

99110035058000, 99110035058000

Hausschlachtung

Heruntergeladen am 26.06.2025

<https://fimportal.de/xzufi-services/8664910/L100040>

Modul	Sachverhalt
Leistungsschlüssel	99110035058000, 99110035058000
Leistungsbezeichnung I	Hausschlachtung
Leistungsbezeichnung II	
Typisierung	2/3 - Bund: Regelung (2 oder 3), Land/Kommune: Vollzug
Quellredaktion	Niedersachsen
Freigabestatus Katalog	unbestimmter Freigabestatus
Freigabestatus Bibliothek	unbestimmter Freigabestatus
Begriffe im Kontext	Lebensmittel tierischer Herkunft, Pferde, Schlachten, Schafe, Lebensmittel, Rinder, Ziegen, Hygiene, Lebensmittelhygiene, Fleisch, Fleischhygiene, Schweine, Schlacht tier
Leistungstyp	
Leistungsgruppierung	
Verrichtungskennung	
SDG-Informationsbereich	
Lagen Portalverbund	Erlaubnisse und Genehmigungen (2010400), Klima, Natur und Arten (1170100), Tier-, Pflanzen- und

Modul	Sachverhalt
	Naturschutz (2130200)
Einheitlicher Ansprechpartner	Nein
Fachlich freigegeben am	30.01.2023
Fachlich freigegeben durch	Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Handlungsgrundlage	https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/index.html#BJNR182800007BJNE002102124 https://eur-lex.europa.eu/search.html?scope=EURLEX&text=2019%2F627&lang=de&type=quick&qid=1674811175658 https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/index.html#BJNR182800007BJNE002102124 https://eur-lex.europa.eu/search.html?scope=EURLEX&text=2019%2F627&lang=de&type=quick&qid=1674811175658
Teaser	
Volltext	Wenn Sie Haustiere oder Huftiere selbst zuhause schlachten möchten, müssen Sie dies bei der zuständigen Stelle anmelden. Unter Hausschlachtung wird die Schlachtung der Tiere außerhalb eines gewerblichen Schlachthofes verstanden. Die Fleischgewinnung für andere Personen ist eine gewerbliche Tätigkeit und darf nur unter Einhaltung der Normen des europäischen und nationalen Lebensmittelhygienerechts erfolgen. Für die Hausschlachtung gelten keine gesetzlichen Hygienebestimmungen. Sie entscheiden selbst über die Sauberkeit ihrer Arbeit. Der amtlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Hausschlachtungen unterliegen • Rinder • Schweine • Schafe • Gehegewild • Ziegen und andere Paarhufer, • Pferde und andere Einhufer, sofern ihr Fleisch für den menschlichen Genuss bestimmt ist.

Modul	Sachverhalt
Erforderliche Unterlagen	Die Anmeldung zur Hausschlachtung muss schriftlich erfolgen und sollte nachfolgende Angaben enthalten: • Wann soll die Hausschlachtung erfolgen? • Welches Tier wird geschlachtet (Tierart, ggf. Ohrmarke)? • Wie viele Tiere werden geschlachtet?
Voraussetzungen	• Die Verwendung aus dem aus der Hausschlachtung gewonnen Fleisch ist nur für den eigenen Haushalt des Tierbesitzers erlaubt. • Wer Tiere schlachtet, muss über die hierfür notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen, um das Leid bzw. die Schmerzen des zu schlachtenden Tieres so gering wie möglich zu halten
Kosten	Die Gebühr ergibt sich aus Nr. VI.3.3.2 der Gebührenordnung für die Verwaltung im Bereich des Verbraucherschutzes und des Veterinärwesens (GOVV)
Verfahrensablauf	1. Sie melden die zur Schlachtung vorgesehenen Tiere zur Schlachtungsuntersuchung an. Diese erfolgt durch einen amtlichen Tierarzt, der das gesunde Tier zur Schlachtung frei gibt. 2. Im Anschluss dürfen Sie bei vorhandener Kenntnis die Hausschlachtung durchführen, oder durch einen Dienstleister durchführen lassen. 3. Nach der Tötung des Tieres schaut sich der amtliche Tierarzt das gewonnene Fleisch und dessen Organe an. 4. Wenn keine Auffälligkeiten vorliegen, wird das Fleisch zur Weiterverarbeitung frei gegeben. 5. Bei Schweinen und Pferden erfolgt im Anschluss auch noch die Trichinenuntersuchen (Fadenwürmer). Erst wenn das Ergebnis dieser Untersuchung vorliegt, kann Fleisch von Tieren dieser Tierarten zur Weiterverarbeitung frei gegeben werden.
Bearbeitungsdauer	
Frist	Fristen, die ggf. einzuhalten sind, erfragen Sie bitte bei Ihrem zuständigen Veterinäramt
weiterführende Informationen	
Hinweise	

Modul	Sachverhalt
Rechtsbehelf	
Kurztext	
Ansprechpunkt	Die Zuständigkeit liegt beim Landkreis und der kreisfreien Stadt.
Zuständige Stelle	
Formulare	
Ursprungsportal	Domestic slaughter, Hausschlachtung