

## Lehrgang und Prüfung (Theorie und Praxis) zur Erlangung der Sachkunde (Schlachten) gemäß Art. 7 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009

von Pferden, Rindern, Schweinen und Schafen / Ziegen

(Pferde: nur Theorie, Schafe / Ziegen & Rinder: Praxis möglich je nach  
Beschaffungsmöglichkeiten der Tiere)

### NÄCHSTMÖGLICHER TERMIN

am MRI Max - Rubner - Institut Kulmbach

E.-C.-Baumann Str. 20

95326 Kulmbach

und im Schlachthof Kulmbach

Der Lehrgang vermittelt die notwendigen Kenntnisse für die Tierarten Rind, Schwein, Schaf und Ziege, ggf. Pferd für die jeweils zulässigen Betäubungsverfahren (Bolzen-schuss, elektrischer Strom, CO<sub>2</sub>). Im Anschluss an den Lehrgang wird die Prüfung abgehalten (Theorie & Praxis – Achtung: Für Pferd Bolzenschuss wird keine praktische Prüfung abgenommen, bei Schafen / Ziegen und Rinder praktische Prüfung möglich je nach Beschaffungsmöglichkeit der Tiere!).

**Mittwoch, xx.xx.xx 1.Tag** (Referenten: bsi und Herr Moje, MRI Kulmbach)

09.00 Uhr Eröffnung und Begrüßung

09.15 - 10.30 Grundkenntnisse der Anatomie (Körperbau) und Körperfunktionen  
Grundkenntnisse des Verhaltens der Tiere, Tierschutzrechtliche Vorschriften  
Handhabung und Pflege von Tieren vor ihrer Ruhigstellung

10.30 - 12.30 Grundkenntnisse der Wirkungsweise der Betäubungsverfahren  
Elektrobetäubung / Bolzenschuss / CO<sub>2</sub>  
Gerätekunde und Wartung  
Korrektes Ruhigstellen, Betäuben und Schlachten  
Kriterien einer ordnungsgemäßen Betäubung und Schlachtung

12.30 - 13.30 **Pause**

13.30 - 15.00 Hinweise für die Umsetzung in der Praxis

15:00 - 18:00 Theoretische Prüfung in schriftlich und mündlich

**Donnerstag, xx.xx.xx 2.Tag**

ab ca. 6.30 Uhr Praktische Prüfung im Kulmbacher Schlachthof  
(Beginn je nach Schlachtzeit)

Ende im Laufe des Nachmittags, voraussichtl. spätestens 16:00 Uhr (bitte Schutzkleidung - Stiefel, Kittel, Schürze, Kopfbedeckung – möglichst in gedeckten Farben (kein weiss) mitbringen!)

anschließend / parallel: Fortsetzung der theoretischen Prüfung

**Maximale Teilnehmerzahl: 18 Personen; Platzvergabe nach Eingang der Anmeldungen**

**Kurs Sprache: Deutsch.** Bei Teilnehmern mit geringen Deutschkenntnissen bitten wir um telefonische Rücksprache.

**Durchführung:** bsi Schwarzenbek  
Grabauer Str. 27a, 21493 Schwarzenbek  
Tel. 04151 – 7017 / fax. 04151 – 894046  
e-Mail: [office@bsi-schwarzenbek.de](mailto:office@bsi-schwarzenbek.de)

**Prüfungsvorsitz:** Bayerische Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen /  
Staatliches Veterinäramt - Landratsamt Kulmbach

**Kosten: 386,75 € pro Teilnehmer**

Lehrgang (Theorie & Praxis) inkl. Lehrgangsunterlagen und Prüfung sowie Imbiss/Getränke am ersten Tag (250,00 €),  
Gebühren (75 €), zuzüglich 19% MwSt

**Übernachtungsmöglichkeiten:** <http://www.tourismus-kulmbach.de/uebernachten.html>

Tourismus & Veranstaltungsservice, Sutte 2, 95326 Kulmbach - Tel. 09221-9588-0