

Benutzungsordnung für das Gemeineschlachthaus in Röttenberg

§ 1

Zweckbestimmung

- (1) Die Gemeinde betreibt und unterhält das Gemeineschlachthaus in Röttenberg als öffentliche Einrichtung. Jeder Einwohner ist berechtigt, das Schlachthaus im Rahmen der nachstehenden Benutzungsordnung und nach Bezahlung des festgesetzten Entgelts zu benützen.
- (2) Das Benützungsverhältnis ist privatrechtlich.
- (3) Auswärts wohnenden Personen kann die Schlachtung nach Maßgabe dieser Benutzungsordnung und Bezahlung eines erhöhten Entgelts gestattet werden.

§ 2

Verwendungszweck

- (1) Es dürfen folgende Tiere geschlachtet und verarbeitet werden: Rinder, Pferde, Esel, Schweine, Schafe und Ziegen.
- (2) Ausnahmen können durch die Gemeinde- oder Ortsverwaltung gestattet werden. Das Entgelt wird in diesen Fällen gesondert festgelegt.

§ 3

Bestimmungen für die Benützung des Schlachthauses und der Einrichtung

- (1) Alle Schlachtungen sind rechtzeitig, d. h. mindestens 10 Tage vor dem Schlachttag, beim Schlachthausaufseher anzumelden. Über den Zeitpunkt der Benützung entscheidet in der Regel die Reihenfolge der Anmeldung. Kann eine Schlachtung nicht zu dem angemeldeten Zeitpunkt erfolgen, so ist dies unverzüglich dem Schlachthausaufseher anzuzeigen. Hausschlachtungen dürfen nicht vor 6.00 Uhr beginnen und müssen um 22.00 Uhr beendet sein.
- (2) Die Benützung des Schlachthauses hat zeitlich versetzt zu erfolgen. Es ist nicht erlaubt, dass mehrere Benützer das Gemeineschlachthaus gleichzeitig nutzen.
- (3) Notschlachtungen gehen ohne vorherige Anmeldung den Hausschlachtungen vor. Notschlachtungen sind Schlachtungen, bei denen ein akuter Notfall vorliegt. Die Tiere müssen noch transportfähig sein. Sie müssen aus eigener Kraft das Transportfahrzeug verlassen können.

- (4) Das Schlachthaus ist eine gewerblich registrierte Anlage. Hausschlachtungen haben unter den geltenden hygienischen Bedingungen zu erfolgen.
- (5) Die Gemeinde kann für Hausschlachtungen bestimmte Schlachtstage festlegen. Hierbei sind Ausnahmen zulässig. Es ist aber ein erhöhtes Entgelt zu bezahlen.
- (6) Zu den Räumen des Schlachthauses haben nur Personen Zutritt, die mit der jeweiligen Schlachtung zu tun haben. Anderen Personen kann die Benützung vom Schlachthausaufseher gestattet werden. Kinder bis zu 14 Jahren haben keinen Zutritt. Unbefugten Personen ist das Betreten des Schlachthauses untersagt.
- (7) Das Mitbringen von Haustieren in das Schlachthaus ist verboten. Das Rauchen und alles, was die Reinlichkeit, Ordnung und Sicherheit im Schlachthaus beeinträchtigt, ist zu unterlassen.
- (8) Den Benützern stehen sämtliche Räumlichkeiten und Einrichtungen zur Verfügung. Das Betreten der Schlacht- und Zerlegeräume ist nur mit sauberer, heller Schutzkleidung erlaubt. Alle Benutzer haben auf äußerste Sauberkeit zu achten. Die Benützung von Kühlräumen und Räucherapparat ist nur gestattet, wenn das festgesetzte Entgelt zusätzlich bezahlt wird. Der Kühlraum kann für Hausschlachtungen benützt werden, wenn im Falle von Notschlachtungen der Fleischbeschauerarzt keine Bedenken hat. Falls erforderlich, ist der Kühlraum zu räumen.
- (9) Nach Beendigung der Tätigkeiten ist eine gründliche Reinigung der benutzten Geräte, Maschinen und Räume durchzuführen. Der mit der Schlachtung beauftragte Metzger ist zusammen mit dem Benutzer dafür verantwortlich, dass das Gebäude mit allen Räumen und die Einrichtung, einschließlich Hofraum, aufgeräumt und in hygienisch einwandfreiem Zustand verlassen werden.
- (10) Wird bei Notschlachtungen vom Fleischbeschauerarzt oder vom Veterinäramt eine Desinfektion eines oder mehrerer Räume angeordnet, so hat dies der Benutzer unverzüglich auf seine Kosten durchführen zu lassen.
- (11) Schäden, die fahrlässig oder vorsätzlich bei der Benützung des Schlachthauses durch einen Benutzer oder seinen Beauftragten entstanden sind, müssen von diesem ersetzt werden.

§ 4

Bestimmungen für die Schlachtung

- (1) Die Schlachttiere dürfen erst in das Schlachthaus verbracht werden, wenn die notwendigen Vorbereitungen für die Schlachtung getroffen sind. Die Tür zwischen Schlacht- und Zerlegeraum (Wurstküche) ist geschlossen zu halten. Die Tiere dürfen nicht frei im Schlachtraum umherlaufen.
- (2) Die Tiere müssen rasch und ohne Quälerei getötet werden. Während des Tötungsvorgangs sind Türen und Fenster geschlossen zu halten. Das Blut muss in den hierfür vorgesehenen Gefäßen aufgefangen werden.

- (3) Im Schlachthaus darf Fleisch nur von Notschlachtungen und auch dann erst nach Freigabe durch den Fleischbeschauerarzt ausgewogen werden. Hierzu ist der von außen zugängliche, gesonderte Raum zu verwenden.
- (4) Das eingefärbte spezifische Risiko-Material (SRM) ist in der dafür vorgesehenen Tiefkühltruhe zu lagern. Das hierfür festgesetzte Entsorgungsentgelt ist an den Schlachthausaufseher in bar zu entrichten. Gewerbliche Betriebe können auf Rechnung anliefern.

§ 5

Verwaltung

Die Gemeinde bestellt für die Durchführung der Schlachtungen einen Schlachthausaufseher. Er ist beauftragt, die reibungslose Durchführung der Schlachtungen und die Einhaltung der Benützungsordnung zu überwachen; seinen Weisungen ist Folge zu leisten.

§ 6

Benützungsentgelt

Das Benützungsentgelt wird gesondert festgelegt.

§ 7

Haftung

Die Benützung des Schlachthauses, der Kühlanlagen sowie des Schlachtraumes einschließlich der Zugänge zu denselben geschieht auf eigene Gefahr. Insbesondere ist die Haftung für Schäden an Fleisch und Fleischwaren durch Benützung des Kühlraumes, des Wurstkessels und des Räucherapparates ausgeschlossen.

§ 8

Ausschlussbestimmungen

Bei groben Zuwiderhandlungen gegen die Benützungsordnung kann die weitere Benützung des Schlachthauses für bestimmte Zeit oder dauernd durch die Gemeinde untersagt werden.

§ 9

Schlussbestimmungen

- (1) Vorschriften, in denen an die Verarbeitung und den Verkehr mit Fleisch weitergehende Anforderungen gestellt werden, bleiben unberührt.
- (2) Diese Benützungordnung tritt am 01. Juli 2001 in Kraft.