

## SELBSTKONTROLLE IM SCHLACHTBETRIEB MIT GERINGER KAPAZITÄT

.....

Verantwortliche Person für die Durchführung:

....., .....  
Tel. G: 0..-... .. Tel. P: ...-... ..

Die Selbstkontrolle in diesem Schlacht- und Metzgereibetrieb erfolgt nach dem vorliegenden Dokument mit der Bezeichnung .....und ..... Seiten Umfang.

.....  
(Ort, Datum)

Die Betriebsleitung:

.....  
(Stempel und Unterschrift)

### Inhaltsverzeichnis

- A SAUBERKEITS UND FUNKTIONSKONTROLLE BETRIEB UND GERÄTE**
  - 1 VISUELLE KONTROLLEN
  - 2 MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLEN
- B KONTROLLE DER SCHLACHTTIERKÖRPER**
  - 1 VISUELLE KONTROLLEN
  - 2 MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLEN
- C ÜBERWACHUNG DER KÜHLRAUMTEMPERATUREN**
- D KONTROLLE VON SCHLACHTTIERKÖRPERN UND SCHLACHT-ERZEUGNISSEN, (Wild, Geflügel, Kaninchen Laufvögel bei gelegentlichen Schlachtungen) DIE NICHT DER AMTLICHEN FLEISCHUNTERSUCHUNG UNTERLIEGEN**
- E KONTROLLEN VON WASSER**
- F GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG**
- G ENTSORGUNG UND UNGEZIEFERBEKÄMPFUNG**

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

☞ an jedem **SCHLACHTTAG** vor Arbeitsbeginn

✓ in Ordnung     
  ○ Nachreinigung bzw. Reparatur nötig

Kontroll-Datum						Bemerkungen
<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>
-------------------------

	Datum		
Probe Nr.	Entnahmestellen	Beurteilung	
<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 2</b>	<b>MIKROBIOLOGISCHE SCHLACHTTIERKÖRPERKONTROLLEN</b>
	DATUM _____ VISUM _____

- ☞ x jährlich destruktive / Oberflächentupfer von y Schlachttierkörpern (Grossvieh und Schwein nach Abschluss der Schlachtung)
  - ☞ Bestimmung der Gesamtkeimzahl evtl. auch Enterobacteriaceae
  - ☞ Probeentnahmestellen:  
 Grossvieh: **A** Hals innen    **B** Oberarm    **C** Brust    **D** Stotzen  
 Schwein:    **A** Hals innen    **B** Hals aussen    **C** Schulter    **D** Bauch
- (Visualisierung der Probeentnahmestellen siehe nächste Seite)

<b>PROBENNAHMELISTE</b>					
Tier Nr.	1	2	3	4	5
Tierart					
Probe	<b>Bewertung ( Laborbefunde beifügen)</b>				
<b>A</b>					
<b>B</b>					
<b>C</b>					
<b>D</b>					
Visum					

*Bewertung bei Entnahme mit destruktiver Methode (gemäss VO EG 2073/2005):*

log KBE cm2	Befriedigend		Akzeptabel		Unbefriedigend	
	Rind/Schaf Ziege/Pferd	Schwein	Rind/Schaf Ziege/ Pferd	Schwein	Rind/Schaf Ziege/Pferd	Schwein
Gesamtkeimzahl	<3,5log	<4,0log	3,5 - 5,0log	4,0-5,0log	>5,0log	> 5,0log
Enterobacteriaceae	< 1,5log	<2,0log	1,5 - 2,5log	2,0-3,0log	>2,5log	>3,0log

*Bewertung bei Entnahme mit Nass - Trockentupfer (gemäss VO EG 2073/2005):*

log KBE cm2	Befriedigend	Akzeptabel	Unbefriedigend
Gesamtkeimzahl	<3,0log	3.0 – 4,0log	> 4,0log
Enterobacteriaceae	< 1,0log	1,0 – 2,0log	>2,0log

Massnahmen bei nicht befriedigendem Ergebnis:

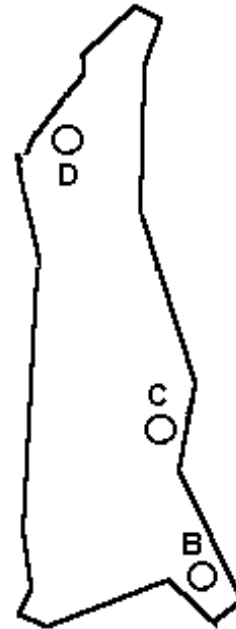
Probeentnahmestellen am Schlachttierkörper zur mikrobiologischen Überprüfung der Oberflächenkontamination

**RIND**

**INNENSEITE**



**AUSSENSEITE**



A HALS INNEN

B OBERARM

C BRUST

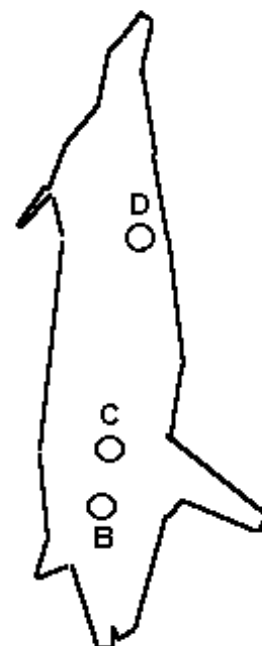
D STOTZEN

**SCHWEIN**

**INNENSEITE**



**AUSSENSEITE**



A HALS INNEN

B HALS AUSSEN

C SCHULTER

D BAUCH

<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>E 1</b>	<b>MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLE VON WASSER</b> (obligatorisch bei privater Wasserfassung)
	VOM _____ BIS _____

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

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

<b>F1</b>	<b>GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG</b>
	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 ?

.....

<b>G</b>	<b>ENTSORGUNG TNP UND UNGEZIEFERBEKÄMPFUNG</b>
	VOM _____ VISUM _____

 **jährlich wahrzunehmen**

Ja  Nein Alle 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 Nebenprodukten gekühlt oder wird an jedem Schlachttag entsorgt?

Massnahmen: .....

Ja  Nein Liegt ein gültiger Entsorgungsvertrag mit einem vom zuständigen Kanton 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: .....