



Schlachtung von Geflügel - Information für Geflügelhalter in Luxemburg

Landwirtschaftliche Betriebe in Luxemburg dürfen unter bestimmten Bedingungen Geflügel auf dem eigenen Betrieb schlachten. Dabei ist zwischen Schlachtung für den Eigenverbrauch und Schlachtung mit Direktvermarktung an den Endverbraucher zu unterscheiden.

Auch für Privatpersonen, die eigenes Geflügel schlachten möchten, gelten bestimmte Anforderungen.

Dieses Informationsblatt fasst die wichtigsten gesetzlichen Anforderungen zusammen, die bei der Schlachtung von Geflügel eingehalten werden müssen.

1. Landwirtschaftliche Betriebe

1.1. Gesetzlicher Rahmen

Die Schlachtung von Geflügel auf landwirtschaftlichen Betrieben unterliegt in Luxemburg folgenden Rechtsvorschriften:

1.1.1. Nationale Gesetzgebung

- ❑ Règlement grand-ducal du 19 avril 1994 relatif à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille. [Link Legilux](#)
- ❑ Loi du 27 juin 2018 sur la protection des animaux [Link Legilux](#)

1.1.2. Europäische Gesetzgebung

- Verordnung (EG) Nr. [852/2004](#) über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. [853/2004](#) mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Durchführungsverordnung (EU) [2019/627](#) über amtliche Kontrollen
- Verordnung (EG) Nr. [1099/2009](#) über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

1.2. Schlachtung für den Eigenverbrauch

Die Schlachtung von Geflügel für den privaten Eigenverbrauch ist unter folgenden Bedingungen erlaubt:



- ☐ Die Tiere bleiben Eigentum des Tierhalters.
- ☐ Das Fleisch ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch bestimmt.
- ☐ Jegliche Vermarktung ist verboten (z. B. Verkauf an Geschäfte, Restaurants, Märkte oder andere Personen).
- ☐ Es dürfen nur Tiere aus dem eigenen Bestand geschlachtet werden.
- ☐ Die Schlachtung kann durch den Halter selbst oder durch einen Dienstleister erfolgen.
 - Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in eigenen Räumlichkeiten.
 - Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in einer mobilen Einheit (Vorteil: alle Hygieneanforderungen sind erfüllt. Wenn das Schlachten durch Fachpersonal der mobilen Einheit durchgeführt wird, sind auch alle Tierschutzanforderungen erfüllt).
 - Die Tierschutzvorschriften müssen eingehalten werden: Ein Tier darf nur nach vorheriger Betäubung getötet werden. Dabei müssen alle vermeidbaren Schmerzen, Leiden, Ängste oder Stress für das Tier vermieden werden.
 - Die Schlachtkörper werden nicht durch einen amtlichen Tierarzt untersucht.
 - Es wird kein Genusstauglichkeitsstempel angebracht.
- ☐ Schlachtung in einem EU-zugelassenen Schlachthof; derzeit nur im Ausland möglich. (Vorteil: alle Hygiene -und Tierschutzanforderung werden erfüllt, Schlachtkörper werden durch einen amtlichen Tierarzt untersucht)
Für mehr Info sehe Kapitel 1.4 *Schlachtung in einem EU-zugelassenem Schlachthof*

1.3. Schlachtung mit Direktvermarktung

Das Schlachten von Geflügel auf dem landwirtschaftlichen Betrieb und der direkte Verkauf an Endverbraucher sind möglich, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt werden:

1.3.1. Allgemeine Bedingungen

- ☐ Es dürfen ausschließlich Geflügel aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet werden.
- ☐ Die direkte Abgabe von frischem Geflügelfleisch aus einer jährlichen Produktion von bis zu 10.000 Tieren (z. B. Hühner, Truthühner, Perlhühner, Enten, Gänse usw.) direkt an den Endverbraucher für dessen eigenen Bedarf ist erlaubt.
- ☐ Der Verkauf auf Märkten, im ambulanten Verkauf oder im Versandhandel ist nicht zulässig.



- ☐ Die Zerlegung des Geflügels auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ist nicht zulässig. Sie kann jedoch in einer Metzgerei unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- ☐ Die Schlachtung kann durch den Halter selbst oder durch einen Dienstleister erfolgen.
- ☐ Die Hygiene- und Tierschutzvorschriften müssen strikt eingehalten werden.
- ☐ Die Schlachtkörper werden durch einen amtlichen Tierarzt untersucht, ein Genusstauglichkeitsstempel wird nicht angebracht, Genusstaugliche Tiere werden jedoch in einem Register erfasst.

1.3.2. Fachliche Qualifikation

- ☐ Tierschutzanforderungen: die für die Schlachtung verantwortliche Person muss einen Sachkundenachweis gemäß Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 besitzen (Schulung zum Tierschutz bei der Schlachtung).
- ☐ Hygieneanforderungen: Hygieneschulung gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG Nr. 852/2004)

1.3.3. Anforderungen an die Räumlichkeiten

- ☐ Infrastrukturen müssen den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) 853/2004 und (EG) 1099/2009 entsprechen und mindestens folgende Einrichtungen enthalten:
 - einen geeigneten Schlachtraum mit allen erforderlichen Einrichtungen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen,
 - einen Kühlraum, der eine ordnungsgemäße Kühlung der Schlachtkörper ermöglicht,
 - ein den gesetzlichen Vorgaben entsprechendes Betäubungsgerät.
- ☐ Die Schlachtung kann in eigenen Räumlichkeiten oder in einer mobilen Einheit auf dem Landwirtschaftlichen Betrieb erfolgen.
- ☐ Wenn die Schlachtung nicht auf dem landwirtschaftlichen Betrieb erfolgt, kann sie in einem EU-zugelassenen Schlachthof durchgeführt werden; derzeit nur im Ausland möglich (Vorteil: alle Hygiene -und Tierschutzanforderung werden erfüllt, Schlachtkörper werden durch einen amtlichen Tierarzt untersucht).



1.3.4. Betriebliche Aufzeichnungen und Hygienevorschriften

- ☐ Registerführung: es muss ein Register geführt werden mit u.a. folgenden Angaben: Datum der Schlachtung, Identifikation der Tiere, Name der schlachtenden Person.
- ☐ Kühlraumkontrolle: die Temperatur der Kühlräume muss regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden. Die maximale Kerntemperatur der Schlachtkörper vor der Abgabe beträgt 4 °C.
- ☐ Reinigungs- und Desinfektionspläne: Pläne für Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung müssen vorhanden sein.
- ☐ Wasser: Es darf ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden, das in ausreichender Menge verfügbar ist.
- ☐ Tierische Nebenprodukte: müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.
- ☐ Personalhygiene: Personen, die im Bereich Schlachtung und Vermarktung tätig sind, müssen saubere Arbeitskleidung tragen, Hände regelmäßig waschen und gegebenenfalls Handschuhe verwenden.
- ☐ Kreuzkontamination vermeiden: Auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung – Produktion, Verarbeitung und Vertrieb – müssen Maßnahmen getroffen werden, um eine Kreuzkontamination zu verhindern.

1.3.5. Administrative Verpflichtungen

Die Tätigkeit „Geflügelschlachtung“ muss vor Beginn bei der ALVA über „MyGuichet“ registriert werden.

1.3.6. Amtliche Kontrollen und Kontaktinformationen

- ☐ Die zuständige Behörde (ALVA) kann jederzeit Kontrollen der Räumlichkeiten und/oder der Schlachtung durchführen.

1.4. Schlachtung in einem EU-zugelassenem Schlachthof

1.4.1. Schlachtung in einem anderem EU-Mitgliedstaat

Für das Schlachten von Geflügel in einem EU-zugelassenem Schlachthof in einem anderen Mitgliedstaat ist das Mitführen einer **TRACES-Gesundheitsbescheinigung** für die innergemeinschaftliche Verbringung von Geflügel vorgesehen.



Für jede Fahrt von Geflügel zur Schlachtung ins EU-Ausland ist ein Antrag auf Ausstellung einer solchen TRACES-Gesundheitsbescheinigung mindestens 5 Werktage vor dem Abtransport per E-Mail an export@alva.etat.lu einzureichen. Dieser Antrag beinhaltet folgende Unterlagen:

- ☐ Das vollständig ausgefüllte Formular „[Demande de certificat pour l'exportation de volailles](#)“,
- ☐ Belege zur Newcastle-Krankheit Impfung und
- ☐ die Ergebnisse der Salmonellenuntersuchung.

Innerhalb der letzten 5 Tage vor dem Versand der Tiere wird eine **klinische Untersuchung** des Geflügels im Herkunftsbetrieb durchgeführt, welche entweder durch die amtlichen Tierärzte der Luxemburger Veterinär- und Lebensmittelverwaltung oder durch den Betreibstierarzt erfolgt.

1.4.2. Salmonellenuntersuchung

Das Salmonellen-Bekämpfungsprogramm schreibt **für das Schlachten in einem EU zugelassenem Schlachthof** vor, dass alle Geflügeleinheiten im Herkunftsbetrieb beprobt werden müssen. Diese Probenahme hat **innerhalb der letzten drei Wochen vor dem geplanten Schlachtungstermin** zu erfolgen. Die Planung dieser Beprobung ist vom Geflügelhalter zu gewährleisten.

Wichtige Vorgaben zur Beprobung:

- ☐ Es müssen 4 Überziehstrümpfe pro Geflügeleinheit verwendet werden.
- ☐ Die Proben sind **innerhalb von 48 Stunden** nach der Entnahme zusammen mit dem **Eingangsdokument des Veterinärlabors** im Veterinärlabor abzugeben:

Laboratoire Vétérinaire et Alimentaire, LVA

1, rue Louis Rech
L-3555 Dudelange

- ☐ Die Probenannahme im LVA erfolgt ausschließlich montags und dienstags.
- ☐ Die Laboranalyse benötigt **4 Tage Bearbeitungszeit**.

2. Private Schlachtung von eigenem Geflügel

Die Schlachtung von Geflügel für den privaten Eigenverbrauch ist unter folgenden Bedingungen erlaubt:

- ☐ Die Tiere bleiben Eigentum des Tierhalters.
- ☐ Das Fleisch ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch bestimmt.



- ☐ Jegliche Vermarktung ist verboten (z. B. Verkauf an Geschäfte, Restaurants, Märkte oder andere Personen).
- ☐ Es dürfen nur Tiere aus dem eigenen Bestand geschlachtet werden.
- ☐ Die Schlachtung kann durch den Halter selbst oder durch einen Dienstleister erfolgen:
 - In eigenen Räumlichkeiten.
 - In einer mobilen Einheit (Vorteil: alle Hygieneanforderungen sind erfüllt. Wenn das Schlachten durch Fachpersonal der mobilen Einheit durchgeführt wird, sind auch alle Tierschutzanforderungen erfüllt).
 - Die Tierschutzvorschriften müssen eingehalten werden: Ein Tier darf nur nach vorheriger Betäubung getötet werden. Dabei müssen alle vermeidbaren Schmerzen, Leiden, Ängste oder Stress für das Tier vermieden werden.
 - Die Schlachtkörper werden nicht durch einen amtlichen Tierarzt untersucht.
 - Es wird kein Genusstauglichkeitsstempel angebracht.
- ☐ Schlachtung in einem EU-zugelassenen Schlachthof; derzeit nur im Ausland möglich (Vorteil: alle Hygiene -und Tierschutzanforderung werden erfüllt, Schlachtkörper werden durch einen amtlichen Tierarzt untersucht).

Für mehr Info sehe Kapitel 1.4 *1.4 Schlachtung in einem EU-zugelassenem Schlachthof*

3. Weitere Informationen

- ☐ Für Rückfragen steht Ihnen die ALVA gerne zur Verfügung:

ALVA- Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire
7, Rue Thomas Edison
L-1445 Strassen
Tel.: (352) 247-82539
Info@alva.etat.lu