



## Merkblatt für die Durchführung von Hausschlachtungen

### 1. Was fällt unter den Begriff der Hausschlachtung?

Für das Fleisch, welches im Rahmen der Hausschlachtung gewonnen wird, ist die Verwendungsmöglichkeit stark eingeschränkt. **Dieses Fleisch und die daraus hergestellten Produkte sind nur für den Verbrauch im eigenen Haushalt der durchführenden Person oder des Auftraggebers der Hausschlachtung bestimmt.** Dies bedeutet, dass dieses Fleisch weder an Bekannte noch an Verwandte abgegeben werden darf. Hierbei ist es unerheblich, ob die Abgabe unentgeltlich oder gegen Entgelt erfolgt. Sofern eine Abgabe an Bekannte oder Verwandte geplant ist, so muss die Schlachtung in einem zugelassenen Schlachtbetrieb durchgeführt werden.

### 2. Sind hygienerechtlichen Vorschriften zu beachten?

Für eine Hausschlachtung sind keine hygienerechtlichen Vorschriften zu beachten. So dürfte die Schlachtung beispielsweise unter freiem Himmel oder in einer Scheune erfolgen. Allerdings unter Beachtung der Nummer 5 dieses Merkblattes. Die Herstellung von Wurstwaren könnte beispielsweise auch in der privaten Küche erfolgen. Im Rahmen ihrer eigenen Gesundheitsfürsorge empfehlen wir Ihnen die Einhaltung entsprechender Hygienemaßnahmen und eine entsprechende Kühlung der Fleisch und Wurstwaren.

### 3. Tierschutzrechtliche Vorschriften für die Hausschlachtung?

Das Betäuben und Töten Tieren im Rahmen der Hausschlachtung darf nur von Personen durchgeführt werden, die über die notwendigen Fachkenntnisse verfügen.

Sofern die eigentliche Schlachtstätigkeit nicht selbst durchgeführt wird, sondern durch einen Dienstleister z.B. einen Metzger, so benötigt dieser **zusätzlich zu seiner Ausbildung** einen entsprechenden behördlichen Nachweis (Sachkundenachweis). Das Vorhandensein muss vom Auftraggeber kontrolliert werden.

Für die Schlachtung der Tiere müssen die Vorgaben der nationalen Tierschutzschlachtverordnung und der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung eingehalten werden. Der gesamte Schlachtprozess muss so erfolgen, dass die Tiere nicht unnötig leiden oder unnötige Schmerzen ertragen müssen.

Grundsätzlich ist aber immer zu beachten, dass Huftiere (Rinder, Pferde, Schweine, Schafe oder Ziegen), Geflügel (Hühner, Gänse oder Enten etc.) oder aber Kaninchen, die geschlachtet werden sollen, **nur nach vorheriger Betäubung** durch Blutentzug zu töten sind → Vorgaben zu den erlaubten Betäubungsmethoden sind in den oben genannten Verordnungen zu finden.

### 4. Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie Trichinenuntersuchung:

Bei Huftieren (Rinder, Pferden, Schweinen, Schafen oder Ziegen), die im Rahmen einer Hausschlachtung geschlachtet werden, muss immer eine amtliche Fleischuntersuchung oder Fleischschau durch einen amtlichen Tierarzt erfolgen. Hierzu sollten Sie den amtlichen Tierarzt im Vorfeld zur Terminvereinbarung kontaktieren. Eine amtliche Schlachtieruntersuchung oder Lebendbeschau durch einen amtlichen Tierarzt muss nur dann erfolgen, sofern bei dem Tier, welches geschlachtet werden soll, ein gestörtes Allgemeinbefinden vorliegt. Anhaltspunkte hierfür wären beispielsweise, dass das Tier nicht mehr frisst, es Verhaltensauffälligkeiten zeigt (z.B. extrem ruhig, extrem schreckhaft oder extrem aggressiv ist), Schmerzäußerungen von sich gibt oder es eine erhöhte Körpertemperatur (Fieber) hat.

Bei der Schlachtung von Schweinen und Pferden ist zusätzlich durch den amtlichen Tierarzt eine amtliche Trichinenuntersuchung durchzuführen.



#### 5. Umgang mit Tierischen Nebenprodukten (Schlachtabfällen)

Die Tierischen Nebenprodukte z.B. Blut (soweit dieses nicht als Lebensmittel verwendet wird), die Unterfüße, die Geschlechtsorgane, die Haut vom Rind, der Pansen oder der Darm müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben entsorgt werden. Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig. Für die Tierischen Nebenprodukte sind die Entsorgungswege gesetzlich vorgegeben und diese müssen über Spezialfirmen z.B. den Zweckverband für Tierische Nebenprodukte (vormals TBAs) entsorgt werden. Von diesen erhalten Sie bei der Abholung auch eine entsprechende Bescheinigung. Diese müssen Sie mindestens 2 Jahre lang aufbewahren.

Eine Besonderheit unter den Tierischen Nebenprodukten stellt das spezifizierte Risikomaterial dar, welches bei der Schlachtung von Rindern, Schafen und Ziegen anfällt. Es handelt sich hierbei um Tierkörperbestandteile, die wegen der Möglichkeit der Übertragung des BSE bzw. TSE-Erregers nicht als Lebensmittel verwendet werden dürfen und speziell entsorgt werden müssen. Dieses Material darf nur durch den Zweckverband für Tierische Nebenprodukte (vormals TBAs) abgeholt werden. Beispiele hierzu wären der Schädel ohne Unterkiefer, aber einschließlich Gehirn und Augen und das Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern und Schädel, einschl. Gehirn und Augen und Rückenmark von über 12 Monate alten Schafen und Ziegen oder bei denen ein bleibender Schneidezahn durchgebrochen ist, und

#### 6. Schlussbemerkung

Bitte beachten Sie, dass Sie als Durchführer oder Auftraggeber einer Hausschlachtung auch die Verpflichtung haben, dass die rechtlichen Vorgaben eingehalten werden. Sollten bei Kontrollen Verstöße festgestellt werden, so kann dies einerseits ein Verwaltungsverfahren und / oder ein Bußgeld oder bei schwerwiegenden Verstößen sogar ein Strafverfahren nach sich ziehen.

Die Ausführungen dieses Blattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.