

Politische Gemeinde Mels



Betriebsreglement Regionales Notschlachtlokal

vom 17. Februar 2022



Der Gemeinderat Mels erlässt gestützt auf Art. 3 Gemeindegesetz¹, Art. 27 Gemeindeordnung, Art. 4 Verwaltungsvereinbarung in Sachen regionales Notschlachtlokal, Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0, LMG), Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (SR 817.190), Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (SR 817.190.1, VHYS) und Veterinärsgesetz (sGS 643.1, VetG) folgendes Betriebsreglement:

I. Zweck

Art. 1 Zweck

Das Schlachtlokal dient vor allem der Schlachtung von kranken und verletzten Tieren.

II. Einzugsgebiet

Art. 2 Vertragsgemeinden

Die Standortgemeinde betreibt das bestehende Schlachtlokal. Die beteiligten Gemeinden können das Schlachtlokal mitbenützen².

Das Einzugsgebiet des Schlachtlokals erstreckt sich auf das Gebiet der Vertragsgemeinden.

III. Organisation

Art. 3 Aufsichts- und Betriebsorgane

Die direkte Aufsicht über das Schlachtlokal wird vom örtlichen Tierarzt ausgeübt.

Für Betriebsbelange ist das zuständige Ressort der Standortgemeinde zuständig.

Der Gemeinderat der Standortgemeinde ist obere Aufsichtsinstanz und zeichnet sich für die Gesamtanlage verantwortlich.

Art. 4 Betriebspersonal

Die Standortgemeinde stellt das für den geordneten Betrieb erforderliche Betriebspersonal zur Verfügung.

¹ sGS 151.2, GG

² Art. 1 Verwaltungsvereinbarung

Art. 5 Öffnungszeiten

Das Notschlachtlokal ist für Not- und Krankschlachtungen nach telefonischer Anmeldung bei den fachkundigen Personen (Art. 8) betriebsbereit.

Geschlachtete Tiere sind während der ordentlichen Betriebszeiten abzuholen.

IV. Gebühren und Kosten

Art. 6 Schlachtgebühren

Für die Benützung des Schlachtlokals entrichtet der Tierbesitzer Gebühren.

Der Gemeinderat der Standortgemeinde erlässt den Gebührentarif.

Zusammen mit den Gebühren belastet die Standortgemeinde auch die Entschädigung des Fleischkontrolleurs. Die Abrechnung über die Entschädigung des Fleischkontrolleurs wird vom Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen St. Gallen erstellt.

Art. 7 Kosten

Besondere Aufwendungen des Betriebs (Reinigungs- und Entsorgungsmassnahmen usw.) werden dem Tierbesitzer, der fachkundigen Person oder dem Übernehmer (Art. 16) belastet.

V. Fachkundige Personen

Art. 8 Zulassung

Fachkundige Personen, die das Schlachtlokal regelmässig benützen, bedürfen einer Zulassung der Standortgemeinde. Die diesbezüglich detaillierten Bestimmungen sind in der betreffenden Zulassung geregelt.

Art. 9 Betriebseinrichtungen, Schlachtbesteck

Betriebseigene Gebrauchsgegenstände werden im Schlachtlokal im Inventarverzeichnis aufgeführt und dürfen nicht aus der Anlage entfernt werden.

Die fachkundige Person bringt ihr eigenes Schlachtbesteck mit.

Art. 10 Hygiene

Die fachkundige Person ist für den geordneten, fachmännischen Schlachtbetrieb, für die Sauberkeit der Einrichtungen und Geräte sowie für einwandfreie Ordnung in und vor der Anlage verantwortlich. Sie hat in allen Belangen auf absolute Reinlichkeit zu achten.

Bei wiederholter Verletzung dieser Pflicht kann der Gemeinderat der Standortgemeinde die Zulassung gemäss Art. 8 mit Bedingungen und Auflagen versehen oder jederzeit gänzlich widerrufen.

Art. 11 Entschädigung

Der Tierbesitzer hat die fachkundige Person direkt zu entschädigen. Diese stellt Rechnung und regelt die näheren Modalitäten selber.

Art. 12 Fleischkontrolle

Sämtliche Tiere gemäss Art. 27 Abs. 1 der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle³, die in der Anlage geschlachtet werden, unterliegen der Fleischkontrolle.

Art. 13 Kosten

Die Kosten der Fleischkontrolle sind vom Tierbesitzer zu tragen.

VI. Schlachtabfälle

Art. 14 Benützung der Tierkörper sammelstelle

Die tierischen Nebenprodukte sind entsprechend der Entsorgungskategorien zu entsorgen.

Nach der Schlachtung bringt der Tierbesitzer oder die fachkundige Person die mit Abfällen gefüllten Konfiskatkübel in den Kühlraum der Tierkörper sammelstelle.

Werden die Konfiskatbehälter nicht in die Tierkörper sammelstelle verlegt oder nicht gereinigt, so besorgt das Betriebspersonal die notwendigen Arbeiten auf Kosten des Verursachers.

Wichtige Bedienungsanweisungen werden bei der Sammelstelle auf Plakaten bekanntgegeben und sind für die Benützer verbindlich.

³ SR 817.190, VSFK

VII. Fleischverwertung

Art. 15 Entfernung aus dem Schlachtraum

Der Tierbesitzer ist dafür verantwortlich, dass das Fleisch sofort nach der Schlachtung und Kontrolle aus dem Schlachtraum entfernt wird.

Art. 16 Fleischabgabe

Der Übernehmer säubert die Anlagen und Geräte, wenn er sie beim Abholen des Fleisches verunreinigt. Muss das Betriebspersonal bei Unterlassung dieser Reinigungspflicht nachbessern, werden die daraus resultierenden Aufwendungen dem Übernehmer belastet.

VIII. Subsidiäre Bestimmungen

Art. 17 Instruktionen des Tierarztes und des Fleischkontrolleurs

Der aufsichtspflichtige Tierarzt und der Fleischkontrolleur können im Einzelfall besondere Instruktionen für alle Belange des Schlachtbetriebs erteilen.

Soweit dieses Betriebsreglement keine Regelung enthält, gelten die im Ingress aufgeführten Rechtsgrundlagen und die dazu gehörenden Ausführungsbestimmungen sowie Vollzugsanweisungen der zuständigen Fachstellen von Bund und Kanton.

IX. Schlussbestimmungen

Art. 18 Aufhebung bisherigen Rechts

Das Betriebsreglement vom 10. Juli 2001 wird aufgehoben.

Art. 19 Vollzugsbeginn

Dieses Reglement tritt rückwirkend per 1. Januar 2022 in Kraft.

Vom Gemeinderat Mels erlassen am 7. Dezember 2021⁴.

⁴ GRB 2021/237 vom 7.12.2021

GEMEINDERAT MELS

Dr. Guido Fischer
Gemeindepräsident

lic. iur. Stefan Bertsch
Gemeinderatsschreiber

Dem fakultativen Referendum unterstellt vom 18. Januar bis 16. Februar 2022.