

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2022-03-11
	Hausschlachtung	Lebensmittelüberwachung

Eine Hausschlachtung liegt vor, wenn die Schlachtung außerhalb eines zugelassenen Schlachtbetriebes erfolgt. Für das Fleisch besteht eine stark eingeschränkte Verwendung. Dieses Fleisch und die daraus hergestellten Erzeugnisse sind nur für den Verbrauch **im eigenen Haushalt** der durchführenden Person oder des Auftraggebers der Hausschlachtung bestimmt. Fleisch aus einer Hausschlachtung darf weder unentgeltlich noch gegen Geld an Dritte abgegeben werden. Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass wenn Fleisch nicht nur im eigenen Haushalt verzehrt, sondern auch an andere Personen abgegebene werden soll, die Schlachtung in einem zugelassenen Schlachtbetrieb notwendig ist.

Schlachtungen in zugelassenen Betrieben für den Eigenbedarf des Schlachtbesitzers (Lohnschlachtungen) sind keine Hausschlachtungen.

Eine Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen aus der Hausschlachtung ab Hof, im ambulanten Handel oder auf Wochenmärkten stellt in jedem Fall eine gewerbsmäßige Tätigkeit dar und ist unzulässig. Wer dieses Fleisch/ -erzeugnisse außerhalb des Haushalts an andere Personen und/ oder Betriebe abgibt, begeht eine Straftat (§ 59 (2) Nr. 1a Lebensmittel - und Futtermittelgesetzbuch-LFGB wegen Verstoß gegen Art. 14 (1) i. V. mit (2) Buchstabe b der VO (EG) Nr. 178/2002 (fehlende Lebendbeschau).

Das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischerzeugnissen ist von der Behörde registrier- bzw. zulassungspflichtig. Diese Betriebe (Lebensmittelunternehmen) unterliegen entsprechenden lebensmittel- einschließlich hygienerechtlichen Vorschriften.

Schlachtier- (Lebensbeschau) und Fleischuntersuchung, ggf. Trichinenuntersuchung

Vor der beabsichtigten Schlachtung ist nur eine Schlachtieruntersuchung durch einen Tierarzt erforderlich, wenn der Verfügungsberechtigte Störungen des Allgemeinbefindens (wie → Tier frisst nicht mehr oder zeigt Verhaltensauffälligkeiten oder Schmerzäußerungen oder Fieber) festgestellt hat, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist (Notschlachtung).

Nach der Schlachtung sind alle Tierkörper einschließlich aller Organe einer amtlichen Fleischuntersuchung durch einen Tierarzt zu unterziehen (zu vorige Anmeldung der amtlichen Fleischuntersuchung beim Tierarzt!). Im Falle von Schweinen, Pferden oder anderen Huftieren, die Träger von Trichinen sein können, ist eine amtliche Untersuchung auf Trichinen anzumelden (die Trichinenuntersuchung ist Bestandteil der amtlichen Fleischuntersuchung!).

Die Unterlassung der amtlichen Fleischuntersuchung im Rahmen einer Hausschlachtung stellt eine Ordnungswidrigkeit dar (§ 24 (2) Nr. 2 Tier-LMHV).

Sachkunde/ Sachkundenachweis

Personen, die im Rahmen der Hausschlachtung Tiere betäuben/töten, müssen über die dazu notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse nach § 4 (1) Tierschutzgesetz (TierSchG), Art. 7 (1) der VO (EG) Nr. 1099/2009 sowie nach § 4 (1) der Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV) verfügen.

§ 4 (1) TierSchG: (1) Ein Wirbeltier darf nur unter wirksamer Schmerzausschaltung (Betäubung) in einem Zustand der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit oder sonst, soweit nach den gegebenen Umständen zumutbar, nur unter Vermeidung von Schmerzen getötet werden. Ist die Tötung eines Wirbeltieres ohne Betäubung im Rahmen weidgerechter Ausübung der Jagd oder auf Grund anderer Rechtsvorschriften zulässig oder erfolgt sie im Rahmen zulässiger Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen, so darf die Tötung nur vorgenommen werden, wenn hierbei nicht mehr als unvermeidbare Schmerzen entstehen. Ein Wirbeltier töten darf nur, wer die dazu notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten hat.

Art. 7 (1) VO (EG) Nr. 1099/2009: Die Tötung und damit zusammenhängende Tätigkeiten werden nur von Personen durchgeführt, die über entsprechende Fachkenntnisse verfügen; dabei sind die Tiere von vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden zu verschonen.

§ 4 (1) TierSchIV: Wer Tiere betreut, ruhigstellt, betäubt, schlachtet oder tötet, muss über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) verfügen.

Wer Hausschlachtungen gewerbsmäßig für Tierhalter durchführt, benötigt einen Sachkundenachweis nach § 4 (1a) TierSchG.

§ 4 (1a) TierSchG: Personen, die berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig Wirbeltiere zum Zweck des Tötens betäuben oder töten, haben gegenüber der zuständigen Behörde einen Sachkundenachweis zu erbringen.

Ein gewerbsmäßiges Betäuben oder Töten von Tieren liegt dann vor, wenn die Tätigkeit selbständig, planmäßig, fortgesetzt und mit der Absicht der Gewinnerzielung ausgeübt wird. (3.1.2 AVV zur Durchführung TierSchG)

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2022-03-11
	Hausschlachtung	Lebensmittelüberwachung

Für die Schlachtung der Tiere müssen die Vorgaben der TierSchIV (so unter anderem die bei den jeweiligen Tierarten vorgeschriebenen bestimmten Tötungsarten und Entblutezeiten zwischen Betäubung und Entbluteschnitt) und der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 eingehalten werden. Der gesamte Schlachtprozess muss so erfolgen, dass die Tiere nicht unnötig leiden oder unnötige Schmerzen ertragen müssen. Grundsätzlich ist zu beachten, dass Tiere, die geschlachtet werden sollen, nur nach vorheriger Betäubung mit anschließendem Blutentzug getötet werden.

Umgang mit Schlachtabfällen (Tierische Nebenprodukte)

Die Tierischen Nebenprodukte z. B. Blut (sofern es nicht als Lebensmittel verwendet wird), die Unterfüße, die Geschlechtsorgane, die Haut vom Rind, der Pansen oder der Darm sowie das spezifiziertere Risikomaterial (SRM=untauglich) bei Rindern, Schafen und Ziegen müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben entsorgt werden. Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig. Für die Tierischen Nebenprodukte (TNP) sind die Entsorgungswege gesetzlich vorgegeben, das bedeutet, dass die TNP über Spezialfirmen (wie Sec Anim) entsorgt werden müssen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung muss durch Quittung oder Abgabebeleg nachweisbar sein.

Auf weitere Merkblätter des ZVL für Schlachtungen/Hausschlachtungen in Bezug auf den Umgang mit dem Spezifiziertem Risikomaterial (SRM) sowie Entsorgung von Abfällen von geschlachteten Tieren wird verwiesen.

Beachten Sie bitte:

Als Durchführer oder Auftraggeber einer Hausschlachtung haben Sie die Verpflichtung, dass die rechtlichen Vorgaben eingehalten werden. Sollten Verstöße festgestellt werden, so kann dies ein Verwaltungsverfahren und/ oder ein Bußgeldverfahren oder bei schwerwiegenden Verstößen sogar ein Strafverfahren nach sich ziehen.

Einschlägige Rechtsgrundlagen:

- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - § 2a, §24
- Abschn. IV (Fleischhygieneüberwachung außerhalb zugelassener Betriebe) der Verwaltungsvorschrift zur Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Thüringen vom 30.01.2007 (ThürStAnz Nr. 9/2007 S. 358), zuletzt geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 27.08.2014 (Thür StAnz Nr. 37/2014 S. 1143-1181)
- Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. EU L 303/1)
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung – TierSchIV)
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlamentes und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der VO (EG) Nr. 1774/2002) vom 21.10.2009 (ABl. EU Nr. L 300/1) i. d. g. F.
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 142/2011 zur VO (EG) Nr. 1169/2009 vom 25.02.2011 (ABl. L 198/3) i. d. g. F.
- Verordnung zur Durchführung des Tierisches Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes vom 27.07.2006 (BGBl. I S. 1735) i. d. g. F.
- Thüringer Ausführungsgesetz zum Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz vom 10.06.2005 (GVBl. S. 224) i. d. g. F.