

Dieses Merkblatt soll einen **Überblick** über die rechtlichen Aspekte bei der Durchführung von Notschlachtungen außerhalb von Schlachtbetrieben und der Abgabe von Fleisch notgeschlachteter Tiere an den Verbraucher nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Verbindung mit der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) geben.

Entscheidend ist die Tatsache, dass ein Unterschied besteht zwischen kranken und verunfallten Tieren: kranke Tiere dürfen ausnahmslos nicht geschlachtet werden!

Dies gilt sowohl für reguläre Schlachtungen als auch für Hausschlachtungen. Auch zur Erzeugung von Tierfutter dürfen kranke Tiere nicht geschlachtet werden. Je nach Einzelfall müssen sie entweder tierärztlich behandelt oder unter Beachtung der Tierschutzvorschriften getötet werden.

Schlachttiere, welche auf dem Transport zum Schlachtbetrieb verunglücken und verletzt ankommen sowie Tiere, die außerhalb in mobilen Schlachthanlagen geschlachtet werden, fallen nicht unter die Definition der Notschlachtung.

Zwingende Voraussetzung für eine Notschlachtung ist der Unfall eines ansonsten gesunden Tieres, **welcher den Transport des Tieres zum Schlachthof aus Gründen des Tierschutzes verhindert** (Hinweise siehe Folgeseite). Die Notschlachtung ist jede Schlachtung eines Tieres, welches infolge eines Unglückfalles sofort, d.h. außerhalb eines Schlachtbetriebes, getötet werden muss. Dies bedeutet, dass das betroffene Tier niemals lebend im Schlachtbetrieb ankommen darf.

Die **Definition der Notschlachtung** ist sehr streng auszulegen. Im Zweifel gilt immer der Begriff des "Unglückfalles" und der "Soforttötung". Ein Abwarten auf Besserung oder gar eine Behandlung schließt der Begriff der Notschlachtung aus. Von der Notschlachtung sind demnach Tiere ausgeschlossen, die aus Gründen einer infektiösen und/oder voranschreitenden Krankheit getötet werden müssen, z.B. Festliegen infolge Gebärpause.

Es sind **zwei Bescheinigungen** erforderlich, welche vollständig vom Tierhalter und vom Tierarzt ausgefüllt werden müssen. **Beide Papiere** müssen den Tierkörper zum Schlachthof begleiten.

1. **Ein amtlicher Tierarzt** (= der per Allgemeinverfügung für diesen Fall beauftragte praktizierende Tierarzt) führt wie gewohnt eine **klinische Untersuchung** des Tieres durch und dokumentiert das Ergebnis in der **Bescheinigung nach Art. 4** der delegierten VO (EU) 2019/624.
2. Die **Lebensmittelketteninformation** nach Anl. 7 ist vom Tierhalter des Herkunftsbetriebes auszufüllen.

Sind die Voraussetzungen für eine Notschlachtung gegeben, darf die Betäubung und Entblutung des Tieres nur von entsprechend geschulten (sachkundigen) Personen durchgeführt werden. Der technische Zustand und die korrekte Ansatzstelle des Betäubungsgerätes sind entscheidend für Tierschutz! Weiterhin ist ein Ersatzgerät am Ort des Betäubens bereitzuhalten.

Das Blut der als schlachttauglich eingestuften und notgeschlachteten Tiere muss aufgefangen und gemäß den Vorschriften des Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsrechts als Kategorie 3-Material entsorgt oder verwendet werden. Das Blut darf nicht in die Gülle laufen, wenn vorgesehen ist, sie ohne Verarbeitung auf landwirtschaftliche Flächen auszubringen.

Der amtliche Tierarzt führt nach Einsicht und Bewertung der vorgelegten Dokumente die Fleischuntersuchung durch und veranlasst ggf. weiterführende Untersuchungen. Es gehört zu den Aufgaben des amtlichen Tierarztes, im Rahmen der Fleischuntersuchung die Übereinstimmung seiner Befunde mit denen der schriftlich vorgelegten tierärztlichen Diagnose der Schlachttieruntersuchung zu prüfen, insbesondere dahingehend, dass die Begleitunterlagen, Dokumentation oder andere Informationen mit der tatsächlichen Situation/dem tatsächlichen Zustand des Tieres übereinstimmen.

Achtung: Bei der Notschlachtung von Rindern muss in der **HI-Tier Datenbank** als **Schlachtgrund „Notschlachtung“** eingetragen werden. Bei Rindern älter **als 48 Monate** ist dann ein **BSE-Test** vorgeschrieben (siehe Merkblatt BSE-Test).

Die Untersuchung und Endbeurteilung obliegt ausschließlich dem amtlichen Tierarzt. Der amtliche Fachassistent zieht den amtlichen Tierarzt bzw. einen Tierarzt des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes hinzu. Das Fleisch wird genusstauglich oder untauglich beurteilt und entsprechend gekennzeichnet.

Das Fleisch von notgeschlachteten als Haustieren gehaltenen Huftieren darf nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn sämtliche Anforderungen nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt sind:

1. Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthaus aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.
2. Ein Tierarzt muss eine Schlachtieruntersuchung durchführen.
3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen (Das Ausweiden sollte innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein). Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.
4. Vergehen zwischen der Schlachtung und der Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so muss das Tier gekühlt werden. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der das Tier aufgezogen hatte, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigelegt werden; in dieser Erklärung müssen die Identität des Tieres sowie alle ihm verabreichten Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, denen es unterzogen wurde, sowie die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet sein.
6. Eine Erklärung des Tierarztes, in der das günstige Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, das Datum, der Zeitpunkt und der Grund der Notschlachtung sowie jegliche Behandlung des Tieres durch den Tierarzt vermerkt sind, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigelegt werden.
7. Das geschlachtete Tier muss gemäß der durchgeführten Fleischuntersuchung, einschließlich der bei einer Notschlachtung erforderlichen zusätzlichen Untersuchungen, genusstauglich sein.
8. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.

Der amtliche Tierarzt informiert das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, sobald Hinweise auf Krankheiten oder Zustände vorliegen, die die Gesundheit oder das Wohlbefinden von Menschen und Tieren beeinträchtigen können. Das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt informiert entsprechend die für den Herkunftsbetrieb zuständige Behörde, insbesondere wenn lebensmittel- oder tierschutzrechtliche Verstöße im Zusammenhang mit der Notschlachtung vorliegen.

Untaugliche Tierkörper, Tierkörper Teile sowie Nebenprodukte der Schlachtung unterliegen der Beseitigungspflicht nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und dem Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Hilfestellung zur Abgrenzung von gerechtfertigten Notschlachtungen von „Krankschlachtungen“

Folgende, nicht abschließende Tabelle gibt einen Überblick über gerechtfertigte oder zweifelhafte Fälle oder nicht zulässige Notschlachtungen (= Krankschlachtungen). Gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Abschn. I Kap. VI Nr. 1 lautet das Kriterium für eine Notschlachtung:

„Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthof aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.“

Das heißt:

- Es müssen bei der Beurteilung die gemäß Anlage 8 Tier LMHV anzugebenden Werte und das Allgemeinbefinden des Tieres berücksichtigt werden.
- Das zu einer Notschlachtung führende Ereignis darf zum Zeitpunkt der Schlachtieruntersuchung nicht länger als 24 Stunden zurückliegen.
- Das Begleitschreiben erfordert eine tierärztliche Diagnose; die Angabe von Symptomen, wie „Festliegen“ oder „Schwergelb“ ist nicht ausreichend.

Notschlachtung gerechtfertigt	Einzelfallentscheidungen durch den Tierarzt	Schlachtung nicht zulässig (=Krankschlachtungen)
<ul style="list-style-type: none"> – Knochenbruch – Riss von Muskulatur, Sehne; ausgekugelt Gelenk – große, offene oder stark blutende Wunde – traumatisch entstandene Nervenschädigung – Strangulation – inneren Verletzungen mit unstillbaren Blutungen – Ertrinkungs- oder Erstickungsvorgängen – Blitzschlag – plötzlich eintretende stressbedingte Schädigungen und Schockzustände (z. B. durch Transportstress, bedingtes Herz-Kreislaufversagen bei Schweinen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Drehung/Verlagerung, Verschluss von Magen- und/oder Darmteilen oder der Gebärmutter – Schlundverstopfung 	z.B. bei Vorliegen von <ul style="list-style-type: none"> – Festliegen – Fieberhaften Allgemeinerkrankungen, einschließlich Blutvergiftung – Infektionskrankheiten (auch durch Tierseuchenerreger) – Fortgeschrittener Abmagerung bis Kachexie – Labmagengeschwüre – Durchfall – Stoffwechselstörungen (z.B. Leberschaden/Gelbsucht, Milchfieber) – Fremdkörperbedingten Erkrankungen beim Rind – Bauch- bzw. Brustfellentzündungen – Nicht traumatisch bedingten Erkrankungen des Zentralnervensystems – Vergiftungen – Altersschwäche

Krankschlachtungen sind untersagt!

Siehe dazu Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 Art.43 Nr. 3:

„Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, die/der durch Handhabung oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) oder einer anderen Krankheit, durch die das Fleisch genussuntauglich wird, aufweisen, nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden.“

