



Vereinbarung über die Durchführung von Schlachtungen im Herkunftsbetrieb

gem. Anhang III Abschnitt I Kapitel VIa Buchstabe (b) der VO (EG) Nr. 853/2004

1. Die Vereinbarung wird getroffen zwischen

1.1 Herkunftsbetrieb (schlachtierhaltende Person)

Anrede _____
 Vorname _____
 Familienname / Nachname _____
 Titel _____ Nachgestellte Titel _____
Kontaktdaten E-Mail _____
 Telefon _____
Adresse Straße _____ Nummer _____
 PLZ _____ Ort _____

1.2 Schlachtbetrieb (schlachthofbetreibende Person)

Anrede _____
 Vorname _____
 Familienname / Nachname _____
 Titel _____ Nachgestellte Titel _____
 Zulassungsnummer _____
Kontaktdaten E-Mail _____
 Telefon _____
Adresse Straße _____ Nummer _____
 PLZ _____ Ort _____

2. Vereinbarung

2.1 Mobile Schlachtung

Es wird vereinbart, Schlachtungen im Betrieb der o.g. schlachtierhaltenden Person unter Nutzung der nachstehend genannten mobilen Schlachteinheit durchzuführen.

Die Prüfung des technisch und hygienisch einwandfreien Zustands der mobilen Einheit liegt bei der schlachthofbetreibenden Person.

Konkrete Bezeichnung der mobilen Einheit (z.B. amtliches Kennzeichen oder andere Identifikationsnummer)

Schlachtung von

Rinder Anzahl _____

Schweine Anzahl _____

Einhufer Anzahl _____

2.2 Schlachtdurchgänge

Die Schlachtung folgender Tierarten und die Anzahl der Tiere pro Schlachtdurchgang wird wie folgt vereinbart:

Rinder maximale Anzahl pro Schlachtdurchgang _____

Schweine maximale Anzahl pro Schlachtdurchgang _____

Einhufer maximale Anzahl pro Schlachtdurchgang _____

2.3 Behördliche Genehmigung

- Der Herkunftsbetrieb stellt sicher, dass vor der ersten Schlachtung eine behördliche Genehmigung vorliegt, damit die Schlachtung durchgeführt werden kann.

2.4 Verantwortlichkeiten

Die rechtliche und die fachliche Verantwortung für die folgenden Tätigkeiten wird in dieser Vereinbarung wie folgt geregelt:

(Zutreffendes bitte ankreuzen. Für alle nicht von der schlachtierhaltende Person übernommenen Arbeitsschritte liegt die Verantwortung bei der o.g. schlachthofbetreibenden Person!)

Tätigkeit	Verantwortung
Prüfung des technisch und hygienisch einwandfreien Zustands der mobilen Einheit	schlachthofbetreibenden Person
Anmeldung der Schlachtung beim für den Herkunftsbetrieb zuständigen aTA mindestens 3 Werktage vor der beabsichtigten Schlachtung <i>(Datum und Uhrzeit)</i>	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person
Zutrieb zur Betäubung	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person
Ruhigstellung der Tiere zum Zwecke der Betäubung und Tötung <i>(Fixierung)</i>	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person
Prüfung der Funktionsfähigkeit der Fixiereinrichtung <i>(falls nicht Teil der mobilen Einheit)</i>	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person
Wartung der Betäubungsgeräte	schlachthofbetreibenden Person
Betäubung	schlachthofbetreibenden Person
Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung	schlachthofbetreibenden Person
Dokumentation der Wirksamkeit der Betäubung <i>(Eigenkontrollen)</i>	schlachthofbetreibenden Person
Einhängen und Hochziehen nach der Betäubung	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person
Entblutung	schlachthofbetreibenden Person
Verbringen des Tierkörpers in die mobile Einheit <i>(Sofern die Entblutung außerhalb der ME genehmigt wurde!)</i>	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person
Transport des Schlachtkörpers in der mobilen Einheit zum Schlachthof	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person
Reinigung/Desinfektion der mobilen Einheit	<input type="radio"/> schlachthofbetreibenden Person <input type="radio"/> schlachtierhaltende Person

2.5 Im Weiteren werden folgende Vereinbarungen getroffen:

Die geeignete und für die Betäubung verwendete Fixiervorrichtung ist Teil

- des Herkunftsbetriebes.
 der mobilen Einheit.

Die verwendeten Wasch- und Reinigungsmöglichkeiten für Hände (Handwaschbecken mit Warmwasser, Seife, Desinfektionsmittel und Einweghandtücher), Schuhwerk und Messer am Entbluteplatz sind Teil

- des Herkunftsbetriebes.
 der mobilen Einheit.

- Eine geeignete Beleuchtung zur Durchführung der Schlachtieruntersuchung und der nötigen Arbeitsvorgänge sind am Herkunftsbetrieb vorhanden (mind 540 lux).

- Den Anweisungen des Schlachthofpersonals wird Folge geleistet.

2.6 Zusätzliche Vereinbarungen

2.7 Zur Versorgung der Mobilen Einheit wird vom Tierhalter Folgendes bereit gestellt (z.B. Wasser, Starkstromkabel)

2.8 Ablauf

Es ist sichergestellt, dass zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof die maximal vorgegebenen Zeiten eingehalten werden.

Geschätzte durchschnittliche Fahrzeit _____

2.9 Vorgaben

Die tierschutz- und lebensmittelrechtlichen Vorgaben sind den Vertragspartnern bekannt.

Ort, Datum und Unterschrift
schlachtierhaltende Person

Ort, Datum und Unterschrift
schlachthofbetreibende Person