

Hausschlachtungen

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 Amt für Verbraucherschutz des Kreises Mettmann (02104-991957).

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!

BSE-Untersuchungspflicht bei Rindern

1. Für alle gesund geschlachteten Rinder (einschließlich Wasserbüffel und Bisons) besteht keine Untersuchungspflicht auf BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie) 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

Es besteht allerdings weiterhin eine Untersuchungspflicht aller krank geschlachteten, aus besonderem Anlass notgeschlachteten, verendeten und getöteten (ausgenommen Tötung im Rahmen der Seuchentilgung) Rinder über 48 Monate.

2. Stammen Rinder aus anderen als o. g. Staaten (auch aus der Schweiz) besteht eine Untersuchungspflicht für
 - gesund geschlachteten Rinder **über 30 Monate**
 - krank geschlachtete, aus besonderem Anlass notgeschlachtete, verendete und getötete (ausgenommen Tötung im Rahmen der Seuchentilgung) Rinder **über 24 Monate**.