

Organisatorische Hinweise:

Veranstaltungsort:

1. Tag:	2. Tag
Ländliche	Naturfleisch Heinsdorf GmbH
Heimvolkshochschule	Heinsdorf
am Seddiner See e. V.	Lieper Weg 1
Seeweg 2	15936 Dahme/Mark
14554 Seddiner See	Tel.: 033744 70692

Beginn 13.03.2020	Ende 14.03.2020
Anreise ab 08.30 Uhr	Abreise gegen 16.15 Uhr

Teilnehmerbeitrag: 371 Euro

Prüfungsgebühr: 50 Euro

Zielgruppe

Schafhalter im Haupt- und Nebenerwerb

Anmeldung bis spätestens 14.02.2020.

Auch nach Rückmeldeschluss kann eine Anmeldung nach telefonischer Rücksprache noch möglich sein. Sollte die Nachfrage die Teilnehmerkapazität überschreiten, so entscheidet die Reihenfolge der Anmeldung.

Unterkunft und Verpflegung

sind am Ort der Veranstaltung gewährleistet.

Die BLAK hat ihren Sitz in der Ländlichen Heimvolkshochschule am Seddiner See e. V. (www.hvhs-seddinersee.de). Die gleichnamige Gemeinde liegt idyllisch inmitten von Wald, Wiesen und Feldern und ist gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bus, Bahn) sowie mit dem Auto über die Autobahn A 10 und die B 2 zu erreichen. Seminarräume, Unterkünfte (Einzelzimmer) und Verpflegung überzeugen mit sehr guten Bedingungen und nach Feierabend begeistert die direkte Lage am Seddiner See mit ihren Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten.

Bitte nutzen Sie das im Teilnehmerbeitrag enthaltene Angebot der Übernachtung und bleiben Sie am Seminarort. Die Gespräche und der Erfahrungsaustausch am Abend tragen wesentlich zur Vertiefung der Inhalte und somit zum Seminarerfolg bei.

Unser BLAK-Team:

Wenn Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an uns. Wir helfen Ihnen gern weiter.

Fachbereichsleiterin:
Dr. Bettina Over-Bernert

Fachbereichskoordinator:
Stephan Kohlmüller

Sekretariat: Eveline Richter

Brandenburgische Landwirtschaftsakademie
– Fachbereich der Ländlichen Heimvolkshochschule am Seddiner See e. V. –
Seeweg 2, 14554 Seddiner See
Telefon: 033205 250035
Telefax: 033205 250036
info@blak-seddinersee.de
www.blak-seddinersee.de

Weitere Informationen, unsere aktuellen Seminarprogramme und eine Anfahrtsskizze finden Sie auf unserer Website.

Brandenburgische Landwirtschaftsakademie (BLAK)

Seminar | 13.03. – 14.03.2020

Schlachtung und Grobzerlegung von Schafen



Veranstaltungsort:

Ländliche
Heimvolkshochschule
am Seddiner See e. V.
Seeweg 2
14554 Seddiner See



Gruppenarbeit am Seddiner See

Brandenburgische
Landwirtschaftsakademie **BLAK**

Seminar der Brandenburgischen Landwirtschaftsakademie

Schlachtung und Grobzerlegung von Schafen

In Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung (LELF) und dem Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit Brandenburg (LAVG)

Zielgruppe

Schafhalter im Haupt- und Nebenerwerb

Ziel

Vermittlung von rechtlichen Kenntnissen zur Betreuung, zum Ruhigstellen, zum Betäuben und Entbluten von Schafen und Ziegen zur Schlachtung. Erlangung von praktischen Fertigkeiten zum Schlachten und Töten von Schafen. Der Kurs bildet zugleich die Grundlage für die Anerkennung des Sachkundenachweises zum Schlachten und Töten von Schafen und Ziegen (Land Brandenburg).

Methode

Theoretische Vorbereitung mittels Vorträgen, praktische Durchführung von Betäuben, Entbluten und weiteren Handhabungen (einschließlich der Grobzerlegung) unter Anleitung eines Sachkundigen in einem praktischen Schlachtbetrieb für Schafe.

Zur Beachtung!

- Für die Teilnahme am Seminar ist eine Seuchenfreiheitsbescheinigung erforderlich!!!
- Bitte Stiefel und 2x Weißkleidung mitbringen!

Teilnehmerzahl

Maximal 12 Personen

Moderation

Dr. Michael Jurkschat, LELF, Ref. 44 - Tierzucht, Tierhaltung, Fischerei

Freitag, 13.03.2020

09.00 – 09.15 Uhr

Eröffnung des Seminars und Begrüßung

09.15 – 10.30 Uhr

Einflussfaktoren auf die Schlachtkörperqualität

- I. Fütterung und Haltung
- II. Züchterische Beeinflussung
- III. Kalkulation der Verwertung der Teilstücke

Aspekte der Einrichtung einer Direktvermarktung

Referent:

Dr. Michael Jurkschat, LELF, Ref. 44 - Tierzucht, Tierhaltung, Fischerei

10.30 – 11.30 Uhr

Fleischhygienerechtliche Vorgaben

0. EU- und nationale Rechtsvorschriften
- I. Amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung
- II. Entsorgung und Verwertung tierischer Nebenprodukte

11.30 – 12.15 Uhr

Konzeptionelle und hygienische Anforderungen an Schlachtstätten/Zerlegebetriebe

Referent:

Stefan Ostrowski, Landkreis Teltow-Fläming, Kreisverwaltung/Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Lebensmittelüberwachung, Luckenwalde

12.15 – 13.15 Uhr **Mittagspause**

13.15 – 14.30 Uhr

Tierschutzrechtliche Vorgaben zum Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen

- Tierschutzgesetz
- Tierschutztransportverordnung (TierSchTrV) vom 11.02.2009 (BGBl. I S.375)
 - Formelle und organisatorische Voraussetzungen
 - Grundsätze und technische Vorgaben beim Tiertransport

Transportfähigkeit und -verbote von Tieren, Anforderungen an Tiertransportfahrzeuge, allgemeine und zusätzliche Anforderungen für „lange“ Beförderungen, technische Mängel

- Transportpraxis
 - Ladedichte, Abtrennung, Laderaumhöhe, Umgang und Betreuung der Tiere, Technische Mängel und Betreuungsmängel
- Beförderungsdauer, Ruhe-, Tränk- und Fütterungsintervalle

14.30 – 15.30 Uhr

Tierschutzrecht in Bezug auf das Schlachten und Töten von Tieren

- Tierschutzgesetz
- Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchIV) vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982)
 - allgemeine Grundsätze, Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen
 - Sachkundenachweise für Tätigkeiten die im Zusammenhang mit der Schlachtung durchgeführt werden
 - Umgang mit Tieren, Betreuung, Treiben und Befördern von Tieren innerhalb der Schlachtstätte
 - Ruhigstellen und Betäuben, Schlachten und Töten von Tieren
 - Bolzenschussbetäubung
 - Elektrobetäubung
 - Wirkungsweise, Ansatzstellung der Geräte, Durchführung der Betäubung, Betäubungswirkung, Erkennen und Ursachen einer Fehlbetäubung

15.30 – 16.00 Uhr **Kaffeepause**

16.00 – 17.00 Uhr

Fortsetzung Tierschutzrecht...

Referent:

Eva Sparrer, Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit Brandenburg (LAVG), Abt. Verbraucherschutz, Dezernat V 2, Cottbus

17.00 – 18.00 Uhr

Schriftliche Prüfung

18.00 Uhr **Abendessen mit anschließendem Erfahrungsaustausch**

Samstag, 14.03.2020

07.15 – 08.00 Uhr **Frühstück**

08.00 Uhr Individuelle Anreise zur **Naturfleisch Heinsdorf GmbH in 15936 Dahme/Mark OT Heinsdorf, Lieper Weg 1**

09.30 – 12.00 Uhr

Funktionsweise und Wartung von Bolzenschussgerät und Elektrozange

Ruhigstellung, Betäubung und Entblutung

Demonstration:

Johann Nesges, Heinsdorf

Mündliche Prüfung

12.00 – 13.00 Uhr **Mittagspause**

13.00 – 16.00 Uhr

Vorbereitung des Schlachtkörpers für die Beschau Grobzerlegung

Demonstration: **Johann Nesges**, Heinsdorf

16.00 – 16.15 Uhr **Seminarauswertung und Abreise**

Prüfung

Eva Sparrer, LAVG, Abt. Verbraucherschutz, Dezernat V 2, Cottbus

Dr. Michael Jurkschat, LELF, Ref. 44 - Tierzucht, Tierhaltung, Fischerei