



Merkblatt Hausschlachtungen

LM-210-OPR

Stand: 06.11.2017

Landkreis Ostprignitz-Ruppin
Amt für Verbraucherschutz und
Landwirtschaft
Virchowstr. 14/16, 16816 Neuruppin
Tel.: 03391 688-3901, Fax: 688-3904
Email: veterinaeramt@opr.de

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

Die folgenden Regelungen gelten nur für als Haustiere oder Farmwild gehaltene Huftiere. Als Huftiere zählen in diesem Fall: Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd etc.

Vor der beabsichtigten Schlachtung erfolgt eine Untersuchung (**Schlacht tieruntersuchung**) durch einen Amtlichen Tierarzt nur, wenn der Verfügungsberechtigte Störungen des Allgemeinbefindens feststellt hat, die nicht auf einen unmittelbar zuvor eingetretenen Unglücksfall zurückzuführen ist.

Nach der Schlachtung sind alle Tiere einer amtlichen Untersuchung durch einen Tierarzt oder Amtlichen Fachassistenten zu unterziehen (**Fleischuntersuchung**). Demnach unterliegt **auch jede Hausschlachtung** ausnahmslos dieser Untersuchungspflicht **und muss daher zur Untersuchung** bei einem Amtlichen Tierarzt oder Amtlichen Fachassistenten sowie spätestens 2 Tage vor Schlachtung beim Landkreis Ostprignitz-Ruppin, Amt für Verbraucherschutz, **angemeldet werden**.

Eine Kennzeichnung des Schlachtkörpers als tauglich erfolgt mit einem quadratischen Stempel auf der Außenseite des Tierkörpers. Das **Fleisch darf erst nach der Beurteilung** durch den Amtlichen Tierarzt oder Amtlichen Fachassistenten **und Abschluss aller weiteren Untersuchungen** (Trichinen, BSE, TSE) als tauglich für den menschlichen Verzehr **verwendet werden**.

Der Verfügungsberechtigte erhält einen Kostenbescheid für die amtliche Untersuchung.

Trichinen-Probe

Bei Trichinen handelt es sich um winzige Parasiten (Fadenwürmer), die über den Genuss von Fleisch erkrankter Tiere auf den Menschen übertragen werden können. Bei allen Haus- und Wildschweinen sowie bei Einhufern ist deshalb eine Untersuchung auf Trichinen vorgeschrieben. Das für die Untersuchung notwendige *Material (mind. 50 g)* wird ebenfalls vom Amtlichen Tierarzt entnommen.

Die Probe kann am Montag, Mittwoch und Freitag zwischen 07:30 bis 09:30 Uhr im Amtlichen Trichinenlabor in Neuruppin, Neustädter Str. 14 abgegeben werden. Außerhalb dieser Öffnungszeiten ist ein Briefkasten für den Einwurf der Proben im Informationsbereich des Amtlichen Trichinenlabors angebracht.

Weitere Briefkästen befinden sich in

16866 Kyritz, Perleberger Str. 13 (im Erdgeschoss vor der Eingangstür (Glastür) zum Gesundheitsamt)

Einwurfzeiten: arbeitstäglich innerhalb der Öffnungszeiten des Gebäudes von **06.00 – 18.30 Uhr**

Entleerung: arbeitstäglich durch den vom Landkreis beauftragten Kurierfahrer **Montag bis Donnerstag 11.30 Uhr** und am **Freitag um 10.30 Uhr**.

sowie in

16909 Wittstock, Rheinsberger Str.18 (im Kellerbereich des Jobcenters) befindlichen Briefkasten

Einwurfzeiten: arbeitstäglich innerhalb der Öffnungszeiten des Gebäudes von **06.00 – 20.00 Uhr**

Entleerung: arbeitstäglich durch den vom Landkreis beauftragten Kurierfahrer **Montag bis Donnerstag 10.30 Uhr** und am **Freitag um 09.30 Uhr**.

Untersuchungstage in Neuruppin sind Montag, Mittwoch und Freitag. Befundungen jeweils ca. 14:00 Uhr. Ergebnisse sind **selbständig** zu erfragen

Tierschutz

Bei der Schlachtung (= Töten durch Entbluten) von Wirbeltieren ist generell zu beachten, dass Tiere nur von Personen getötet werden dürfen, die über die dafür erforderliche Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkenntnis) verfügen.

Wer Tiere beruflich also z. B. auch für Dritte schlachtet, benötigt eine **Sachkundebescheinigung** von der zuständigen Behörde.

Die Tiere dürfen vor und während der Tötung nicht mehr als unbedingt erforderlich leiden. Dies erfordert, dass Tiere vor dem Entbluten **immer zu betäuben** sind, und dass bei den jeweiligen Tierarten bestimmte Tötungsarten vorgeschrieben sind (siehe Tierschutz-Schlachtverordnung).

Das sog. "Schächten" (Töten ohne Betäuben) von Tieren ist grundsätzlich verboten.

Verwendung von hausgeschlachtetem Fleisch

Die **Vermarktung** von Fleisch aus Hausschlachtungen ist **nicht gestattet**. Das Fleisch darf ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet werden.

Umgang mit Nebenprodukten

Die Schlachtnebenprodukte sind dem Amtlichen Tierarzt oder Amtlichen Fachassistenten zur Fleischuntersuchung vorzulegen.

Das spezifizierte Risikomaterial (SRM) der Wiederkäuer ist nach der Beschau durch Amtlichen Tierarzt oder Amtlichen Fachassistenten einzufärben und durch den Verfügungsberechtigten der Tierkörperbeseitigungsanstalt zu zuführen. **Eine aktenkundige Belehrung** darüber erfolgt durch den Amtlichen Tierarzt oder Amtlichen Fachassistenten bei der Fleischuntersuchung. Alle nicht verwerteten Nebenprodukte müssen einer sachgerechten Entsorgung zugeführt werden. **Eine Entsorgung durch Vergraben ist nicht zulässig.**

Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Eine verbindliche Vorschrift über die Ausgestaltung von Schlachträumen bei Hausschlachtungen gibt es nicht; dennoch sollten die Räume und Einrichtungen einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln gewährleisten, damit nur sichere Lebensmittel produziert werden. *Im Schlachtraum* sollte eine *Handwascheinrichtung* vorhanden sein, damit Kontaminationen nicht weitergegeben werden können. Darüber hinaus sollte eine *Desinfektionseinrichtung für Arbeitsgeräte* mit einer Wassertemperatur von + 82°C vorhanden sein. Für die Lagerung des gewonnenen Fleisches *sollten Kühleinrichtungen* vorhanden sein, die eine Abkühlung des Fleisches auf + 7°C so schnell wie möglich gewährleisten und diese Temperaturen auch während der Lagerung aufrechterhalten.