

## Betriebsordnung des Schlachthauses der Landschaft Davos

Vom Grossen Landrat am 17. April 1961 erlassen

### Öffnungszeiten des Schlachthauses<sup>1</sup>

Das Schlachthaus ist mit Ausnahme von Sonn- und Feiertagen sowie Samstag-Nachmittagen geöffnet:

Vormittags:	Montag/Dienstag	07.00–12.00 Uhr
	Mittwoch/Samstag	08.00–12.00 Uhr
Nachmittags:	Montag/Freitag	14.00–18.00 Uhr
Montagnachmittag:	vom 1. Dez. bis 15. April	13.00–19.00 Uhr

Für Notschlachtungen steht die Anlage jederzeit zur Verfügung.

Bei Spätschlachtungen erfolgt der letzte Schuss für Grosstiere 1 ½ Std., für Kleinvieh 1 Std. vor den abendlichen Schliessungszeiten. Die Metzger haben das Schlachthaus jeweils eine halbe Stunde vor Abend-Betriebsschluss für die tägliche Reinigung freizugeben. Bei späterem Benützen der Anlagen tritt eine in der Gebührenordnung festgesetzte Erhöhung der Gebühren ein.

### Zutritt

Der Schlachthof darf grundsätzlich nur von Personen betreten werden, die beruflich oder dienstlich dort zu tun haben. Andere Personen bedürfen für den Zutritt der Erlaubnis der Schlachthausverwaltung. Kindern unter 15 Jahren ist das Betreten des Schlachthofareals untersagt.

Alle Personen, die den Schlachthof betreten, haben sich so zu verhalten, dass Ordnung, Sicherheit und der reibungslose Ablauf des Betriebes nicht gestört wird. Den Anordnungen des Aufsichtspersonals ist in jedem Falle nachzukommen.

Für Unglücksfälle oder Beschädigungen an Sachen von nicht im Schlachthaus beschäftigten Personen lehnt die Verwaltung jegliche Haftung ab.

---

<sup>1</sup> Fassung gemäss Revision vom 19. Juni 1964

### **Allgemeiner Verkehr**

Fahrzeuge, die nicht dem Schlachthausverkehr dienen, ist die Zufahrt zum Schlachthofareal untersagt. Fahrzeuge dürfen vor Hallen, Rampen und Stallungen nicht länger stationiert bleiben, als dies zum Auf- und Ablad notwendig ist. Die Fahrzeuge sind während der Wartezeit auf dem Parkplatz des Schlachthofes der markierten Parkordnung entsprechend aufzustellen. Fahrräder sind in die dafür bestimmten Ständer zu stellen.

Hunde, ausgenommen zum Treiben von Vieh, dürfen nicht in das Schlachthausareal mitgenommen werden.

### **Vieverkehr**

Beim Transport von Schlachttieren, beim Schlachten und den Vorbereitungen hierzu sind alle Massnahmen zu treffen um Unfälle zu verhüten und jede Tierquälerei auszuschliessen.

Der Transport der Schlachttiere von der Bahn ins Schlachthaus ist Sache des Empfängers. Durch besondere Abmachung und Entrichtung einer Entschädigung kann der Empfänger das Abholen der Tiere dem Schlachthausabwart übertragen. Dieser ist jedoch bis spätestens 19.00 Uhr von der Ankunft der Tiere zu benachrichtigen. Sofern für den Transport der Tiere verwendete Wagen nicht mit tiefen Brücken versehen sind, darf der Ablad nur an der Rampe erfolgen oder die Tiere sind vom Wagen herunter zu heben. Tiere, die nicht sofort zur Schlachtung kommen, sind in die entsprechenden Stallungen zu verbringen. Sie dürfen weder im Hof noch in den Schlachthallen angebunden werden. In die Schlachthallen dürfen nicht mehr Tiere verbracht werden als ohne Verzug geschlachtet werden können.

### **Kennzeichnung der Tiere**

Die Tiere dürfen erst in die Stallungen oder Schlachthallen verbracht werden, nachdem der die Viehabnahme besorgende Angestellte sich von der richtigen Kennzeichnung derselben überzeugt hat. Für die Kennzeichnung der Tiere werden von der Verwaltung im Einverständnis mit den Interessenten bestimmte Zeichen und Marken vorgeschrieben. Bei Verlust der Marken sind dieselben durch den Metzger zu ersetzen. Während des Schlachtens sind die enthäuteten Tiere mit dem Stempel oder der Marke des betreffenden Metzgers zu versehen. Für allfällige Verwechslungen von einmal gekennzeichneten Tieren und deren Fleisch durch Metzger oder deren Angestellte lehnt die Schlachthausverwaltung jede Verantwortung ab. Für daraus entstehende Schäden haften die Fehlbaren.

### **Gesundheitsscheine**

Tiere, die ohne oder mit einem ungültigen Gesundheitsschein eingeliefert werden, dürfen nur mit Bewilligung der Verwaltung geschlachtet werden. Die Bewilligung zur Schlachtung kann verweigert oder das Fleisch solcher Tiere so lange zurückbehalten werden, bis ein den Vorschriften entsprechender Gesundheitsschein beigebracht worden ist. Allfällige Kosten werden dem Fehlbaren überbunden.

### **Stall- und Futterordnung**

Die Schlachthausstallungen sind nur zum Einstellen von Schlachttieren bestimmt. Das Einstellen der Tiere geschieht auf Verantwortung und Gefahr des Eigentümers, wenn nicht nachgewiesen werden kann, dass ein Schaden infolge grobfahrlässiger Unterlassungen von Vorsichtsmassnahmen von seiten der Schlachthausverwaltung entstanden ist. Grossvieh, Kälber, Schafe, Ziegen und Pferde müssen gute Stricke tragen, die zum Führen und Anbinden der Tiere geeignet sind. Schlechte Stricke werden von der Verwaltung ersetzt und dem Eigentümer verrechnet. Die in den Stallungen eingestellten Tiere dürfen nicht mehr lebend aus dem Schlachthaus entfernt werden. Ausnahmen kann die Verwaltung mit Zustimmung des Kantonstierarztes gestatten. Die Wartung der Tiere wird vom Schlachthausabwart besorgt. Alle Tiere, die sich nach beendeter Schlachtzeit noch in den Stallungen befinden, werden gefüttert, getränkt und wenn nötig ausgemolken. Das Gleiche gilt für Tiere, die erst nach Arbeitsschluss ungefüttert eintreffen. Übernachten und Fütterung werden nach besonderen Gebühren verrechnet. Evtl. anfallende Milch darf nicht zum menschlichen Genuss verwendet werden.

### **Schlachtvorschriften**

Für die jeweiligen Verrichtungen sind die zu diesem Zweck bestimmten Räume zu benützen. Kein Metzger hat Anspruch auf einen ihm fest zugeteilten Arbeitsplatz. Erforderlichenfalls bestimmt das Aufsichtspersonal die Reihenfolge der Schlachtungen und weist die Schlachtstellen zu. Die Arbeitsplätze dürfen nicht länger belegt werden, als zur Verrichtung der dafür vorgesehenen Arbeit und dem nachherigen Reinigen derselben erforderlich ist. Die Tiere dürfen erst in den Schlachtraum gebracht werden, wenn alle Vorbereitungen zur sofortigen Abschachtung getroffen worden sind. Zur Ausschachtung werden nur Leute zugelassen, die für fachgemässe Arbeit Gewähr leisten. Arbeitsbeihilfe von Leuten, die nicht bei Metzgern oder der Schlachthausverwaltung angestellt sind, ist verboten. Personen, die mit ansteckenden oder ekelregenden Krankheiten behaftet sind, werden nicht zugelassen.

### **Das Töten**

Alle Schlachttiere sind mit dem Kugel- oder Bolzenschussapparat, Schweine auch elektrisch, zu betäuben. Die Bedienung der Betäubungsgeräte steht einzig dem Schlachthauspersonal zu. Zuwiderhandlungen werden mit Schlachthausverweis geahndet. Das Grossvieh ist vor dem Schiessen an den Bodenringen mit Ketten anzubinden.

Die Schlachthausverwaltung hat das Recht und die Pflicht, verunfallte und schwer kranke Tiere unter Mitteilung an den Eigentümer sofort schlachten zu lassen.

### **Das Entbluten**

Der Blutentzug ist unmittelbar nach der Betäubung vorzunehmen. Das Blut, das von den Metzgern verwendet wird, ist mit den von der Schlachthausverwaltung zur Verfügung gestellten Blutpfannen aufzufangen und darf nur mit den zu diesem Zweck gehaltenen sauberen Stäben gerührt werden. Das Rühren des Blutes mit blosser Hand ist verboten. Kälber, deren Blut zum menschlichen Genuss verwendet wird, müssen fachgerecht gestochen werden, sie dürfen nicht durch blossen Halsschnitt entblutet werden. Das Bluttreten ist verboten. Die dem Transport des Blutes dienenden Gefässe müssen verschliessbar, sauber und in einwandfreiem Zustand sein.

Werden Tiere durch die Fleischschau als bedingt bankwürdig oder ungeniessbar erklärt, so darf ihr Blut nicht zum menschlichen Genuss verwendet werden. Ist es bereits mit demjenigen gesunder Tiere vermischt worden, so muss sämtliches Blut konfisziert werden.

Nichtbeachtung dieser Vorschriften zieht die Konfiskation des gesamten Blutes nach sich.

### **Ausschlachtung**

Nach erfolgtem Entbluten und eingetretener Gefühls- und Bewegungslosigkeit sind die Tiere sofort und unter Beachtung der in Art. 53 – 58 EFV<sup>1</sup> angegebenen Richtlinien auszuschlachten. Schweine dürfen erst nach eingetretener Bewegungslosigkeit in den Brühbottich verbracht werden.

Alle mit der Schlachtung beschäftigten Personen, welche vor, während sowie nach der Schlachtung Tiere oder Teile derselben als krank oder krankheitsverdächtig finden, sind verpflichtet, die Arbeit einzustellen, bis die mit der Fleischschau beauftragte Person den Befund aufgenommen hat.

Das Aufblasen ganzer Tierkörper oder einzelner Organe hat mit der zur Verfügung stehenden Pressluft zu erfolgen. Mit dem Mund aufgeblasene Organe werden konfisziert.

---

<sup>1</sup> Eidg. Fleischschauverordnung, SR 817.191

Das Abwischen des Fleisches mit den sog. Fleischtüchern ist untersagt. Zu diesem Zwecke stehen in den Schlachthallen Brausen und andere Wasseranschlüsse zur Verfügung.

Der Inhalt des Magen-Darmtraktes ist in die Beccarizellen zu entleeren. Dagegen dürfen Konfiskate, Fleischstücke und Darmteile nicht in die Beccarizellen geworfen werden. Sie sind zu entleeren und in die dafür bereitgestellten Konfiskatkübel zu schaffen. Der Fleischschauer bestimmt, wie die Konfiskate zu verwerten sind.

Köpfe, Füsse sowie ausgeweidete Organe dürfen nicht auf den Boden gelegt werden. Sie sind an den dafür vorhandenen Haken aufzuhängen oder auf Tische bzw. Schalen zu legen. Fleischteile und Organe, die sich auf dem Boden befinden, werden konfisziert.

### **Fleischschau**

Die Durchführung der Fleischschau ist in der EFV<sup>1</sup> und der Instruktion für Fleischschauer<sup>1</sup> geregelt. Daneben gelten folgende Bestimmungen:

Bei notwendig werdenden Konfiskationen, bei denen die Zugehörigkeit der Organe verschiedener Tiere nicht mehr einwandfrei festzustellen ist, werden alle in Frage kommenden Organe mitkonfisziert.

Die Organe sind so aufzuhängen, dass sie für die Durchführung der Fleischschau leicht zugänglich sind. Bei aufgehängten Köpfen von Grossvieh soll die Zunge gegen das Halleninnere gerichtet sein. Die Nieren sind bei Grosstieren und Schweinen aus dem Fett herauszuschälen, bei den Schweinen sind sie am Tier zu belassen.

Die Fleischschau ist unmittelbar im Anschluss an die Schlachtung vorzunehmen. Sofern die Umstände es erfordern, kann eine zweite Untersuchung 24 Stunden nach der Schlachtung vorgenommen werden. Dem Fleischschauer steht das Recht zu, weitere Untersuchungen auf Kosten des Verkäufers zu veranlassen und das dafür notwendige Material zu entnehmen. Er entscheidet über die Verwahrung der Tiere bis zum Eintreffen des Resultates.

Einsprachen gegen Befunde und Verfügungen des Fleischschauers sind innert 5 Tagen nach Empfang der Mitteilung beim kantonalen Veterinäramt einzureichen.

### **Gewichtsbestimmung**

Das Wägen aller lebenden und toten Tiere hat auf den Schlachthauswagen durch den Schlachthausabwart oder bei dessen Abwesenheit nach Weisung des Verwalters gemäss Art. 23-59 der EFV<sup>1</sup> zu erfolgen. Für jede

---

<sup>1</sup> SR 817.191

<sup>2</sup> BR 507.400

Wägung ist ein Waagschein auszustellen, sofern nicht ausdrücklich vorgängig der Schlachtung auf einen solchen verzichtet wird. Die Waagscheine sind vom Käufer beim Abtransport des Fleisches zu übernehmen.

Ohne besondere Weisung wird bei Grossvieh, Pferden, Schafen, Ziegen und Schweinen das Totgewicht, bei Kälbern das Lebendgewicht festgestellt. Für zusätzliche Gewichtsbestimmungen werden ebenfalls Waagscheine ausgestellt und verrechnet.

### **Fleischtransport**

Die dem Fleischtransport dienenden Fahrzeuge haben den in der EFV<sup>1</sup> gestellten Anforderungen zu genügen. Schmutzige Berufswäsche, Schutzkleider, Schuhe und dergleichen sind beim Transport einwandfrei vom Fleisch zu trennen. Mitfahrende Personen dürfen sich nicht auf das Fleisch oder die Fleischkörbe setzen.

### **Darmreinigungsmaschine**

Die dem MMV Davos-Klosters gehörende Darmreinigungsmaschine steht dessen Mitgliedern und der Schlachthausverwaltung unentgeltlich zur Verfügung. Wartung und Reinigung derselben ist Sache des Schlachthausabwartes. Benützer dieser Maschine, die nicht dem MMV angehören, haben diesem entsprechend ihren durchgeführten Schlachtungen jährlich eine vom Kleinen Landrat genehmigte Benützungsgebühr zu entrichten. Der Einzug dieser Gebühr erfolgt auf Grund der Angaben der Schlachthausverwaltung über die durchgeführten Schlachtungen und ist Sache des MMV.

### **Reinigung der Schlachträume**

Nach beendigter Schlachtung sind Häute und Felle zusammenzulegen und an den dafür bestimmten Ort zu versorgen. Die Arbeitsplätze sind nach Beendigung der Arbeiten durch den Benützer von Blut und Unreinlichkeiten zu reinigen. Benützte Geräte sind nach Gebrauch gereinigt wieder an ihren Ort zu verbringen.

### **Allgemeine Ordnungsbestimmungen**

Allen im Schlachthaus beschäftigten Personen wird die Beobachtung peinlicher Ordnung und Reinlichkeit zur Pflicht gemacht. Sie haben sich innerhalb des Betriebes einer schicklichen, zweckmässigen und sauberen Bekleidung zu bedienen.

<sup>1</sup> SR 817.191

Der den Metzgerburschen zur Verfügung gestellte Garderobenraum ist sauber zu halten. Abfälle sind in den dafür angebrachten Papierkorb zu werfen. Es ist untersagt, Stiefel und Instrumente im Douchenraum zu waschen. Die Wandkästen müssen sauber gehalten werden und dienen nur zum Unterbringen von Kleidern, gereinigten Instrumenten, Schuhen oder Stiefeln. Andere Gegenstände werden von der Schlachthausverwaltung aus den Wandkästen entfernt. Bei Nichtbeachtung von Reinlichkeit und Ordnung kann die Benützung der Wandkästen und der Garderobe untersagt werden.

Veboten ist:

- Jedes Lärmen, Streiten und Raufen
- Jede Verunreinigung des Schlachthofes, die nicht mit den üblichen Schlachtgeschäften zusammenhängt
- Das Rauchen in den Schlachthallen und während der zum Schlachten gehörenden Verrichtungen
- Das Trinken alkoholischer Getränke mit Ausnahme für die Zwischenmahlzeit

Mit Licht und Wasser ist sparsam umzugehen, jede Vergeudung ist zu vermeiden und verboten.

Zurückbleibende Borsten, Klauen und Hörner werden Eigentum der Schlachthausverwaltung, sofern die Metzgermeister ihren Besitzanspruch nicht vorgängig geltend machen und diese Produkte vor Hallenschluss entfernen. Siegelteile, Organe, Därme, Häute und Felle, die nicht versorgt werden und nach Arbeitsschluss zurückbleiben, werden Eigentum der Schlachthausverwaltung.

Zum Töten ins Schlachthaus verbrachte Hunde werden ausnahmslos dem Abdecker übergeben. Über die Verwertung verendeter Tiere, die zur Feststellung der Todesursache ins Schlachthaus gebracht werden, entscheidet die Verwaltung. Daraus entstehende Unkosten werden dem Eigentümer belastet.

Fallen ausnahmsweise die Schweineschlachtungen an einem hierfür bestimmten Tag aus, so ist dies der Verwaltung rechtzeitig mitzuteilen. Unnötig zubereitetes Heisswasser wird den Säumigen verrechnet.

In die Abzugskanäle dürfen keine festen Gegenstände geworfen werden. Es ist untersagt, die Wasserverschlüsse der Abzugskanäle zu öffnen oder herauszunehmen.

### **Freibank**

Der Verkauf von bedingt bankwürdigem Fleisch und von bedingt bankwürdigen Fleischwaren ist nur an Privatpersonen gestattet. Der Maximalbezug beschränkt sich pro Familie auf 3 kg. Der Verkauf findet unter Aufsicht der Schlachthausverwaltung auf Rechnung des Besitzers statt. Die Festsetzung des Verkaufspreises geschieht durch die Schlachthausverwal-

tung. Derselbe richtet sich nach dem Marktpreis und dem Wertverlust des zu verkaufenden Fleisches. Der Besitzer hat alle entstehenden Kosten und Gebühren zu übernehmen. Der Nettoerlös wird ihm ausbezahlt.

### **Strafbestimmungen**

Zuwiderhandlungen gegen diese Betriebsordnung werden entsprechend den Bestimmungen der Art. 30 und 31 der Ausführungsbestimmungen betreffend die Lebensmittelkontrolle, das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren sowie Pilzen in der Gemeinde Davos vom 17. April 1961<sup>1</sup> geahndet.

### **Schlussbestimmungen**

Für die Einhaltung der Betriebsordnung des Schlachthauses sind die Benützer der Anlagen bzw. deren Auftraggeber verantwortlich. Aus Nachlässigkeit entstandene Schäden an Gebäuden, Einrichtungen oder Geräten, verursacht durch das Schlachtvieh oder durch die im Schlachthaus arbeitenden Personen, werden den hierfür verantwortlichen Personen oder deren Auftraggeber verrechnet. In Streitfällen nicht fachtechnischer Natur entscheidet der Kleine Landrat.

### **Inkrafttreten**

Diese Betriebsordnung tritt mit ihrer Genehmigung durch den Grossen Landrat vom 17. April 1961 in Kraft. Vorbehalten bleibt die Genehmigung durch das Departement des Innern des Kantons Graubünden.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> DRB 34

<sup>2</sup> Vom Departement des Innern und der Volkswirtschaft des Kantons Graubünden am 1. Mai 1961 genehmigt