

Gemeindeschlachthaus 72589 Westerheim

Anmeldung zur Schlachthausbenutzung

Das Gemeindeschlachthaus 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 (Wursten, 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 Gemeindeschlachthaus gelten folgende Rechtsvorgaben und Unterlagen die ich mit meiner Unterschrift zur Kenntnis genommen habe und einhalte:

Baden-Württ. Leitlinie für eine gute Hygienepraxis 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 Gemeindefleischhauses 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 Fleischhauses 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 Gemeindefleischhaus entsorgt. **Ausnahme:** Mist, Einstreu und Panseninhalt dürfen vom jeweiligen Landwirt zur ordnungsgemäßen Entsorgung über die Dungelege mitgenommen werden.

Nach der Nutzung des Gemeindefleischhauses 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:

1. 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.
2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
3. 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)
4. Es liegen keine Erkenntnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen (z.B. Salmonellenstatus)
5. 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