



Verarbeitung und Hälterung von lebenden Krustentieren in Lebensmittelbetrieben in Graubünden und Glarus

Aufgrund der revidierten Tierschutzgesetzgebung ergeben sich für Gastrobetriebe, welche **lebende** Panzerkrebse, Krabben, Hummer oder Langusten für die Zubereitung im Betrieb beziehen, folgende Anpassungen:

Annahme der Lieferung

Werden lebende Krustentiere angeliefert, so sind diese gleichentags entsprechend den gesetzlichen Anforderungen vor der Zubereitung zu betäuben bzw. zu töten.

Hälterung von lebenden Krustentieren in Gastrobetrieben

Die Hälterung (lebendes Aufbewahren) erfordert nebst einer dafür geeigneten Einrichtung auch eine dafür ausgebildete Person mit einer fachspezifischen, berufsunabhängigen Ausbildung (FBA, Kurs mit 40 Lektionen und drei Monaten Praktikum).

Zubereitung

Die genannten Krebstiere sind vor der Zubereitung fachgerecht zu betäuben und zu töten, die ausführenden Personen müssen dazu ausgebildet sein.

Zur Betäubung können je nach Art der Tiere das Herunterkühlen oder spezielle elektrische Geräte eingesetzt werden. Zur anschliessenden Tötung sind die Nervenzentren mechanisch zu zerstören (siehe Merkblätter des [Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#) oder [GastroSuisse](#)).

Kontrollen durch das ALT in Gastrobetrieben

Stellen die Lebensmittelkontrolleure anlässlich ihrer Inspektionstätigkeit fest, dass lebende Krebstiere nicht am Anlieferungstag verarbeitet bzw. gehältert werden, so leiten sie die Feststellung an die Tierschutz-Fachstelle des ALT weiter, welche anschliessend die notwendigen Abklärungen durchführt und Massnahmen anordnet.

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Fachstelle Tierschutz des ALT oder die Lebensmittelkontrolle.