



**Notschlachtung** ist die Schlachtung eines frisch verunfallten, aber ansonsten gesunden Tieres außerhalb eines Schlachthofes. Eine Beförderung zum Schlachtbetrieb ist aus Gründen des Tierschutzes ausgeschlossen. Ein Unglücksfall liegt z. B. vor bei Knochenbruch, innere oder äußere Verletzungen mit unstillbaren Blutungen, Erstickungs- oder Ertrinkungsvorgänge, Gelenkauskugelungen, plötzlich eintretende stressbedingte Schädigungen und Schockzustände (z. B. durch Wärmestress bedingtes Herz-Kreislaufversagen bei Schweinen). Wenn Tiere wegen einer infektiösen oder voranschreitenden Krankheit getötet werden müssen, handelt es sich nicht um eine Notschlachtung, sondern Krankschlachtung.

Tiere, die eine Krankheit aufweisen, die durch Kontakt oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer Allgemeinerkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) aufweisen, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Diese Tiere müssen getrennt getötet werden, und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, und sie sind für genussuntauglich zu erklären.

#### Voraussetzungen und Durchführung der Notschlachtung:

Ein Tierarzt (z. B. der Hoftierarzt) muss vor Ort eine Schlachttieruntersuchung (Lebendbeschau) durchführen und entscheiden, ob das ihm vorgestellte verunfallte Tier im Sinne einer Notschlachtung geschlachtet werden darf und eine Erkrankung des Tieres ausgeschlossen ist.

Sofern das Tier nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden kann und daher getötet werden muss, sind für den Tierkörper die rechtlichen Bestimmungen für tierische Nebenprodukte einzuhalten und dieser ist entsprechend zu entsorgen.

Kann das Tier vor Ort notgeschlachtet werden, so hat eine Person, die die entsprechende Sachkunde zum Töten und Schlachten von Tieren besitzt, die Notschlachtung so schnell wie möglich durchzuführen. Das Tier wird betäubt und entblutet. Das Entfernen von Magen und Darm darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen. Das Ausweiden sollte binnen 45 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.

Der entblutete Tierkörper muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Vergehen zwischen Schlachtung und Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, ist der Tierkörper zu kühlen. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

Alternativ kann das Tier auch im Rahmen einer Hausschlachtung im Herkunftsbetrieb verwertet werden.

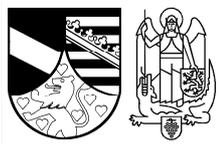
Bei Notschlachtungen von Rindern, die *älter als 48 Monate* sind, ist nach wie vor ein **BSE-Test** vorgeschrieben.

#### Begleitdokumente, die den Tierkörper einschließlich Organe zum Schlachthof begleiten müssen:

*Der Tierhalter* hat die Informationen zur Lebensmittelsicherheit schriftlich in der sog. Lebensmittelketteninformation (→ Anl. 7 der Tier-LMHV) zu erklären. Neben der Identität des Tieres sind hier u. a. auch Informationen zu Behandlungen, Daten zu verabreichten Medikamenten und Wartezeiten anzugeben.

*Der Tierarzt* hat die Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung in einem Begleitschein nach Anl. 8 der Tier-LMHV zu dokumentieren

(→ Datum/Uhrzeit der Untersuchung, Name des Erzeugerbetriebes, Datum/Uhrzeit der Schlachtung, erhobene Befunde, insbesondere Körpertemperatur, Atem- und Herzfrequenz, den Grund für die Notschlachtung/die Diagnose sowie ggf. durchgeführte Behandlungen).

 ZVL Jena- Saale- Holzland	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2020-06-15
	<b>Notschlachtung bei landwirtschaftlichen Nutztieren</b>	Lebensmittelüberwachung

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs;
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung