



Hausschlachtungen

Grundlagen:

Eine Hausschlachtung ist nach §2a Abs.1 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) eine Schlachtung außerhalb einer zugelassenen Schlachtstätte mit Verwendung des Fleisches ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch.

Hausschlachtungen entsprechen §2a Abs.1 Tier-LMHV, wenn die folgenden Rahmenbedingungen eingehalten werden

1. Die Schlachtung findet außerhalb eines zugelassenen Schlachthofs statt. Möglich ist die Durchführung auf dem eigenen Grundstück oder in einem (Betriebs-) Gebäude, das nicht lebensmittelrechtlich genutzt wird (z.B. ein Gemeindeschlachthaus).
2. Fleisch aus Hausschlachtungen darf nicht in lebensmittelrechtlich genutzten Räumlichkeiten gelagert oder verarbeitet werden.
3. Der Eigentümer des Schlachttieres veranlasst die Schlachtung als Privatperson und das Fleisch ist ausschließlich für den Verbrauch im Privathaushalt dieser Person bestimmt.
4. Die Schlachthygiene liegt in der Verantwortung des Eigentümers des Schlachttieres.
5. Die maximale Anzahl der Schlachtungen entspricht dem privaten Bedarf des Eigentümers. Dieser wird mit **1 Rind/Jahr oder 3 Schweinen/Jahr oder 6 Schafen/Jahr oder 6 Ziegen/Jahr** festgesetzt. Mengen sonstiger Tierarten werden in Anlehnung daran berechnet. Z.B. Damwild/Sikahirsch 6/Jahr; Lama/Rotwild 3/Jahr. Bei Fragen kontaktieren Sie bitte ihr örtlich zuständiges Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz in Gelnhausen.
6. Personen, die Tiere im Rahmen einer Hausschlachtung ruhigstellen, betäuben und durch Blutentzug töten müssen gemäß §4 Satz 1 Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchlV) sachkundig sein. Sofern die Hausschlachtung im Rahmen einer Dienstleistung durchgeführt wird (z.B. über einen „Hausmetzger“) benötigt die schlachtende Person hierfür grundsätzlich einen behördlichen Sachkundenachweis.
7. Die grundlegenden Vorgaben zum Tierschutz bei der Schlachtung entsprechend der VO (EG) 1099/2009 und der Tierschutz-Schlacht VO sind in jedem Fall einzuhalten.

8. Tierische Nebenprodukte, die bei der Hausschlachtung anfallen, müssen durch ein Fachunternehmen (hier: SecAnim Südwest GmbH, Lampertheim¹) gemäß der VO (EG) Nr. 1069/2009 fachgerecht am Ort des Anfallens entsorgt werden. D.h. ein Transport zu einem Lebensmittelbetrieb o.Ä. zwecks Übernahme der Entsorgung ist untersagt.

Pflicht zur Registrierung:

Sofern Privatpersonen ein Schlachttier kaufen und dieses lebend in Ihre eigenen Räumlichkeiten überführen, ist eine Registrierung als Tierhalter/in für diese Tierart im Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere (HIT) verpflichtend.

Der Zugang und Abgang (auch bei Hausschlachtung) des Tieres sind eigenständig innerhalb von 7 Tagen HIT Datenbank zu melden.

1. Bei einem Transport unmittelbar vom Herkunftsbetrieb zu einem privaten, nicht zulassungspflichtigen Dienstleister/Gemeindeschlachthaus muss dieser private Schlachtbetriebs den Zugang und die Schlachtung melden.
2. Diese Privatperson meldet die Schlachttiere mindestens 3 Werktage vor Schlachtung bei der zuständigen Behörde² zur amtlichen Fleischuntersuchung (und zur Trichinenuntersuchung bei empfänglichen Arten) an. Eine Schlachttieruntersuchung der lebenden Tiere ist nur erforderlich, sollte bei diesen Tieren unmittelbar vor der Schlachtung ein gestörtes Allgemeinbefinden aufgefallen sein

Die Pflicht zur Registrierung und Zugangsmeldung in der HIT- Datenbank besteht ebenfalls für nicht zulassungspflichtige Dienstleister und Gemeindeschlachthäuser.

Dem Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz ist die Registriernummer mitzuteilen.

Stand: 29.04.2025

Hinweis: Dieses Infoblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann für die inhaltliche Richtigkeit keine Haftung übernommen werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an die jeweilige Fachabteilung

¹ SecAnim Südwest GmbH Lampertheim <https://www.secanim.de/secde/startseite/>

² Eine Übersicht des für Ihren Wohnort zuständigen amtlichen Tierarzt finden Sie auf der Internetseite des MKK – Veterinärwesen und Verbraucherschutz