

Merkblatt Hausschlachtungen

Hausschlachtungen sind Schlachtungen von Tieren mit dem Ziel der Gewinnung von Fleisch für den eigenen Haushalt. Soll Fleisch nicht nur im eigenen Haushalt verzehrt, sondern auch an andere Personen abgegeben werden, ist die Schlachtung in einem zugelassenen Schlachtbetrieb notwendig.

Auch Hausschlachtungen unterliegen rechtlichen Regelungen, welche im Folgenden aufgeführt sind.

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Hausschlachtungen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden und Gehegewild sind rechtzeitig (mindestens 3 Tage vorher) beim amtlichen Tierarzt zur Schlacht tier- und Fleischuntersuchung anzumelden. Bei der Schlachtung von Geflügel und Kaninchen ist dies nicht notwendig.

Die Schlacht tieruntersuchung am lebenden Tier erfolgt nur in den Fällen, in denen der Tierbesitzer Störungen des Allgemeinbefindens bei dem zu schlachtenden Tier feststellt.

Die Fleischuntersuchung hingegen ist eine Pflichtuntersuchung, ebenso wie die Untersuchung auf Trichinellen bei Schweinen und Pferden. Beide Untersuchungen führt der amtliche Tierarzt nach den rechtlichen Vorgaben durch. Die Verarbeitung oder Zubereitung von Fleisch vor Abschluss dieser Untersuchungen ist verboten und kann als Ordnungswidrigkeit verfolgt werden.

Die Tierkörper erhalten bei Tauglichkeit als Lebensmittel keinen Stempel. Die Bescheinigung über die durchgeführte Fleischschau bzw. Trichinenuntersuchung, welche der amtliche Tierarzt ausstellt, bewahren Sie bitte als Nachweis auf.

Personelle Voraussetzungen

Vor der Schlachtung sind Wirbeltiere sachgerecht zu betäuben. Personen, welche die oben genannten Tierarten betäuben und schlachten wollen, müssen die Sachkunde dafür besitzen. Personen, die gewerbsmäßig schlachten, benötigen einen Sachkundenachweis. Diesen stellt das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt auf Antrag nach erfolgreich abgelegter Prüfung aus.

Umgang mit Schlachtabfällen

Schlachtabfälle sind sachgerecht zu entsorgen. Schlachtabfälle von Schweinen, Pferden und Gehegewild sind als Kategorie 3-Material entsorgen zu lassen. Bestimmte Teile von geschlachteten Rindern, Schafen und Ziegen werden wegen der Möglichkeit der Übertragung von TSE als spezifiziertes Risikomaterial bezeichnet. Sie werden vom amtlichen Tierarzt nach der Fleischschau blau eingefärbt und sind als Kategorie 1-Material zu entsorgen. Die Anmeldung zur Entsorgung bei der Tierkörperbeseitigungsanstalt erfolgt durch den Tierbesitzer (SecAnim Malchin Tel. 03994/209630). Nachweise über die Entsorgung sind aufzubewahren.

Verwendung von Fleisch aus Hausschlachtungen

Fleisch und Wurst aus Hausschlachtungen dürfen nur im Haushalt des Tierbesitzers verwendet werden. Eine Abgabe (kostenlos oder Verkauf) an nicht zum Haushalt gehörende Personen ist verboten und kann als Ordnungswidrigkeit verfolgt werden.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitergehende Informationen erhalten Sie im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Rechtsgrundlagen

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)

Verordnung (EG) NR. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009