

Schlachtung für den eigenen häuslichen Gebrauch

„Hausschlachtungen“

Nach geltendem EU-Hygienerecht (VO (EG) 853/2004 Artikel 4 und 5) sind Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung zugehen sollen, **grundsätzlich in einem zugelassenen Schlachtbetrieb** zu schlachten und mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen zu versehen. In Schlachtbetrieben garantiert dieses Genusstauglichkeitskennzeichen auch, dass die damit versehenen Schlachtkörper für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Dies bedeutet, dass die Tiere zunächst vor der Schlachtung einer tierärztlichen Lebenduntersuchung unterzogen wurden, bei welcher neben der Befunderhebung am Tier auch die Begleitdokumente gesichtet und somit die Identität der Tiere sowie die Informationen zur Lebensmittelkette (z.B. Antibiotikaeinsatz und Wartezeiten) geprüft werden. Nach der Schlachtung in einem zugelassenen Betrieb durch qualifiziertes Personal unter hygienischen Bedingungen werden die Tierkörper einer Fleischuntersuchung durch entsprechendes amtliches Personal unterzogen.

Eine **Ausnahme** hiervon ist nur für Tiere vorgesehen, die ausschließlich für den **Verzehr im eigenen Haushalt** geschlachtet werden. Diese Ausnahme besteht, um landwirtschaftlichen **Primärerzeugern** den Verzehr ihrer selbst aufgezogenen Tiere zu erleichtern.

1. Definition Hausschlachtung / Mengenbegrenzung

Es handelt sich um eine Hausschlachtung, wenn für den **privaten häuslichen Verbrauch** des **Tierhalters**, Tiere **außerhalb eines Schlachthofes** geschlachtet werden (TierSchlVO §2 Nr. 5 und Tier-LMHV §2a).

- Als Tierhalter gilt, wer eine tatsächliche Tierhaltung nachweisen kann und diese beim zuständigen Landesverband (Hessischer Verband für Leistungs- und Qualitätsprüfungen in der Tierzucht e.V) und der hessischen Tierseuchenkasse gemeldet hat. Der Zugang sowie der Abgang (= Hausschlachtung) müssen in HiT gemeldet werden. **Ausnahme:** Diese Verpflichtung entfällt, wenn das Schlachttier das Grundstück des Käufers nicht betritt, weil es unmittelbar vom Herkunftsbetrieb zu dem Standort verbracht wird, an dem es geschlachtet wird und dieser Standort nicht dem Grundstück des Käufers angehört.
- Fleisch und daraus hergestellte Produkte aus Hausschlachtungen dürfen weder gegen Entgelt noch kostenfrei an haushaltsfremde Personen (auch nicht bei Familienfeierlichkeiten, Besuchen oder sonstigen Veranstaltungen) abgegeben werden.
- Sofern eine Abgabe an Bekannte oder Verwandte geplant ist, muss die Schlachtung in einem zugelassenen Schlachtbetrieb durchgeführt werden.

- ohne weitere Prüfung werden folgende Mengen jährlich als haushaltsüblich angesehen:
 - 1 Rind oder
 - 3 Schweine oder
 - 6 Schafe/Ziegen

2. Schlachträumlichkeiten und hygienerechtliche Vorschriften

- Die für eine gewerbliche Schlachtung in einem zugelassenen Schlachtbetrieb geltenden hygienerechtlichen Vorschriften gelten bei einer Hausschlachtung nicht.
- Die Hausschlachtung findet dabei „zu Hause“ statt, also entweder auf dem Betriebsgelände oder in privaten oder gemeinschaftlich genutzten Räumen (z.B. Dorfgemeinschaftsschlachthaus). Diese privaten oder gemeinschaftlich genutzten Räume müssen als privater Schlachtbetrieb in HiT registriert sein. Sie müssen den Zugang sowie den Abgang (= Hausschlachtung) dort melden.
Ausnahme: Diese Verpflichtung entfällt, wenn das Schlachttier das Grundstück des Käufers nicht betritt, weil es unmittelbar vom Herkunftsbetrieb zu dem Standort verbracht wird, an dem es geschlachtet wird und dieser Standort nicht dem Grundstück des Käufers angehört.
- Eine Schlachtung in Räumen, die anderweitig gewerblich genutzt werden (Lebensmittelbetriebe oder auf fremden landwirtschaftlichen Betrieben) ist untersagt.
- Im Rahmen der eigenen Sorgfaltspflicht sollten Sie jedoch für hygienischen Bedingungen bei der Schlachtung und Bearbeitung der Produkte sorgen.

3. Tierschutz bei der Schlachtung

- Das Betäuben und Töten von Tieren im Rahmen der Hausschlachtung darf nur von Personen durchgeführt werden, die über die notwendigen Fachkenntnisse verfügen.
- Sofern Sie nicht selbst schlachten, sondern dies durch einen Dienstleister z.B. einen Metzger geschieht, so benötigt dieser zusätzlich zu seiner Ausbildung einen entsprechenden behördlichen Nachweis (Sachkundenachweis). Das Vorhandensein muss vom Auftraggeber kontrolliert werden.
- Der gesamte Schlachtprozess muss so erfolgen, dass die Tiere nicht unnötig leiden oder unnötige Schmerzen ertragen müssen. Die entsprechenden Vorgaben finden Sie in der nationalen Tierschutzschlachtverordnung und der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung.
- Eine Tötung/Schlachtung ohne Betäubung (Schächten) ist grundsätzlich verboten.

4. Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung sowie Trichinenuntersuchung

- Bei Huftieren (Rinder, Pferden, Schweinen, Schafen oder Ziegen), muss immer eine amtliche Fleischuntersuchung (Fleischbeschau) durch einen amtlichen Tierarzt erfolgen. Die Terminvereinbarung erfolgt 7 Tage im Voraus unter Angabe des Schlachtortes und des Zeitpunkts.
- Füllen Sie vorab das Formblatt „Erklärung zur Hausschlachtung“ aus.
- Eine amtliche Schlachtieruntersuchung (Lebendbeschau) durch einen amtlichen Tierarzt muss nur dann erfolgen, wenn das Schlachtier Auffälligkeiten bei Gesundheit oder Verhalten zeigt (z.B. Futterverweigerung, Aggressivität, Schmerzlaute, Fieber). Außerdem muss der Käufer das Tier vor der Schlachtung selbst lebend gesehen haben, da er als Eigentümer darüber entscheidet, ob er es zur Schlachtieruntersuchung anmelden muss.
- Bei der Schlachtung von Schweinen und Pferden ist zusätzlich durch den amtlichen Tierarzt eine amtliche Trichinenuntersuchung durchzuführen.

5. Umgang mit tierischen Nebenprodukten (Schlachteabfälle)

- Die tierischen Nebenprodukte (z.B. Blut, Gliedmaßen, Innereien, Abschnitte, Haut) müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben über die Tierkörperbeseitigung entsorgt werden. Eine Entsorgung durch Verfüttern und Vergraben oder über den Hausmüll ist nicht zulässig.
- Den Entsorgungsnachweis bewahren Sie mindestens 2 Jahre lang auf.

6. Schlussbemerkung

Verstöße gegen diese geltenden Regelungen können je nach Schwere Bußgeld- oder Strafverfahren nach sich ziehen.

Hausschlachtung auf einen Blick

- Nur für Tierhalter (Nachweis eigener HiT-Nummer → auch, wenn das Tier nur zur Schlachtung, d.h. für kurze Zeit gehalten wird)
- Schlachtung durch sachkundige Person (ggf. Dienstleister mit Sachkundenachweis)
- Schlachtung auf dem Betriebsgelände oder in Gemeinschaftsstätte
- Verzehr nur im eigenen Haushalt, keine Abgabe an Freunde und Familie, keine Lagerung oder Verarbeitung im zugelassenen Lebensmittelbetrieb
- Formblatt „Erklärung zur Hausschlachtung“ vorab ausfüllen
- Amtliche Lebenduntersuchung nur bei Auffälligkeiten vorgeschrieben
- Amtliche Fleischuntersuchung bei allen Huftieren (7 Tage im Voraus vereinbaren)
- Trichinenuntersuchung bei Schwein und Pferd
- Entsorgung der Nebenprodukte über Tierkörperbeseitigung, Belege aufheben

Hinweis Auftragschlachtung

Wenn Sie von den Vorgaben bei einer Hausschlachtung abweichen wollen, können Sie Ihre Tiere in vielen der **EU-zugelassenen Metzgereien** im Lahn-Dill-Kreis auch einer regulären Schlachtung (Auftragschlachtung oder Lohnschlachtung) zuführen. Es bestehen dann keine Einschränkungen für Menge, Ort der Lagerung und Weiterverarbeitung sowie Abgabe an Dritte.

Bei weiteren Fragen, wenden Sie sich bitte an veterinaeramt@lahn-dill-kreis.de