

Hausschlachtung

Bei einer Hausschlachtung handelt es sich um die Schlachtung eines Tieres, (z.B. Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Gehegewild) außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes. Das Fleisch bzw. daraus hergestellte Fleischerzeugnisse, wie Wurst, Schinken, Konserven dürfen ausschließlich im eigenen Haushalt des Tierbesitzers verwendet werden.

Fleisch- und Wurstwaren aus Hausschlachtungen dürfen weder gegen Entgelt noch kostenfrei an Dritte, d.h. an nicht im Haushalt der Familie lebende Personen (auch nicht bei öffentlichen Veranstaltungen oder im Zuge der Direktvermarktung ab Hof oder auf dem Wochenmarkt) abgegeben werden.

Die Schlachtung mit anschließender Fleischuntersuchung/Trichinenuntersuchung ist mindestens 24 Stunden vorher beim zuständigen amtlichen Tierarzt oder amtlichen Fachassistenten (Bergischen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt ☎ 0212-290/2588) anzumelden.

Schlachtung

Bei der Schlachtung handelt es sich um das Töten eines warmblütigen Tieres durch Blutentzug, bei vorangegangener Betäubung. Das Betäuben und Schlachten ist nur Personen erlaubt, die nachweislich über eine entsprechende Sachkunde verfügen. Dieser Sachkundenachweis wird auf Antrag beim zuständigen Veterinäramt nach erfolgreicher Prüfung ausgestellt.

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Schlacht tieruntersuchung

Eine **Untersuchung des lebenden Tieres** durch den amtlichen Tierarzt oder den amtlichen Fachassistenten ist bei Hausschlachtungen **nicht (mehr) erforderlich**. Mit Ausnahme bei Vorliegen eines gestörten Allgemeinbefindens unmittelbar vor der Schlachtung, das nicht auf einen akuten Unglücksfall zurückzuführen ist.

Fleischuntersuchung

Bei jeder Schlachtung unterliegt das Fleisch der amtlichen Untersuchungspflicht durch den zuständigen amtlichen Tierarzt oder amtlichen Fachassistenten. Die Anmeldung erfolgt beim Amt für Verbraucherschutz des Kreises Mettmann (s.o.) unter Angabe des in Aussicht genommenen Zeitpunktes der Schlachtung. Dies sollte mindestens 24 Stunden vorher stattfinden, damit die Untersuchung termingerecht durchgeführt werden kann.

Hierzu sind **alle Teile** des geschlachteten Tieres, einschließlich der Innereien, dem amtlichen Tierarzt oder dem amtlichen Fachassistenten zur Fleischuntersuchung vorzulegen.



Klingenstadt Solingen · Der Oberbürgermeister · Bergisches Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Postanschrift: Postfach 10 01 65 · 42651 Solingen · Lieferanschrift: Dorper Straße 26 · 42651 Solingen

Fon: 0212 290 - 2581 / - 2582

Fax: 0212 290 - 2579

E-Mail: lebensmittelueberwachung@solingen.de



Amtliche Untersuchung auf Trichinen

Schweine, Pferde und andere Tiere, die Träger von Trichinen sein können, sind auf den Befall mit Trichinen zu untersuchen. Ausgenommen hiervon sind Hausschweine die nicht älter als fünf Wochen sind.

Die Fleischuntersuchung/Trichinenuntersuchung und ggf. die Schlachtier-untersuchung sind gebührenpflichtig.

Hinweis zur Gestaltung der Räume und Einrichtungen

Verbindliche Vorgaben über die Ausgestaltung von Schlachträumen bei Hausschlachtungen gibt es nicht. Dennoch sollten die Räume und Einrichtungen einen hygienischen Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen gewährleisten, damit im Rahmen der eigenen Gesundheitsfürsorge nur sichere Lebensmittel produziert werden.

Im Schlachtraum sollten eine Desinfektionseinrichtung für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von + 82°C und eine Handwaschgelegenheit vorhanden sein. Um das gewonnene Fleisch zu lagern, sollte eine Kühleinrichtung vorhanden sein, die eine Abkühlung des Fleisches auf + 7°C so schnell wie möglich gewährleistet und diese Temperatur auch während der Lagerung aufrechterhält.

Untersuchung auf Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE)

Für alle gesund geschlachteten Rinder (einschließlich Wasserbüffel und Bisons) besteht keine Untersuchungspflicht mehr auf BSE. Weiterhin der Untersuchungspflicht unterliegen Rinder, die aus besonderem Anlass (Notschlachtung) geschlachtet werden müssen und älter als 24 Monate sind.

Die Untersuchung ist gebührenpflichtig.

Kennzeichnung (Abstempeln)

Eine Kennzeichnung des geschlachteten und untersuchten Tierkörpers erfolgt nicht mehr. Als Nachweis für die durchgeführten Untersuchungen dienen ausschließlich die ausgestellten Belege, die für 2 Jahre aufzubewahren sind.

Eine endgültige Verwertung des Tierkörpers im eigenen Haushalt ist erst nach Abschluss aller Untersuchungen und der Beurteilung als tauglich für den menschlichen Verzehr erlaubt.

Umgang mit Tierischen Nebenprodukten, Schlachtabfälle und BSE-Risikomaterial (siehe Anlage)

Alle Teile, die nicht verwertet werden und alle Tierkörperenteile, die wegen der Möglichkeit der Übertragung des BSE/TSE-Erregers als Risikomaterial gelten, **müssen einer sachgerechten Entsorgung durch dafür zugelassene Firmen zugeführt werden.** Die bei Abholung ausgestellten Belege müssen mindestens 2 Jahre lang aufbewahrt werden.

Die für das Bergische Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zuständige Spezialfirma ist: SecAnim, Brunnenstr. 138 in 44536 Lünen.

Unter der Telefonnummer 02306 / 927 09-21 können Abholungstermine vereinbart werden.

Die Abholung ist rechtzeitig anzumelden.

Die Abholung und Beseitigung des spezifizierten Risikomaterials sind kostenpflichtig.

Eine Entsorgung über den Hausmüll oder durch Vergraben ist nicht zulässig.

Verstöße gegen die diesem Merkblatt zugrunde liegenden Verordnungen und Gesetze können mit einem Bußgeld bis zu 25.000 € geahndet werden.

Anlage:

Spezifiziertes Risikomaterial bei Rindern

Alter	Risikomaterial	jedoch nicht
über 12 Monate	<ul style="list-style-type: none">- Schädel mit Gehirn ohne Unterkiefer- Augen- Rückenmark	<ul style="list-style-type: none">- Unterkiefer (Backenfleisch)- Zunge vor dem Zungenfortsatz des Zungenbeinkörpers

Spezifiziertes Risikomaterial bei Schafen und Ziegen

Alter	Risikomaterial
über 12 Monate	<ul style="list-style-type: none">- Schädel incl. Gehirn und Augen- Mandeln- Rückenmark

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Information darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.