



Gelegentliche Schlachtung von Hausgeflügel und Hauskaninchen

Das vorliegende Merkblatt definiert, was unter einer «gelegentlichen Schlachtung» von Hausgeflügel und Hauskaninchen zu verstehen ist und welche gesetzlichen Vorgaben bei der Durchführung sowie bei der Abgabe von Fleisch an Dritte zwingend eingehalten werden müssen.



1. Definition und Ort der gelegentlichen Schlachtung

Schlachtungen von Hausgeflügel oder Hauskaninchen, welche 10 Tiere pro Woche und 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr nicht übersteigen, gelten als gelegentliche Schlachtungen. Diese dürfen unter Einhaltung der nötigen Vorgaben ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben und ausschliesslich im eigenen Betrieb durchgeführt werden. Schlachtungen, die über das Gelegentliche hinausgehen, müssen zwingend in bewilligten Schlachtbetrieben durchgeführt werden.

2. Vorgaben zur gelegentlichen Schlachtung im eigenen Betrieb

- ✓ Meldepflicht: Schlachtungen müssen dem Veterinäramt mind. 5 Arbeitstage im Voraus gemeldet werden.
- ✓ Tierschutz beim Schlachten: Beim Schlachten müssen die Tiere korrekt und durch eine fachkundige Person betäubt und getötet werden.
- ✓ Hygienemassnahmen: Es gelten die allgemeinen Hygieneanforderungen der Lebensmittelgesetzgebung. Die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse müssen unmittelbar nach der Schlachtung gekühlt werden, ausser sie sollen schlachtwarm zerlegt und verarbeitet werden. Die Kühltemperatur darf bei Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 4 °C erreichen.
- ✓ Schlachtverzeichnis führen: Alle Schlachtungen sind mit Datum sowie Art und die Anzahl geschlachteter Tiere in einem Schlachtverzeichnis festzuhalten.
- ✓ Selbstkontrolle: Es ist eine Selbstkontrolle zu führen, die dem Umfang der Schlachtungen angemessen ist.
- ✓ Fleischkontrolle: Das Veterinäramt kann stichprobenweise eine Fleischkontrolle durchführen.

Fachkundige Betäubung und Tötung der Schlachttiere

Die Tierschutzverordnung gibt vor, welche Tötungsmethoden bei den entsprechenden Tierarten zulässig sind und wer Tiere töten darf. Dies bedeutet, dass Personen die Tiere töten, eine gewisse Erfahrung haben und diese auch nachweisen können müssen. Das korrekte Betäuben und Töten muss bei einem Fachmann erlernt worden sein und regelmässig durchgeführt werden. Betäubungsgeräte müssen funktionstüchtig sein und regelmässig gewartet werden.

Anforderungen an die Räume und Einrichtungen

- Räume und Einrichtungen, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, müssen sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Räume müssen genügend hell und gut belüftet sein.
- Ungeziefer, wie Insekten und Nagetiere, müssen mit geeigneten Massnahmen ferngehalten werden.
- Kaltes & heisses Wasser mit Trinkwasserqualität muss vorhanden sein, Abläufe müssen geruchssicher sein.



- Es müssen Kühleinrichtungen mit ausreichender Kapazität und Temperaturkontrolle vorhanden sein.
- In der Nähe jedes Arbeitsplatzes muss eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Seife, Desinfektionsmittel und Einwegpapier angebracht sein.
- Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen mit glatten Flächen ausgestattet sein sowie leicht gereinigt und desinfiziert werden können. Diese müssen an einem sauberen Ort aufbewahrt und nach der Arbeit gereinigt werden.
- Zum Sammeln der tierischen Nebenprodukte («Schlachtabfälle») müssen dichte und verschliessbare Behälter aus gut zu reinigenden Materialien vorhanden sein.
- Die tierischen Nebenprodukte müssen zeitnah nach der Schlachtung in einer Sammelstelle entsorgt werden.

Hygienemassnahmen in den Räumen

- Personen, die Tiere schlachten oder sich in entsprechenden Räumen aufhalten, müssen auf Hygiene und Sauberkeit achten. Die Kleidung muss zweckmässig, hell und sauber sein.
- Die Hände müssen vor Arbeitsbeginn und nach jeder Verunreinigung gewaschen werden.
- In den Arbeitsbereichen darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden.
- Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen nicht mit dem Boden, den Wänden, den Türen oder Baukonstruktionen in Berührung kommen.
- Beim Enthäuten von Hauskaninchen darf das gelöste Fell und die gelöste Haut nicht mit dem enthäuteten Schlachttierkörper in Kontakt kommen.
- Beim Ausnehmen darf kein Magen-Darminhalt den Schlachttierkörper verunreinigen. Sichtbare Verunreinigungen müssen mit einem Messer weggeschnitten und Haare oder Federn mit einem Papier entfernt werden.
- Während der Kühlung dürfen sich die Schlachttierkörper nicht berühren. Durch eine angemessene Belüftung ist sicherzustellen, dass sich auf dem Fleisch kein Kondenswasser bildet.
- Schlachttierkörper müssen in sauberen Behältern transportiert werden, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und vor Verschmutzung geschützt sind.

3. Definition der «Hofschlachtung zum Eigengebrauch»

Schlachtungen von hofeigenen Tieren zur ausdrücklichen eigenen häuslichen Verwendung unterstehen nicht der Lebensmittelgesetzgebung, folgendes ist aber jederzeit einzuhalten:

- Es darf kein Fleisch an Dritte abgegeben werden (kein Verkauf, Tauschen, Verschenken), auch nicht an Familienmitglieder, die nicht auf dem Betrieb leben.
- Der gesamte Schlacht- und Verarbeitungsprozess muss auf dem Hof stattfinden.
- Die Tierschutzbestimmungen müssen jederzeit eingehalten werden.

4. Rechtliche Grundlagen

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014
- Tierschutzverordnung vom 23. April 2008
- Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten vom 8. November 2021
- Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016
- Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten vom 23. November 2005
- Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln vom 16. Dezember 2016

5. Kontakt

Um gelegentliche Schlachtungen von Hausgeflügel und Hauskaninchen zu melden & für allgemeine Auskünfte wenden Sie sich bitten an:

Veterinäramt Kanton Zürich
Waltersbachstrasse 5
8090 Zürich
Tel +41 43 259 41 41
kanzlei@veta.zh.ch
www.zh.ch/veta