

## **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>B</b>	<b>SCHLACHTTIERKÖRPERKONTROLLE</b>
----------	------------------------------------

☞ Am Schluss von jedem Schlachttag

Datum	Tierart / Anzahl	Verschmutzungen Schlachtmängel	Massnahmen	Visum

<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>D</b>	<b>SELBSTKONTROLLE von SCHLACHTTIERKÖRPERN, die nicht der amtlichen Fleischuntersuchung unterstehen</b> z.B. Wild, Kaninchen, Geflügel etc.
	VOM _____ BIS _____

☞ Selbstkontrolle erfasst Schlachttierkörper und -teile von Schlachttieren, die nicht der systematischen Fleischkontrolle unterliegen.

DATUM	SCHLACHTTIER-KÖRPER/-TEILE	ANZAHL	ENTSCHEID		BEGRÜNDUNG falls ungeniessbar	VISUM
			geniessbar	ungeniessbar		

<b>E</b>	<b>MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLE VON WASSER</b> (obligatorisch bei privater Wasserfassung)
	VOM _____ BIS _____

☞ **1 bis 2 mal jährlich von verschiedenen Zapfstellen**

**PROBENNAHMELISTE**

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

*Bewertung: +++ sehr gut/ ++ gut/ + genügend/ +/- mangelhaft/ - ungenügend*  
*Wasser: Toleranzwerte für Trinkwasser unbehandelt im Verteilernetz (nach Anhang 2 Bst. B HyV):*  
*300/ml für aerobe, mesophile Keime und nn/100ml für E. coli und Enterokokken*

Massnahmen bei mangelhaftem oder ungenügendem Ergebnis:

<b>F</b>	<b>GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG</b>
	VOM _____ VISUM _____

☞ **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 ?

.....

.....

<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: .....