigen. Ohne dessen Zustimmung darf der Schlüssel nicht einem anderen Metzger übergeben werden.

3) Die Schlachtungen erfolgen an den Wochentagen Dienstag und Donnerstag. Während der Herbstschlachtungen kann zusätzlich der Freitag bewilligt werden. Der Gemeinderat kann nach Bedarf die definierten Wochentage neu festlegen.

#### Art. 10

### **BERUFSANFORDERUNGEN**

Schlachtungen dürfen nur von Personen vorgenommen werden, die mit dem Metzgerberuf und den Schlachteinrichtungen vertraut sind.

#### Art. 11

### **ZUTRITT**

1) Der Zutritt zum Schlachthaus ist nur den berechtigten Benützern und den Aufsichtsorganen gestattet.

2) Unbefugten und Kindern ist das Betreten des Schlachthauses untersagt. Die im Schlachthaus und auf dessen Areal anwesenden Personen haben den Anordnungen des Schlachthausabwarts und des Fleischkontrolleurs bzw. der Fleischkontrolleurin Folge zu leisten.

#### Art. 12

### **EINRICHTUNGEN**

1) Defekte, welche vor, während oder nach der Benützung der Anlage festgestellt werden oder auftreten, sind sofort dem Schlachthausabwart zu melden.

2) Alle im Schlachthaus zur Verfügung stehenden Einrichtungen und Geräte sind mit der gebotenen Sorgfalt zu benützen.

3) Es ist nicht gestattet, Gerätschaften, die zum Schlachthaus gehören, aus diesem zu entfernen und ausserhalb zu benützen.

#### Art. 13

### **REINIGUNG**

Der Benützer hat die Anlage unmittelbar nach jedem Schlachten zu reinigen, zu desinfizieren und in ordnungsgemäsem Zustand zu hinterlassen. Die Anordnungen des Schlachthausabwarts und des Fleischkontrolleurs bzw. der Fleischkontrolleurin sind zu befolgen.

## Art. 14

### **ABSTANDHALLE**

- 1) Das in der Abstandhalle gelagerte Fleisch ist grundsätzlich an dem der Schlachtung nachfolgenden Tag, bei Schlachtungen vor Feiertagen jeweils am nachfolgenden Werktag, zu räumen.
- 2) Die Kühlraumhalle ab 2. Tag wird gemäss separatem Gebührentarif in Rechnung gestellt.

## Art. 15

### **KONFISKATE, ABFÄLLE, KADAVER**

- 1) Schlachtabfälle, Konfiskate und Kadaver sind in den entsprechenden Behältern im Konfiskatraum zu deponieren. Mägen und Därme sind vorher zu entleeren.
- 2) In die Behälter im Raum für tierische Nebenprodukte darf grundsätzlich kein anderer Abfall geworfen werden. Die Tierkadaver sind ohne jegliche Verpackung in den Container zu entleeren.
- 3) Jeder Abfall, soweit es sich nicht um Schlachtabfälle handelt, ist vom Schlachthausbenützer einzusammeln und mitzunehmen.
- 4) Auf der Mistdeponie darf kein Abfall abgelagert werden.

## Art. 16

### **HAFTUNG**

- 1) Der Benützer des Schlachthauses haftet für alle Schäden und Aufwendungen, die wegen Nichtbeachtens der vorliegenden Vorschriften entstehen. Er ist für jede vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung am Gebäude oder an den Einrichtungen zu Schadenersatz verpflichtet.
- 2) Für abhandengekommene Kleider, Gegenstände, Werkzeuge und Fleischteile übernimmt die Einwohnergemeinde keine Verantwortung.

### **STRAFBESTIMMUNGEN**

## Art. 17

### **GELDBUSSEN**

- 1) Widerhandlungen gegen dieses Reglement, gegen die Verfügungen des Gemeinderates oder der Gesundheitskommission sowie gegen Anordnungen des Fleischkontrolleurs bzw. der Fleischkontrolleurin werden mit Geldbussen von CHF 100.-- bis CHF 2'000.-- bestraft.

<sup>2)</sup> Die Strafverfolgung aufgrund anderer gesetzlicher Bestimmungen bleibt vorbehalten.

## **BENÜTZUNGSGEBÜHREN**

Art. 18

### **GEBÜHRENTARIF**

Die Schlachthausgebühren werden durch den Gemeinderat in einem separaten Gebührentarif festgelegt, der von der Urversammlung und vom Staatsrat zu genehmigen ist.

## **INKRAFTTRETEN**

Art. 19

<sup>1)</sup> Dieses Reglement wurde vom Gemeinderat an seiner Sitzung vom 12. April 1985 beschlossen und von der Urversammlung am 13. Juni 1985 angenommen.

<sup>2)</sup> Es tritt nach der Genehmigung durch den Staatsrat rückwirkend auf den 01. Januar 1985 in Kraft.

<sup>3)</sup> Die Teilrevision 2007 wurde vom Gemeinderat an seiner Sitzung vom 12. Juli 2007 beschlossen und von der Urversammlung am 04. Dezember 2007 angenommen.

<sup>4)</sup> Sie tritt nach der Genehmigung durch den Staatsrat rückwirkend auf den 01. Januar 2008 in Kraft.

<sup>5)</sup> Genehmigt durch den Staatsrat am 03. Juni 2008.

## **NAMENS DES GEMEINDERATES**

Christoph Bürgin  
Präsident

Peter Bittel  
Leiter Verwaltung

## GEBÜHRENTARIF

In Anwendung von Art. 14 und Art. 18 des Schlachthausreglements gelangen nachfolgende Gebühren zur Anwendung:

Für die Benützung des Schlachthauses und seiner Einrichtungen im Rahmen des Schlachthausreglements werden die Gebühren pro Stück erhoben, abgestuft nach Tiergattung bzw. Tiergrösse.

	<b>Schlachtung pro Stk.</b>	<b>Kühlraum pro Tag/Stk. nach 24 Stunden</b>
<b>Grossvieh</b>	<b>CHF 70.--</b>	<b>CHF 12.--</b>
<b>Kälber</b>	<b>CHF 30.--</b>	<b>CHF 7.--</b>
<b>Schafe, Ziegen</b>	<b>CHF 10.--</b>	<b>CHF 6.--</b>
<b>Lämmer, Zicklein</b>	<b>CHF 5.--</b>	<b>CHF 6.--</b>
<b>Hirsch, Steinbock</b>	<b>CHF 30.--</b>	<b>CHF 7.--</b>
<b>Reh, Gämse, Steingeiss</b>	<b>CHF 10.--</b>	<b>CHF 6.--</b>

Der vorliegende Gebührentarif wurde vom Gemeinderat an seiner Sitzung vom 12. Juli 2007 beschlossen und von der Urversammlung am 04. Dezember 2007 angenommen.

Sie tritt nach der Genehmigung durch den Staatsrat rückwirkend auf den 01. Januar 2008 in Kraft.

Genehmigt durch den Staatsrat am 03. Juni 2008.