

Merkblatt

Hausschlachtung

Eine **Hausschlachtung** ist das Schlachten **außerhalb** einer gewerblichen Schlachtstätte, wenn das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Tierbesitzers verwendet werden soll bzw. daraus Lebensmittel für den **eigenen** Gebrauch hergestellt werden sollen.

Fleisch- und Wurstwaren aus Hausschlachtungen dürfen weder gegen Entgelt noch kostenfrei an Dritte, d. h. der Familie nicht zugehörige Personen (auch an öffentliche Veranstaltungen) abgegeben werden.

Eine Abgabe (**Vermarktung**) von Fleisch- und Wurstwaren aus der **Hausschlachtung** ab Hof, im ambulanten Handel oder auf Wochenmärkten ist in **jedem** Fall eine **gewerbsmäßige** Behandlung dieser Produkte und nicht gestattet.

Das **gewerbsmäßige** Behandeln und Inverkehrbringen von Fleisch- und Wurstwaren ist von der Behörde registrierungs- bzw. zulassungspflichtig. Diese Betriebe unterliegen strengen Hygienevorschriften.

Schlachtung:

Ein warmblütiges Tier darf nur geschlachtet werden, wenn es vor Beginn des Blutentzuges betäubt worden ist. Das Betäuben ist nur den Personen erlaubt, die über einen entsprechenden Sachkundenachweis verfügen.

Untersuchungen:

1. Jede Hausschlachtung unterliegt ohne Ausnahme der amtlichen **Untersuchungspflicht** und muss deshalb zur **Fleischuntersuchung** angemeldet werden. Die Anmeldung muss bei dem Untersucher (Tierarzt oder amtlicher Fachassistent) erfolgen, der für den Untersuchungsbezirk zuständig ist; zu erfragen beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis.

Eine Untersuchung des noch lebenden Tieres ist nur anzumelden, wenn unmittelbar vor der beabsichtigten Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt wird, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist.

Die Anmeldung sollte rechtzeitig erfolgen, damit dieser die Untersuchungen termingerecht ausführen kann.

2. Alle Hausschweine und Einhufer sind auf **Trichinen zu untersuchen.**

Diese Untersuchung ist ebenfalls bei Wildschweinen, Bären, Sumpfbiber, Dachsen und anderen fleischfressenden Tieren, die Träger von Trichinen sein können erforderlich, **wenn** deren Fleisch zum Genuss für Menschen verwendet werden soll.

Die Unterlassung der Fleischuntersuchung und Untersuchung auf Trichinen ist eine Ordnungswidrigkeit und wird entsprechend geahndet!

3. BSE-Untersuchungspflicht bei Rindern

Rinder (einschließlich Wasserbüffel und Bisons) sind wie folgt auf BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie) zu untersuchen:

1) Neu: Keine Untersuchungspflicht aller gesund geschlachteten Rinder soweit diese in einem der folgenden Mitgliedstaaten geboren wurden

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

Aber weiterhin Untersuchung aller

- krank geschlachteten, aus besonderem Anlass notgeschlachteten, verendeten und getöteten (ausgenommen Tötung im Rahmen der Seuchentilgung) Rinder
über 48 Monate.

2) Untersuchungspflicht aller Rinder die aus anderen als o. g. Staaten (auch aus der Schweiz) stammen

- gesund geschlachteten Rinder
über 30 Monate
- krank geschlachteten, aus besonderem Anlass notgeschlachteten, verendeten und getöteten (ausgenommen Tötung im Rahmen der Seuchentilgung) Rinder
über 24 Monate.

Spezifisches Risikomaterial:

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

bei Rindern aus den unter 1) genannten Ländern:

die über 12 Monate alt sind: Schädel (ohne Unterkiefer) incl. Gehirn und Augen, sowie Rückenmark

unter 2) genannte Rinder:

die über 30 Monate alt sind: gesamter Darm, Schädel mit Gehirn, Augen und Mandeln, Wirbelsäule mit Rückenmark

die über 12 Monate alt sind: gesamter Darm, Schädel mit Gehirn, Augen und Mandeln, Rückenmark

aller Altersklassen: gesamter Darm und Mandeln

bei Schafen oder Ziegen:

die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat: Schädel einschließlich Gehirn, Augen und Mandeln und Rückenmark, Milz, Ileum (Hüftdarm)

aller Altersklassen: die Milz sowie Ileum (Hüftdarm)

Das spezifizierte Risikomaterial ist als untauglich zu beurteilen, und durch den Fleischbeschauerarzt oder amtlichen Fachassistenten einzufärben (Brillantblau FCF, E 133), und grundsätzlich der Tierkörperbeseitigungsanstalt zuzuführen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung muss durch Quittung oder Abgabebeleg nachweisbar sein.

Für Fragen steht Ihnen Ihr Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung.