

Sachkundelehrgang zur Schlachtung und Tötung von Schafen und Ziegen

18.03.2022 - 19.03.2022

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

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an 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 unter Anleitung eines Sachkundigen in einem praktischen Schlachtbetrieb für Schafe.

Veranstaltungsorte

Heimvolkshochschule am Seddiner See
Seeweg 2
14554 Seddiner See

Naturfleisch Heinsdorf GmbH
Lieber Weg 1
15936 Dahme/Mark

Moderation

Dr. Michael Jurkschat, LELF, Ref. 44

Organisatorische Hinweise

Beginn: 18.03.2022 09.00 Uhr
Ende: 19.03.2022 16.30 Uhr

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist nur unter Einhaltung der aktuellen SARS-COV2-

Umgangsverordnung möglich. Zurzeit muss der Nachweis einer Impfung, des Genesenenstatus oder eines aktuellen Negativtests vorliegen. Zudem muss für den praktischen Teil **eine aktuelle Seuchenfreiheitsbescheinigung** vorgelegt werden! Für den praktischen Teil ist die Anreise zum Praxisbetrieb selbstständig zu organisieren. Bitte bringen Sie Stiefel und Weißkleidung mit.

Teilnehmerbeitrag: **350,- Euro**

Prüfungsgebühr: **50,- Euro**

Um Anmeldung wird bis spätestens zum **07.03.2022** gebeten.

Das Seminar ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Eine Anmeldung nach Rückmeldeschluss ist nur nach telefonischer Rücksprache möglich. Sollte die Nachfrage die Teilnehmerkapazität überschreiten, entscheidet die Reihenfolge der Anmeldung.

Unterkunft und Verpflegung

Die Unterkunft und Verpflegung ist am Ort der Veranstaltung gewährleistet. 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.

Kontakt

Ihre Fragen und Anliegen beantwortet Ihnen gerne unser Team.

Sie erreichen uns:

Telefon: 033205 250035

Email: info@blak-seddinersee.de

Telefax: 033205 250036

Weitere Informationen zur BLAk, unsere aktuellen Seminarprogramme und eine Anfahrtsskizze finden Sie auf unserer Website www.blak-seddinersee.de



Sachkundelehrgang zur Schlachtung und Tötung von Schafen und Ziegen

18.03.2022 - 19.03.2022

Veranstaltungsplan*

Freitag, 18.03.2022

08.45 Uhr

Anreise und Prüfung der Teilnahmevoraussetzungen

09.00 Uhr

Eröffnung des Seminars und Begrüßung

09.00 - 10.30 Uhr

Einflussfaktoren auf die Schlachtkörperqualität

- Fütterung und Haltung
- Züchterische Beeinflussung
- Kalkulation der Verwertung der Teilstücke

Aspekte der Einrichtung einer Direktvermarktung

Referent

Dr. Michael Jurkschat, LELF

10.30 - 11.30 Uhr

Fleischhygienerechtliche Vorgaben

- EU- und nationale Rechtsvorschriften
- Amtliche Schlacht tier- und Fleischuntersuchung
- Entsorgung und Verwertung tierischer Nebenprodukte

11.30 - 12.15 Uhr

Anforderungen an Schlachtstätten und Zerlegebetriebe

Referentin

Susanne Falanga, LAVG, Frankfurt

12.15 - 13.15 Uhr

Mittagspause

13.15 - 15.45 Uhr

Tierschutzgesetz

Tierschutzrechtliche Vorgaben beim Transport (TierSchTrV)

- 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 und Betreuungsmängel
- Beförderungsdauer, Ruhe-, Tränk- und Fütterungsintervalle

Tierschutzrecht in Bezug auf das Schlachten und Töten von Tieren (TierSchIV)

- 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

15.45 - 16.15 Uhr

Kaffeepause

16.15 - 17.00 Uhr

Fortsetzung Tierschutzrecht...

Referentin

Eva Sparrer, LAVG, Cottbus

17.00 - 18.00 Uhr

Schriftliche Prüfung

18.00 Uhr

Abendessen mit anschließendem Erfahrungsaustausch

**Sachkundelehrgang zur Schlachtung und Tötung
von Schafen und Ziegen**

18.03.2022 - 19.03.2022

Samstag, 19.03.2022

07.15 - 08.00 Uhr Frühstück

08.00 Uhr

Individuelle Anreise zur Naturfleisch
Heinsdorf GmbH

09.30 - 11.00 Uhr

Funktionsweise und Wartung von Bolzen-
schussgerät und Elektrozange
Ruhigstellung, Betäubung und Entblutung

Demonstration

Johann Nesges, Heinsdorf

11.00 - 12.00 Uhr

Mündliche Prüfung

12.00 - 13.00 Uhr

Mittagspause

13.00 - 13.30 Uhr

Seminarauswertung und Abreise

Prüfung

Eva Sparrer, LAVG, Abt. Verbraucherschutz,
Dezernat V 2, Cottbus
Dr. Michael Jurkschat, LELF, Ref. 44 -
Tierzucht, Tierhaltung, Fischerei

*Änderungen am Ablaufplan sind vorbehalten