

Landkreis Göttingen
 Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz
 für den Landkreis und die Stadt Göttingen
 Walkemühlenweg 8
 37083 Göttingen
 Tel. 0551 / 525 – 2493

Katzensteiner Str. 137
 37520 Osterode am Harz
 Tel. 05522 / 960 - 5327

Merkblatt Hausschlachtungen

Definition Hausschlachtung (gem. § 2a Tier-LMHV)

Die Hausschlachtung bezeichnet den **Tötevorgang mittels Blutentzug im Rahmen des Schlachtprozesses von Huftieren**, die als Haustiere oder Farmwild gehalten werden, **außerhalb eines zugelassenen Schlachtbetriebes ausnahmslos für den eigenen häuslichen Verbrauch**.

Diese gesetzliche Definition der Hausschlachtung bezieht sich ausschließlich auf das **Töten des Schlachtieres mittels Blutentzug** und nicht auf die im Harz und Eichsfeld oft übliche Verwendung des Begriffes „Hausschlachtung“ im Sinne von Wurstherstellung oder Verarbeitung des Schlachtkörpers im häuslichen Bereich.

Voraussetzungen für eine Hausschlachtung

Bei einer gesetzeskonformen Hausschlachtung **außerhalb** eines EU-zugelassenen Betriebes darf zwischen der Tierhaltung/Mast bis zur endgültigen Herrichtung des Fleisches bzw. der Herstellung der Erzeugnisse (Wurstwaren) kein kurzfristiger Tierhalterwechsel (Lebendtierzu- oder –verkauf) unmittelbar vor der Schlachtung **und kein Eigentumsübertrag des Fleisches oder der Produkte stattfinden**.

Tierhalter ist, wer die tatsächliche Bestimmungsmacht über das Tier innehat. Nur wer tatsächlich Aufgaben hinsichtlich Betreuung, Pflege, Beaufsichtigung oder Verwendung des Tieres wahrnimmt, kann als Tierhalter gelten bzw. hat die Bestimmungsmacht inne.

Grundvoraussetzung für den Tierhalter, der eine „Hausschlachtung“ seines eigenen Tieres vornimmt oder vornehmen lassen möchte, ist, dass auch die baulichen Voraussetzungen für die Haltung der Tiere zwingend gegeben sind (*Stall gem. TierSchNutzV¹*) und er gemäß Viehverkehrsverordnung² bei der zuständigen Behörde für die entsprechende Tierart registriert und bei der Niedersächsischen Tierseuchenkasse gemeldet ist (dieses Vorgehen beansprucht ca. 2 Wochen).

Damit sind „Lohnmästungen“ für Hausschlachtungen nicht möglich, da das Tier dann entweder lebend oder tot unmittelbar im zeitlichen Zusammenhang zur Schlachtung den Eigentümer wechselt (das Fleisch geht an Dritte). Zudem entfaltet der Käufer eines lebenden Schweines keine Tierhaltereigenschaften mehr, die zwingend notwendig ist (s.o.).

Bei der „Lohnmast“ **muss die Schlachtung immer in einem EU-zugelassenen Schlachtbetrieb durchgeführt werden**, diese kann dort in Form der „Lohnschlachtung“ vorgenommen werden.

Mögliches Vorgehen bei der Herstellung von „Hausmacher Wurstwaren“ aus lohngemästeten und lohngeschlachteten Tieren:

Variante Lohnschlachtung 1 (blau im Schaubild):

Unmittelbar nach der Schlachtung innerhalb eines EU-zugelassenen Betriebes nimmt der Hausschlachter / Dienstleister den Schlachtkörper warm mit in seinen registrierten Betrieb und verarbeitet ihn dort (Hälften, Viertel oder Nebenprodukte) nach den Wünschen des Auftraggebers zu Erzeugnissen. Allerdings muss für diesen registrierten Betrieb eine amtliche Warmfleischtransportgenehmigung vorliegen und der Transport unter den allgemein geltenden hygienischen Bedingungen stattfinden.

Ein Vorteil wäre, dass das Fleisch und die Erzeugnisse auf mehrere Haushalte oder Erwerber aufgeteilt werden könnten. Eine lebensmittelrechtliche Registrierung des Betriebes und eine behördliche Genehmigung zum Warmfleischtransport ist vorab erforderlich.

Variante Lohnschlachtung 2 (blau-schwarz-orange im Schaubild):

Der warme Schlachttierkörper wird inkl. der Nebenprodukte vom Auftraggeber selbst von dem EU-zugelassenen Schlachtbetrieb abgeholt (keine Warmfleischtransportgenehmigung nötig). Die daran anschließende traditionelle Wurstherstellung / Verarbeitung findet durch den Dienstleister (*ehemals Hausschlachter*) in den Räumlichkeiten des Auftraggebers statt, die Verarbeitung in Auftrag gegeben hat. **Eine Abgabe von Fleischerzeugnissen an Dritte ist dabei nicht möglich. Die Produkte sind ausschließlich für den eigenen häuslichen Verbrauch bestimmt.**

Formelle Voraussetzungen für die Schlachtung in Abhängigkeit von der Art der Schlachtung

	Hausschlachtung Varianten 1 und 2	Lohnschlachtung	Schlachtung in mobiler Einheit am Herkunftsbetrieb
amtl. Schlachttieruntersuchung nur bei Störung des Allgemeinbefindens	+		
amtl. Schlachttieruntersuchung		+	+
amtl. Fleischuntersuchung	+	+	+
amtl. Trichinenuntersuchung	Schwein/Pferd	Schwein/Pferd	Schwein/Pferd
Information zur Lebensmittelkette gem. Anh. II, Abschn. III VO (EG) Nr. 853/2004 ⁴		+	+
Gesundheitsbescheinigung bei amtl. Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb		Anh. IV Kap. 1 DVO (EU) 2020/2235 ⁵	Anh. IV Kap. 3 DVO (EU) 2020/2235 ⁵
Schlachtung in Anwesenheit des amtlichen Tierarztes			+
Vertrag zw. landwirtschaftlichen Betrieb und EU-zugelassenem Schlachtbetrieb			+

Legende: + = erforderlich

Das bei der Hausschlachtung (orange Darstellung im Schaubild) gewonnene Fleisch oder die daraus gewonnenen Erzeugnisse dürfen nicht an Dritte (Nachbarn, Familienmitglieder außerhalb des eigenen Haushaltes, ...) abgegeben werden. Dies gilt für Verschenken wie auch entgeltliche Abgabe!

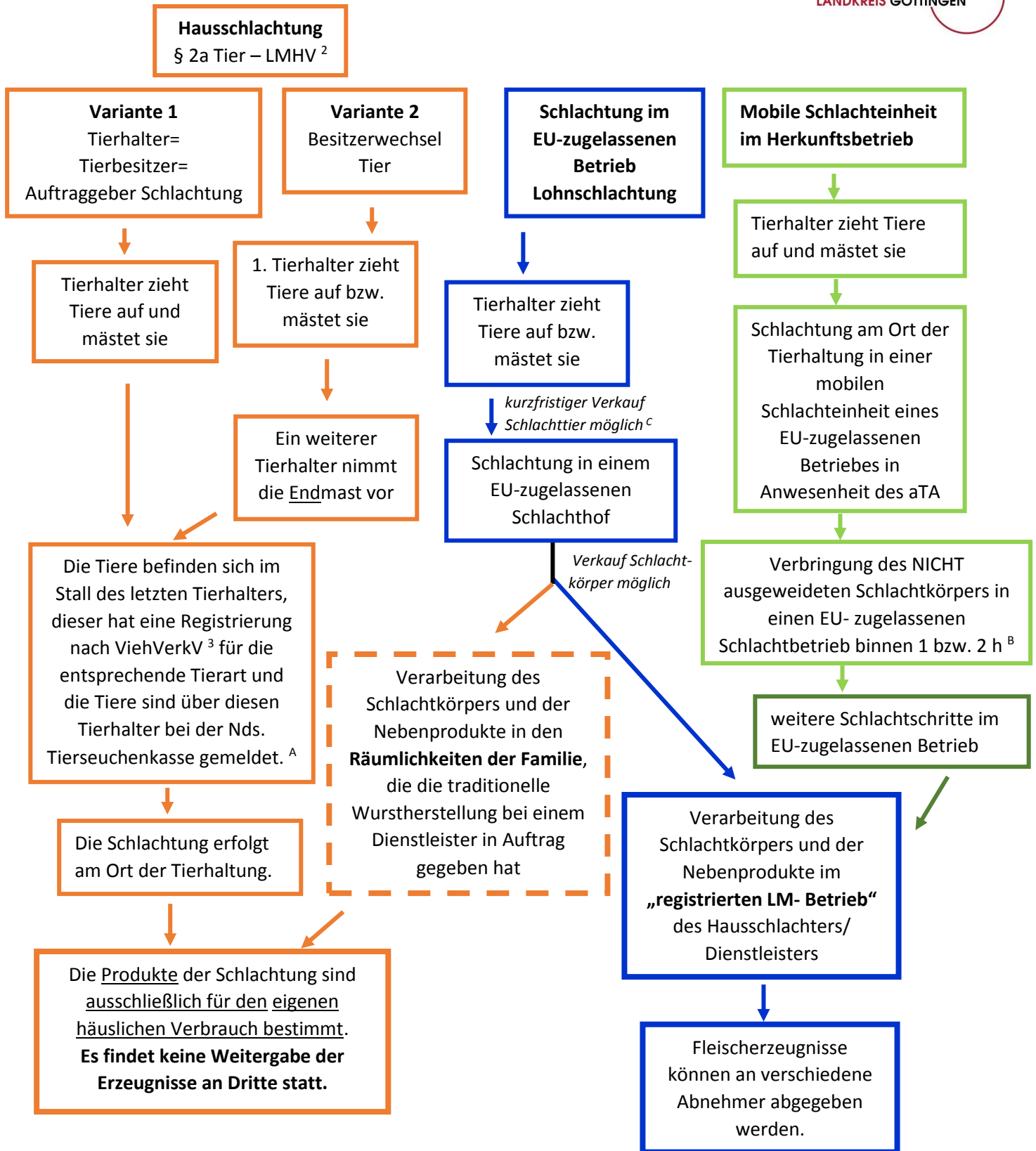
¹ Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung (TierSchNutzV) vom 22. August 2006 (BGBl. I S.2043) i.d.g.F.

² Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 18. April 2018 (BGBl. I S.480 (619) i.d.g.F.

³ Viehverkehrsverordnung (ViehVerkV) vom 26. Mai 2020 (BGBl. I S. 1170) i.d.g.F.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) i.d.g.F.

⁵ Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG, (ABl. L 442 vom 30.12.2020, S. 1–409) i.d.g.F.



^A Eine Hausschlachtung außerhalb eines EU-zugelassenen Betriebes darf NICHT vorgenommen werden, wenn dieser Punkt nicht vollumfänglich erfüllt ist.

^B Falls die Transportdauer in den EU-zugelassenen Schlachtbetrieb > 1 Std. beträgt ist amtlicherseits eine bakterielle Untersuchung des Schlachtkörpers zur Feststellung der Tauglichkeit vorzunehmen, welche mit zusätzlichen Kosten verbunden ist.

^C Verkauf des lebenden Schlachttieres zum Zeitpunkt der Schlachtung möglich.