



Merkblatt

Hausschlachtung

1. Definition

Hausschlachtung ist eine Schlachtung außerhalb gewerblicher Schlachtstätten, wobei das Fleisch und die daraus hergestellten Produkte ausschließlich im eigenen Haushalt des Tierbesitzers verwendet werden dürfen.

Dies bedeutet auch, 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 Dritte geplant ist, muss die Schlachtung in einem EU-zugelassenen Schlachtbetrieb durchgeführt werden.

2. Hygienerechtliche Vorschriften

Für eine Hausschlachtung sind keine hygienerechtlichen Vorschriften zu beachten.

3. Tierschutzrechtliche Vorschriften

Wer Tiere schlachtet, muss über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen. Sofern die eigentliche Schlachtstätigkeit nicht selbst durchgeführt wird, sondern durch einen Dienstleister, z.B. Fleischer, so benötigt dieser zusätzlich einen durch die zuständige Behörde ausgestellten 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.

Grundsätzlich ist immer zu beachten, dass Huftiere (Rinder, Pferde, Schweine, Schafe und Ziegen), Geflügel (Hühner, Gänse, Enten etc.) und Kaninchen, die geschlachtet werden sollen, nur nach vorheriger Betäubung durch Blutentzug zu töten sind.

4. Lebensmittelrechtliche Vorschriften

Bei Huftieren (Rinder, Pferden, Schweinen, Schafen oder Ziegen - auch Lämmer und Gehegewild), die im Rahmen einer Hausschlachtung geschlachtet werden, muss immer eine amtliche Fleischuntersuchung (Fleischschau) durch einen amtlichen Tierarzt erfolgen. Hierzu muss der amtliche Tierarzt im Vorfeld (mindestens 48 h vorher) zur Terminvereinbarung kontaktiert werden. ([Link](#))

Eine amtliche Schlachttieruntersuchung (Lebendschau) durch einen amtlichen Tierarzt muss dann erfolgen, wenn bei dem zu schlachtenden Tier ein gestörtes Allgemeinbefinden vorliegt.

Bei der Schlachtung von Schweinen und Pferden ist zusätzlich eine amtliche Untersuchung auf Trichinellen durchzuführen. Dazu muss die Trichinellenprobe nach vorheriger Anmeldung (mindestens 48 h vorher) im Labor abgegeben werden (Tel.: 03546/201613)

Bei Kaninchen und Geflügel kann die Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterbleiben, wenn keine auffälligen Merkmale festgestellt werden.

5. Rechtlicher Umgang mit Tierischen Nebenprodukten (Schlachtabfällen)

Die Tierischen Nebenprodukte müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben entsorgt werden. Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig.

Eine Besonderheit unter den Tierischen Nebenprodukten stellt das spezifische 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 speziell entsorgt und vom amtlichen Tierarzt speziell gekennzeichnet (Blaueinfärbung) werden müssen.

- Schaf/Ziege unter 12 Monate: Milz und Ileum (3. Abschnitt des Dünndarms)
- Schaf/Ziege über 12 Monate: zusätzlich Rückenmark und Schädel ohne Unterkiefer aber inkl. Gehirn, Augen und Tonsillen (Mandeln)
- Rind über 12 Monate: Rückenmark und Schädel ohne Unterkiefer aber inkl. Gehirn, Augen und Tonsillen

Entsorgungsbetrieb für Tierische Nebenprodukte ist z.B. die SecAnim GmbH.

6. Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Verordnung (EG) Nr. 1099/2009

Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchlV

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV

Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz -TierNebG

**Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.**

Rückfragen/Auskünfte erteilt: Dr. Michael Winzig
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
des Landkreis Dahme-Spreewald
Tel.: 03375262158