



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Veterinärdienst

Hofschlachtung

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Info-Blatt	FHyV
Stand	8.3.2022
Kontakt	Fleischhygiene

Schlachtung von hofeigenen Tieren

Hof-/ Hausschlachtungen von Nutztieren sind Schlachtungen von betriebseigenen Tieren auf dem Hof des Tierhalters/ der Tierhalterin.

Dabei unterscheidet man zwei Arten der Schlachtung, die zum Eigengebrauch und die zur Abgabe an Dritte.

Wobei nur die Schlachtung für den Eigengebrauch im eigentlichen Sinne eine Hofschlachtung darstellt. Soll das Fleisch der hofeigenen Tiere an Dritte abgegeben werden, müssen die Tiere in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet werden.

Hofschlachtungen zum Eigengebrauch (für die eigene häusliche Verwendung)

Bei dieser Form der Schlachtung hofeigener Tiere gibt es keinerlei gesetzliche Vorschriften in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit. Das Risiko einer Erkrankung durch einen ungeniessbaren Schlachtkörper und der daraus hergestellten Erzeugnisse trägt der Tierhalter selbst.

- Schlachttier muss vom eigenen Hof stammen
- Gesamter Schlacht- und Verarbeitungsprozess muss auf dem Hof stattfinden
- Keine Abgabe an Dritte erlaubt (kein Verkauf, Tauschen, Verschenken); dazu zählen auch Familienmitglieder, die nicht auf dem Betrieb leben
- Alleiniger Verzehr durch die Familie, die auf dem Hof lebt & deren Mitarbeiter

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

Schlachtung hofeigener Tiere zur Abgabe an Dritte

Soll das Fleisch der eigenen Tiere an Dritte abgegeben (verschenkt, getauscht, u.ä.) oder verkauft (Hofladen u.ä.) werden, müssen folgende Vorschriften eingehalten werden.

- Schlachtung nur **in bewilligtem Schlachtbetrieb** mit Abstandhalle resp. Kühlbereich (Klein- oder Grossschlachtbetrieb)
- Schlachttieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt oder Tierärztin
- Fleischkontrolle durch einen amtlichen Tierarzt oder Tierärztin
- Zerlegen und Verarbeitung in einem dem Lebensmittelinspektorat gemeldeten lebensmitteltauglichen Raum.

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

Schlachtung Kaninchen & Geflügel

Gelegentliche Schlachtungen von Geflügel und Kaninchen von unter 10 Tieren pro Woche und 1000 kg Schlachtgewicht im Jahr benötigen keine Schlachttieruntersuchung und keine Fleischkontrolle.

Es bedarf keiner Bewilligung dieser Schlachtungen durch das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen. Dies gilt sowohl für auf dem Hof als auch in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtete Tiere.

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.

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 muss und diese auch nachweisen kann. Das heisst, er muss das korrekte Betäuben und Töten bei einem Fachmann erlernen (Instruktion einholen) und auch regelmässig durchführen. Die Betäubungsgeräte müssen regelmässig gewartet und funktionstüchtig sein.

Bei Fragen können Sie sich an info.avsv@sg.ch oder Tel.: [058 229 28 00](tel:0582292800) wenden!

Gesetzliche Grundlagen

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

Tierschutzverordnung (TSchV) SR 455.1