

Hofschlachtung/-tötung, gelegentliche Schlachtung

Dieses Merkblatt definiert, was unter einer «Hof-» bzw. «Hausschlachtung» verstanden wird und welcher Unterschied zur Hoftötung besteht. Ausserdem werden die gesetzlichen Bestimmungen zur gelegentlichen Schlachtung und der Ab- bzw. Weitergabe von Fleisch an Dritte erläutert.

Definition «Hofschlachtung»

Hofschlachtungen sind Schlachtungen von Schlachtvieh auf dem Hof des Tierhalters / der Tierhalterin zum «Eigengebrauch». Sie werden umgangssprachlich zum Teil auch als «Hausschlachtungen» bezeichnet.

Definition «Eigengebrauch» oder «private häusliche Verwendung»

Als Hofschlachtung zum «Eigengebrauch» bzw. für die «private häusliche Verwendung» gilt:

- Der gesamte Prozess, d.h. von der Schlachtung bis zum Konsum, muss auf dem Hof stattfinden. Dazu gehören auch die Zerlegung und Verarbeitung von Schlachtviehkörpern, welche auf dem Hof und nicht extern (z.B. in einer Metzgerei) durchgeführt werden müssen.
- Fleisch, Neben- oder Verarbeitungsprodukte dürfen ausschliesslich durch Personen konsumiert werden, die im gleichen Haushalt leben. **Eine Abgabe an Dritte ist nicht zulässig** (kein Verkauf, Tauschen, Verschenken).

Bei dieser Form der Schlachtung gilt die Lebensmittelgesetzgebung nicht. Das Risiko einer Erkrankung durch einen ungeniessbaren Schlachtkörper und der daraus hergestellten Erzeugnisse trägt der Tierhalter und die Personen im gleichen Haushalt selbst.

Wichtig: Die Tiere müssen in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) als "Hofschlachtung" abgemeldet werden!

Schlachtung hofeigener Tiere zur Abgabe an Dritte

Sollen Schlachtprodukte hofeigener Tiere an Dritte abgegeben (verkauft, verschenkt, u.ä.) werden, so gilt die Lebensmittelgesetzgebung. Es gelten folgende Vorschriften:

- Schlachtung **nur in einem bewilligten Schlachtbetrieb** mit Schlachtviehuntersuchung und Fleischkontrolle durch einen amtlichen Tierarzt oder eine amtliche Tierärztin.
- Eine Hoftötung mit Ausschächtung in einem bewilligten Schlachtbetrieb ist mit Bewilligung des Veterinäramts möglich (Ausnahme: nicht transportfähige Tiere mit tierärztlichem Zeugnis für Schlachtvieh).
- Die Zerlegung und Verarbeitung unterstehen der **Meldepflicht** beim Interkantonalen Labor (Lebensmittelinspektorat). Die Räumlichkeiten sowie der Umgang mit den Lebensmitteln haben den gesetzlichen Vorschriften zu entsprechen.

Wichtig: Die Tiere müssen in der TVD als "Abgang" zur Schlachtung abgemeldet werden! Dies gilt auch bei hofgetöteten Tieren.

Gelegentliche Schlachtung von Kaninchen & Geflügel

Gelegentliche Schlachtungen von bis zu 10 Tieren pro Woche und max. 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr sind **nur noch in der eigenen, dem Veterinäramt gemeldeten Tierhaltung zulässig**. Jährlich muss dem Veterinäramt bis am 31. Januar ein Schlachtverzeichnis zugestellt werden, welches mind. das Datum, die Tierart und die Anzahl der geschlachteten Tiere enthält. Zudem sind für gelegentliche Schlachtungen neu Anforderungen an Einrichtungen bzw. Arbeitsgeräte und an die Hygienemassnahmen (Selbstkontrolle) definiert. Die Schlachtung in einer Metzgerei ohne Schlachtbewilligung ist nicht mehr zulässig.

Schlachtungen, die über der Menge der gelegentlichen Schlachtung liegen, dürfen nur in einem bewilligten Schlachtbetrieb stattfinden. Es muss eine Schlachttieruntersuchung und eine Fleischkontrolle erfolgen. Die weitere Verarbeitung muss in einem lebensmitteltauglichen Raum (dem Lebensmittelinspektorat gemeldet) erfolgen.

Fachkundige Betäubung und Tötung der Schlachttiere

Beim Schlachten müssen die Tiere korrekt betäubt und getötet werden. Die Tierschutzverordnung gibt vor, welche Tötungsmethoden bei den entsprechenden Tierarten zulässig und welche Ausbildungen dafür nötig sind. Diese Vorgaben müssen **auch bei Schlachtungen in der eigenen Tierhaltung** eingehalten werden. Wer Tiere tötet, muss fachkundig sein und dies auch nachweisen können. Das korrekte Betäuben und Töten müssen bei einem Fachmann erlernt worden sein und regelmässig durchgeführt werden.

Betäubungsgeräte müssen den Vorgaben entsprechen und regelmässig gewartet werden. Die Wartung (min. alle zwei Jahre), Prüfung und Mängelbehebung von Betäubungsgeräten sind zu dokumentieren (Art. 179c TSchV) und bei einer allfälligen Kontrolle vorzuzeigen.

Werden Schlachtungen oder Tötungen nicht nur in der eigenen Tierhaltung, sondern auch extern als Dienstleistung durchgeführt, so muss alle drei Jahre eine Weiterbildung im Bereich "Tierschutz beim Schlachten" absolviert werden. Weitere Informationen, auch zur Anmeldung, finden Sie unter: www.abzspiez.ch/bildung/weiterbildung-kurswesen/.

Eine Kursbestätigung ist dem Veterinäramt unaufgefordert vorzuweisen.

Gesetzliche Grundlagen

Tierschutzverordnung (TSchV; SR 455.1)

Verordnung Tierschutz beim Schlachten (VTSchS; SR 455.110.2)

Lebensmittelgesetz (LMG; SR 817.0)

Hygieneverordnung (HyV; SR 817.024.1)

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190)

Fragen im Zusammenhang mit Schlachtungen:

Veterinäramt beider Appenzell

[071 353 67 55](tel:0713536755) / veterinaeramt@ar.ch

Fragen / Meldung im Zusammenhang mit Zerlegungs- und Verarbeitungsräumen:

Lebensmittelinspektorat

[071 352 34 44](tel:0713523444) / interkantlab@sh.ch