

I Sverige får man slakta djur hemma på gården om man följer de regler som finns samt att köttet är avsett för egen konsumtion. Försäljning av hemmaslachtat kött är inte tillåtet annat än till "familjen".

Slakt sker normalt, om man inte har tillgång till ett kylrum, under höstmånaderna. Detta främst p.g.a. att man då kan låta slaktkroppen hänga för att möras under ett antal dagar utan att den angrips av t ex flugor.

### **Avlivning**

Först och främst bör man läsa igenom de bestämmelser som finns för detta, se mer [här](#). I korthet kan man säga att djuret först ska bedövas med kul-/hagelvapen eller bultpistol (de avlivningsmetoder som är aktuella i de flesta fall för hemmaslakt), kontrollera så att djuret inte har någon ögonreflex eller kontrollera pupillvidgning, sedan skall djuret avblodas genom att båda halspulsåderna skärs upp, detta måste ske inom 15 sekunder om djuret skjutits med gevär bakom hornen eller inom 60 sekunder om djuret skjutits framför hornen (pannan). I båda fallen måste man först ha sett till att djuret inte är vid medvetande innan man påbörjar avblodningen. Ögonreflex eller pupillvidgning görs i det förstnämnda fallet genom att man tar fingret mot djurets ögonglob, ingen reaktion ska förekomma. Kontroll av pupillutvidgning sker genom att lysa med exempelvis en ficklampa i ögat, ingen reaktion ska förekomma. Vid behov ska då ombedövning ske innan avblodning.

Något som är viktigt i detta moment är att undvika att stressa upp djuret, förbered gärna slakten genom att i förväg vänja djuret vid att du exempelvis matar det ur en hink samtidigt som du kliar det i pannan. På så sätt kommer man kunna bedöva det med en bultpistol utan någon som helst stress vilket inte bara är "humant" för djuret utan det ger också en betydligt minskad risk för felaktigheter och skador.

### **Hängmörning**

Efter att djuret är flått och urtaget bör slaktkroppen hänga i c:a 40 dygnsgrader för att likstelheten ska släppa och att köttet då blir mörkt och fint. Dygnsgrader beräknas på så sätt att om det är c:a 10 grader i medeltemperatur under ett dygn så går det alltså åt 4 dygn för att uppnå 40 dygnsgrader. Slaktkroppen kommer att få en liten hård hinna då köttet/fettet torkar till men dessa hinnor kan man sedan skära loss vid styckning.

Häng upp slaktkroppen i en så kallad slaktgalje i djurets bakhasor, på så sätt luftas hela kroppen och man undviker därigenom att få fläckar med skämt kött. Kroppen bör hängas upp så att varken marklevande djur eller fåglar kan komma åt den. Kroppen bör heller inte hänga i allt för fuktig luft eller i direkt sol.