

## Nutzungsmietvertrag

Zwischen der

Gemeinde Westerheim, Kirchenplatz 16 in 72589 Westerheim  
**(Vermieter)**

und

Vorname, Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

**(Mieter/Nutzer)**

Das Nutzungsverhältnis beginnt am \_\_\_\_\_, um \_\_\_\_\_ Uhr und endet am \_\_\_\_\_, um \_\_\_\_\_ Uhr.

Das Nutzungsverhältnis beinhaltet an oben genannten Tagen

- Arbeitsraum mit Wurstherstellung
- Arbeitsraum ohne Wurstherstellung
- Schlachtung mit Wurstherstellung
- Schlachtung ohne Wurstherstellung
- Schlachtung Schwein gewerblich:  
Es handelt sich um eine gewerbliche Schlachtung. Hierfür ist eine Betäubungszange erforderlich. Mir ist bekannt, dass im Schlachthaus Westerheim keine Betäubungszange vorhanden ist. Die Betäubung erfolgt mit folgendem Modell: \_\_\_\_\_  
Eigentümer der Betäubungszange ist: \_\_\_\_\_
- Schlachtung Schwein Hausschlachtung:  
Hiermit erkläre ich, dass es sich nur um eine reine Hausschlachtung handelt. Die Benutzung des Bolzenschusses ist zulässig. (Keine Vermarktung der Erzeugnisse, lediglich Eigenverbrauch)
- Kühlraum

Ausschließlich nachstehende Personen dürfen während der Nutzung des Schlachthauses anwesend sein:

### Metzger

Vorname, Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Vorname, Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Vorname, Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

## **Vertragsgegenstand**

Der Vermieter überlässt dem Mieter/Nutzer folgende Räumlichkeiten:

### **EU-zugelassenes Gemeindefleischschlachthaus mit Kühlraum und Arbeitsraum in der Riedstraße 25 in 72589 Westerheim**

Dem Mieter/Nutzer wird nach der Unterzeichnung des Nutzungsmietvertrages und Zahlung der Kautions der Schlüssel für das Schlachthaus ausgehändigt. Dieser Schlüssel ist am selben Tag wieder dem Vermieter abzugeben, auch wenn die Nutzung mehrere Tage dauert.

## **Kautions**

Der Mieter/Nutzer verpflichtet sich, bei Abholung des Schlachthauschlüssels eine **Kautions in Höhe von 100,00 €** zu hinterlegen.

## **Hygienemaßnahmen und Vorschriften**

Der Mieter/Nutzer verpflichtet sich, folgende Hygienemaßnahmen und Vorschriften zu befolgen:

Das Verwenden von Mund- und Nasenschutzmasken sowie Einweghandschuhe während des Aufenthaltes im Schlachthaus wird empfohlen.

Des Weiteren verpflichtet sich der Mieter/Nutzer den Namen und die Anschrift der im Schlachthaus anwesenden Personen in die im Schlachthaus ausgehängte Liste einzutragen.

Weiter verpflichtet sich der Mieter/Nutzer die Reinigung und Desinfektion des Schlachthaus nach der Nutzung ordnungsgemäß durchzuführen.

Sollte der Mieter/Nutzer der Reinigung und Desinfektion nicht nachkommen, werden diese Aufgaben durch den Vermieter nachgebessert und mit der bei Vertragsabschluss hinterlegten Kautions in Höhe von 100,00 € verrechnet.

Im Falle einer Hausschlachtung von Schweinen kann diese mittels Bolzenschussapparat durchgeführt werden. Die Vermarktung der Erzeugnisse ist verboten. Es ist lediglich der Eigenverbrauch zulässig. Zuwiderhandlungen führen zu einem Hausverbot und zur Anzeige beim Kreisveterinäramt.

Gewerbliche Schlachtungen von Schweinen müssen mittels Betäubungszange durchgeführt werden. Die Gemeindeverwaltung stellt keine Betäubungszange zur Verfügung.

### Haftungsklausel

Der Mieter/Nutzer haftet vollumfänglich bei Verstößen gegen die aktuell geltende Corona-Verordnung und das Infektionsschutzgesetz. Er verpflichtet sich zur Reinigung und Desinfektion des Schlachthauses nach Nutzung.

Das Betreten und Benützen des Schlachthauses ohne einen gültigen Nutzungsmietvertrag ist Hausfriedensbruch und wird zur Anzeige gebracht.

Westerheim, den \_\_\_\_\_

Westerheim, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Mieter/Nutzer

\_\_\_\_\_  
Vermieter

# Gemeineschlachthaus 72589 Westerheim

## Anmeldung zur Schlachthausbenutzung

Das Gemeineschlachthaus in 72589 Westerheim, Riedstraße 25 ist ein seit dem 09.12.2009 gemäß der VO(EG) 853/2004 für die Schlachtung von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, Zerlegung und Herstellen von Fleischerzeugnissen zugelassener Betrieb mit der Zulassungsnummer BW 70036.

Termin für die Schlachtung: Datum: ..... Uhrzeit: .....

Name/Anschrift des Schlachtenden: .....

Art und Anzahl der Schlachttiere: .....

Das Schlachthaus wird genutzt zur

- Schlachtung  
 Zerlegung  
 Verarbeitung (Würsten, Herstellung von Konserven)

Das Fleisch, bzw. die Produkte werden

- ausschließlich im privaten häuslichen Haushalt des Schlachtenden verzehrt („Hausschlachtung“)  
 in Verkehr gebracht

Das in Verkehr bringen / die Abgabe / der Verkauf erfolgt an

- Privatpersonen  
 registrierte Betriebe (Hofladen, Einzelhandel, Gaststätten, Märkte,..)

(Auflistung der Betriebe) .....

- zugelassene Betriebe

(Auflistung der Betriebe) .....

Das Fleisch bzw. die Fleischerzeugnisse dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie ein **Genusstauglichkeitskennzeichen** (ovaler EU-Stempel – wird vom amtlichen Tierarzt angebracht) oder ein **Identitätskennzeichen** (ovales Symbol – wird vom Lebensmittelunternehmer angebracht) tragen.

---

**Name des Metzgers:** .....

Anschrift des Metzgers: .....

Sachkundebescheinigung vorhanden:  ja  liegt bereits vor

**Zur Bemerkung:** **Ohne Sachkundebescheinigung darf nicht geschlachtet werden.**

**Im Gemeineschlachthaus gelten folgende Rechtsvorgaben und Unterlagen die ich mit meiner Unterschrift zur Kenntnis genommen habe und einhalte:**

Baden-Württ. Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischbearbeitungsbetrieben

Merkblatt zum Umgang mit Rohstoffen und tierischen Nebenprodukten in Metzgereien

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Einhaltung der Kühlkette

Jährlicher Nachweis der Infektionsschutzgesetz-Belehrung und jährlicher Nachweis der Hygieneschulung.

Arbeitsanweisungen (Personalhygiene ...)

Westerheim, den .....

.....  
Unterschrift des Metzgers

---

## **Folgende Richtlinien sind bei der Benutzung des Gemeindeschlachthauses einzuhalten:**

Die zu schlachtenden Tiere sind am Schlachttag unmittelbar nach der Anlieferung der Schlachtung zuzuführen. Die Anlieferung und Bereitstellung von Tieren am Tag vor der Schlachtung sind nicht zulässig.

Es dürfen nur **saubere Tiere** zur Schlachtung angenommen werden.

Die Schlachttiere müssen **eindeutig gekennzeichnet sein**. Schlachtverbot für Tiere mit fehlender Kennzeichnung.

Die Informationen des Landwirtes zur **Lebensmittelketteninformation** muss spätestens bei der Anlieferung der Schlachttiere im Schlachtbetrieb vorliegen. Nach Bestätigung des zuständigen amtlichen Tierarztes ist das ausgefüllte Formular beim Bürgermeisteramt Westerheim, Herrn Lemmermeyer, abzugeben.

**Das Betreten des Schlachthauses aller Personen** hat über die Hygieneschleuse (früherer Verkaufsraum) zu erfolgen. Hier erfolgt zumindest ein Schuhwechsel bzw. Anziehen der Überziehschuhe. Danach Anziehen der erforderlichen Hygiene- und Schutzbekleidung im Umkleide- bzw. Sanitärraum.

**Der Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsraum darf nur mit entsprechender hygienischer Schutzkleidung (Schuhe, Kopfbedeckung und Schutzmantel) und nach hygienischer Reinigung und gegebenenfalls Desinfizieren der Hände betreten werden.**

Das Eingangstor ist während der Schlachtung bzw. Zerlegung und Verarbeitung geschlossen zu halten. In allen Räumen des Schlachthauses gilt absolutes Rauchverbot.

**Im Schlachtraum** dürfen weder Zerlegungs- noch Verarbeitungstätigkeiten durchgeführt werden.

Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, müssen verschiedene Tierarten zeitlich getrennt geschlachtet werden.

Folgende Arbeitsschritte sind zeitlich oder räumlich getrennt voneinander durchzuführen.

1. Betäuben / Entbluten
2. Brühen – Entborsten – Kratzen – Sengen der Schweine
3. Ausnehmen und Zurichten
4. Bearbeiten gereinigter Mägen und Därme
5. Bearbeiten und Waschen von Nebenprodukten der Schlachtung, Enthäuten von Köpfen

Die Höchstdauer zwischen Betäubung und Entblutungsschnitt darf höchstens betragen

- o Bei Bolzenschuss-Betäubung Rind bis 60 Sekunden
- o Bei Schaf/Ziege im Hinterkopf bis 15 Sekunden
- o Bei Schaf/Ziege andere Schusspositionen bis 20 Sekunden
- o Bei Elektrobetäubung Schwein/Schaf/Ziege bis 20 Sekunden bei Entblutung im Hängen  
bis 10 Sekunden bei Entblutung im Liegen.

Nach dem Entbluteschnitt dürfen weitere Schlachtarbeiten am Tier (Brühen, Kopfabsetzen, ....) erst durchgeführt werden, wenn keine Bewegungen des Tieres mehr wahrzunehmen sind. (ca. 4 – 5 Minuten abwarten.)

Durch Kot oder Haut/Fell kontaminierte Fleischpartien beim Rind/Schaf/Ziege dürfen nicht abgewischt werden oder mit Wasser abgewaschen werden.

**„Zwei-Messer-Technik“ anwenden.** (separate Messer für reine und unreine Tätigkeiten.)  
Hygienische Lagerung der gerade nicht verwendeten Messer und Spaltbeile.

Bei der Schragenschlachtung muss ein ungehinderter Blutabfluss gewährleistet sein.  
Tierkörper darf nicht in einer Blutlache liegen.

Beim Ausnehmen müssen Vorkehrungen gegen das Auslaufen von Magen-Darminhalt getroffen werden.  
( z.B. Anus umschneiden und Eintüten, Rodding.

Das Ausweiden der Schlachttierkörper muss spätestens 45 Minuten nach Schlachtbeginn abgeschlossen sein!

Die Organentnahme muss sauber erfolgen. – Kein „Wasserbad“.  
Das Fleisch darf nicht mit Böden, Wänden, Decken oder Einrichtungen in Berührung kommen!

Alle bei der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung anfallenden tierischen Nebenprodukte (K1-, K2- und K3-Material, Häute, Felle) werden in den dafür gekennzeichneten Behältnissen gesammelt und **ausschließlich** über das Gemeindeschlachthaus entsorgt. **Ausnahme:** Mist, Einstreu und Panseninhalt dürfen vom jeweiligen Landwirt zur ordnungsgemäßen Entsorgung über die Dunglege mitgenommen werden.

Nach der Nutzung des Gemeindeschlachthauses ist dieses entsprechend dem Reinigungs- und Desinfektionsplan zu reinigen und zu desinfizieren. Die durchgeführten Maßnahmen sind in der Kontrollliste sofort zu dokumentieren

# Lebensmittelketteninformation

Informationen zur Lebensmittelsicherheit für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden oder werden sollen.

(Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 und 4 Buchst. B Satz 2)

## Landwirt (Verkäufer):

Name .....

Anschrift .....

Telefon .....

Betriebskenn-/Registrier-Nr. nach VVO .....

## Abnehmer (Käufer)

Name .....

Anschrift .....

Telefon .....

Tierart: ( ) Rind ( ) Schwein ( ) Schaf ( ) Ziege

Anzahl der Tiere .....

Tierkennzeichnung ( Tier-Pass, Ohrmarken-Nr. Schlagstempel-Nr. ) .....

## Erklärung gemäß EU-VO 853/2004 (Informationen zur Lebensmittelkette)

Der Lebensmittelunternehmer (Verkäufer), der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt folgendes:

- Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachtier- und Fleischuntersuchungen bekannt.
- Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
- Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen ..... (z.B. Repellentien)
- Es liegen keine Erkenntnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen ..... (z.B. Salmonellenstatus)
- Name und Anschrift des privaten, normalerweise hinzugezogenen Tierarztes:

Name .....

Anschrift .....

Telefon .....

.....  
Datum Unterschrift des Lebensmittelunternehmers (Verkäufer)

## Vom amtlichen Tierarzt auszufüllen:

Lebensmittelketteninformation überprüft und Schlachtieruntersuchung durchgeführt. Die Tiere sind zur Schlachtung freigegeben [ ] / nicht freigegeben. [ ]

.....  
Datum

.....  
Unterschrift des Tierarztes

## Reinigungsprotokoll für die Desinfektion des Schlachthauses

Hiermit bestätige ich, \_\_\_\_\_  
die Flächendesinfektion nach Benutzung des Schlachthauses in der Zeit  
von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_  
am \_\_\_\_\_ mit dem Flächendesinfektionsmittel Lerasept L420  
ordnungsgemäß desinfiziert und gereinigt zu haben.

\_\_\_\_\_

Datum

Unterschrift

\_\_\_\_\_