

Ablauf Schlachten

Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns oder senden Sie uns Ihren Wunschtermin mit dem Bestellsfax (siehe unten).



- Anlieferung der Tiere mit ausgefüllter Standarderklärung
(=Informationen zur Lebensmittelsicherheit nach VO (EG) Nr. 853/2004 für Tiere)
- Die Tiere sollen nüchtern in geeigneten Behältnissen angeliefert werden.
(1/2 Tag vor Schlachtung kein Futter, nur Wasser)
- Für den Transport der Schlachtkörper sind ausreichend **geeignete Behältnisse** (Wannen, Schüsseln, Fleischerkisten) bereitzustellen.
- Der Transport der Schlachtkörper darf nur in **sauberen Gefäßen** erfolgen.
- Die Schlachtkörper dürfen in **ungekühltem** Zustand **nicht übereinander** gelagert werden.
- Innereien und Schlachtkörper sind während des Transports getrennt zu lagern.
- Die Schlachtkörper sind nach dem Eintreffen am Zielort **unverzüglich auf 0-4 °C zu kühlen**.

+++ Wichtige Information aus aktuellem Anlass +++

Bitte bringen Sie zum Schlachten unbedingt Ihre **Registriernummer nach VVVO** mit!

Kunden von **außerhalb des Landkreises Zwickau**, die größere Posten anliefern (**mehr als 25 Stück**) oder die Tierkörper direktvermarkten (also nicht zum häuslichen Verzehr), müssen bitte eine **Gesundheitsbescheinigung** vom Tierarzt vorlegen.
Den Vordruck finden Sie unten zum Download.

Wenn Sie Fragen dazu haben, stehen wir Ihnen telefonisch gern zur Verfügung.

-  [Lohnschlachten 2. Halbjahr 2021.pdf \(190,1 KiB\)](#)
-  [Gesundheitsbescheinigung.pdf \(273,8 KiB\)](#)
-

 [Formular_Geflügel_LMKI.pdf \(692.8 KiB\)](#)