



Auftrag zur Anmietung der mobilen Geflügelschlachtung

Betriebsadresse:

Betriebsname	
Adresse	
Telefon	
Mobil	
Email	

Anzahl Tiere zur Schlachtung:

Tierart (bitte ankreuzen)	Anzahl
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Legehennen<input type="radio"/> Zweinutzungshühner<input type="radio"/> Masthähnchen<input type="radio"/> Gänse<input type="radio"/> Puten<input type="radio"/> Hähne	

Mein Wunschtermin (Datum oder KW): _____

Mit der Anmietung der mobilen Geflügelschlachtanlage der MBR Saarland Service GmbH bestätige ich, dass ich am geplanten Einsatzort die technischen Voraussetzungen auf den folgenden Seiten (CHECKLISTE) erfülle.

Desweiteren bestätige ich, dass ich die rechtlichen Rahmenbedingungen erfülle.

Im Zusammenhang mit der Anmietung der mobilen Geflügelschlachtanlage beauftrage ich zudem den MBR Saarland e.V. mit der Vermittlung von sachkundigem Schlachtpersonal.

Datum, Ort, Unterschrift



Auftrag zum Einsatz von landwirtschaftlichen Betriebshelfern zur Schlachtung von Geflügel

Hiermit beauftrage ich den MBR Saarland e.V. zur Vermittlung von landwirtschaftlichen Betriebshelfern zur Schlachtung von meinem hofeigenen Geflügel (Till und Max Hoffmann GbR). Die Betriebshelfer verfügen über den Sachkundeschein gemäß § 4 Abs. 8 der Tierschutz-Schlachtverordnung sowie über eine aktuelle Belehrung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes.

Ich bestätige, dass ich im Zuge der Schlachtung als Lebensmittelunternehmer agiere und die Tätigkeit der beauftragten Personen meiner Verantwortung als Tierhalter unterliegt.

Ich bestätige, dass ich in meiner Funktion als Lebensmittelunternehmer am Tag der Schlachtung verantwortlich für den mobilen Schlachtraum (Hygiene, Funktionstüchtigkeit, Einrichtung etc.) bin und führe vor Beginn der Schlachtung eine Prüfung nach Checkliste C1 der Leitlinien für die mobile Geflügelschlachtung durch.

Datum, Ort, Unterschrift

MBR Saarland Service GmbH CHECKLISTE



Technische Voraussetzungen

Bitte bestätigen Sie die einzelnen Punkte durch Abhaken:

- Stromanschluß (16 A **UND** 32 A Starkstrom) sowie Verlängerungskabel
- Wasseranschluß (3/4 Zoll)
- Abwasseranschluß
- Geeignete hygienische Kühleinrichtungen, 4° C
- Kadavertonne K2 (genussuntauglich) zur Entsorgung der Schlachtabfälle (min. 240 l)
- Fangkörbe in ausreichender Anzahl
- Desinfizierbare, luftdurchlässige Plastikkörbe für den Schlachtkörpertransport in die Kühlung

Rechtliche Rahmenbedingungen

- Ich bestätige, dass ich mich vorab als Direktvermarkter von Geflügelfleisch beim LAV registriert habe.
Hierfür kann folgendes Formular verwendet werden: (Homepage LAV: www.saarland.de/lav):
https://www.saarland.de/SharedDocs/Downloads/DE/LAV/downloads/lebensmittelhygiene/Formulare/dl_aenderungsmeldung-lebensmittelbetriebe_lav.pdf?__blob=publicationFile&v=2
- Ich bestätige, dass betriebseigene Personen, welche beim Schlachtungsprozess wie z.B. beim Kühlen, Verpacken oder Transportieren der Tiere mitwirken, über eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes verfügen.
- Ich bestätige, dass ich ausschließlich hofeigene Tiere schlachte.
- Ich habe die **Leitlinien der MBR Saarland Service GmbH** für die betriebsindividuelle Schlachtung gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 4 in Verbindung mit Anlage 3 der Tierischen Lebensmittelhygiene-VO (Tier-LMHV) unter Verwendung einer mobilen Geflügelschlachtanlage zur Kenntnis genommen.

Personal

- Ich bestätige, dass ich am Tag der Schlachtung neben dem beauftragten Schlachtpersonal eine betriebseigene Arbeitskraft zum Vorfangen des Geflügels sowie zur Abnahme der Schlachtkörper zur Verfügung stelle.

Datum, Ort, Unterschrift