

bsi-Info GÖPPINGEN (BW) – Kursnummer: 13-3

Lehrgang und Prüfung (Theorie und Praxis) **zur Erlangung der Sachkunde (Schlachten) gemäß Art. 7 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009** von Pferden, Rindern, Schweinen, Ziegen und Schafen

△ Pferd Bolzenschuss und Schwein CO₂-Betäubung: nur Theorie möglich!

Termin: 23. / 24. / 25. Oktober 2024 [KW 43]

Ort (Theorie): 23./24.10.2024 Gaststätte „Der Andechser“ in Göppingen (Schillerplatz 6, 73033 Göppingen)

Ort (Praxis I): 24.10.2024 Schlachthof Frisch-Lamm (Schaf/Ziege) (Ohrengasse 11, 73119 Zell u. A.-Pliensbach)

Ort (Praxis II): 25.10.2024 Schlachthof StaufenFleisch (Rind und Schwein) (Metzgerstr. 40, 73033 Göppingen)

Der Lehrgang vermittelt die notwendigen Kenntnisse für die Tierarten Rind, Schwein, Schaf und Ziege, ggf. Pferd für die jeweils zulässigen Betäubungsverfahren (Bolzenschuss, elektrischer Strom, CO₂). Im Anschluss an den Lehrgang wird die Prüfung abgehalten (Theorie und Praxis – **Achtung: Für Pferd Bolzenschuss sowie Schwein CO₂-Betäubung wird keine praktische Prüfung abgenommen.**)

Mittwoch, 23. Oktober 2024

14:30 - 15:15 Eröffnung und Begrüßung
15:15 - 19:15 Grundkenntnisse des Verhaltens der Tiere, Tierschutzrechtliche Vorschriften
Handhabung und Pflege von Tieren vor ihrer Ruhigstellung
Korrektes Ruhigstellen, Betäuben und Schlachten

Donnerstag, 24. Oktober 2024

08:00 - 11:30 Grundkenntnisse der Anatomie (Körperbau) und Körperfunktionen
Grundkenntnisse der Wirkungsweise der Betäubungsverfahren
Elektrobetäubung / Bolzenschuss / (ggf. CO₂)
Gerätekunde und Wartung
Kriterien einer ordnungsgemäßen Betäubung und Schlachtung
Hinweise für die Umsetzung in der Praxis
12:30 - 16:30 Theoretische Prüfung (bsi Schwarzenbek und Landratsamt Göppingen)

ab ca. 18:00 Uhr **Praktische Prüfung Schaf / Ziege in Zell u.A.-Pliensbach**
Ende im Laufe des Abends (Frisch-Lamm, bsi Schwarzenbek und Landratsamt Göppingen)
(Beginn je nach Schlachtzeit)
(bitte Schutzkleidung - Kopfbedeckung, Stiefel, Kittel, Schürze - mitbringen!)

Freitag, 25. Oktober 2024

ab ca. 6:00 Uhr **Praktische Prüfung Rind und Schwein in Göppingen**
Ende im Laufe des Vormittages (StaufenFleisch, bsi Schwarzenbek und Landratsamt Göppingen)
(Beginn je nach Schlachtzeit)
(bitte Schutzkleidung - Kopfbedeckung, Stiefel, Kittel, Schürze - mitbringen!)

Maximale Teilnehmerzahl: 15 Personen; Platzvergabe nach Eingang der Anmeldungen

Kurssprache Deutsch! Bei Teilnehmern mit geringen Deutschkenntnissen bitten wir um telefonische Rücksprache.

Achtung: Im Kurs kann die Praxis nicht geübt werden. Personen ohne Routine im Betäuben (Rinder: in einer Falle) und Entbluten (Rinder und Schweine im Hängen) sollten nach Studium der Vorbereitungsunterlagen im Heimatbetrieb unter fachkundiger Aufsicht üben (Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das bsi Schwarzenbek.).

Durchführung: bsi Schwarzenbek
Tel. 04151 – 7017 / Fax 04151 – 894046 / Mail office@bsi-schwarzenbek.de

Prüfungsvorsitz: Landratsamt Göppingen, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Kosten pro Teilnehmer:

Komplett: **595,00 €** inkl. 19% MwSt.

Theorie (nur Tag 1 & 2): **376,34 €** inkl. 19% MwSt.

Übernachtungsmöglichkeiten für Göppingen und Umgebung [\[mehr\]](#)

Anfahrtsbeschreibungen

Anfahrt A Gaststätte „Der Andechser“ in Göppingen

Adresse Theorieort (Tag 1 - 2):

Schillerplatz 6, 73033 Göppingen



[Der Andechser in Göppingen - Google Maps](#)

Anfahrt B Schlachthof Frisch-Lamm in Zell u. A.-Pliensbach

Adresse Praxisort Schaf/Ziege (Tag 2 abends):

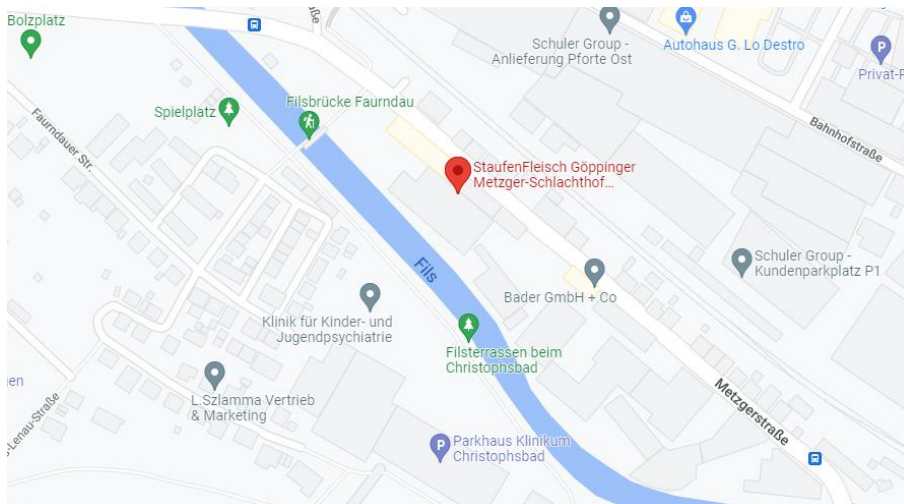
Ohrengasse 11, 73119 Zell u. A.-Pliensbach



[Frisch-Lamm - Google Maps](#)

Anfahrt C Schlachthof StaufenFleisch in Göppingen

Adresse Praxisort Rind, Schwein (Tag 3):
Metzgerstr. 40, 73033 Göppingen



[StaufenFleisch - Google Maps](#)