Checkliste mobile Geflügelschlachtung

für den Mieter der mobilen Schlachteinheit

Verantwortung Mieter (Tierhalter) Schlachtmobil	**Erledigt/Vorhanden**	
	Ja	Nein
Registrierung als Direktvermarkter (2x jährliche Untersuchung durch den Veterinär)		
Meldung (Datum) der Schlachtung bei der zuständigen Behörde		
Sicherstellung der notwendigen Sachkunde (Betäuben von Geflügel) und Hygieneschulungen (Infektionsschutzgesetz)		
Einhaltung der Hygienerichtline im Schwarz- und Weißbereich		
Passende Kleidung sowie Umkleide Personal		
Kontrolle der mobilen Einheit auf Funktionsfähigkeit der elektrischen Geräte sowie Wasser Zu- und Ablauf durch Inaugenscheinnahme (Anzeige Betäubungsgerät, etc.)		
Kontrolle Schädlingsbefall		
Kontrolle über ausreichende Reinigung und Desinfektion der mobilen Einheit vor Verlassen des Betriebes (Grundreinigung, Reifen etc.), siehe reinigungsplan		
Dokumentation hinsichtlich Tierhaltung, Schlachtung und Entsorgung		
Kadavertonne zur Entsorgung über TBA		
Sicherstellung der Kühlung inkl. Temperaturkontrolle		
Kennzeichnung der Schlachtkörper		

Technische Voraussetzung für den Betrieb der Schlachteinheit	**Vorhanden**	
	Ja	Nein
Starkstromanschluss 16 A inkl. Verlängerungskabel (10m mobilseitig vorhanden)		
Starkstromanschluss 32 A inkl. Verlängerungskabel (10m mobilseitig vorhanden)		
Trinkwasserversorgung (Brunnenwasser mit Untersuchungsnachweis, Stadtwasser)		
Trinkwasserschlauch mit Bajonett-System (10m mobilseitig vorhanden)		
Abwasseranschluss 75ger HT-Rohr (6m mobilseitig vorhanden)		
Zufluss zu Abwasserentsorgung (Kanal, etc.)		