



Merkblatt für die Durchführung von Hausschlachtungen

1. Definition einer Hausschlachtung

Eine Hausschlachtung ist eine Schlachtung von Haustieren oder Gehegewild (ausgenommen Kaninchen und Geflügel) außerhalb einer gewerblich zugelassenen Schlachtstätte. Das Fleisch, welches dabei gewonnen wird, ist in der Verwendung stark eingeschränkt, denn es ist nur für den Verbrauch im eigenen Haushalt des Auftraggebers der Schlachtung (Eigentümer des Schlachtieres) bestimmt. Das bedeutet, dass dieses Fleisch **nicht** außerhalb des eigenen Haushaltes abgegeben werden darf - weder entgeltlich noch unentgeltlich.

2. Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Vor einer Hausschlachtung ist generell der „in Aussicht genommenen Zeitpunkt der Schlachtung“ dem zuständigen amtlichen Tierarzt **rechtzeitig** mitzuteilen. Die örtlich zuständigen amtlichen Tierärzte sind auf der Homepage des LK Celle veröffentlicht: <http://www.landkreis-celle.de/kreisverwaltung/veterinaerangelegenheiten-und-verbraucherschutz/schlachtier-und-fleischuntersuchung/untersuchungsbezirke.html>

Eine amtliche Schlachtieruntersuchung (Lebendbeschau) ist bei Hausschlachtung nur erforderlich, wenn unmittelbar vor der beabsichtigten Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt wird. Anhaltspunkte hierfür wären beispielsweise, dass das Tier nicht mehr frisst, Schmerzäußerungen von sich gibt, eine erhöhte Körpertemperatur (Fieber) hat oder auch Verhaltensauffälligkeiten zeigt (z.B. extrem ruhig, extrem schreckhaft, extrem aggressiv).

Eine amtliche Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt muss hingegen **immer** nach der Schlachtung erfolgen.

3. Hygienerechtliche Vorgaben

Für eine Hausschlachtung existieren keine verbindlichen hygienerechtlichen Vorgaben. Allerdings ergeben sich durch gesetzliche Regelungen über den Umgang mit den Schlachtabfällen automatisch auch Vorgaben bezüglich der Schlachthygiene.

Eine Hausschlachtung sollte idealerweise in einem geschlossenen Raum mit festem Boden stattfinden, um einen hygienischen Umgang mit dem Schlachtkörper zu ermöglichen und um das Blut, soweit es nicht als Lebensmittel verwendet werden soll, gemäß den rechtlichen Vorgaben auffangen und entsorgen zu können.

4. Tierschutzrechtliche Vorschriften

Es müssen die Vorgaben der nationalen Tierschutzschlachtverordnung und der VO (EG) Nr. 1099/2009 zum Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung eingehalten werden:

Wer Tiere betreut, ruhigstellt, betäubt, schlachtet oder tötet, muss über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügen. Wird die Schlachtung nicht selbst durchgeführt, sondern durch einen Dienstleister (Schlächter, Fleischer), so benötigt dieser zusätzlich zu seiner Ausbildung einen behördlichen Sachkundenachweis.

Eine Schlachtung **ohne** vorherige Betäubung ist nicht zulässig.

Die Tiere sind dabei so zu betäuben, dass sie schnell und unter Vermeidung von Schmerzen oder Leiden in einen bis zum Tod anhaltenden Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt werden (§ 12 Abs. 1 TierSCHIV).

5. Umgang mit Tierischen Nebenprodukten (Schlachtabfälle) und Spezifiziertem Risikomaterial (SRM)

Bei Tierischen Nebenprodukten handelt sich um ganze Tierkörper, Tierkörperteile getöteter bzw. verendeter Tiere oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die ausdrücklich nicht oder nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, z.B. Blut, Darm, Pansen, Geschlechtsorgane, Unterfüße oder Köpfe.

Sie sind aus hygienischer Sicht von Lebensmitteln klar zu trennen und müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben entsorgt werden. Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig. Sie müssen über eine beauftragte Spezialfirma entsorgt werden (Firma Rendac GmbH, Tel. 0800-7793333), von der bei Abholung eine Bescheinigung ausgestellt wird, die vom Verfügungsberechtigten aufzubewahren ist.

Eine Besonderheit unter den Tierischen Nebenprodukten stellt das Spezifizierte Risikomaterial dar, welches bei der Schlachtung von Rindern, Schafen und Ziegen anfällt. Dabei handelt es sich um Körperbestandteile, die wegen der Möglichkeit der Übertragung des BSE bzw. TSE-Erregers nicht als Lebensmittel verwendet werden dürfen und zwingend speziell durch die beauftragte Firma Rendac entsorgt werden müssen:

Rind	SRM
Jedes Alter	Mandeln (Tonsillen), gesamter Darm und Darmgekröse
Älter als 12 Monate	Schädel mit Gehirn, Augen, Zungenbein, Rückenmark
Älter als 30 Monate	Wirbelsäule einschließlich den davon abgehenden großen Nervenknotten (Spinalganglien)

Schaf/Ziege	SRM
Jedes Alter	Milz, Hüftdarm/Krummdarm (= Ileum)
Älter als 12 Monate oder ein bleibender Schneidezahn hat das Zahnfleisch durchbrochen	Schädel mit Gehirn, Augen und Mandeln (Tonsillen), Rückenmark

6. Ergänzende Bemerkungen

Wenn eine Hausschlachtung praktisch nicht durchführbar erscheint, könnte alternativ eine Lohnschlachtung des Tieres in einem zugelassenen Schlachtbetrieb in Auftrag gegeben werden.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an das Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz.