

## **SELBSTKONTROLLE IM KLEINSCHLACHTBETRIEB**

---

- A SAUBERKEITSKONTROLLE DER RÄUME, EINRICHTUNGEN UND GERÄTE**
  - 1 VISUELLE KONTROLLEN
  - 2 MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLEN
  
- B KONTROLLE DER SCHLACHTTIERKÖRPER**
  
- C ÜBERWACHUNG DER KÜHLRAUMTEMPERATUREN**
  
- D KONTROLLE VON SCHLACHTTIERKÖRPERN UND SCHLACHT-ERZEUGNISSEN, DIE NICHT DER AMTLICHEN FLEISCH-UNTERSUCHUNG UNTERLIEGEN**
  
- E KONTROLLEN VON WASSER**
  
- F GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG**
  
- G ABFALLENTSORGUNG UND UNGEZIEFERBEKÄMPFUNG**

<b>A 1</b>	<b>SAUBERKEITS- u. FUNKTIONSKONTROLLE SCHLACHTBETRIEB</b>
	MONAT _____ JAHR _____

an jedem **SCHLACHTTAG** vor Arbeitsbeginn

in Ordnung                       Nachreinigung nötig

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

<b>A 2</b>	<b>MIKROBIOLOGISCHE SAUBERKEITSKONTROLLE</b>
------------	--

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

<b>PROBENNAHMELISTE</b>
-------------------------

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

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

Massnahmen bei mangelhaftem oder ungenügendem Ergebnis:

---



---



---



<b>C</b>	<b>ÜBERWACHUNG KÜHLRAUMTEMPERATUREN</b>	<b>RAUM NR.: .....</b>
----------	---	------------------------

☞ 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: \_\_\_\_\_





<b>G</b>	<b>ABFALLENTSORGUNG UND UNGEZIEFERBEKÄMPFUNG</b>
	VOM _____ VISUM _____

☞ **jährlich wahrzunehmen**

Ja      Nein      Alle Schlachtabfälle werden als rote Abfälle entsorgt.  
falls **Nein**

Ja      Nein      Wird eine Separierung von gefährlichen (roten) und wenig gefährlichen (grünen) Fleischabfällen vorgenommen?

Ja      Nein      Ist die Bewilligung des Veterinärarnantes vorhanden?

Massnahmen: .....

Ja      Nein      Sind die Sammelbehälter sauber, dicht und richtig gekennzeichnet?

Massnahmen: .....

Ja      Nein      Sind die Sammelbehälter unzugänglich für Unberechtigte?

Massnahmen: .....

Ja      Nein      Erfolgt die Aufbewahrung von unreinen Fleisch- und Schlachtabfällen sowie von Schlachtnebenprodukten getrennt von Knochen, Fett und Fleischabschnitten, die der Lebensmittelproduktion dienen?

Massnahmen: .....

Ja      Nein      Erfolgt die Zwischenlagerung von Fleisch- und Schlachtabfällen gekühlt oder wird an jedem Schlachttag entsorgt?

Massnahmen: .....

Ja      Nein      Liegt ein gültiger Entsorgungsvertrag mit einem vom Bund 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: .....