



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Veterinärdienst

Hofschlachtung und –tötung **Gelegentliche Schlachtung**

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 80
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Dieses Merkblatt definiert, was unter einer «Hof-» bzw. «Hausschlachtung» verstanden wird und welcher Unterschied zur Hof-tötung besteht. Ausserdem werden die gesetzlichen Bestimmungen zur gelegentlichen Schlachtung und der Ab- bzw. Weitergabe von Fleisch an Dritte erläutert.

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 Prozess von Schlachtung, Verarbeitung und Konsum muss auf dem Hof stattfinden.
- Die Zerwirkung und Verarbeitung von Schlachtierkörpern und deren Fleisch muss auf dem Hof und darf nicht extern (z.B. in einer Metzgerei) stattfinden.
- Das Fleisch wird ausschliesslich durch Personen konsumiert, die auf dem Hof im gleichen Haushalt leben. Es gelangen kein Fleisch und keine Verarbeitungsprodukte in Umlauf.
- **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 tragen die Konsumierenden selbst.

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 (verkauft, verschenkt, u.ä.) werden, so gilt die Lebensmittelgesetzgebung. Es müssen folgende Vorschriften eingehalten werden:

- Schlachtung **nur in einem bewilligten Schlachtbetrieb** mit Schlacht tieruntersuchung und Fleischkontrolle durch einen amtlichen Tierarzt oder eine amtliche Tierärztin.
- Eine Hof tötung von hofeigenen Tieren mit Ausschachtung in einem bewilligten Schlachtbetrieb ist mit Bewilligung des AVSV möglich (Ausnahme: Tötung nicht transportfähiger Tiere mit Zeugnis des Bestandestierarztes / der Bestandestierärztin).
- Die Zerlegung und Verarbeitung untersteht der Meldepflicht beim AVSV. 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 im eigenen, dem AVSV gemeldeten Betrieb (Tierhaltung) erfolgen. Die Schlachtung in einer für die Schlachtung nicht bewilligten Metzgerei ist nicht mehr zulässig. Jährlich muss dem AVSV bis am 31. Januar des Folgejahres ein Schlachtverzeichnis zugestellt werden, das mind. das Datum, die Tierart und die Anzahl der geschlachteten Tiere enthält. Zudem sind für solche gelegentlichen Schlachtungen neu minimale Anforderungen an die Einrichtungen bzw. Arbeitsgeräte und für die Hygienemassnahmen (Selbstkontrolle) definiert.

Schlachtungen, die über der Menge der gelegentlichen Schlachtung liegen, dürfen nur in einem bewilligten Schlachtbetrieb stattfinden. Es muss eine Schlacht tier- und Fleischuntersuchung erfolgen. Die weitere Verarbeitung muss in einem dem Lebensmittelinspektorat gemeldeten lebensmitteltauglichen Raum erfolgen.

Fachkundige Betäubung und Tötung der Schlacht tier

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 (mind. alle zwei Jahre). Die Wartung, Prüfung und Mängelbehebung von Betäubungsgeräten sind zu dokumentieren (Art. 179c TSchV) und bei einer allfälligen Kontrolle vorzuzeigen.

Werden Schlachtungen (z.B. Hofschlachtungen) nicht nur auf dem eigenen Betrieb, sondern extern als Dienstleistung durchgeführt, so muss alle drei Jahre eine Weiterbildung im Bereich Betäuben/Entbluten (Nachmittagskurs) absolviert werden. Weitere Informationen auch zur Anmeldung finden Sie unter: www.abzspiez.ch/bildung/weiterbildung-kurswesen/. Falls absolviert, ist dem AVSV eine Bestätigung zum erfolgreich absolvierten Kurs zuzustellen.

Gesetzliche Grundlagen

Tierschutzverordnung (TSchV; SR 455.1)

Verordnung über den 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)

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

Stand: 5. Juni 2024