

SELBSTKONTROLLE IM KLEINSCHLACHTBETRIEB

Inhalt / Häufigkeit / Prüfpunkt:

Prüfpkt	Inhalt	Häufigkeit
A	SAUBERKEITSKONTROLLE DER RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE	
A1	A1 VISUELLE KONTROLLEN	Jeder Schlachttag (Teilbereiche)
A2	A2 MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLEN	2x jährlich 10 Proben
B	KONTROLLE DER SCHLACHTTIERKÖRPER	An jedem Schlachttag
C	ÜBERWACHUNG DER KÜHLRAUMTEMPERATUREN	Tägliche Aufzeichnungen
D	KONTROLLEN VON WASSER	1-2x / Jahr
E	GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG	1x / Jahr
F	ABFALLENTSORGUNG UND UNGEZIEFERBEKÄMPFUNG	1x / Jahr

A 1	SAUBERKEITSKONTROLLE SCHLACHTBETRIEB
	MONAT _____ JAHR _____

F an jedem **SCHLACHTTAG** vor Arbeitsbeginn

ü in Ordnung

i Nachreinigung nötig

	Kontroll-Datum				
Schlachtraum					
Decke, Installationen					
Wände, Türen, Schwenkgitter					
Boden, Abläufe, Gitterroste					
Tische, Waage					
Brause, Schläuche, Armaturen					
Handwasch- u. Messersteribecken					
Brüh-/Kratzmaschine					
Schweineschragen					
Sägen, Spalter					
Betäubungszange					
Messer, Stahl, Kleingeräte, Haken					
Enthäutemesser					
Gebinde					
Umgebung					
Tieranlieferung, Wartebuchten					
Abstandhalle / Sanitätskühlraum					
Boden					
Wände, Türen					
Decke, Installationen, Rohrbahnen					
Gebinde, Waren					
Kühlraum Schlachtabfälle					
Sauberkeit, Ordnung					
Garderobe / WC / Aufenthaltsraum					
Sauberkeit, Ordnung					
Handwaschgelegenheit					
Toilette					
Lagerräume (Material, Werkzeuge)					
Boden, Tische, Regale, Schränke					
Materiallagerung, Lagerung Geräte					
Gebindelager					
Visum					

A 2	MIKROBIOLOGISCHE SAUBERKEITSKONTROLLE
------------	--

- F** 2 x jährlich ca. 10 Proben
- F** Bestimmung der Gesamtkeimzahl
- F** Probennahme **nach visueller Sauberkeitskontrolle**

PROBENNAHMELISTE

		Datum		
Probe Nr.	Entnahmestellen	Beurteilung (Laborbefunde beiheften)		
SCHLACHTRAUM				
1	Wand			
2	Enthäutemesser			
3	Stahl			
4	Sägeblatt Brustbeinsäge			
5	Sägeblatt Spaltsäge / Spalter			
6	Andere Geräte.....			
7	Andere Geräte.....			
ABSTANDHALLE				
8	Wand			
9	Türfläche innen			
10			
		Visum		

Bewertung: +++ sehr gut/ ++ gut/ + genügend/ +/- mangelhaft/ - ungenügend

Massnahmen bei mangelhaftem oder ungenügendem Ergebnis:

C	ÜBERWACHUNG KÜHLRAUMTEMPERATUREN	RAUM NR.:
----------	---	-----------------

F tägliche Überprüfung und Aufzeichnung

Monat: _____

Jahr: _____

		WOCHENTAG																	
Temp. °C		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Temp. °C	
> 5																		> 5	
5																		5	
4																		4	
3																		3	
2																		2	
1																		1	
0																		0	
< 0																		< 0	
Zeit																		Zeit	
Visum																		Visum	
Temp. °C		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		Temp. °C
> 5																			> 5
5																			5
4																			4
3																			3
2																			2
1																			1
0																			0
< 0																			< 0
Zeit																			Zeit
Visum																			Visum

Gründe für Abweichungen: _____

Massnahmen: _____

D	MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLE VON WASSER
	VOM _____ BIS _____

F 1 bis 2 mal jährlich von verschiedenen Zapfstellen

PROBENAHMELISTE

	Datum		
Probe Nr.	Zapfstelle	Beurteilung (Laborbefunde beiheften)	
1		
2		
	Visum		

Bewertung: +++ sehr gut / ++ gut / + genügend/ +/- mangelhaft/ - ungenügend
Wasser: Toleranzwerte für Trinkwasser unbehandelt im Verteilernetz
300/ml für aerobe, mesophile Keime und nn/100ml für E. coli und Enterokokken

Massnahmen bei mangelhaftem oder ungenügendem Ergebnis:

.....

.....

E	GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG
	VOM _____ VISUM _____

F 1 x jährlich wahrzunehmen

- .. Ja .. Nein Melden sich Mitarbeiter, wenn sie an Durchfall, Erbrechen, Fieber oder eitrigen Wunden leiden?
- .. Ja .. Nein Werden Mitarbeiter mit derartigen Leiden ärztlich abgeklärt?
- .. Ja .. Nein Wurden derartige Mitarbeiter von der Arbeit suspendiert?

Massnahmen:

- .. Ja .. Nein Wurden Mitarbeiterschulungen seit der letzten Kontrolle durchgeführt?

Massnahmen:

Welche Bereiche wurden dabei geschult ? Wer hat die Schulung durchgeführt ?

.....

.....

F	ABFALLENTSORGUNG UND UNGEZIEFERBEKÄMPFUNG
	VOM _____ VISUM _____

F jährlich wahrzunehmen

.. Ja .. Nein Wird eine Separierung der tierischen Nebenprodukte nach den Kategorien **K1, K2, K3** vorgenommen?

.. Ja .. Nein Sind die Entsorgungsverträge beim kantonalen Veterinäramt vorhanden ?

.. Ja .. Nein Alle tierischen Nebenprodukte werden in meinem Betrieb als K1 zur direkten Verbrennung entsorgt.

Massnahmen:

.. Ja .. Nein Liegt ein Gebindekonzept vor, sind die Sammelbehälter sauber, dicht, korrosionsfest, leicht zu reinigen und mit den richtigen Entsorgungskategorien gekennzeichnet?

Massnahmen:

.. Ja .. Nein Sind die Entsorgungsgebäude unzugänglich für Unberechtigte?

Massnahmen:

.. Ja .. Nein Erfolgt die Aufbewahrung von tierischen Nebenprodukten getrennt von genusstauglichem Fleisch, Fett und Knochen sowie Fleischerzeugnissen ?

Massnahmen:

.. Ja .. Nein Erfolgt die Zwischenlagerung von tierischen Nebenprodukten K1, K2, K3 gekühlt oder wird an jedem Schlachttag entsorgt?

Massnahmen:

.. Ja .. Nein Liegen gültige Entsorgungsverträge mit einem zugelassenen Entsorger vor?

Massnahmen:

.. Ja .. Nein Werden Vögeln und Nagern der Zugang zu den Betriebsräumen wirkungsvoll verwehrt?

Massnahmen:

.. Ja .. Nein Sind geeignete Vorrichtungen wie Fliegengitter oder UV-Fallen zur vorbeugenden Bekämpfung von Insekten im Betrieb vorhanden und funktionstüchtig?

Massnahmen: