

DFV-Information: Schlachtung im Herkunftsbetrieb

(Stand: Januar 2022)

Der Wegfall regionaler Schlachtstrukturen in einigen Regionen stellt die Unternehmen des Fleischerhandwerks mitunter vor große Herausforderungen bei der Versorgung mit hochwertigem Fleisch. Der Erhalt und die Förderung bestehender stationärer Schlachtstätten, auch bei Ergänzung durch Schlachtungen im Herkunftsbetrieb, sind weiterhin zwingend erforderlich, um die ausreichende Versorgung mit regionalem Fleisch von hoher Qualität gewährleisten zu können. Nicht zuletzt auch im Zuge des europäischen Green Deal und der zunehmenden Fokussierung von Gesellschaft und Politik auf verbesserte Tierschutz-Standards bei der Produktion tierischer Lebensmittel hat die Schlachtung im Herkunftsbetrieb an Bedeutung gewonnen. Um diese bisher nur sehr eingeschränkt erlaubte Form der Schlachtung zu erleichtern, wurde das europäische Lebensmittelrecht angepasst und die Möglichkeit zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb erweitert. Mancherorts könnte die Schlachtung im Herkunftsbetrieb zur Versorgung mit Fleisch im Fleischerhandwerk beitragen und auch kleine Tierbestände erhalten. Allerdings ist bei dieser Form der Schlachtung neben den notwendigen Investitionen aufgrund der geringen Stückzahlen und der gleichwohl notwendigen amtlichen Untersuchungen mit vergleichsweise hohen Kosten zu rechnen. Dieses Merkblatt zeigt die Voraussetzungen auf, die bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb einzuhalten sind.

Allgemeines zur Schlachtung

Je nach geplanter Vermarktung, Tierart und Stückzahl ist eine Schlachtung sowohl außerhalb als auch innerhalb eines zugelassenen Schlachthofes möglich. Die physische Umsetzung der Schlachtung kann hierbei stationär, vollmobil oder teilmobil erfolgen. Abhängig von der Art der Schlachtung sind die zu erfüllenden Voraussetzungen unterschiedlich. Allen gemein ist dabei, dass die an der Schlachtung beteiligten Personen über einen Sachkundenachweis verfügen müssen. Es gilt zwischen folgenden Schlachtungen zu unterscheiden:

- **Hausschlachtung:** bei der Hausschlachtung findet der Schlachtprozess vollständig außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes auf dem Haltungsbetrieb der Tiere ausschließlich für den häuslichen Verbrauch statt. Eine Abgabe – auch das Verschenken – an Personen außerhalb des eigenen Haushalts ist nicht gestattet. Es gelten die Vorgaben des [§ 2a der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung](#) (Tier-LMHV).
- **Schlachtung in registrierten Schlachträumen:** eine Schlachtung in registrierten Schlachträumen und damit außerhalb eines zugelassenen Schlachthofes ist für eine Schlachtung von bis zu 10.000 Stück Geflügel oder Hasenartigen jährlich im Herkunftsbetrieb zur direkten Abgabe als Frischfleisch an Verbraucher oder den Einzelhandel bzw. die Gastronomie im Umkreis von 100 km zulässig. Die Schlachtung von als Haustieren gehaltenen Huftieren, wie

Schwein und Rind, ist unter diesen Voraussetzungen nicht möglich. Auch Lohnschlachtungen sind ausgeschlossen. Es gelten insbesondere die Vorgaben des Anhang III Abschnitt II Kapitel VI der [Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004](#) und Anlage 3 Tier-LMHV.

- **Schlachtung im zugelassenen Schlachthof:** Für die Schlachtung in einem zugelassenen Schlachthof gelten die höchsten rechtlichen Anforderungen. Dafür bestehen keine Einschränkungen hinsichtlich der Tierzahlen, der Verarbeitung, der Reichweite oder der Abgabe. Auch eine Lohnschlachtungen ist möglich. Die Zulassung kann für Huftiere, Geflügel, Hasenartige und Farmwild erteilt werden. Ab einer bestimmten Größe sind entsprechende Genehmigungspflichten nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz zu beachten (siehe Nummer 7.2 in Anhang 1 zur [4. BImSchV](#)).
- **Stationärer Schlachthof:** Schlachtstätte an einer festen Örtlichkeit, die je nach geplanter Vermarktung, Tierart und Stückzahl registriert oder zugelassen ist oder für Hausschlachtungen genutzt wird.
- **Vollmobiler Schlachthof:** ortsveränderliche vollständige Schlachtstätte, die in einen Lastkraftwagen, einen Anhänger oder einen Container eingebaut ist. Der vollmobile Schlachthof kann entsprechend der vorher genannten Voraussetzungen registriert oder zugelassen sein.
- **Teilmobile Schlachtung:** ein Teil des Schlachtprozesses („Hoftötung“: Betäubung, Entblutung, ggf. Entnahme von Magen und Darm) findet außerhalb einer stationären Schlachtstätte statt. Die weitere Verarbeitung erfolgt in der stationären Schlachtstätte. Die Betäubung erfolgt nach den entsprechend zulässigen Verfahren analog zur Schlachtung in der stationären Schlachtstätte. Eine Sonderform der teilmobilen Schlachtung ist der Weideschuss. Hier erfolgt die Schlachtung mittels Kugelschuss auf der Weide.

Welche Voraussetzungen sind für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb zu erfüllen?

Auch bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb sind sämtliche Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere Hygienevorschriften, und die Vorgaben zum Tierschutz einzuhalten. Die seit dem 9. September 2021 geltenden Änderungen beziehen sich insbesondere auf die teilmobile Schlachtung im Herkunftsbetrieb. Auf europäischer Ebene war die Schlachtung im Herkunftsbetrieb bislang auf Notschlachtungen, Geflügel und in Wildfarmen gehaltene Huftiere beschränkt. In Deutschland war zusätzlich die Schlachtung im Herkunftsbetrieb bei einzelnen Huftieren der Gattung Rind, die ganzjährig im Freien gehalten werden, nach Genehmigung der zuständigen Behörde erlaubt.

Mit einer Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durch das neu eingefügte Kapitel VIa ist die Möglichkeit zur Schlachtung von Tieren im Herkunftsbetrieb nun europaweit erweitert worden. Bis zu drei Hausrinder (ausgenommen Bisons), sechs Hausschweine und drei als Haustiere gehaltene Einhufer können jetzt nach Genehmigung der zuständigen Behörde im Herkunftsbetrieb betäubt und entblutet und anschließend in einen zugelassenen stationären Schlachtbetrieb verbracht werden.

Für die Genehmigung der zuständigen Behörde sind dabei insbesondere folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur und zur Vorbeugung von Verletzungen der Tiere während des Transports nicht zum Schlachthof transportiert werden.

- Es besteht eine Vereinbarung zwischen dem Schlachthof und dem Eigentümer des zur Schlachtung bestimmten Tieres; der Eigentümer muss die zuständige Behörde schriftlich von einer solchen Vereinbarung in Kenntnis setzen.
- Der Schlachthof oder der Eigentümer der zur Schlachtung bestimmten Tiere muss den amtlichen Tierarzt mindestens drei Tage vor dem Datum und Zeitpunkt der beabsichtigten Schlachtung der Tiere unterrichten.
- Der amtliche Tierarzt, der die Schlachtieruntersuchung des zur Schlachtung bestimmten Tieres durchführt, muss bei der Schlachtung anwesend sein.
- Die mobile Einheit, die für das Entbluten und die Beförderung der geschlachteten Tiere zum Schlachthof eingesetzt wird, muss ihre hygienische Handhabung und Entblutung sowie die ordnungsgemäße Entsorgung ihres Blutes ermöglichen und Teil eines von der zuständigen Behörde zugelassenen Schlachthofs sein. Die zuständige Behörde kann jedoch eine Entblutung außerhalb der mobilen Einheit zulassen, sofern das Blut nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist und keine tierseuchenrechtlichen Beschränkungen bestehen.
- Die geschlachteten und entbluteten Tiere müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung auf direktem Weg zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen; alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu jedem einzelnen dieser Tiere gehörend kenntlich gemacht sein.
- Vergehen zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden; soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
- Der Eigentümer des Tieres muss den Schlachthof im Voraus darüber unterrichten, wann die geschlachteten Tiere, die nach der Ankunft im Schlachthof ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu handhaben sind, eintreffen sollen.
- Zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette muss eine Veterinärbescheinigung für geschlachtete Tiere im Herkunftsbetrieb den geschlachteten Tieren auf dem Weg zum Schlachthof beiliegen oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.

Muss die Notwendigkeit einer Schlachtung im Herkunftsbetrieb belegt werden?

Die europäischen Vorgaben sehen vor, dass Tiere, die im Herkunftsbetrieb geschlachtet werden, zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur und zur Vorbeugung von Verletzungen des Tieres während des Transports nicht zum Schlachthof transportiert werden können. Hierfür gilt kein Prüfvorbehalt. Damit wird das Vorliegen der oben genannten Anforderungen bei entsprechenden Anträgen zugunsten des Antragstellers vermutet.

Welche Anforderungen gelten für die mobile Einheit?

Die mobile Einheit kann für den gesamten Schlachtvorgang im Herkunftsbetrieb (Fixieren, Betäuben, Entbluten, Ausweiden) und den Transport genutzt werden. Es ist aber auch möglich nur den Transport des Tieres in der mobilen Einheit vorzunehmen und die vorherigen Prozess-

schritte außerhalb durchzuführen. Die mobile Einheit muss stets die hygienischen Anforderungen entsprechend der beantragten Tätigkeit erfüllen. Erfolgt nur der Transport in der mobilen Einheit, muss diese einen hygienischen Transport der Tierkörper zum Schlachthof ermöglichen. Insbesondere muss die Transporteinheit „leckagedicht“ ausgeführt, beim Transport verschließbar sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Was gilt für die Betäubung?

Für die Betäubung gelten die üblichen Voraussetzungen und zulässigen Verfahren der europäischen [Verordnung \(EG\) Nr. 1099/2009](#) zum Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung und der nationalen [Tierschutz-Schlachtverordnung](#) (TierSchlV). Es sind entsprechende Betäubungsgeräte zu verwenden und geeignete Ersatzbetäubungsgeräte vorzuhalten. Für die Weidetötung mittels Kugelschuss als Sonderform der teilmobilen Schlachtung sind die ergänzenden Genehmigungen bei der zuständigen Behörde einzuholen. Der Schütze muss entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 sachkundig sein und über eine Schießerlaubnis nach §10 Waffengesetz verfügen. Ein Jagdschein ist nicht als gleichwertige Qualifikation gegenüber dem Sachkundenachweis anerkannt. Auch hier muss ein geeignetes Ersatzbetäubungsgerät zur Verfügung stehen.

Was ist bei der Entblutung zu beachten?

Grundsätzlich ist die Entblutung innerhalb der mobilen Einheit vorzunehmen. Die Behörde kann jedoch eine Entblutung außerhalb zulassen, wenn das Blut nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen ist oder die Schlachtung nicht in einer Sperrzone erfolgt. Das Blut muss entsprechender der hygienerechtlichen Vorgaben aufgefangen und entsorgt werden.

Welche Schlachtarbeiten dürfen vor Ort durchgeführt werden?

Nach den europäischen Regelungen ist das Entfernen des Magen-Darm-Traktes unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes vor Ort möglich. Alle weiteren Schlachtarbeiten sind im stationären Schlachthof vorzunehmen. Die Zuordnung der Organe zum geschlachteten Tier muss dabei jederzeit möglich sein.

Laut niedersächsischem Leitfaden müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhindern. Ausgenommene Schlachtkörper sind so zu transportieren, dass jede nachteilige Beeinträchtigung der Schnittflächen und der inneren Oberflächen sicher verhindert wird. Eine mobile Einheit, die ausschließlich das Transportieren der Schlachtkörper im Liegen ermöglicht, ist für dieses Verfahren nicht geeignet.

Welche Vorgaben gelten für längere Transporte zum stationären Schlachthof?

Die europäischen Vorgaben fordern einen Transport der Tiere zum Schlachthof ohne unge-rechtfertigte Verzögerung und auf direktem Weg. Das Aufladen weiterer Tiere an Zwischenstationen ist nicht möglich. Die geschlachteten Tiere müssen gekühlt werden, wenn zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden vergehen. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

Die Arbeitsgemeinschaft Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) ergänzt, dass für kühlpflichtige Transporte zum Schlachthof von mehr als zwei Stunden ein Ausnehmen der Schlachttiere vor dem Transport zwingend geboten ist, um die hygienisch einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches gewährleisten zu können. Unterbleibt das Ausnehmen, wird im Niedersächsischen Leitfaden ab einem Zeitfenster von mehr als einer Stunde nach der Schlachtung eine bakteriologische Fleischuntersuchung als geboten angesehen. Vergehen bis zum Eintreffen am Schlachthof mehr als zwei Stunden, so ist zu prüfen, ob der Tierkörper als genussuntauglich zu beurteilen ist.

Gelten besondere Vorgaben zur Fleischuntersuchung?

Die Fleischuntersuchung im Herkunftsbetrieb geschlachteter Tiere am stationären Schlachthof bedarf in der Regel keiner gesonderten Anmeldung. Sie erfolgt nach dem im Schlachthof üblichen Verfahren. Die in den europäischen Vorgaben festgelegte Informationspflicht des Tierhalters gegenüber dem Schlachthof über die zu erwartende Ankunftszeit setzt den Schlachthofbetreiber in die Lage, gegebenenfalls rechtzeitig die zuständige Behörde oder den amtlichen Tierarzt über eine zusätzlich zum üblichen Schlachtaufkommen erforderliche Fleischuntersuchung zu informieren.

Wie erfolgt die Prüfung der mobilen Einheit und die Erteilung der Genehmigung zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb?

Laut europäischer Vorgabe muss die mobile Einheit, die zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb genutzt wird, Teil eines zugelassenen Schlachthofes sein. Nach aktuellen Informationen der Länder Bayern und Hessen soll es nicht notwendig sein, die Zulassung des Betriebes um die mobile Einheit zu erweitern. So soll es ausreichen, die mobile Einheit einer Eignungsprüfung zu unterziehen, die durch die für Herkunftsbetrieb zuständige Behörde durchgeführt wird. Der Antrag auf Eignungsprüfung kann entweder vom Tierhalter oder dem Betreiber des Schlachtbetriebes gestellt werden. Die Eignung wird dem Betreiber bescheinigt und kann nach erteilter Genehmigung für die Schlachtung im Herkunftsbetrieb durch die jeweils zuständige Behörde (in der Regel die Behörde des Herkunftsbetriebes) auch an verschiedenen Schlachthöfen eingesetzt werden.

Die Genehmigung wird für einen bestimmten Zeitraum oder unbefristet erteilt. Eine Voraussetzung zur Erteilung der Genehmigung ist eine Vereinbarung zwischen Tierhalter und Schlachthofbetreiber, die die Verantwortlichkeiten im konkret geplanten Schlachtablauf festlegt.

In diesem Zusammenhang kann es erforderlich sein, dass vor einer Genehmigung durch die zuständige Behörde des Herkunftsbetriebes die Zustimmung der zuständigen Behörde für den beteiligten Schlachthof eingeholt wird. Diese kann dann prüfen, ob es Gründe gibt, die einer Annahme von im Herkunftsbetrieb geschlachteten Tieren durch den Schlachthof entgegenstehen. Sollte doch eine Zulassungserweiterung vorliegen, soll diese Abstimmung entfallen.

Der niedersächsische Leitfaden zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb sieht eine Erweiterung der Zulassung vor. Diese kann dabei nur um die bereits für den Basisbetrieb zugelassenen Tierarten erweitert werden. Die mobile Schlachteinheit kann auch hier Gegenstand der Zulassungserweiterung unterschiedlicher Schlachtbetriebe sein. Die sich auf die mobile Schlachteinheit beziehenden Besitzverhältnisse sind hierfür nicht relevant. Die Erweiterung ist entsprechend bei der für die Zulassung zuständigen Behörde (Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, LAVES) zu stellen.

Insgesamt ist den Unternehmen des Fleischerhandwerks zu empfehlen, vor der Investition in entsprechende Gerätschaften den Kontakt zu den örtlich zuständigen Behörden aufzunehmen.

Was gilt für Genehmigungen, die vor in Kraft treten der neuen EU-Vorgaben ausgestellt wurden?

Die neuen EU-Vorgaben überlagern die bisherigen nationalen Regelungen zur Schlachtung im Herkunftsbetrieb. Nach § 12 Abs. 2 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) war es bisher möglich, ganzjährig im Freien gehaltene Rinder im Herkunftsbetrieb zu schlachten. Mit der neuen Regelung ist diese Rechtsgrundlage für entsprechende Genehmigungen nicht mehr anwendbar.

Unternehmen, die bereits eine solche Genehmigung besitzen, sollten daher Kontakt zur zuständigen Behörde aufnehmen, um eine neue Genehmigung im Sinne der Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erhalten. Der Weideschuss ist unter Voraussetzung der auch bisher geltenden waffen- und ordnungsrechtlichen Vorgaben und nach Einwilligung der zuständigen Behörde für ganzjährig im Freien gehaltene Rinder weiterhin möglich. Da es sich hierbei um eine Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb handelt, ist nach den neuen EU-Vorgaben die Verwendung einer mobilen Schlachteinheit zwingend erforderlich.

Wo gibt es weiterführende Informationen?

Die genauen Ausführungen der dem DFV bisher bekannten Bundesländer, sowie entsprechende Muster für die Antragstellung sind nachfolgend aufgeführt.

[Bayern](#)

[Hessen](#)

[Niedersachsen](#)