



Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!

BilSE-Institut für Bildung und
Forschung GmbH

Langendammscher Weg 2
18273 Güstrow

Ansprechpartner:
Herr Sebastian Dettmann
Fon: 03843 7736-240
www.bilse.de/weiterbildung/agrar

SACHKUNDELEHRGANG SCHLACHTEN VON GEFLÜGEL NACH § 4 TIERSCHIV/ ART. 7 VO (EG) 1099/2009

Das BilSE-Institut kooperiert bei diesem Vorhaben mit dem bsi Schwarzenbek, dem FBN Dummerstorf und dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises Rostock. Es werden die benötigten Kenntnisse für das Ausführen sachkundepflichtiger Tätigkeiten im Rahmen der Geflügelschlachtung nach EU-Verordnung 1099/2009 vermittelt und eine rechtlich anerkannte Prüfung abgenommen.

Bildungsinhalte

Tag 1:	08:30 – 15:00 Uhr	theoretischer Unterricht incl. Wasserbad
	12.00 – 13:00 Uhr	Mittagspause
	15:00 – 16:00 Uhr	theoretisch-schriftliche Prüfung
	16:00 – 18:00 Uhr	theoretisch-mündliche Prüfung

Tag 2:	08:30 – 12:30 Uhr	praktische Prüfung ohne Wasserbad
	12:30 – 13:00 Uhr	Auswertung und Ende der Veranstaltung

- Für den praktischen Teil sind Hygienekleidung, Schürze, Gummistiefel sowie ein gültiges Gesundheitszeugnis mitzubringen.
- Das Verfahren Wasserbad wird nur theoretisch beschult.
- Teilnehmer aus dem Landkreis Rostock können sich nach erfolgreicher Prüfung die offizielle Bescheinigung über den Sachkundenachweis Geflügelschlachtung sofort ausstellen lassen. (Bitte bringen Sie dazu ein Passbild mit und die Prüfungsgebühr von ca. 50,00€)

Anmeldung

Bei Interesse an der Teilnahme senden Sie bitte die ausgefüllten Anmeldeformulare an: BilSE-Institut GmbH, Langendammscher Weg 2, 18273 Güstrow oder per Mail an: agrar@bilse.de

Anmeldefrist: 04. Juni 2025

Zielgruppe:

Alle Personen die gemäß EU-Verordnung 1099/2009 Interesse an der Erlangung der Sachkunde für Geflügelschlachtung haben.

Termin:

25.06.2025 – 26.06.2025

Ort:

FBN Dummerstorf/
Tagungszentrum/ Schlachthaus
Wilhelm-Stahl-Allee 2
18196 Dummerstorf

Auf dem Gelände gibt es ausreichend Parkplätze sowie eine öffentliche Kantine in der Nähe.

Kosten für das Seminar:

550,00 €/Person
zzgl. Prüfungsgebühr ca. 50,00 €
zzgl. Mittagessen

Verfügbare Plätze:

12 Plätze

Abschluss:

Teilnahmebestätigung