

**Online Fortbildungsveranstaltung (Webex):
Schlachttier- und Fleischuntersuchung, Tierschutz bei der Schlachtung,
Technische Aspekte**

Termin: 22.04.2026

Veranstalter:

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

TOP	Uhrzeit	Thema	Referent
1	14:00 - 14:15	Begrüßung Einführung ins Thema	Frau Dr. Bendix (ML, Referat 201, Lebensmittelkontrolle) Frau Dr. Hermanns (ML, Referat 204, Tierschutz)
2	14:15 – 15:00	Schlachtbetriebe für Geflügel – betriebliche Strukturen und Zulassungspflicht Kategorisierung von Nebenprodukten aus der Geflügelschlachtung	Frau Dr. Förster/ Herr Bertram (LAVES, Dezernat 21, Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel)
4	15:00 – 15:45	Tierschutzaspekte in der Geflügelschlachtung inkl. - Sachkundenachweis - SAA	Frau Dr. Opitz, Frau Dr. Kolk (LAVES, Dezernat 33, Tierschutz)
15 min Pause			
5	16:00 – 16:45	Technische Aspekte in der Geflügelschlachtung (Betäubungsarten und deren Relevanz, Probleme in der Praxis (z.B. Wasserbad, Ganzkörperdurchströmung, Kopfdurchströmung))	Herr Dipl.- Ing. Heusel (LAVES, Dezernat 15, Technische Sachverständige)
7	16:45 – 17:00	Abschlussdiskussion, Fragen, Verabschiedung	Frau Dr. Bendix/ Frau Dr. Hermanns