

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