

Merkblatt für die Durchführung von Hausschlachtungen

1. Was fällt unter den Begriff der Hausschlachtung?

Für das Fleisch, welches im Rahmen der Hausschlachtung gewonnen wird, ist die Verwendungsmöglichkeit stark eingeschränkt. Dieses Fleisch und die daraus hergestellten Produkte sind nur für den Verbrauch **im eigenen Haushalt** der durchführenden Person oder des Auftraggebers der Hausschlachtung bestimmt. Dies bedeutet, 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 Bekannte oder Verwandte geplant ist, so muss die Schlachtung in einem zugelassenen Schlachtbetrieb durchgeführt werden.

2. Sind hygienerechtliche Vorschriften zu beachten?

Für eine Hausschlachtung sind keine hygienerechtlichen Vorschriften zu beachten. So dürfte die Schlachtung beispielsweise unter freiem Himmel oder in einer Scheune erfolgen. Allerdings unter Beachtung der Nummer 5 dieses Merkblattes. Die Herstellung von Wurstwaren könnte beispielsweise auch in der privaten Küche erfolgen. Im Rahmen ihrer eigenen Gesundheitsfürsorge empfehlen wir Ihnen die Einhaltung entsprechender Hygienemaßnahmen und eine entsprechende Kühlung der Fleisch und Wurstwaren.

3. Gibt es tierschutzrechtliche Vorschriften für die Hausschlachtung?

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, so benötigt dieser **zusätzlich zu seiner Ausbildung** einen entsprechenden behördlichen Nachweis (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. Der gesamte Schlachtprozess muss so erfolgen, dass die Tiere nicht unnötig leiden oder unnötige Schmerzen ertragen müssen.

Grundsätzlich ist aber immer zu beachten, dass Huftiere (Rinder, Pferde, Schweine, Schafe oder Ziegen), Geflügel (Hühner, Gänse oder Enten etc.) oder aber Kaninchen, die geschlachtet werden sollen, **nur nach vorheriger Betäubung** durch Blutentzug zu töten sind → *Vorgaben zu den erlaubten Betäubungsmethoden sind in der oben genannten Verordnung zu finden.*

Das sog. "Schächten" (Töten ohne Betäuben) von Tieren ist grundsätzlich verboten.

4. Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung sowie Trichinenuntersuchung

Bei Huftieren (Rinder, Pferden, Schweinen, Schafen oder Ziegen), die im Rahmen einer Hausschlachtung geschlachtet werden, muss immer eine amtliche *Fleischuntersuchung* oder Fleischschau durch einen amtlichen Tierarzt erfolgen. Hierzu sollten Sie den amtlichen Tierarzt im Vorfeld zur Terminvereinbarung kontaktieren. Eine amtliche *Schacht tieruntersuchung* oder Lebendschau durch einen amtlichen Tierarzt muss nur dann erfolgen, sofern bei dem Tier, welches geschlachtet werden soll, ein gestörtes Allgemeinbefinden vorliegt. Anhaltspunkte hierfür wären beispielsweise, dass das Tier nicht mehr frisst, es Verhaltensauffälligkeiten zeigt (z.B. extrem ruhig, extrem schreckhaft oder extrem aggressiv ist), Schmerzäußerungen von sich gibt oder es eine erhöhte Körpertemperatur (Fieber) hat.

Demnach unterliegt auch jede Hausschlachtung ausnahmslos dieser Untersuchungspflicht und muss daher zur Untersuchung angemeldet werden!

Bei der Schlachtung von Schweinen und Pferden ist zusätzlich durch den amtlichen Tierarzt eine amtliche *Trichinenuntersuchung* durchzuführen.

5. Umgang mit tierischen Nebenprodukten (Schlachtabfälle)

Die tierischen Nebenprodukte (TNP) z.B. Blut (soweit dieses nicht als Lebensmittel verwendet wird), die Unterfüße, die Geschlechtsorgane, die Haut vom Rind, der Pansen oder der Darm müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben entsorgt werden. Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig. Für die tierischen Nebenprodukte sind die Entsorgungswege gesetzlich vorgegeben und diese müssen über *Spezialfirmen* (für den Kreis Olpe z.B. Fa. Rendac) entsorgt werden. Von diesen erhalten Sie bei der Abholung auch eine entsprechende Bescheinigung. Diese müssen Sie mindestens 2 Jahre lang aufbewahren.

Eine Besonderheit unter den tierischen Nebenprodukten stellt das spezifizierte 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 nicht als Lebensmittel verwendet werden dürfen und speziell entsorgt werden müssen. Dieses Material darf nur durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt (s.o.) abgeholt werden.

Folgende Teile des Schlachtkörpers sind aufgrund ihres Risikos der Übertragung von TSE als **spezifiziertes Risikomaterial** zu betrachten:

Rinder

alle Altersklassen:

die letzten vier Meter des Dünndarms, der Blinddarm UND das Gekröse
Tonsillen

> 12 Monate:

Schädel ohne Unterkiefer einschließlich Gehirn, Augen
Rückenmark

> 30 Monate:

Wirbelsäule inklusive Spinalganglien
ohne Schwanzwirbel
ohne Dorn-, Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel
und ohne Crista sacralis mediana und Kreuzbeinflügel

Schafe und Ziegen

alle Altersklassen:

Milz, Ileum (Hüft darm - ca. die letzten 15 cm bevor der Dünndarm in den Dickdarm mündet)

> 12 Monate (bzw. ein Schneidezahn durchgebrochen):

Schädel einschließlich Gehirn, Augen
Tonsillen
Rückenmark
Milz, Ileum (Hüft darm)

Die Verantwortung für die ordnungsgemäße **Anmeldung und Bereitstellung zur Abholung** des spezifizierten Risikomaterials obliegt demjenigen, der die Schlachtung veranlasst hat. Die Entsorgungs- bzw. Abgabebelege der Tierkörperbeseitigungsanstalt über das Risikomaterial müssen lückenlos vorhanden sein und 2 Jahre aufbewahrt werden. Im Rahmen der Betriebsüberwachung durch den Fachservice Verbraucherschutz kann dies auch überprüft werden. Zu näheren Informationen zu diesem Thema sprechen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachservice Verbraucherschutz an.

6. Untersuchungspflicht auf TSE/BSE

Ab dem nachfolgend genannten Alter sind **TSE-** bzw. **BSE- Untersuchungen** durchzuführen:

- ▶ **Rinder** die gesund geschlachtet werden und aus einem der Mitgliedstaaten* stammen, bedürfen **KEINER** BSE-Untersuchung!
- ▶ Bei Notschlachtungen, Schlachtungen aus besonderen Anlässen oder bei Auffälligkeiten während der Schlachttieruntersuchung sind die Proben bei über 48 Monate alten **Rindern** zu entnehmen.
- ▶ **Schafe** und **Ziegen** über 18 Monate oder Tiere bei denen mehr als zwei bleibende Schneidezähne das Zahnfleisch durchbrochen haben.

Die Entnahme der Probe erfolgt durch das amtliche Untersuchungspersonal aus dem Stammhirn (Obexregion) der untersuchungspflichtigen Tiere.

Sofern Sie die Schlachtung eines testpflichtigen Tieres beabsichtigen, nehmen Sie bitte im *Vorfeld* der Schlachtung Kontakt mit dem Kreis Olpe, Fachservice Verbraucherschutz (*Telefon: 02761-81-744*) auf.

Bitte beachten Sie, dass Sie bis zum *Vorliegen des Ergebnisses* noch alle Bestandteile des Tieres wie Köpfe von Rindern, Schafen und Ziegen einschließlich der Tierischen Nebenprodukte wie z.B. das Fell bzw. die Haut oder die Knochen usw. *Vor-Ort* haben müssen.

7. Schlussbemerkung

Eine absolute Anzahl an für die Hausschlachtung erlaubten Schlachttieren (Schweine, Rinder) pro Kalenderjahr existiert nicht. Als Verantwortlicher sind Sie in der Nachweispflicht des plausiblen Verbleibs im privaten Haushalt. Bitte beachten Sie, dass Sie als Durchführer oder Auftraggeber einer Hausschlachtung auch die Verpflichtung haben, dass die rechtlichen Vorgaben eingehalten werden. Sollten bei Kontrollen Verstöße festgestellt werden, so kann dies einerseits ein Verwaltungsverfahren und / oder ein Bußgeld oder bei schwerwiegenden Verstößen sogar ein Strafverfahren nach sich ziehen.

* Deutschland, Belgien, Dänemark, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Schweden, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn, Vereinigtes Königreich, Kanalinseln, Insel Man, Zypern

Die Ausführungen dieses Blattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.