

Verordnung über die Fleischhygiene (VFH)

vom 24. Februar 1997¹

Der Grosse Rat des Kantons Appenzell I. Rh.,
gestützt auf Art. 27 Abs. 1 der Kantonsverfassung vom 24. Wintermonat 1872 und
Art. 39 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 9.
Oktober 1992 (LMG) sowie der darauf erlassenen Verordnungen,²

beschliesst:

I. Organisation

Art. 1³

¹Der Vollzug dieser Verordnung obliegt dem Gesundheits- und Sozialdepartement Vollzugsorgane
(nachfolgend Departement genannt).

²Das Departement ernennt die erforderlichen Fleischinspektoren* und Fleischkon-
trolleure.

³Der Kantonstierarzt übt die Funktion des leitenden Tierarztes aus. Ihm unterstellt
sind die Fleischinspektoren und die Fleischkontrolleure.

II. Schlachthanlagen

Art. 2

¹Das Plangenehmigungsgesuch ist zusammen mit dem Baugesuch bei der zustän- Plangenehmi-
digen Baubewilligungsbehörde einzureichen und von dieser dem Kantonstierarzt zur gung
Beurteilung zu überweisen.

²Der Entscheid des Kantonstierarztes über die Plangenehmigung ist zusammen mit
der baurechtlichen Bewilligung zu eröffnen.

Art. 3⁴

¹Die Aufnahme bzw. die Wiederaufnahme der betrieblichen Tätigkeit in Schlachthan- Betriebs-
lagen bedarf einer Bewilligung des Kantonstierarztes. bewilligung

¹ Mit Revision vom 25. Oktober 2004.

² Titel und Ingress abgeändert durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

³ Abgeändert (Abs. 1) durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

* Die Verwendung der männlichen Bezeichnungen gilt sinngemäss für beide Geschlechter.

⁴ Abgeändert (Abs. 1) durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

²Die Betriebsbewilligung erlischt nach Ablauf von zehn Jahren. Sie wird auf Gesuch hin erneuert.

³Mit Erteilung der Betriebsbewilligung bestimmt der Kantonstierarzt die verantwortlichen Fleischkontrolleure sowie deren Stellvertreter.

III. Schlachten und Schlachthygiene

Art. 4

Kranke und verunfallte Tiere

¹Die Schlachtung von kranken und verunfallten Tieren darf nur in den vom Kantonstierarzt bezeichneten Anlagen erfolgen.

²Krankes Schlachtvieh muss zeitlich oder örtlich getrennt von anderen Tieren geschlachtet werden. Die Schlachttierkörper sind bis zur abgeschlossenen Beurteilung durch die Fleischkontrolle getrennt von anderen Schlachtkörpern gekühlt aufzubewahren.

Art. 5

Notschlachtanlage

¹Die Bezirke betreiben und unterhalten eine Notschlachtanlage. Die Kostenverteilung unter ihnen erfolgt nach Massgabe der Viehbestände (ohne Geflügel).

²Für Notschlachtungen erheben sie Gebühren von 25% der Kosten, wenn der Schlachttierkörper ungeniessbar ist, und von 75% der Kosten, wenn er geniessbar ist.

³Für Normalschlachtungen erheben sie kostendeckende Gebühren.

IV. Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Art. 6

Selbstkontrolle

¹Der Metzger und das Schlachtbetriebspersonal melden dem Fleischkontrolleur Beobachtungen über auffälliges Verhalten des Tieres oder unübliche Veränderungen am Tierkörper.

²Sie ziehen den Fleischkontrolleur unverzüglich bei, wenn Verdacht auf eine seuchenhafte Krankheit, eine ungemeldete Behandlung oder eine nicht tierschutzgerechte Haltung und Behandlung besteht.

Art. 7

Durchführung

¹Die Fleischkontrolleure führen Kontrollen und Untersuchungen nach den Weisungen des Kantonstierarztes durch.

²In Betrieben, in denen Hausgeflügel, Hauskaninchen, Wild sowie Fische in grosser Zahl geschlachtet werden, sind regelmässige Fleischuntersuchungen durchzuführen.

³Der Kantonstierarzt kann die Fleischkontrolleure mit weiteren Aufgaben betrauen, sofern die Schlachtier- und Fleischuntersuchung dadurch nicht beeinträchtigt wird.

Art. 8

Die Fleischkontrolleure melden dem Kantonstierarzt die durchgeführten Kontrollen und Untersuchungen sowie Verstösse gegen die Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung. Meldepflicht

V. Ausschlachtung und Ermittlung des Schlachtgewichtes

Art. 9¹

¹Die Fleischkontrolleure überwachen die Einhaltung der Vorschriften über die Ausschlachtung und die Ermittlung des Schlachtgewichtes, soweit das Departement keine andere Stelle mit dieser Aufgabe betraut hat. Überwachung

²Sie orientieren die betroffenen Parteien unverzüglich über festgestellte Abweichungen. Bei Verstössen gegen die Vorschriften kann der Fleischkontrolleur den Schlachttierkörper beschlagnehmen.

VI. Aus- und Weiterbildung der Fleischkontrolleure

Art. 10

¹Interessenten informieren sich beim Kantonstierarzt über die Möglichkeiten der Ausbildung zum Fleischkontrolleur. Ausbildung

²Der Kanton Appenzell I. Rh. anerkennt die Diplome anderer Kantone für Fleischkontrolleure.

Art. 11²

¹Der Kantonstierarzt führt regelmässig Weiterbildungskurse für Fleischkontrolleure durch oder ermöglicht diesen die Teilnahme an zweckmässigen Veranstaltungen in anderen Kantonen. Weiterbildung

²Der Kanton übernimmt Kurskosten für Weiterbildungskurse, wenn der Besuch vom Kantonstierarzt angeordnet wurde.

³Die Tagesentschädigung und die Entschädigung für die Spesen richten sich nach dem Standeskommissionsbeschluss zur Personalverordnung vom 13. April 1999.

¹ Abgeändert (Abs. 1) durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

² Abgeändert (Abs. 3) durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

VII. Gebühren und Entschädigungen¹

Art. 12²

Zuständigkeit

Die Standeskommission erlässt einen Gebührentarif, soweit das eidgenössische Lebensmittelrecht einen solchen vorsieht, und regelt die Entschädigung der Kontrollorgane.

Art. 13 - Art. 14³

VIII. Schlussbestimmung⁴

Art. 15⁵

Art. 16

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt nach Annahme durch den Grossen Rat in Kraft.

¹ Neuer Titel durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

² Abgeändert (Marginalie) durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

³ Aufgehoben durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

⁴ Neuer Titel durch GrRB vom 25. Oktober 2004.

⁵ Aufgehoben durch GrRB vom 25. Oktober 2004.