

Kontakt:
Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
Tel.: (02261) 88-3903
Fax: (02261) 88-3939



OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT

VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT

Stand: Mai 2020

Merkblatt für die Durchführung von Hausschlachtungen

Was ist eine Hausschlachtung?

Unter einer Hausschlachtung versteht man die Schlachtung eines Tieres (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Gehegewild, Kaninchen, Geflügel, etc.) außerhalb einer gewerblichen Schlachtstätte für die ausschließliche Verwendung im eigenen Haushalt des Tierbesitzers. Das Fleisch und daraus hergestellte Produkte (z. B. Wurst) dürfen nicht, auch nicht unentgeltlich, an andere Personen abgegeben werden.

Personelle Voraussetzungen:

Das Betäuben und Töten von 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 erfolgen, so benötigt dieser Metzger einen behördlichen Sachkundenachweis nach Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung, der durch das für den Wohnort des Metzgers zuständige Veterinäramt ausgestellt wird. Das Vorhandensein dieses amtlichen Nachweises muss vom Auftraggeber, also dem Tierbesitzer, kontrolliert werden.

Tierschutzrechtliche Vorschriften:

Für die Schlachtung der Tiere müssen die Vorgaben der nationalen Tierschutz-Schlachtverordnung sowie 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 unnötig Schmerzen ertragen müssen. Grundsätzlich dürfen Tiere nur nach vorheriger Betäubung geschlachtet werden.

Als Betäubungsmethoden eignet sich für die Hausschlachtung vor allem die Betäubung mittels Bolzenschußapparat oder Elektrozange. Hier ist zu beachten, dass stets neben dem ersten Gerät noch ein zweites, ebenfalls betriebsbereites Gerät bereitgehalten werden muss. Für Geflügel oder Kaninchen, die weniger als 5 Kg wiegen, darf auch der Kopfschlag angewendet werden. Soweit dies erforderlich ist, um ein sicheres Schießen zu ermöglichen, muss der Kopf des Tieres fixiert werden. Hierzu kann z.B. auch ein Kopfhalter verwendet werden. Das sogenannte „Schächten“, also ein Schlachten ohne das Tier vorher zu betäuben, ist grundsätzlich verboten. Vorgaben hinsichtlich erlaubter Betäubungsmethoden sind in der oben genannten Verordnung zu finden.

Seit dem 08.12.2019 müssen Geräte zur Elektrobetäubung (mit Ausnahme von Geräten zur Wasserbetäubung) über eine Vorrichtung verfügen, die Daten zu den elektrischen Schlüsselparametern anzeigt und aufzeichnet.

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung:

Jede Hausschlachtung unterliegt ohne Ausnahme der amtlichen Untersuchungspflicht und muss deshalb zur Fleischuntersuchung angemeldet werden. Die Anmeldung muss rechtzeitig bei dem für den Fleischbeschaubezirk zuständigen amtlichen Tierarzt erfolgen. Eine Untersuchung des noch lebenden Tieres ist immer anzumelden, wenn unmittelbar vor der Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tiers (z. B. Fieber, Mattigkeit, Fressunlust etc.) festgestellt worden ist. Hausschweine und Pferde sind zusätzlich auf Trichinen zu untersuchen. Proben hierzu werden im Zusammenhang mit der Fleischuntersuchung vom amtlichen Personal entnommen. Bei Kaninchen und Geflügel kann bei einer Hausschlachtung die amtliche Fleischuntersuchung unterbleiben, wenn der Tierkörper keine bedenklichen Merkmale aufweist.

Umgang mit tierischen Nebenprodukten (Schlachtabfällen):

Die Schlachtnebenprodukte sind dem amtlichen Tierarzt zur Fleischuntersuchung vorzulegen. Alle nicht verwerteten tierischen Nebenprodukte (TNP), z.B. Magen, Darm, Unterfüße etc., müssen über die Fa. SecAnim GmbH, Brunnenstraße 138, 44536 Lünen, Telefon: 02306-92709-0 o. -21 o. -25, entsorgt werden.

Die Beseitigung durch Vergraben oder über den Hausmüll ist nicht zulässig. Der Nachweis über die ordnungsgemäße Entsorgung ist mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.