Anlage 4

**Nutzungskonzept (Beispiel)**

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]](#footnote-1)

*Name, Vorname* *Name, Vorname Name, Vorname*

*Straße Nr. Straße Nr. Straße Nr.*

*PLZ Ort* *PLZ Ort PLZ Ort*

*ggf. Betriebsnr. ggf. Betriebsnr. ggf. Betriebsnr.*

*ggf. Zulassungsnr. ggf. Zulassungsnr. ggf. Zulassungsnr.*

Die genannten Betriebe/Personen beabsichtigen die Schlachtung von (als Haustieren gehalten) bis zu[[2]](#footnote-2)

*Anzahl* Rindern **oder**  *Anzahl* Schweinen **oder**  *Anzahl* Pferden/Eseln **oder**

*Anzahl* Schafen **oder**  *Anzahl* Ziegen

je Schlachtvorgang auf dem genannten Herkunftsbetrieb unter Verwendung der mobilen Einheit (ME) mit dem *amtlichen Kennzeichen* und *Fahrgestellnummer*.

Eignungsprüfung der ME beantragt am *Datum* bzw. bescheinigt am *Datum* (Bescheinigung beigefügt).

1. **Festlegung der rechtlichen und fachlichen Verantwortlichkeiten**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Aufgabe (ggf. ergänzen) | Herk.betr. | ME | Shf. | Bemerkung |
| Benachrichtigung des amtl. Tierarztes 3 Tage vor Schlachttermin |  |  |  |  |
| Sicherstellung technisch u. hyg. einwandfreier Zustand der ME |  |  |  |  |
| Reinigung und Desinfektion der ME |  |  |  |  |
| Zutrieb der Tiere ((Handhabung und Pflege vor der Ruhigstellung) |  |  |  |  |
| Fixierung der Tiere (Ruhigstellung zum Zwecke der Betäubung u. Tötung) |  |  |  |  |
| Instandhaltung der Betäubungsgeräte |  |  |  |  |
| Betäubung:  *Verfahren benennen* |  |  |  |  |
| Überwachungsverfahren 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 |  |  |  |  |

1. **Folgende rechtliche Verpflichtungen sind den genannten Beteiligten bekannt und werden befolgt:**
2. 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.
3. Der Eigentümer der Schlachttiere informiert den Schlachthof über den voraussichtlichen Zeitpunkt des Eintreffens der geschlachteten Tiere beim Schlachthof.
4. 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

1. Die Schlachtung im Herkunftsbetrieb wird ausschließlich in Anwesenheit des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin durchgeführt.
2. 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.
3. Bei Entblutung außerhalb der ME wird das Blut ohne Kontamination des Erdbodens aufgefangen und als KAT 2-Material entsorgt oder mit dem Schlachtkörper und den Organen zum Schlachthof befördert.
4. 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.
5. Geschlachtete Tiere werden direkt, ohne ungerechtfertigte Verzögerung und unter Einhaltung der Hygieneanforderungen zum o. g. Schlachtbetrieb befördert.
6. 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.
7. 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* |  | *Unterschrift* |  | *Unterschrift* |
| Ort, Datum |  | Herkunftsbetrieb |  | Schlachtbetrieb |  | Ggf. ME-Betreiber o.a. |

1. Bitte angeben, sofern nicht mit Nr. 1) oder 2) identisch. [↑](#footnote-ref-1)
2. maximal 3 Rinder, außer Bisons, oder 6 Schweine oder 3 Equiden (Pferde, Esel) oder 9 Schafe oder 9 Ziegen

   (jeweils als Haustiere gehalten) [↑](#footnote-ref-2)