



---

# Merkblatt Kaninchenschlachtung

---



**Konsumentinnen und Konsumenten erwarten von Lebensmitteln, dass sie sicher, qualitativ einwandfrei sowie tiergerecht produziert werden.**

Schlachtungen von Kaninchen unterliegen der Lebensmittelgesetzgebung und sind somit grundsätzlich in bewilligten Schlachthanlagen durchzuführen.

Wenn Kaninchen in kleinen Mengen geschlachtet und direkt an den Einzelhandel abgegeben werden (gelegentliche Schlachtungen: weniger als 10 Tiere pro Woche und 1000 kg pro Jahr), darf von diesem Grundsatz abgewichen werden. Sie dürfen auf dem Hof oder an einem sonst geeigneten Ort geschlachtet werden. Die übrigen Vorschriften gemäss den gesetzlichen Vorgaben (Lebensmittel-, Tierschutz- und Tierseuchengesetzgebung) sind aber einzuhalten.

Falls nicht ausschliesslich für den Eigengebrauch geschlachtet wird, gilt für alle Betriebe eine generelle Meldepflicht (LGV Art. 12). Den kantonalen Behörden muss gemeldet werden, wenn Schlachtungen auf dem Betrieb stattfinden und Fleisch in Verkehr gebracht wird. Diese Meldepflicht ermöglicht es der kantonalen Vollzugsbehörde, im Bedarfsfall Aufzeichnungen und Anmeldungen der Schlachttätigkeit zu überprüfen und stichprobenweise Schlachttier- und Fleischuntersuchungen durchzuführen.

Schlachtungen zum Eigengebrauch fallen nicht in den Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes. Es ist trotzdem ratsam, die Hygienevorschriften zum Schutz der eigenen Gesundheit zu beachten. Die Tierschutzvorschriften und diejenigen für die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte sind in jedem Fall einzuhalten.

Der Eigengebrauch steht im Gegensatz zum Inverkehrbringen. Letzteres umfasst nicht nur das Verkaufen, Tauschen oder anderweitiges entgeltliches Abgeben, sondern alle Arten des Abgebens, also auch das Verschenken.

Das vorliegende Dokument soll dazu beitragen, dass der anspruchsvolle Prozess der Kaninchenschlachtung auch bei gelegentlichen Schlachtungen fachgerecht durchgeführt und ein hygienisch einwandfreies Produkt hergestellt werden kann. Zu beachtende Punkte werden beschrieben und die massgebenden rechtlichen Vorschriften am Schluss aufgeführt.

<b>Bewilligte Schlachthanlage</b>	<b>Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage</b>
<p><b>I. Schlachtprozess</b></p> <p><b>1. Anlieferung</b></p> <p>Um ein hygienisch einwandfreies Lebensmittel herstellen zu können, dürfen nur gesunde und saubere Kaninchen geschlachtet werden (VSFK Art. 9).</p> <p>Die Transportkisten sollen so beschaffen sein, dass sie gut gereinigt und desinfiziert werden können (TSchV Art. 163, TSV Art. 25, VHyS Anh. 3 Ziff. 3.1).</p> <p>Tiere müssen nach dem Verbringen in den Schlachtraum ohne Verzug geschlachtet werden. Der Schlachtprozess muss kontinuierlich und ohne Verzögerung zwischen den einzelnen Arbeitsschritten erfolgen (VSFK Art. 17).</p> <p><b>Ausschluss von der Schlachtung:</b></p> <p>Es dürfen keine Tiere geschlachtet werden, welche starke Verschmutzungen aufweisen oder offensichtlich krank sind. Behandelte Tiere, bei denen die Wartefrist eines Medikamentes oder eines Futterzusatzes noch nicht abgelaufen ist, dürfen ebenfalls nicht geschlachtet werden (VSFK Art. 10).</p> <p>Tiere ohne Gesundheitsmeldung sind von der Schlachtung ausgeschlossen (ausgenommen bei der Schlachtung auf dem eigenen Betrieb).</p>	
<b>Bewilligte Schlachthanlage</b>	<b>Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage</b>
<p><b>Anmeldung/Gesundheitsmeldung</b></p> <p>Tiere, welche in bewilligten Schlachtlokalen geschlachtet werden, müssen zur Schlacht- und Fleischuntersuchung angemeldet werden und von einer Gesundheitsmeldung begleitet sein. In dieser bescheinigt der Produzent, dass die Tiere gesund und 10 Tage vor der Schlachtung weder krank waren noch behandelt worden sind. Er bescheinigt zudem, dass sie kein Futter erhalten haben, welches im Fleisch Rückstände in unzulässigen Konzentrationen verursachen kann. Die Gesundheitsmeldungen müssen der Fleischkontrolle übergeben werden (VSFK Art. 23 &amp; 24).</p>	<p><b>Anmeldung/Gesundheitsmeldung</b></p> <p>Alle Kaninchen, die zur Schlachtung aus dem Haltungsbetrieb an einen anderen Ort verbracht werden, müssen von einer Gesundheitsmeldung begleitet sein.</p>
<p><b>Schlacht- tieruntersuchung</b></p> <p>Schlacht- tiere müssen vor der Schlachtung untersucht werden. Die Schlacht- tieruntersuchung findet bei gelegentlichen Schlachtungen aber nur stichprobenweise statt (Absprache mit der Fleischkontrolle). Sie kann durch einen amtlichen Tierarzt / amtliche Tierärztin auch auf dem Herkunftsbetrieb erfolgen (VSFK Art. 27 &amp; 28).</p>	
<p><b>Tierschutz</b></p> <p>Stellt der Empfänger der Tiere fest, dass die Tiere mangelhaft gepflegt (schlecht genährt, verschmutzt, lange Krallen) sind oder in Transportkisten transportiert werden, welche zu klein oder ungenügend belüftet sind (Ras- sekaninchen Schweiz empfiehlt Lüftungsfläche = 1/3 der Bodenfläche) und so eine Wider- handlung gegen das Tierschutzgesetz vorliegt, muss er dies der kantonalen Vollzugsbehörde melden (VSFK Art. 25).</p>	<p><b>Tierschutz</b></p> <p>Bei zugekauften Tieren gelten die gleichen Vorschriften wie in der bewilligten Schlachthanlage.</p>

<b>Bewilligte Schlachthanlage</b>	<b>Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage</b>
<p><b>2. Schlachtung</b></p>	
<p><b>Betäubung/Entblutung</b></p>	
<p>Wer Kaninchen betäubt, darf dies nur tun, wenn er die dazu notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten erworben hat (TSchV Art. 177 Abs. 1).</p>	
<p>Beim Kaninchen sind verschiedene Betäubungsarten zugelassen. Es gibt die Methode mittels eines Bolzen- oder Kugelschusses ins Gehirn (VTschS Anh. 1 Ziff. 2.5 Bst. g), die stumpfe Schuss-Schlagbetäubung (VTschS Anh. 5 Ziff. 1) und die Betäubung mittels Elektrizität (VTschS Anh. 2 Ziff. 4.1). Die Betäubung muss in jedem Fall überprüft werden. Bei ungenügender Betäubung muss vor der Entblutung eine Nachbetäubung vorgenommen werden (VTschS Art. 17 &amp; 18).</p>	
<p>Der Genickbruch oder die Überstreckung der Wirbelsäule (Strecken) gewährleisten keine Ausschaltung der Wahrnehmungsfähigkeit und sind daher ausdrücklich verboten, ebenso die Betäubung mittels eines Schlagstocks.</p>	
<p>Die Entblutung muss innert 20 Sekunden nach der Betäubung (Bolzen-, Kugelschuss oder Elektrobetäubung) erfolgen (VTschS Anh. 1 Ziff. 4.1 Bst. c) und innert 10 Sekunden nach Schuss-Schlagbetäubung (VTschS Anh. 5 Ziff. 1). Die Entblutung erfolgt mit einem Schnitt am Hals bei dem beide Halsschlagadern eröffnet werden (VTschS Art. 19).</p>	
<p>Ohne vorherige Betäubung darf keine Entblutung vorgenommen werden (TSchV Kap. 8).</p>	
<p>Die Reaktionen der Tiere nach der korrekten Betäubung sind (VTschS Anh. 1 Ziff. 3):</p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verkrampfung der Muskulatur (zuerst bleiben die Tiere verkrampft und beginnen nach etwa 10-20 Sekunden mit rhythmischen Krämpfen). Sofortiges Erschlaffen ohne Krämpfe kann auf eine ungenügende Betäubung hinweisen.</li> <li>2. verstärkter Speichelfluss</li> <li>3. keine Reaktion beim Berühren der Hornhaut</li> <li>4. keine Anzeichen einer regelmässigen Atmung</li> </ol>	
<p>Anzeichen für eine Fehlbetäubung sind:</p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. wieder einsetzen der Atmung (regelmässige Atemzüge)</li> <li>2. aufrichten des Körpers oder des Kopfes</li> <li>3. Reaktion auf Schmerzreize (Entblutungsstich)</li> <li>4. Reaktion auf Berührung des Auges (Lidschluss, wegziehen des Kopfes)</li> </ol>	
<p><b>Enthäuten</b></p>	
<p>Diesem Vorgang ist aus hygienischer Sicht grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Das Fell muss so vom Tier abgelöst werden, dass möglichst keine Verunreinigung des Schlachttierkörpers stattfindet. Beim Enthäuten darf das Fleisch nicht mit dem Fell oder mit Händen und Geräten, die dieses berührt haben, in Kontakt kommen. Nur so wird das Ziel eines hygienischen Lebensmittels erreicht. Die besten Resultate werden erzielt, wenn am frei hängenden Tier gearbeitet wird (VHyS Anh. 3 Ziff. 2.3, VSFK Art. 17).</p>	

<b>Bewilligte Schlachthanlage</b>	<b>Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage</b>
<p><b>Ausnehmen</b></p> <p>Beim Ausnehmen muss darauf geachtet werden, dass die Hände sauber sind und dass kein Magen-Darminhalt den Schlachttierkörper verunreinigt. Sichtbare Verunreinigungen müssen mit dem Messer, lose Haare mit einem trockenen Papier entfernt werden. Der Schlachttierkörper darf nicht mit Wasser abgeduscht werden (VHyS Anh. 2.3 &amp; 2.4).</p> <p><b>Fleischuntersuchung</b></p> <p>Die Fleischuntersuchung muss in Schlachthanlagen in jedem Fall unmittelbar nach der Schlachtung, bei gelegentlichen Schlachtungen nur stichprobenweise durchgeführt werden. Findet eine Fleischuntersuchung statt, so müssen die Innereien eindeutig dem Schlachttierkörper zugeordnet werden können (VSFK Art. 39).</p> <p><b>Kühlung und Transport</b></p> <p>Nach dem Ausnehmen und der Fleischuntersuchung müssen die Schlachttierkörper so schnell wie möglich auf 4°C abgekühlt werden, sofern das Fleisch nicht in schlachtwarmem Zustand verarbeitet wird. Die Schlachttierkörper sollen sich während der Kühlung nicht berühren und es soll durch eine angemessene Belüftung sichergestellt sein, dass sich auf dem Fleisch kein Kondenswasser bildet.</p> <p>Werden die Schlachttierkörper nicht im gleichen Betrieb verarbeitet, in dem sie geschlachtet werden, so müssen sie in sauberen Behältern, welche leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, und vor Verschmutzung geschützt, transportiert werden. An den Schlachttierkörpern darf kein Fell mehr anhaften (VSFK Art. 18, HyV Art. 13 &amp; 31, VHyS Anh. 3 Ziff. 1.2).</p>	
<p><b>3. Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (Schlachtabfällen)</b></p> <p>Die tierischen Nebenprodukte dürfen das Lebensmittel weder durch Geruch, noch Schmutz beeinträchtigen. Sie müssen so schnell als möglich aus den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt und sachgerecht entsorgt werden (HyV Art. 16, VHyS Anh. 1 Ziff. 1.9 &amp; 1.10, VTNP Art. 10 &amp; 20).</p>	

<b>Bewilligte Schlachthanlage</b>	<b>Ausserhalb bewilligter Schlachthanlage</b>
<b>II. Hygiene allgemein</b>	
<b>1. Personal</b>	
<p>Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss auf die persönliche Hygiene und Sauberkeit achten. Hände und Unterarme müssen sauber gewaschen sein (in der bewilligten Schlachthanlage ist auch die Desinfektion vorgeschrieben); sie müssen vor jeder Aufnahme der Tätigkeit, auch nach Pausen, nach jeder Verunreinigung und nach jedem Berühren von anderen Tieren erneut gewaschen werden. Die Arbeitskleidung muss sauber sein. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird, darf weder gegessen und getrunken, noch geraucht werden (HyV Art. 21, VHyS Anh. 3).</p>	
<b>2. Einrichtungen und Arbeitsgeräte</b> <p>Räume und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die Reinigung und Desinfektion wird immer am Ende des Arbeitstages vorgenommen oder nach starker Verunreinigung. Reinigungs- und Desinfektionsmaterial sind ausserhalb der Arbeitsräume zu lagern.</p> <p>Verunreinigungen von Fleisch durch Berührung mit Wänden, Böden und Einrichtungen müssen vermieden werden (VHyS Anh. 1 und Anh. 3).</p> <p>Die Messer müssen zwischen den Arbeitsgängen in einer Einrichtung mit 82° heissem Wasser oder mit einem Verfahren gleicher Wirkung desinfiziert werden (VHyS Anh. 1, Ziff. 1.7)</p>	<b>2. Einrichtungen und Arbeitsgeräte</b> <p>Der Arbeitsort soll sauber und leicht zu reinigen sein.</p> <p>Verunreinigungen von Fleisch durch Berührung mit Wänden, Böden und Einrichtungen müssen vermieden werden (VHyS Anh. 1 und Anh. 3).</p> <p>Die Messer können in einem Behälter mit kochendem Wasser desinfiziert werden.</p>
<b>III. Selbstkontrolle</b>	
<p>Wer Lebensmittel herstellt, behandelt und abgibt, ist im Rahmen seiner Tätigkeit dafür verantwortlich, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er ist zur Selbstkontrolle und deren Dokumentation verpflichtet (VSFK Art. 20, LGV Art. 49-55).</p> <p>Die Dokumentation ist drei Jahre aufzubewahren (siehe Vorlage auf nächster Seite) (VSFK Art. 40).</p>	<p>Wer Tiere auf dem Tierhaltungsbetrieb schlachtet und abgibt, ist für die Sicherheit des Lebensmittels verantwortlich (VSFK Art. 20, LGV Art. 49 Abs. 1 &amp; Art. 50).</p>

**Basis für Selbstkontrolle Kaninchenschlachtung (detaillierte Dokumentation siehe Leitlinien für Hygienepraxis des SFF)**

1	<b>Schlachtbetrieb-Bewilligungsnummer</b> (BUR-, TVD-Nr.)	.....
2	<b>Schlachtdatum</b>	.....
3	<b>Verantwortliche Person</b> Name, Vorname  Adresse  PLZ und Ort	..... ..... .....
4	<b>Tiere</b> <b>Tieranlieferung</b> Anzahl Tiere in Ordnung Tierschutzvorschriften erfüllt  <b>Transportkisten</b> Sauber Keine Verletzungsgefahr Platzverhältnisse entsprechen den Tieren Leicht zu reinigen  <b>Gesundheitsmeldungen vorhanden</b>  <b>Betäubungsart</b> Bolzen- oder Kugelschuss stumpfe Schuss-Schlagbetäubung Elektrizität andere  <b>Visuelle Schlachtierkörperkontrolle</b> Anzahl in Ordnung  Mängel, Art des Mangels	..... <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein → Mängel:.....  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  ..... .....
5	<b>Hygiene</b> Funktionskontrolle Heisswasserdesinfektion Funktionskontrolle Handwaschgelegenheit Funktionskontrolle Seifen-, Desinfektionsmittel- spender Messerwechsel nach Enthäuten	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	<b>Lagerung</b> Kühlraumtemperatur Kapazität ausreichend	..... <input type="checkbox"/>
7	<b>Entsorgung</b> Ort bzw. Art der Entsorgung	.....
8	<b>Reinigung und Desinfektion</b> Reinigung+Desinfektion des Schlachtraums Reinigung+Desinfektion der Materialien Desinfektionsmittel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> .....
9	Ort, Datum .....	Unterschrift .....

#### IV. Gesetzliche Grundlagen

Lebensmittelgesetz	LMG	SR 817.0
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	LGV	SR 817.02
Hygieneverordnung	HyV	SR 817.024.1
Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	VSFK	SR 817.190
Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	VHyS	SR 817.190.1
Tierschutzverordnung	TSchV	SR 455.1
Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten	VTSchS	SR 455.110.2
Verordnung über die Primärproduktion	VPrP	SR 916.020
Selbstkontrolle im Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität		Info BVET
Handbuch zur Kontrolle der Prozesse bei der Schlachtung – Schlachtprozesskontrollheft		Info BVET
Fachinformation Tierschutz Schlachtung von Kaninchen		Info BVET
Definition Eigengebrauch		Info BVET