



Umsetzungshilfe für den Umgang mit Panzerkrebsen in Graubünden und Glarus

Stand 01.09.2023

In den vergangenen Jahren gab es Neuerungen in der Tierschutzverordnung (TSchV) hinsichtlich der Tötung, der Hälterung und dem Transport von Panzerkrebsen.

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat im Dezember 2020 zu dem Thema ausführliche Fachinformationen erstellt:

- **Fachinformation Tierschutz Nr. 16.8: Panzerkrebse fachgerecht töten**
- **Fachinformation Tierschutz Nr. 4.4: Hälterung von Panzerkrebsen für gastronomische Zwecke**

Diese Umsetzungshilfe des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden (ALT) soll Betriebe in Graubünden und Glarus, die Panzerkrebse töten oder halten, ergänzend informieren und Optionen für die Erfüllung der Anforderungen aufzeigen:

Umsetzungshilfe zur Fachinformation "Panzerkrebse fachgerecht töten"

Zur Betäubung von Panzerkrebsen ist nur noch die Elektrobetäubung zulässig. Die Durchführung ist durch das ALT zu prüfen.

Es ist nachvollziehbar, dass Betriebe bereits bei der Anschaffung sicher gehen wollen, ein grundsätzlich geeignetes Betäubungsgerät zu erhalten. Folgende Fabrikate zur Einzeltierbetäubung wurden bereits erfolgreich eingesetzt (nicht abschliessend):

- RUF 100 H der Firma Rundumfisch AG, CH-8852 Altendorf
- Crustastun der Firma Mitchell & Cooper, Uckfield, United Kindom (geeignet zur Einzelbetäubung, trotz mangelnder Einsehbarkeit nach Anh. 6 Ziff. 1.1 VTschS)

Wer Panzerkrebse tötet muss fachkundig sein, d.h. sich unter kundiger Anleitung und Aufsicht die notwendigen Kenntnisse und die praktische Erfahrung zur Tötung des Tieres aneignen und diese regelmässig durchführen.

Die Fachkundigkeit kann z.B. in folgendem Kurs erworben werden:

- ZHAW School of Engineering: Panzerkrebse – Umgang in der Gastronomie (Kurstag 3: Betäuben und Töten von Panzerkrebsen)

Umsetzungshilfe zur Fachinformation "Hälterung von Panzerkrebsen für gastronomische Zwecke"

Die Hälterung von Panzerkrebsen für gastronomische Zwecke gilt als gewerbsmässige Wildtierhaltung und ist bewilligungspflichtig. Die für die Tierbetreuung verantwortliche Person muss eine fachspezifische berufsunabhängige Ausbildung (FBA Aquakultur, 40h Theorie und 3 Monate Praktikum) absolvieren. Das ALT erkennt entsprechend Art. 199 Abs. 3 TSchV im Einzelfall auch folgende Ausbildung an (nicht abschliessend):

- ZHAW School of Engineering: "Panzerkrebse - Umgang in der Gastronomie" (3-tägig: Kurstag 1 "Biologische Grundlagen" ; Kurstag 2 "Krankheiten, Haltersysteme, Wasserchemie", Kurstag 3 "Betäuben und Töten von Panzerkrebsen, Transport und Hälterung")

Mit der Anerkennung des 3-tägigen Kurses "Panzerkrebse - Umgang in der Gastronomie" besteht die Möglichkeit einer fachspezifischeren, aber auch deutlich kürzer dauernden Ausbildung im Vergleich zur FBA Aquakultur.

Die in der Fachinformation unter 2.2 genannten Betreuungsverträge mit externen Personen werden hingegen grundsätzlich nicht akzeptiert.

Für den Betrieb von Hälterungsbecken ist eine Bewilligung für eine gewerbsmässige Wildtierhaltung zwingend.

Nur wenn die Panzerkrebse umgehend nach der Lieferung getötet werden (kurzfristige Hälterung laut 2.5 der FI) und kein Hälterungsbecken vorhanden ist, ist keine Bewilligung notwendig.