



Notschlachtungen – Informationen für Tierärzte, Tierhalter und Lebensmittelunternehmer

Dieses Infoblatt gibt einen Überblick über die allgemeinen und rechtlichen Anforderungen zur Durchführung von Notschlachtungen außerhalb von Schlachtbetrieben. Diese Informationen richten sich an alle Tierärzte, Tierhalter und Lebensmittelunternehmer.

1. Welche Tiere dürfen einer Notschlachtung zugeführt werden?

Ausschließlich gesunde Tiere, die einen Unfall erlitten haben, der den Transport zum Schlachthof aus Tierschutzgründen verhindert; [\(EG\) Nr. 853/2004 Anhang III Abschn. I Kap. VI Nr. I.](#)

Darüber hinaus dürfen Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, die bzw. 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; [\(EU\) 2019/627 Art. 43 Absatz 3.](#)

Kranke Tiere sind ausnahmslos von jeder Schlachtung ausgeschlossen!

Dies gilt auch für Hausschlachtungen und für Schlachtungen zur Erzeugung von Tierfutter.

2. Was kann als „Unfall“ eingestuft werden?

Frakturen; Muskelrisse; Sehnenrisse; Exartikulationen; Große offene Wunden.

3. Was kann nicht als „Unfall“ eingestuft werden?

Fieberhafte Allgemeinerkrankungen; Septikämie; Festliegen wegen Ca-Mangel oder Krankheit; Stoffwechselstörungen; Kachexie; Arthritis; Fremdkörpererkrankungen; Durchfall; Chronische Lahmheiten.

4. Wer bzw. was wird benötigt?

- Eine Schlachttieruntersuchung („Lebendbeschau“ oder „ante-mortem-Beschau“) des zu schlachtenden Tieres. Diese kann nur von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt werden, der von der Luxemburger Veterinär- und Lebensmittelbehörde (ALVA) dazu ernannt wurde.
- Ggf. eine Person mit entsprechendem Sachkundenachweis, welche das Tier fachgerecht betäubt und entblutet.



- Rücksprache und Terminvereinbarung (Anlieferung) mit dem Amtstierarzt des weiterverarbeitenden Schlachthofs (Dr. Rötzel oder Dr. Witzmann – Abattoir Ettelbrück, Kontakt siehe unten).
- Ein geeignetes Transportmittel, um das geschlachtete Tier zum Schlachthof zu befördern (kein Austritt von Körperflüssigkeiten und nicht von außen einsehbar).
- Alle erforderlichen Dokumente (siehe nächster Punkt).

5. Welche Dokumente müssen den Schlachtkörper zum Schlachthof begleiten?

- Der Vieh- oder Rinderpass in Papierform oder digitaler Form.
- Die „Informationen zur Lebensmittelsicherheit“; [\(EG\) Nr. 853/2004 Anhang II Abschnitt III Nr. 1.](#)
- Die Bescheinigung des amtlichen Tierarztes im Falle einer Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebs; [\(EU\) 2020/2235 Anhang IV Kapitel 5.](#)

Alle diese Dokumente müssen vollständig, korrekt und wahrheitsgemäß ausgefüllt sein.

Was gilt es darüber hinaus zu beachten?

- Das Tier muss korrekt identifiziert sein (Ohrmarken).
- Die vorliegende Verletzung des Tieres darf nicht durch einen Tierschutzverstoß entstanden sein.
- Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung (z. B. durch Zuladung) zum Schlachthof befördert werden.
- Alle Teile des Tierkörpers, also sämtliche Organe und Tierkörperteile, müssen erhalten bleiben. Magen und Därme dürfen ggf., und nur unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes, an Ort und Stelle entfernt werden, müssen das Tier aber bis zum Schlachthof begleiten. Der Kopf darf keinesfalls abgetrennt werden.
- Zwischen Schlachtung und Ankunft im Schlachthof sollten nicht mehr als 2 Stunden vergehen (anderenfalls wird je nach Witterung eine aktive Kühlung benötigt).
- Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung (post-mortem-Beschau) hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.
- Alle Notschlachtungen sind grundsätzlich von der „Caisse d'Assurance des Animaux de Boucherie“ ausgeschlossen.

Werden die o.g. gesetzlichen Rahmenbedingungen nicht oder nicht vollständig eingehalten, kann dies zur Genussuntauglichkeitserklärung mit anschließender Vernichtung des Schlachtkörpers (und aller seiner Teile) führen. In diesem Fall gehen alle Kosten zu Lasten des Erzeugers (Landwirts).



6. Kontakt

Dr. Jan Rötzel

Service contrôle établissements agréés et production primaire
Division inspection chaîne alimentaire
Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire

- **Tel.:** (+352) 81 79 21-1
- **E-Mail:** jan.rotzel@alva.etat.lu

Dr. Stefan Witzmann

Service contrôle établissements agréés et production primaire
Division inspection chaîne alimentaire
Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire

- **Tel.:** (+352) 81 79 21-1
- **E-Mail:** stefan.witzmann@alva.etat.lu