

Merkblatt

zur Unterzeichnung im Rahmen der Antragstellung zur Ausstellung eines Sachkundenachweises gemäß Art. 7 der VO (EG) Nr. 1099/2009 - Hausschlachtung -

(Stand: 04.2019)

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.

Was versteht man unter einer Hausschlachtung

Unter einer Hausschlachtung versteht man die Schlachtung eines Tieres (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, andere Paarhufer, Einhufer wie Pferd und Esel, Gehegewild) außerhalb einer gewerblichen Schlachtstätte für die ausschließliche Verwendung im eigenen Haushalt des Tierbesitzers.

Das Fleisch und daraus hergestellte Produkte (z. B. Wurst) dürfen nicht – auch unentgeltlich – an andere Personen, im Zuge der Direktvermarktung oder auf Veranstaltungen wie Dorffesten abgegeben werden!

Personelle Voraussetzungen

Nach der Tierschutz-Schlachtverordnung ist eine Sachkunde für die Handhabung und Pflege, das Ruhigstellen, Betäuben und Schlachten von Tieren nachzuweisen. Die erforderliche Sachkundebescheinigung wird durch das zuständige Veterinäramt auf Antrag* ausgestellt, wenn die Sachkunde im Rahmen einer erfolgreichen Prüfung nachgewiesen werden kann. Sachkundebescheinigungen beziehen sich auf die Tierkategorie und die Betäubungs- und Tötungsverfahren. Als Betäubungsverfahren sind je nach Tierart verschiedene Verfahren zulässig.

*Den "Antrag Erteilung Sachkunde Tierschutz-Schlachtverordnung – OHV" finden sie unter www.oberhavel.de (Formulare & Dokumente).

Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Die für die Schlachtung für den eigenen häuslichen Gebrauch vorgesehenen Tiere sind immer rechtzeitig bei dem für den Fleischbeschaubezirk zuständigen amtlichen Tierarzt anzumelden. Eine Übersicht mit der Einteilung der Fleischbeschaubezirke finden Sie auf unserer Internetseite unter www.oberhavel.de.

Eine Schlachtieruntersuchung (Lebenduntersuchung) der Tiere durch den amtlichen Tierarzt ist nur dann erforderlich, wenn unmittelbar vor der Schlachtung eine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt worden ist. Im Falle von Schweinen, Pferden und anderen Huftieren, die Träger von Trichinen sein können gehört die Trichinenuntersuchung zur amtlichen Fleischuntersuchung.

Bei Kaninchen und Geflügel kann die amtliche Fleischuntersuchung unterbleiben, wenn der Tierkörper keine bedenklichen Merkmale aufweist.

Verwendung von Fleisch aus Hausschlachtungen

Das Fleisch darf erst weiter zubereitet oder verarbeitet werden, wenn der amtliche Tierarzt das Fleisch als "tauglich für den menschlichen Verzehr" beurteilt hat. Dies erfolgt bei Hausschlachtungen mit einem quadratischen Stempel auf der Außenseite des Tierkörpers.

Umgang mit Nebenprodukten

Die Schlachtnebenprodukte sind dem amtlichen Tierarzt zur Fleischuntersuchung vorzulegen. Das spezifische Risikomaterial (SRM) der Wiederkäuer ist nach der Beschau einzufärben und der Tierkörperbeseitigungsanstalt zuzuführen. Alle nicht verwerteten Nebenprodukte müssen einer sachgerechten Entsorgung zugeführt werden. Eine Entsorgung durch Vergraben ist nicht zulässig.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel
E-Mail: veterinaeramt@oberhavel.de

Kenntnisnahme:

Datum, Unterschrift