

Merkblatt Schlachtungen / Tötung von Schlachttieren ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben

Gestützt auf die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190) und die Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS, SR 817.190.1); Stand 26.04.2022

Informationen zur Hofschlachtung

Als Hofschlachtungen gelten auf dem Herkunftsbetrieb geschlachtete Tiere, deren Fleisch nur für die private häusliche Verwendung gebraucht werden darf. Unter «private häusliche Verwendung» versteht man den Konsum durch die im gleichen Haushalt lebende Personen, die zum engeren Familienkreis gehören. Nicht mit inbegriffen und hinzuzurechnen sind Gäste, Vereinsnähe, Sitzungen usw.

Hofschlachtungen unterliegen nicht den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes. Somit wird keine amtliche Fleischkontrolle durchgeführt und das Fleisch darf nur auf dem Hof konsumiert und nicht an Dritte abgegeben werden (auch nicht unentgeltlich). Das beinhaltet auch die Zerlegung und Verarbeitung des daraus gewonnenen Fleisches. Dieses muss auf dem Herkunftsbetrieb verbleiben und darf nicht in einen anderen Betrieb (Schlachtbetrieb, Metzgerei, usw.) verbracht und verarbeitet werden.

Bei der Hofschlachtung liegt die Verantwortung über die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben des Tierschutz- und Tierseuchenrechtes beim Produzenten. Auch wenn das Lebensmittelrecht bei Hofschlachtungen nicht zur Anwendung kommt, bleibt die Haftung für einen sorgfältigen und hygienischen Umgang mit diesen Lebensmitteln beim Produzenten.

Informationen zur Hof- und Weidetötung

Unter Hoftötung versteht man das Töten von eigenen Schlachttieren auf dem Herkunftsbetrieb. Das Töten erfolgt über das Betäuben mittels Bolzenschuss und das anschliessende Entbluten. Im Gegensatz zur Hoftötung findet bei der Weidetötung die Betäubung mittels Kugelschuss in den Kopf des Tieres statt. Nach dem Todeseintritt wird das Tier verladen und in einen nahegelegenen Schlachtbetrieb für alle weiteren Schlachtarbeiten verbracht.

Die Hof- und Weidetötung unterliegt dem Lebensmittelrecht und das daraus gewonnene Fleisch darf in Verkehr gebracht, sprich als Lebensmittel abgegeben werden.

Die Hof- und Weidetötung ist bewilligungspflichtig und unterliegt strengen Vorschriften.

Bei der Hof- und Weidetötung liegt die Verantwortung über die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben des Lebensmittel-, des Tierschutz- und des Tierseuchenrechtes beim Produzenten. Erst bei der Anlieferung des toten Tieres in der Schlachthanlage geht diese Verantwortung in diejenige des Schlachtbetriebs über.

Informationen zur gelegentlichen Schlachtung von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln

Die gelegentliche Schlachtung von Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln untersteht den Bestimmungen der Verordnung über das Schlachten und Fleischkontrolle und der Verordnung über die bezüglich dem Ort der Schlachtung nicht. Die anschliessende Zerlegung und Verarbeitung des daraus gewonnenen Fleisches jedoch unterliegt dem Lebensmittelrecht, sofern es als Lebensmittel an Dritte abgegeben wird. Die Verarbeitung und der Verkauf von Lebensmitteln muss dem Lebensmittelinspektorat gemeldet werden.

Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel dürfen unter folgenden Bedingungen ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen geschlachtet werden:

- Schlachtung von weniger als 10 Tieren pro Woche
- Schlachtungen von weniger als 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr

Bei grösseren Mengen müssen die Tiere in einem dafür bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet werden.

Der Tierschutz, die Hygiene beim Schlachten und den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sind unter allen Umständen zu erfüllen und der Tierhalter und / oder der Dienstleister sind für die Einhaltung dieser gesetzlichen Grundlagen verantwortlich.

Die Räume, in denen die Tiere geschlachtet werden, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Boden und Wände ausgestattet mit einer harten, glatten, hellen Oberfläche, die gut gereinigt und desinfiziert werden kann
- Wasser von Trinkwasserqualität, heiss und kalt
- Arbeitsgeräte müssen sauber und intakt sein. Sie müssen gut zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Handwaschgelegenheit

Anschliessend an die Schlachtung müssen die Schlachttierkörper schnellstmöglich gekühlt werden. Die Schlachttierkörper müssen vor jeglichen Kontaminationen (z.B. Geruch, Staub, Schmutz) geschützt gelagert werden.

Vergleich möglicher Schlachtungen ausserhalb bewilligter Schlachthanlagen

| | Schlachtung von Klautieren und Pferden | | Schlachtungen von Geflügel, Kaninchen und Laufvögeln |
|--|---|---------------------------------|--|
| | Hofschlachtung | Hof- / Weidetötung | Gelegentliche Schlachtung |
| Konsum des Fleisches | Auf dem Herkunftsbetrieb ausschliesslich für die private häusliche Verwendung | Darf in Verkehr gebracht werden | Darf in Verkehr gebracht werden |
| Ort der Tötung | Herkunftsbetrieb | Herkunftsbetrieb | Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage |
| Ort der Ausschachtung | Herkunftsbetrieb | Bewilligter Schlachtbetrieb | Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage |
| Ort der Verarbeitung (Zerlegung, Produktion) | Herkunftsbetrieb | Lebensmittelbetrieb | Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage |
| Unterliegt dem Tierschutzgesetz | Ja | Ja | Ja |
| Verantwortung über die Einhaltung der Tierschutzgesetzgebung | Tierhalter | Tierhalter, Metzger | Tierhalter / Dienstleister |
| Unterliegt dem Tierseuchengesetz | Ja | Ja | Ja |
| Verantwortung über die Einhaltung der Tierseuchengesetzgebung | Tierhalter | Tierhalter, Metzger | Tierhalter / Dienstleister |
| Unterliegt dem Lebensmittelgesetz | Nein | Ja | Ja |
| Verantwortung über die Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung | - | Tierhalter, Metzger | Tierhalter / Dienstleister |
| Meldung an Veterinärdienst | Nein | Ja | Nein |
| Bewilligungspflichtig | Nein | Ja | Nein |
| Durchführen der Fleischkontrolle | Nein | Ja | Nein |
| Verantwortung über den Umgang zur Fleischhygiene | Tierhalter | Tierhalter, Metzger | Tierhalter / Dienstleister |
| Meldepflicht beim Lebensmittelinspektorat | Nein | Ja, bei Direktvermarktung | Ja |