



Landratsamt Berchtesgadener Land

Landratsamt BGL | Salzburger Straße 64 | 83435 Bad Reichenhall

FB 42 Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit

Nutzungskonzept

für Schlachtungen im Herkunftsbetrieb mit Nutzung einer Mobilen Einheit (ME) gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa der VO (EG) Nr. 853/2004

1)	Beteiligte Betriebe/Personen:						
	Herkunftsbetrieb	Schlachthof	Betreiber ME ¹				
	Name, Vorname Straße Nr. PLZ Ort Betriebsnr.	Name, Vorname	Name, Vorname				
		Straße Nr.	Straße Nr.				
		PLZ Ort	PLZ Ort				
		Betriebsnr.	Betriebsnr.				
		Zulassungnr.	ggf. Zulassungsnr.				
	verantwortliche Person	verantwortliche Person	verantwortliche Person				
	Name, Vorname	Name, Vorname	Name, Vorname				
	Die genannten Betriebe/Personen beabsichtigen die Schlachtung von bis zu²						
	☐(Anzahl) Hausrindern oder						
	☐ (Anzahl) Hausschweinen oder						
	☐ (Anzahl) Pferden/Eseln						

¹ Bitte angeben, sofern nicht mit Nr. 1) oder 2) identisch.

² maximal 3 Hausrinder, außer Bisons, oder 6 Hausschweine oder 3 als Haustiere gehaltene Equiden (Pferde, Esel)

je Schlachtvorgang auf dem unten genannten Hei len Einheit mit dem <i>amtlichen Kennzeichen</i> <i>mer</i>				_		
Tierinformation über die zu schlachtenden Tiere:						
Gewichtsklasse:						
Rasse:						
Haltungsform:						
☐ Eignungsprüfung der ME beantragt am((Bescheinigung beigefügt).	Datum) bzv	v. bescheini	gt am	(Datum)		
	2) Festlegung der rechtlichen und fachlichen Verantwortlichkeiten					
Aufgabe (ggf. ergänzen)	Her- kunfts- betrieb	zugelass. Schlacht- hof	Betrei- ber ME	Bemerkung		
Benachrichtigung des amtl. Tierarztes 3 Tage vor Schlachttermin						
Sicherstellung des technisch und hygienisch einwandfreien Zustands der ME						
Reinigung und Desinfektion der ME						
Zutrieb der Tiere	_	_	_			
(Handhabung und Pflege vor der Ruhigstellung)						
Fixierung der Tiere						
(Ruhigstellung zum Zwecke der Betäubung und Tötung):						
Art der Fixationseinrichtung benennen:						
Instandhaltung der Betäubungsgeräte						
Betäubung:						
Verfahren benennen & verwendete Betäubungsgeräte bzw. bei Kugelschuss Kaliber benennen :						

Uberwachungsverfahren für die Betäubung		
Einhängen und Hochziehen		
Entblutung		
Verbringen des Tierkörpers in die ME (Entblutg. außerhalb)		
Transport des Schlachtkörpers in der ME zum Schlachthof		
Entsorgung des Blutes		
Bereitstellung Wasser, Strom,		
Sonstiges		

3) Nachstehende rechtliche Verpflichtungen sind den genannten Beteiligten bekannt und werden befolgt:

- a. Termin und Ort der Schlachtung sowie Art, Kategorie und Zahl der Schlachttiere werden mindestens drei Tage (Datum, Uhrzeit) vor dem beabsichtigten Schlachttermin dem amtlichen Tierarzt (bzw. der zuständigen Veterinärbehörde) bekanntgegeben und entsprechend abgestimmt.
- b. Der Eigentümer der Schlachttiere informiert den Schlachthof über den voraussichtlichen Zeitpunkt des Eintreffens der geschlachteten Tiere beim Schlachthof.
- c. Vor Beginn der Schlachtung werden folgende Unterlagen zur Einsichtnahme durch den amtlichen Tierarzt / die amtliche Tierärztin bereitgehalten:
 - Identitätsnachweise der Tiere
 - Lebensmittelketteninformation
 - Sachkundenachweise nach Tierschutz-Schlachtverordnung
 - Standardarbeitsanweisungen nach VO (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung
- d. Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb wird ausschließlich in Anwesenheit des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin durchgeführt.
- e. Sofern die Betäubung/Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden, mittels Kugelschuss beabsichtigt ist, muss hierfür eine waffenrechtliche Schießerlaubnis des/r zuständigen Ordnungsamtes/Waffenbehörde sowie eine Erlaubnis des Veterinäramtes vorliegen.

- f. Bei Entblutung außerhalb der ME wird das Blut ohne Kontamination des Erdbodens aufgefangen und als KAT 2-Material entsorgt.
- g. Die Entfernung von Magen und Darm darf vor Ort unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes erfolgen. Alle entfernten Eingeweide begleiten das geschlachtete Tier zum Schlachthof und sind zu jedem einzelnen Tier gehörend identifizierbar.
- h. Geschlachtete Tiere werden direkt, ohne ungerechtfertigte Verzögerung und unter Einhaltung der Hygieneanforderungen zum o. g. Schlachtbetrieb befördert.
- i. Wenn zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden liegen, werden die geschlachteten Tiere von Beginn an gekühlt. Ein aktives Kühlen ist nicht erforderlich, wenn die klimatischen Bedingungen es zulassen.
- j. Die vom amtlichen Tierarzt / der amtlichen Tierärztin nach der Schlachttieruntersuchung ausgestellte amtliche Bescheinigung muss den/die Schlachttierkörper zum Schlachtbetrieb begleiten und dort vorgelegt werden.

Sonstiges:			
Ort, Datum	Unterschrift Herkunftsbetrieb	Unterschrift Schlachtbetrieb	Unterschrift Ggf. ME-Betreiber o.a.