Hofschlachtung

Dieses Merkblatt definiert, was unter einer «Hof-» bzw. «Hausschlachtung» verstanden wird und welche gesetzlichen Bestimmungen bei der Ab- bzw. Weitergabe von Fleisch an Dritte oder dem Konsum von dessen ausserhalb des eigenen Haushaltes zwingend eingehalten werden müssen.

Definition «Hofschlachtung»
Hofschlachtungen von Nutztieren sind Schlachtungen von Tieren auf dem Hof des Tierhalters/ der Tierhalterin zum «Eigengebrauch». Sie werden umgangssprachlich zum Teil auch als «Hausschlachtungen» bezeichnet.

Definition «Eigengebrauch» (private häusliche Verwendung)
Als Hofschlachtung zum «Eigengebrauch» bzw. für die private häusliche Verwendung gilt:
- Der gesamte Schlacht- und Verarbeitungsprozess muss auf dem Hof stattfinden.
- Es gelangen kein Fleisch und keine Verarbeitungsprodukte in Umlauf.
- Das Fleisch wird ausschliesslich durch Personen konsumiert, die auf dem Hof im gleichen Haushalt leben.
- **Es darf kein Fleisch an Dritte abgegeben werden** (kein Verkauf, Tauschen, Verschenken); das gilt auch für Familienmitglieder, die nicht auf dem Betrieb leben.

Bei dieser Form der Schlachtung gilt die Lebensmittelgesetzgebung nicht. Das Risiko einer Erkrankung durch einen ungeniessbaren Schlachtkörper und der daraus hergestellten Erzeugnisse trägt der Tierhalter selbst.

Wichtig: Die Tiere müssen in der Tiervehrkehrsdatenbank (TVD) als "Hofschlachtung" abgemeldet werden!

Schlachtung hofeigener Tiere zur Abgabe an Dritte
Soll das Fleisch der eigenen Tiere an Dritte abgegeben (verkauft, verschenkt, u.ä.) werden, so gilt die Lebensmittelgesetzgebung. Es müssen folgende Vorschriften eingehalten werden:
- Schlachtung **nur in einem bewilligten Schlachtbetrieb** mit Schlachttieruntersuchung und Fleischkontrolle durch einen amtlichen Tierarzt oder eine amtliche Tierärztin.
- Eine Hoftötung von hofeigenen Tieren mit Ausschlachtung in einem bewilligten Schlachtbetrieb ist mit Bewilligung des Veterinäramts möglich (Ausnahme: Nottötung nicht transportfähiger Tiere mit Zeugnis des Bestandestierarzt / der Bestandestierärztin).
- Die Zerlegung und Verarbeitung untersteht der Meldepflicht beim Interkantonalen Labor (Lebensmittelinspektorat). Die Räumlichkeiten sowie der Umgang mit den Lebensmitteln haben den gesetzlichen Vorschriften zu entsprechen (insbesondere der Hygieneverordnung).

Wichtig: Die Tiere müssen in der TVD als "Abgang" zur Schlachtung abgemeldet werden!

Gelegentliche Schlachtung von Kaninchen & Geflügel
Schlachtungen von Geflügel und Kaninchen von unter 10 Tieren pro Woche und 1000 kg Schlachtgewicht im Jahr gelten als gelegentlich und müssen nicht in einem bewilligten Schlachtbetrieb mit Schlachttieruntersuchung und Fleischkontrolle durchgeführt werden.
Schlachtungen, die über der Menge der gelegentlichen Schlachtung liegen, dürfen nur in einem bewilligten Schlachtbetrieb stattfinden. Es muss eine Schlachttieruntersuchung und eine Fleischkontrolle erfolgen. Die weitere Verarbeitung muss in einem dem Lebensmittelinspektorat gemeldeten lebensmitteltauglichen Raum erfolgen.

Fachkundige Betäubung und Tötung der Schlachttiere
Beim Schlachten müssen die Tiere korrekt betäubt und getötet werden. Die Tierschutzverordnung gibt vor, welche Tötungsmethoden bei den entsprechenden Tierarten anzuwenden sind und wer Tiere überhaupt töten darf. Diese Vorgaben müssen auch bei Schlachtungen auf dem eigenen Betrieb eingehalten werden. Dies bedeutet, dass wer Tiere tötet, eine gewisse Erfahrung haben und diese auch nachweisen können muss. Das korrekte Betäuben und Töten muss bei einem Fachmann erlernt worden sein und regelmässig durchgeführt werden. Betäubungsgeräte müssen funktionstüchtig sein und regelmässig gewartet werden.

Gesetzliche Grundlagen
Tierschutzverordnung (TSchV; SR 455.1)
Verordnung Tierschutz beim Schlachten (VTSchS; SR 455.110.2)
Lebensmittelgesetz (LMG; SR 817.0)
Hygieneverordnung (HyV; SR 817.024.1)
Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190)

Fragen im Zusammenhang mit Schlachtungen:
Veterinäramt beider Appenzell
071 353 67 55 / veterinaeramt@ar.ch

Fragen / Meldung im Zusammenhang mit Zerlegungs- und Verarbeitungsräume:
Lebensmittelinspektorat
071 352 34 44 / interkantlab@sh.ch

Stand: 22. April 2022