



Verordnung
über die Benützung des Schlachthauses der
Gemeinde Klosters-Serneus
und die Erhebung von Fleischschaugebühren

Auf Grund der Eidgenössischen Fleischschauverordnung (EFV) vom 11. Oktober 1957, sowie der Kantonalen Fleischschauverordnung, erlassen vom Grossen Rat am 23. Mai 1958, hat der Vorstand folgende Verordnung über Benützung des Schlachthauses und die Erhebung von Fleischbeschaugebühren erlassen, genehmigt von der Landsgemeinde vom 25. März 1962 und 28. Oktober 1962.

I. Schlachthaus

1. Allgemeine Bestimmungen

Art. 1

Die Gemeinde erstellt und unterhält ein öffentliches Schlachthaus in Klosters.

Art. 2

Sämtliche in der Gemeinde Klosters-Serneus vorzunehmenden Schlachtungen, welche als gewerbsmässig im Sinne von Art. 34 EFV anzusprechen sind, haben im öffentlichen Schlachthaus zu erfolgen.

Vom Schlachthauszwang ausgenommen sind:

- a) Hausschlachtungen durch Private.
- b) Gelegentliche Schlachtungen selbstgezogener oder selbstgemästeter Tiere, sofern nur ein beschränkter Fleischverkauf stattfindet und mindestens die Hälfte des anfallenden Fleisches zur Versorgung des eigenen Haushaltes verwendet wird.
- c) Schlachtungen durch Kollektivbetriebe (Gaststätten und Anstalten jeder Art) zur Selbstversorgung der betreffenden Betriebe, sofern diese über behördlich genehmigte Schlachtlokale verfügen.
- d) Notschlachtungen.

2. Aufsicht und Verwaltung

Art. 3

Das Schlachthaus Klosters steht unter Aufsicht und Verwaltung der Gemeinde; ihre bezüglichen Organe sind:

- a) der Vorstand als Gesundheitsbehörde
- b) der Schlachthausverwalter.

Art. 4

Der Vorstand führt die Oberaufsicht über den Schlachthausbetrieb und sorgt dafür, dass derselbe sich im Sinne der einschlägigen Bestimmungen der eidgenössischen und kantonalen Fleischschaugesetzgebung abwickelt.

Er sorgt für den Unterhalt des Schlachthauses und entscheidet über notwendige Anschaffungen und Reparaturen. Er erlässt die nötigen Ausführungsbestimmungen über die Benützung des Schlachthauses und setzt die Schlachthaustaxen fest.

An Hand der Rapporte des Schlachthausverwalters ordnet er den Einzug der Schlachthausgebühren an.

Der Verwalter sorgt für geordneten Schlachthausbetrieb und übt die Kontrolle über die erfolgten Schlachtungen aus. Er rapportiert am Ende jeden Monats über die Zahl der erfolgten Schlachtungen jedes einzelnen Metzgers und erstattet Anzeige über allfällige ordnungs- und gesetzwidrige Vorkommnisse. Er wacht darüber, dass die Schlachträume jeweilen nach Vollzug der Schlachtung durch die betreffenden Metzger sauber gereinigt und Abfälle und Rückstände im Sinne der bestehenden Vorschriften beseitigt werden.

3. Betrieb

Art. 5

Das Schlachthaus kann an den Wochentagen täglich benützt werden und zwar erhält jeder berufliche Metzger einen eigenen Schlüssel, der den Zutritt zum Schlachthaus gestattet. Private haben sich bezüglich der Benützung des Schlachthauses mit dem Verwalter zu verständigen.

Massnahmen vorbehalten, ist festgelegt, dass Grossvieh, Kälber und Schafe an sämtlichen Wochentagen, Schweine jeweilen Montag, Dienstag und Mittwoch geschlachtet werden.

Art. 6

Jede Abteilung des Schlachthauses darf nur für den Zweck benützt werden, für welchen sie bestimmt ist. Sämtliche Räume sind von den Benützern jederzeit und in jeder Beziehung tadellos rein zu halten.

Die Schlachtenden haben die durch ihre Arbeit nötig gewordene Reinigung sofort nach Beendigung vorzunehmen. Unrat und Abfälle sind in die hierzu bereitstehenden Behälter zu versorgen, wobei die Gemeinde für regelmässige Leerung sorgt. Das Aufbewahren von Gegenständen beim Schlachthaus, die durch üblen Geruch die Nachbarschaft belästigen, ist untersagt.

Wöchentlich einmal erfolgt eine gründliche Reinigung der Schlachthauslokalitäten durch die Gemeinde.

Art. 7

Jeder Benützer des Schlachthauses und der Stallungen ist für allen Schaden verantwortlich, den er, seine Angestellten oder seine Schlachttiere verursachen. Im Winter hat er insbesondere darauf zu achten, dass soviel Wasser in den Leitungen zirkuliert, als gegen das Einfrieren nötig ist, andererseits soll aber jede Wasservergeudung vermieden werden.

Art. 8

Das nötige Brennholz liefert die Gemeinde, dagegen ist die Zubereitung des Brühwassers Sache des Metzgers. Am Ende jeden Jahres werden die Kosten für das Brennholz auf die Metzger im Verhältnis der von ihnen geschlachteten Schweine verrechnet und eingezogen.

Art. 9

Das Fleisch der geschlachteten Tiere darf nicht länger als höchstens zweimal vierundzwanzig Stunden im Schlachthaus hängen gelassen werden. Bei Platzmangel ist dasselbe früher fortzuschaffen.

Zum Transport von Fleisch und Fleischwaren dürfen nur saubere Transportmittel verwendet werden. Auf offenen Wagen oder Schlitten verladen Fleisch muss mit sauberen Tüchern vollständig gedeckt werden. Kutteln und Därme dürfen aus dem Schlachthaus nicht in ungereinigtem Zustande nach Hause genommen werden.

Art. 10

Beim Transport der Tiere, wie beim Schlachten sind alle diejenigen Massnahmen zu treffen, die geeignet sind, Unglücksfälle zu verhüten und den Tieren unnötige Schmerzen zu ersparen.

Art. 11

Nach der Schlachtung, d.h. nach dem Erkalten des Fleisches, sind alle geschlachteten Tiere des Grossviehs und die Schweine auf der Schlachthauswaage zu wägen.

Für die Feststellung des Schlachtgewichtes bei ausgeschlachteten Tieren sind die Bestimmungen der Art. 53 - 59 der Eidgenössischen Fleischschauverordnung massgebend.

Art. 12

Das Betreten des Schlachthauses ist nicht darin beschäftigten Personen nur mit Bewilligung des Verwalters gestattet. Kindern unter 15 Jahren ist der Eintritt in's Schlachthaus während des Schlachtens verboten.

Art. 13

Jedes Schlachttier muss von einem gültigen Gesundheitsschein begleitet sein. Die Schlachtung muss bei Fehlen desselben verweigert werden.

Art. 14

Das Einbringen von alkoholischen Getränken in das Schlachthaus und der Genuss von solchen im Schlachthaus sind verboten.

Art. 15

Um Verwechslungen beim Ab- und Umhängen zu vermeiden, hat der Fleischschauer auf Rechnung des Betriebes Stempel anzuschaffen, die die Bezeichnung der einzelnen berufsmässigen Metzger tragen. Damit sind bei der Fleischschau die geschlachteten Tiere zu kennzeichnen.

4. Finanzielles

Art. 16

Für die Verzinsung und die Amortisation der Anlage und Unterhaltungskosten des Schlachthauses sind für die Benützung desselben folgende Gebühren zu bezahlen:

Grossvieh (Kuh, Stier, Rind, Muni)	Fr. 30.-- / 48.--
Kalb (inkl. Fresser)	Fr. 18.-- / 24.--
Schwein (alle Grössen)	Fr. 24.-- / 30.--
Schaf und Ziege	Fr. 12.-- / 18.--
Gitzi und Lamm	Fr. 6.-- / 12.--
Hirsch	Fr. 24.-- / 30.--
Reh, Gems und Steinbock	Fr. 18.-- / 24.--
Benützung Kühlraum pro Tier und Tag	Fr. 6.-- / 12.--
Benützung Zerlegeraum pro Std.	Fr. 6.-- / 12.--

Der höhere Ansatz gilt für auswärtige Tierhalter, unabhängig davon ob allenfalls ein Ortsansässiger die Schlachtung vornimmt. ¹

An Waaggebühren sind zu bezahlen:

für Grossvieh	Fr. 1.--
für Kalb oder Schwein	Fr. -.50
für übriges Kleinvieh	Fr. -.20.

Art. 17

Sollten die Gebühren gemäss Art. 16 zusammen mit den Einnahmen aus der Vermietung von den, dem öffentlichen Betrieb entbehrlichen Lokalen des Schlachthauses, sowie allfälligen sonstigen Eingängen, eine Verzinsung und Amortisation der Anlage- und Unterhaltskosten nicht ermöglichen, ist der Vorstand befugt, die Gebühren angemessen zu erhöhen.

Art. 18

Die Gebühren sind monatlich auf Grund der vom Verwalter erstellten Rapporte durch die Gemeindekasse einzuziehen. Allfällige säumige Zahler können zu jedesmaliger Zahlung oder gar zur Zahlung vor der Schlachtung verhalten werden.

II. Nachfleischschau

Art. 19

Gestützt auf Art. 22 ff. der Kantonalen Fleischschauverordnung vom 23. Mai 1958 wird in der Gemeinde Klosters-Serneus die Nachfleischschau eingeführt.

Die Art und Weise der Durchführung bleibt dem Vorstand als Gesundheitsbehörde vorbehalten, wobei die Artikel 22 und ff. der Kantonalen Fleischschauverordnung vom 23. Mai 1958 massgebend sind.

III. Fleischschaugebühren

Art. 20

1 Stück Grossvieh oder Pferd	Fr. 3.--
1 Stück Kleinvieh (Kälber, Schafe, Ziegen, Schweine)	Fr. 2.--
1 Stück Gitzi, Lämmer oder Ferkel	Fr. -.70
Eingeführtes frisches Fleisch, Fleisch und frische Wurstwaren pro Kg	Fr. -.04

¹ GV 3.9.2003

Mindestgebühr für Sendung unter 10 Kg	Fr. -.40
Dauerwurstwaren, eingeführt pro Kg	Fr. -.03
Mindestgebühr für Sendung unter 10 Kg	Fr. -.30
Eingeführtes Geflügel und Wildbrett pro Kg	Fr. -.04
Mindestgebühr für Sendung unter 10 Kg	Fr. -.40
Eingeführte Fische pro Kg	Fr. -.02
Mindestgebühr für Sendung unter 10 Kg	Fr. -.20.

IV. Straf- und Schlussbestimmungen

Art. 21

Zu widerhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden, soweit sich nicht nach Massgabe eidg. oder kant. Vorschriften zu beurteilen sind, vom Vorstand mit Bussen von Fr. 5.-- bis Fr. 50.-- geahndet.

Art. 22

Diese Verordnung tritt nach Annahme durch die Landsgemeinde in Kraft. Die Genehmigung durch den Kleinen Rat des Kantons Graubünden bleibt vorbehalten. Alle bisherigen mit dieser Verordnung in Widerspruch stehenden Bestimmungen werden aufgehoben.

Genehmigt durch den Kleinen Rat des Kantons Graubünden am 19. November 1962.