

TVL-Tagung 11.04.2019

«Herausforderungen bei der STU im Kleinbetrieb»

Dr. med. vet. FVH Christian Casura
Amtlicher Tierarzt
Veterinärdienst Solothurn

10.04.2019

1

Inhalt

1. Organisation der STU im Kleinbetrieb
2. Aufgaben und Vorgaben
3. Herausforderungen bei der STU
4. Zusammenfassung
5. Diskussion

10.04.2019

2

1. STU im Kleinbetrieb

Schlachtplan

Kt. SO: mit Voranmeldung

Kt. AG: fixe Tage, keine Voranmeldung

Zeitfenster

Kt. SO: 15 Minuten

Kt. AG: kaum geregelt, fortlaufend

STU im Herkunftsbetrieb: nur selten möglich

Not- oder Krankschlachtungen

Zeugnis durch BTA oder auf BD durch Tierhalter

10.04.2019

3

2. Aufgaben und Vorgaben

zunehmend komplexer und vielfältiger

- Tierschutz
- Tierverkehr
- Tierseuchen
- Tiergesundheit und Tierarzneimittel
- Lebensmittelkette und Hygiene
- Strassenverkehr
- Personal und Einrichtung

(festgehalten in TSchG, TSG, LMG, SVG u.a. mit ihren VO wie VSFK, VHyS, VTSchS plus diverse Vollzugshilfen von BLV, VSKT, techn. Weisungen und Fachinformationen zur Präzisierung in Teilbereichen.....)

10.04.2019

4

Kernaufgaben

- Transport
- **Begleitdokumente und Zeugnisse**
- **Tiergesundheit**
- **Tierschutz**
- **Lebensmittelsicherheit**
- Ausladen
- Warteraum und Wartezeit
- Personal

10.04.2019

5

3. Herausforderungen

- Alle Tierarten
- Termine variieren stark (Zeitfenster)
- Anlieferung und Wartezeit
- Dokumente, Zeugnisse
- Transportmittel und deren Reinigung
- Tierhalter = Transporteur = Kunde = Personal
- Adspektion ohne Warteraum
- Krankschlachtungen (Zeugnisse, Zeitpunkt)
- Entscheidungen mündlich/schriftlich

10.04.2019

6

grosse Vielfalt als Herausforderung:

- bewilligte Tierarten und Anzahl Schlachttiere, Schlachttage und Zeiten
- von Haushuhn über Wiederkäuer, Neuweltkameliden, Equiden, Hausschweine, div. Geflügel, Laufvögel, Kaninchen, Gatterwild bis div. Jagdwild

10.04.2019

7



- jeder Betrieb arbeitet anders, meist viele Ansprechpartner
- Lieferanten: meist landw. Tierhalter, aber auch Metzger, Händler, Hobbyhalter
- Transport: meist privat, selten gewerblich, Wissen um die Vorschriften fehlt (?)

10.04.2019

8

- Sonderbewilligungen: für rituelle Schlachtungen, saisonale Wildanlagen, Betriebe ohne Krankschlachtungen, Equiden...
- Schlachtpersonal: vom professionellen Metzger bis zum angelernten Personal, Landwirte, Direktvermarkter helfen mit

10.04.2019

9

punktueller Herausforderungen:

- **Terminkollisionen** mit andern Aufträgen (weitere Schlachtbetriebe, andere Aufträge, Milizsystem ohne Pikett)
-

10.04.2019

10

punktuelle Herausforderungen:

- **Transport** (Privat? Gewerblich? Distanz? Fahrzeit?)
- **Fahrzeuge** teilweise improvisiert, zweckentfremdet aber «gut gemeint» (Einstreu? Dichtigkeit? Rampe? Gatter? Reinigung?)
- **Warteraum**: kein Platz zum Abladen/Aufstellen

10.04.2019

11

- **BD und ev. Zeugnisse**: Kontrolle parallel oder vor oder nach dem Abladen und Schlachtbeginn
- **Krankschlachtungen** gehen teilweise an STU vorbei
- **Entscheidungen und ihre Folgen**

10.04.2019

12

4. Zusammenfassung

ATA sind in erster Linie ausgebildete TierärztInnen

Tierschutz ! Transportfähigkeit?

Tiergesundheit ! Pflege, Behandlung, Nährzustand?

Tierseuchen ! Risikobasiert oder Zufalls-Stichproben

Lebensmittelsicherheit ! Selbstdeklaration für «gesund»
ergänzt durch ausführliche unabhängige regelmässige
Kontrollen durch weitere Fachleute:

z.B. Strassenverkehrskontrollen, Betäubungskontrollen, Hygienekontrollen,
bauliche Ueberprüfungen....

10.04.2019

13

5. Diskussion

- und Fragen gerne im Anschluss an die Präsentation von Marco Jäggi

10.04.2019

14