

Ergänzende Informationen;

Kapitel 8.1 Schlachten inkl. Selbstkontrollformulare U5 A-G

zur bestehenden Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben V 4

Herausgeber:

Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)
Sihlquai 255
Postfach 1977
8031 Zürich

Bezug:

Ausbildungszentrum für die
Schweizer Fleischwirtschaft ABZ Spiez
Schachenstrasse 43
Postfach 422
3700 Spiez
beratung@abzspiez.ch +41 (0)33 650 81 81

Auflage: 4.1

8.1. SCHLACHTUNG

Das Schlachten erfordert besondere hygienische Vorkehrungen und Massnahmen, weil die Gefahr einer Kontamination des Fleisches durch das lebende Tier, die Tieroberflächen (Häute) die Ausscheidungen und den Darminhalt besonders hoch ist. Im Bereich Schlachtung gibt es **keinen CCP** (vgl. Kapitel 6, HACCP). Der räumlichen Ausstattung, der Personalhygiene und vor allem der Arbeitshygiene kommt deshalb eine besondere Bedeutung zu. Hygienemängel können gesundheitliche Risiken verursachen und sich nachteilig auf die Lagerfähigkeit, die Frische und die Verarbeitungseigenschaften des Fleisches auswirken.

Im Folgenden werden die wichtigsten **spezifischen Hygienemassnahmen**, Massnahmen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit und des Tierschutzes beschrieben.

Anlieferung, Aufstallung

- Die **Tiertransporter** müssen für den Transport von Schlachttieren geeignet und sauber sein. ¹
- Es müssen grundsätzlich **Stallungen** bzw. Wartebuchten vorhanden sein. Diese müssen ausreichend gross, leicht zu reinigen und zu desinfizieren und mit Tränken, ggf. mit Einrichtungen zum Füttern der Tiere, ausgestattet sein. Tiere aus verschiedener Herkunft müssen getrennt aufgestellt werden. In handwerklichen Betrieben kann auf Stallungen **verzichtet** werden, wenn die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben kommen und die Tiere nach dem Anliefern unmittelbar ausgeladen und unverzüglich geschlachtet werden. Der Betrieb muss in diesem Fall Sorge tragen, dass nur gesunde Tiere angeliefert werden und eine ordnungsgemässe Schlachttieruntersuchung möglich ist.

¹ Nach der Tierschutzverordnung müssen Personen, die Tiere befördern, die hierfür notwendige Sachkunde besitzen. Die Sachkunde muss grundsätzlich durch eine Prüfung (theoretischer und praktischer Teil) nachgewiesen werden (Sachkundebescheinigung).

- Die Schlachttiere müssen **sauber** sein. Gegebenenfalls ist die Annahme zu verweigern, die verschmutzten Tiere zu säubern oder bei der Schlachtung entsprechende zusätzliche Massnahmen zu treffen, damit das Fleisch nicht kontaminiert wird.
- Die Schlachttiere dürfen keine Anzeichen auf **Erkrankungen** oder Verstösse gegen **Tierschutzvorschriften** aufweisen, ggf. ist der Tierarzt zu verständigen. Es dürfen keine Anzeichen bzw. kein Verdacht auf die Verwendung von nicht zugelassenen Arzneimitteln bzw. die Nichteinhaltung von vorgeschriebenen Wartezeiten vorliegen.
- Die Schlachttiere müssen **ruhig und schonend** behandelt werden, Stress und unnötige Leiden / Schmerzen sind zu vermeiden. Dies wirkt sich auch positiv auf die **Fleischqualität** und die Haltbarkeit des Fleisches aus! Nach Möglichkeit werden Treibschilder eingesetzt.
- Die Schlachttiere müssen entsprechend der Tierverkehrsvorschriften **gekennzeichnet** sein (2 Ohrmarken bei Rinder, Schafen und Ziegen; Herkunftsbezeichnung bei Schweinen)
- Für Schlachttiere muss ein Begleitdokument vorliegen.
- Die Schlachtung von Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen muss nach den Vorgaben der Tierverkehrsdatenbank in die entsprechende Datenbank eingegeben werden (direkte Eingabe online).

Schlachträume

- Der **Schlachtraum muss ausreichend gross** sein. Es muss sichergestellt werden, dass eine Kontamination zwischen den unterschiedlichen Arbeitsbereichen vermieden wird. Die traditionelle Rinderschlachtung auf Schragen ist grundsätzlich zulässig.
- Die Schlachträume sind stets **sauber** und in **einwandfreiem** Zustand zu halten.
- **Mägen oder Därme** dürfen in Schlachträumen grundsätzlich nicht geleert und gereinigt werden, insoweit ist ein getrennter Raum erforderlich. Mägen und Därme dürfen nur dann im Schlachtraum entleert, gereinigt und bearbeitet werden, wenn die Schlachttierkörper und die Innereien aus dem Raum entfernt wurden und der Raum nach dem Leeren bzw. Bearbeiten der Mägen und Därme gründlich gereinigt, desinfiziert und gelüftet wird und die Behörde zustimmt.
- Für «**vorläufig beschlagnahmtes Fleisch**» ist ein gesonderter Kühlraum oder eine entsprechende Abtrennung erforderlich.
- Dem **amtlichen Tierarzt bzw. der amtlichen Tierärztin** muss eine Schreibgelegenheit mit der Möglichkeit zum Verschliessen des Genusstauglichkeitsstempels und eine Möglichkeit zum Umkleiden zur Verfügung stehen.

Schlachthygiene und Tierschutz ²

- Falls keine Warteställe vorhanden sind, muss unmittelbar nach der Anlieferung geschlachtet werden.
- Ermüdeten oder stark aufgeregten Tieren muss eine **Ruhezeit** eingeräumt werden.
- Nach der Tierschutzverordnung müssen Personen, die Tiere schlachten, die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) besitzen und brauchen einen gesonderte Sachkundenachweis. Es wird empfohlen eine Kopie im Selbstkontrollordner abzulegen.
- Die **Betäubung** muss ruhig und sachgerecht erfolgen und bis zum vollständigen Entbluten anhalten. Es sind die technischen Anforderungen der Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS) einzuhalten und dabei insbesondere auch die Anforderungen für schwere Tiere (Rindvieh ab 800 kg Lebendgewicht; Schweine ab 150 kg Lebendgewicht) gilt zu beachten (siehe auch betreffende Merkblätter unter www.abzspiez.ch). Zudem ist ein geeignetes, einwandfrei funktionierendes Ersatzgerät in unmittelbarer Nähe bereit zu halten (idealerweise im alternierenden Wechsel mit dem Erstgerät). Die Betäubungsgeräte sind regelmässig zu warten und vor dem Schlachten des ersten Tieres auf ihren einwandfreien Zustand zu prüfen. (Elektro: vorgängiges Überprüfen des Stromflusses; Bolzen: vorgängiges Auslösen ohne Treibladung; Gas: vorgängiges Überprüfen des Gasdurchflusses bzw. der Konzentration). Der Betäubungserfolg ist durch eine verantwortliche Person des Betriebes in regelmässigen Abständen nach den Kriterien der VTSchS zu überprüfen, bei ungenügender Betäubung sind unmittelbar Korrekturmassnahmen zu ergreifen.
- Vor dem vollständigen Entbluten (Tod des Tieres) dürfen keine weiteren Arbeitsschritte erfolgen. Vor der weiteren Bearbeitung sind nach dem Betäuben und Entbluten 3 min. abzuwarten (Entblutezeit).
- Arbeitsgeräte (z.B. Messer, Spalter) sind regelmässig zu reinigen und zu **desinfizieren**. Entweder sollte die „2-Messer-Methode“ (ein Messer in Anwendung, ein Messer im Steribecken) angewandt werden oder es sind die verschmutzten Messer gegen hygienisch einwandfreie Messer regelmässig auszuwechseln.
- **Hände** sind regelmässig zu reinigen und zu desinfizieren.
- **Magen und Darm** dürfen beim Ausnehmen nicht verletzt werden. Das Fleisch darf durch Magen- und Darminhalt nicht kontaminiert werden.
- Das **Ausnehmen** muss in jedem Fall innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben und Entbluten beendet sein.
- Die Schlachttierkörper dürfen nicht mit **Kot** verschmutzt sein. Verunreinigungen sind wegzuschneiden, nicht wegzuwaschen. Unnötige Nässe ist generell zu vermeiden.
- Der Boden ist regelmässig von Schlachtabfällen zu reinigen. Hierzu sind Bodenwischer zu verwenden, da durch das Ausspritzen mit dem Wasserschlauch Spritzwasser und Aerosol entsteht und die Tierkörper kontaminiert werden können. **Abfälle** müssen sofort in Konfiskatbehälter verbracht werden (siehe Kap. 7.9.).

² Die einschlägigen Vorschriften der Tierschutzverordnung sind zu beachten.

- Alle **Teile des Schlachtieres** (Kopf bei Rindern, Schlachtierkörper, Darpaket und Inne-
reien) müssen bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung dem Tierkörper zugeordnet
bleiben.
- Nach dem Schlachten ist die (verschmutzte) Arbeitskleidung zu wechseln. Der Umkleide-
bereich sollte nicht über die Produktionsräume, sondern über den Hof erreicht werden. Für
die Schlachtung sind gesonderte Gummischürzen und Gummistiefel zu verwenden.

Besondere Anforderungen an die Schweineschlachtung

- Bei der Elektrobetäubung von nicht einzeln fixierten Schlachtieren muss die Betäubungs-
zange beidseits des Ohrgrundes für mind. 8 Sekunden (Kopfdurchströmung) mit ausrei-
chendem Zangenpressdruck angelegt werden, wenn nicht unmittelbar darauf eine Herz-
durchströmung erfolgt. Zur Sicherstellung der Betäubung ist das Trafosignal zu beachten.
Die Stromeinstellungen sind regelmässig zu prüfen oder prüfen zu lassen.
- Bei der **Entblutung** darf die Luft- und Speiseröhre nicht verletzt werden. Soweit das Blut
als Lebensmittel verwendet werden soll, muss die Blutentnahme hygienisch einwandfrei
durchgeführt werden. Die Stichstelle muss sauber sein und ggf. abgeflammt oder abrasiert
werden. Zum Stechen ist ein gesondertes Messer, besser ein Hohlmesser, zu verwenden;
eine Absaugung ist nicht zwingend erforderlich. Die Messer müssen nach jedem Tier gerei-
nigt und regelmässig (nach ca. 2–3 Tieren) desinfiziert werden. Das Blut muss mit hygie-
nisch einwandfreien Geräten gerührt und so schnell wie möglich gekühlt werden. Die hän-
gende Entblutung ist zu bevorzugen.
- Stark verschmutztes **Brühwasser** muss erneuert werden. Die Brühtemperatur sollte mind.
60 °C sein.
- Nach dem Brühen, der maschinellen Enthaarung und dem Nachrasieren ist der Schlacht-
körper gründlich mit ausreichend Wasser abzuspülen, ggf. **abzuflammen**.
- **Klauen, Innenohren, Augen und Augenlieder** sind vollständig zu entfernen.
- Die oberflächliche Schicht des Stichkanals (**Stichstelle**) ist zu entfernen.
- Um die Oberflächenkeimzahl zu reduzieren, ist es zweckmässig, die Tierkörper nach dem
Spalten ggf. erneut abzuflammen.

Besondere Anforderungen an die Rinderschlachtung

- Bei der Bolzenschussbetäubung muss die korrekte Position gewählt und die richtige
Treibladung gemäss Herstellerangaben verwendet werden.
- Während der Enthäutung darf die **Aussenseite des Felles** nicht mit dem Schlachtkörper in
Berührung kommen.
- Hände oder Arbeitsgeräte, die mit der Aussenseite des Felles in **Berührung** gekommen
sind, müssen vor der Berührung des Fleisches gereinigt und desinfiziert werden. Um zu
vermeiden, dass das Fleisch mit dem Schmutz des Felles kontaminiert wird, sind für das
Einschneiden der Haut und das Abziehen gesonderte Messer zu verwenden. Der Tierkör-
per darf den Boden nicht berühren.

- Bei Kühen ist beim Absetzen des **Euters** darauf zu achten, dass der Schlachtkörper nicht mit Milch verunreinigt wird.
- Beim Ausnehmen des Pansens ist darauf zu achten, dass **Panseninhalt** nicht über die Speiseröhre ausläuft und das Fleisch kontaminiert. Die Speiseröhre ist deshalb mit einem Gummiband oder durch Verschlingen zu verschliessen

Weiterhin ist darauf zu achten, dass der **Enddarm** das Fleisch nicht kontaminiert (ggf. ein-tüten).

- Die Risikomaterialien (SRM) sind sorgfältig zu entnehmen und als «K1-Material» zu entsorgen

Besondere Anforderungen an die Schaf- Ziegenschlachtung

- Bei der Bolzenschussbetäubung muss die korrekte Position gewählt und die richtige Treibladung gemäss Herstellerangaben verwendet werden.
- Bei der Elektrobetäubung von nicht einzeln fixierten Schlachttieren muss die Betäubungs-zange beidseits des Ohrgrundes für mind. 8 Sekunden (Kopfbetäubung) mit ausreichendem Zangenpressdruck angelegt werden
- Entblutung bei Schafen und Ziegen nach Elektrobetäubung: hier ist aus anatomischen und Tierschutzgründen ein schneller Kehlschnitt innert max. 5s nach der Betäubung durchzuführen.
- Während der Enthäutung darf die **Aussenseite des Felles** nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen.
- Hände oder Arbeitsgeräte, die mit der Aussenseite des Felles in **Berührung** gekommen sind, müssen vor der Berührung des Fleisches gereinigt und desinfiziert werden. Um zu vermeiden, dass das Fleisch mit dem Schmutz des Felles kontaminiert wird, sind für das Einschneiden der Haut und das Abziehen gesonderte Messer zu verwenden. Der Tierkörper darf den Boden nicht berühren.

Div. Merkblätter zu den Themen; Aufstallung, Tierschutz. Betäubung und Betäubungskontrolle etc. zu finden unter www.abzspiez.ch

VORLAGEN SELBSTKONTROLLE IM SCHLACHTBETRIEB MIT GERINGER KAPAZITÄT (U5, DOKUMENTE A - G)

U5

Verantwortliche Person für die Durchführung:

Inhaltsverzeichnis

A SAUBERKEITS- UND FUNKTIONSKONTROLLE BETRIEB UND GERÄTE

- 1 VISUELLE KONTROLLEN
- 2 WARTUNG DER BETÄUBUNGSGERÄTE
- 3 MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLEN

B MIKROBIOLOGISCHE SCHLACHTTIERKÖRPERKONTROLLE

C ÜBERWACHUNG DER KÜHLRAUMTEMPERATUREN siehe Formular H2a in der Leitlinie

D DOKUMENTATION VON SCHLACHTTIERKÖRPER (von Jagdwild, sowie gelegentliche Schlachtungen von Geflügel, Kaninchen, Laufvögeln)

E KONTROLLEN VON WASSER

F GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG

G ENTSORGUNG DER TIERISCHEN NEBENPRODUKTE

U5/ A1 SAUBERKEITS- u. FUNKTIONSKONTROLLE SCHLACHTBETRIEB JAHR:

Betäubungsgeräte und Gerätschaften sind an jedem Schlachttag visuell auf die Funktionstätigkeit zu überprüfen. Abweichungen sind zu dokumentieren. Die Funktions- und Sauberkeitskontrolle sind für jeden Schlachttag schriftlich zu dokumentieren.

in Ordnung Reparatur / Unterhalt / Massnahmen nötig

| Kontroll-Datum | | | | | | | | | | | | | | | | | | Abweichungen + Massnahmen doku- mentieren |
|--|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| Schlachtzahlen (Anzahl) | Rinder | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Kälber | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Schweine | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Schafe / Ziegen | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nachbetäubung | >1% je Schlacht-Tag = Massnahmen | | | | | | | | | | | | | | | | | Massnahmen Rück- seite |
| Gebäudehülle (Decke, Wand) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Boden, Abläufe, Gitterroste | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gerätschaften | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brause, Schläuche, Handgriffe | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Handwasch- u. Messersteribecken | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funktionskontrolle (muss an jedem Schlachttag vor der ersten Betäubung erfolgen) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Brüh- / Kratzmaschine | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sägen | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Betäubungszangen / Gas-Betäubung/ Bolzenschussapparat | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enthäutemesser elektrisch | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Umgebung | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tieranlieferung, Wartebuchten | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Abstandhalle / Kühlraum Schlachttiere / Kühlraum Schlachtabfälle / Garderobe / WC | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Boden, Wände, Türen | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Decke, Installationen, Rohrbahnen | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kühlräume: Sauberkeit, Ordnung | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garderobe WC: Sauberkeit, Ordnung | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Handwaschgelegenheit, Toiletten | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Visum | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| U5/ A2 | Wartung der Betäubungsgeräte |
|---------------|-------------------------------------|

Anforderungen an Betäubungsanlagen und -geräte

¹ Vor der Inbetriebnahme von Betäubungsanlagen und -geräten muss die Betriebsleitung der zuständigen kantonalen Behörde nachweisen, dass eine technische Abnahme im Betrieb durch eine Expertin oder einen Experten stattgefunden hat, die belegt, dass sich die Anlagen und Geräte in betriebsbereitem Zustand befinden sowie einwandfrei und bestimmungsgemäss funktionieren.

² Bei der technischen Abnahme muss die Herstellerin Umfang und Intervall der Wartung festlegen. Das Intervall zwischen zwei Wartungen darf höchstens zwei Jahre betragen. Die Wartung muss von der Herstellerin oder von einer Expertin oder einem Experten vorgenommen werden.

Die Wartungsprotokolle der Betäubungsgeräte werden idealerweise hier abgelegt.

Der unterzeichnende Tierschutzbeauftragte des Schlachthofes bestätigt mit seiner Unterschrift, dass die Geräte einwandfrei funktionieren und das Wartungsintervall eingehalten wurde.

Unterschrift Tierschutzverantwortlicher:

Ort und Datum:

| | |
|------------------------|--|
| U5 A3 | MIKROBIOLOGISCHE SAUBERKEITSKONTROLLE |
|------------------------|--|

- + 2 x jährlich ca. 5 Proben
- + Bestimmung der Gesamtkeimzahl
- + Probennahme **nach visueller Sauberkeitskontrolle**

| |
|-------------------------|
| PROBENNAHMELISTE |
|-------------------------|

| | Datum | | |
|---------------------|-------------------------------|-------------|--|
| Probe Nr. | Entnahmestellen | Beurteilung | |
| SCHLACHTRAUM | | | |
| 1 | Wand | | |
| 2 | Enthäutemesser | | |
| 3 | Stahl | | |
| 4 | Sägeblatt Brustbeinsäge | | |
| 5 | Sägeblatt Spaltsäge / Spalter | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| ABSTANDHALLE | | | |
| 8 | Wand | | |
| 9 | Türfläche innen | | |
| 10 | | | |
| | Visum | | |

Bewertung: +++ sehr gut / ++ gut / +/- toleriert / - schlecht

Massnahmen bei mangelhaftem oder ungenügendem Ergebnis:

| | |
|-----------------|--|
| U5 B | MIKROBIOLOGISCHE SCHLACHTTIERKÖRPERKONTROLLEN |
| | DATUM _____ VISUM _____ |

a. Für „Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität“ (> 700 Schlachttieren / Jahr) sind risikobasiert und nach Absprache mit den Kontrollbehörden 2 – 4 x jährlich von je 5 Schlachttieren Oberflächenproben unmittelbar nach Abschluss der Schlachtung untersuchen zu lassen.

b. Für „Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität“ (< 700 Schlachttieren / Jahr) liegt der Schwerpunkt der guten Hygienepraxis auf der visuellen Selbstkontrolle. Er kann nach Absprache mit den Kontrollbehörden durch risikobasierte Oberflächenproben von Schlachttierkörpern ergänzt werden.

- + Bestimmung der Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae
- + Probeentnahmestellen:

Haartiere: **A** Keule **B** Flanke **C** Unterbrust **D** Kamm
Schwein: **A** Schinken **B** Rücken **C** Brust **D** Backe

(Visualisierung der Probeentnahmestellen siehe nächste Seite)

| PROBENNAHMELISTE | | | | | |
|-------------------------|--|----------|----------|----------|----------|
| Tier Nr. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Tierart | | | | | |
| Probe | (Bewertung Laborbefunde beifügen) | | | | |
| A | | | | | |
| B | | | | | |
| C | | | | | |
| D | | | | | |
| Visum | | | | | |

Bewertung der Gesamtkeimzahl- und Enterobakterien-Untersuchungsergebnisse mit der nicht destruktiven Nasstuffer-Methode entnommenen Proben von Rinder-, Schweine-, Schafe-, Ziegen- und Pferdeschlachttierkörpern

| | Befriedigend | Akzeptabel | Unbefriedigend |
|------------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| aerobe mesophile Keime | < 3.0 Log = <1000 /cm2 | 3.0 - 4.0 Log = 1000 – 10`000 /cm2 | > 4.0 Log = > 10`000 /cm2 |
| Enterobakterien | < 1.0 Log = < 10 /cm2 | 1.0 - 2.0 Log = 10 – 100 /cm2 | > 2.0 Log = > 100 /cm2 |

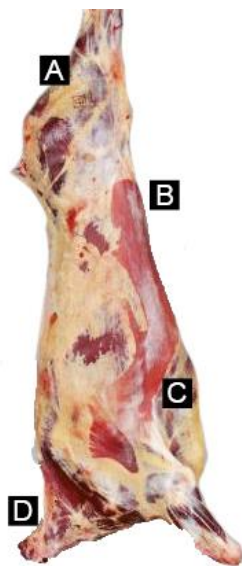
Anlehnend an Infoschreiben BLV 2018/4 (Anleitung - Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben)

Korrekturmassnahmen:

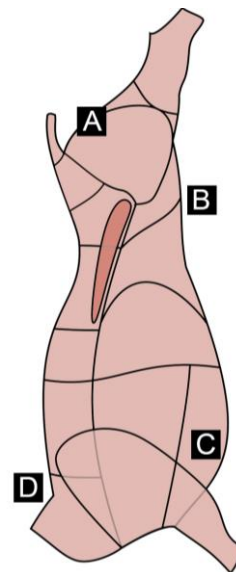
Falls der Trend der Untersuchungsergebnisse sich im akzeptablen oder unbefriedigenden Bereich bewegt oder einzelne Untersuchungsergebnisse unbefriedigend ausfallen, muss die verantwortliche Person des Schlachtbetriebes umgehend Massnahmen ergreifen, um die *Gute Verfahrenspraxis* und die HACCP-gestützten Verfahren wieder herzustellen. Die Schlachthygiene muss verbessert und die Prozesskontrolle überprüft werden.

Probeentnahmestellen am Schlachtierkörper zur mikrobiologischen Überprüfung der Oberflächenkontamination

HAARTIERE



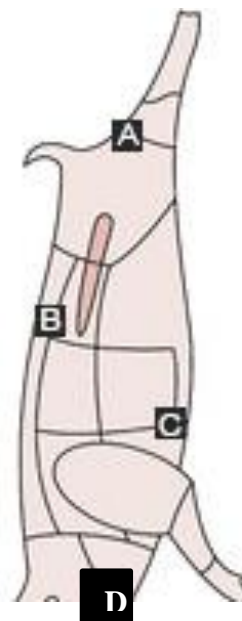
A Keule
 B Flanke
 C Unterbrust
 D Kamm



SCHWEINE



A Schinken
 B Rücken
 C Brust
 D Backe



| | |
|-----------------|--|
| U5 E | MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLE VON WASSER (obligatorisch bei privater Wasserfassung) |
| | Datum _____ |

1 bis 2-mal jährlich von verschiedenen Zapfstellen im Betrieb

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

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

| | |
|-----------|--|
| U5 | GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG |
| F | VOM _____ VISUM _____ |

+ 1 x jährlich wahrzunehmen

Ja Nein Wurde das Auftreten von Durchfall, Erbrechen, Fieber oder eitrigen Wunden bei Mitarbeitern durch diese auch gemeldet?

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?

.....

| | |
|-----------------|---|
| U5 G | ENTSORGUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN TNP |
| | Jahr _____ VISUM _____ |

jährlich wahrzunehmen

Ja Nein Alle tierischen Nebenprodukte werden als Kat. 1 Material entsorgt.
falls **Nein**:

Ja Nein Wird eine Separierung nach Kat. 1, 2 und 3 vorgenommen?

Ja Nein Sind die notwendigen Begleitpapiere für die Entsorgung
ausgefüllt und bei der Dokumentensammlung 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 Nebenprodukten getrennt von
Knochen, Fett und Fleischabschnitten, die der Lebensmittelproduktion
dienen?

Massnahmen:

Ja Nein Erfolgt die Zwischenlagerung von tierischen Nebenprodukten gekühlt?

Ja Nein Entsorgung an jedem Schlachttag

Massnahmen:

Ja Nein Liegt ein gültiger Entsorgungsvertrag mit einem vom zuständigen Kanton
zugelassenen Entsorger vor?

Massnahmen:

Ja Nein Wird 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:

ENTSORGUNG TIERISCHE NEBENPRODUKTE

Wir verweisen über die Entsorgung tierischer Nebenprodukte TNP auf die Homepage vom BLV:

Merkblatt tierische Nebenprodukte; Kategorien und Entsorgungswege

(die Vorlage ist unter (www.abzspiez.ch/qualitaetskontrolle-qks) ersichtlich)

Es wird Empfohlen, den Vertrag mit der Entsorgungsfirma in diesem Register abzulegen.