

Informationsschreiben Hausschlachtung

Definition Hausschlachtung:

Unter einer Hausschlachtung versteht man die Schlachtung eines Tieres im Haltebetrieb des Tierbesitzers, wobei das „erschlachtete“ Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Tierbesitzers verwendet werden darf (häusliche Verwendung des Fleisches).

Dabei ist folgendes zu berücksichtigen:

- Fleisch aus Hausschlachtungen darf auf keinen Fall in Verkehr gebracht werden.
- das Fleisch aus Hausschlachtungen darf nicht an Personen abgegeben werden, welche nicht dem eigenen Haushalt zuzuordnen sind.
- Auch die Be- und Verarbeitung des Fleisches muss auf dem landwirtschaftlichen Betrieb stattfinden.
- Auch wenn Tiere ausschließlich zur häuslichen Verwendung des Fleisches geschlachtete werden, ist für bestimmte Tierarten eine Fleischuntersuchung und abhängig vom Alter des Tieres auch eine Schlacht tieruntersuchung erforderlich.
- Aus diesem Grund ist eine Anmeldung bei den für den Ort zuständigen Schlacht tier- und Fleischuntersuchungstierarzt notwendig. Die Anmeldung hat 3 Tage vorher mit Angabe des Schlachtzeitpunktes zu erfolgen.
- Gemäß Tierseuchen- Untersuchungspflicht- Verordnung unterliegen einer **Schlacht tier- unter Fleischuntersuchung:**
 1. Rinder und Einhufer mit einem Alter von **zwei Jahren und darüber**
 2. Schafe und Ziegen, mit einem Alter **von über 18 Monaten**, die
 - aus einem Bestand stammen, in dem Scrapie nachgewiesen wurde, oder
 - aus einem Bestand stammen, der Beschränkungen gemäß § 4 oder § 5 der Scrapie- Überwachungsverordnung, BGBl. II Nr. 119/ 2006 unterliegt (derzeit in Österreich nicht vorhanden).
- Einer Fleischuntersuchung unterliegen
 3. Rinder und Einhufer mit einem Alter **bis zu zwei Jahren**
 4. Ziegen, welche gemeinsam mit Milchkühen gehalten wurden, sofern bei diesen Tieren nicht gemäß Ziffer 2 Buchstabe a und b eine Schlacht tier- und Fleischuntersuchung erforderlich ist.
- Der zuständige Schlacht tier- und Fleischuntersuchungstierarzt hat eine Erklärung vom Tierbesitzer vor der Schlachtung einzuholen, in der dieser unter anderem bestätigt, dass das zu schlachtende Tier aus seinem landwirtschaftlichen Betrieb stammt und das Fleisch nur für den eigenen häuslichen Verbrauch verwendet wird

- Ein Genusstauglichkeitskennzeichen darf bei Hausschlachtungen **nicht** angebracht werden. Über die durchgeführte Untersuchung ist dem Tierhalter lediglich eine Bestätigung auszustellen, in der das Ergebnis der Untersuchung vermerkt ist und den folgenden Hinweis enthält: „ **Nur zur privaten häuslichen Verwendung. Das Fleisch darf nicht in Verkehr gebracht werden**“
- Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sind unter Verantwortung des amtlichen Tierarztes in die dafür vorgesehene Datenbank einzutragen. Die Verrechnung des Zeitaufwandes für Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfolgt direkt mit dem Landwirt (Tierhalter).
- Von der Untersuchungspflicht ausgenommen sind die Schlachtungen von Ziegen (vorausgesetzt sie wurden **nicht** gemeinsam mit Milchkühen gehalten), Schweinen, Schafen, Geflügel, Kaninchen, Farmwild und Wild aus freier Wildbahn für den Eigenbedarf des Tierhalters wenn:
 - die Schlachtung nicht in gewerblichen oder industriellen Betrieben erfolgt;
 - die Schlachtung nicht gemeinsam mit anderen Tieren, die der Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterliegen, erfolgt;
 - das Fleisch dieser Tiere nicht mit Fleisch, das in Verkehr gebracht wird, bearbeitet oder gelagert wird;
 - beim Tier kein Tierseuchenverdacht besteht;
 - das Tier keine Krankheitserscheinungen zeigt;
 - kein Verdacht auf höhere als erlaubte Rückstände gegeben ist;

Das Betäuben und Töten von Tieren im Rahmen der Hausschlachtung darf nur von Personen durchgeführt werden, die über die notwendigen Fachkenntnisse verfügen. Sofern die eigentliche Schlacht Tätigkeit nicht selbst durchgeführt wird, sondern durch einen Dienstleister wie z.B. einen Metzger, so benötigt dieser zusätzlich zu seiner Ausbildung einen entsprechenden behördlichen Nachweis (Sachkundenachweis). Das Vorhandensein muss vom Auftraggeber kontrolliert werden. Der gesamte Schlachtprozess muss so erfolgen, dass die Tiere nicht unnötig leiden oder unnötige Schmerzen ertragen müssen.