



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**

KONTROLLHANDBUCH

für

amtliche Kontrollen in Schlachtbetrieben

vom 01.01.2014

Inhalt

Glossar	4
INFRASTRUKTUR	5
TIERANNAHME	5
STALL	6
TREIBGÄNGE	8
FIXIEREN / BETÄUBEN / ENTBLUTEN	10
SCHLACHTRAUM UND EINRICHTUNGEN.....	12
KÜHLRAUM	15
TIEFKÜHLUNG	17
ZERLEGERAUM UND EINRICHTUNGEN	18
PERSONAL	21
ENTSORGUNG, TNP.....	22
ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN	23
WEITERE ASPEKTE.....	24
PROZESSE	25
TIERANNAHME	25
STALL	26
TREIBEN	28
FIXIEREN/BETÄUBEN/ENTBLUTEN	28
SCHLACHTEN/ARBEITSHYGIENE	33
KÜHLUNG	39
TIEFKÜHLUNG	41
ZERLEGERAUM UND EINRICHTUNGEN	43
PERSONAL	45
ENTSORGUNG TNP.....	46
ANDERE RÄUME/EINRICHTUNGEN	47
WEITERE ASPEKTE.....	48
SELBSTKONTROLLE	49
ALLGEMEINES ZUM BETRIEB.....	49
PERSONAL UND PERSONALHYGIENE	50
REINIGUNG UND DESINFEKTION.....	51
EINRICHTUNG, INSTANDHALTUNG	52
TEMPERATURKONTROLLE	52
SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	53
KONTROLLE DER WASSERQUALITÄT.....	54
HACCP GESTÜTZTE VERFAHREN / PROZESSKONTROLLE	54
RÜCKVERFOLGBARKEIT UND WARENFLUSS.....	55
RÜCKVERFOLGBARKEIT UND WARENFLUSS.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
VERSCHIEDENES.....	58
WEITERE ASPEKTE.....	59

Glossar

ATA	=	Amtliche Tierärztin, Amtlicher Tierarzt
FU	=	Fleischuntersuchung
GB	=	Grossbetrieb
LM	=	Lebensmittel
SRM	=	Spezifiziertes Risikomaterial
STK	=	Schlachttierkörper
STU	=	Schlachttieruntersuchung
TNP	=	Tierische Nebenprodukte

INFRASTRUKTUR

INF-A TIERANNAHME

INF-A 01	Punkt	Nicht gehfähige Tiere: Betäubungseinrichtung vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 180 Abs. 5
	Anforderung	Kann ein Tier das Transportmittel nicht aus eigener Kraft verlassen, so ist es an Ort und Stelle zu betäuben und entbluten.
	Erfüllt wenn	Eine geeignete mobile Betäubungseinrichtung muss vorhanden sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Solche Tiere dürfen nicht aus dem Transporter geschleift werden. Auch das Hochheben am Schwanz als "Gehhilfe" ist zu unterlassen (Schwein).

INF-A 02	Punkt	Platz und Licht für STU ausreichend
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS, Anhang 1, Pt. 1.3. , GB: VHyS Pt. 4.1.1. und 4.1.4.
	Anforderung	Licht: 540 Lux; natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung; STU kann mit ausreichender Gründlichkeit durchgeführt werden. GB: Platz für STU gedeckt, Einrichtungen zur Erleichterung der Schlachttieruntersuchung und der Identifizierung von Tieren.
	Erfüllt wenn	Beleuchtung ausreichend; Separierung zur Untersuchung einzelner Tiere möglich. GB: Platz für STU gedeckt, Einrichtungen zur Erleichterung der Schlachttieruntersuchung und der Identifizierung von Tieren.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Beachte: Jahres- und Tageszeit. Lichtverhältnisse müssen zu der Uhrzeit stimmen, zu der die STU stattfindet, ganzjährig.

INF-A 03	Punkt	GB: Rampe: Neigung, Oberfläche rutschfest und leicht zu reinigen / desinfizieren, Seitenschutz
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS, Art. 3: VHyS Anhang 1, Pt. 4.1.1.
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignete Einrichtungen zum Ausladen der Tiere aus den Transportmitteln • Schutzvorrichtungen an Laufstegen oder Rampen damit die Tiere nicht stürzen oder entweichen • Maximalneigung der Ausladerampen: ab 10 Grad Trittsicherung
	Erfüllt wenn	Die Rampe darf nicht zu Verletzungen der Tiere führen, muss das Entweichen von Tieren verhindern und leicht zu reinigen und desinfizieren sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-A 04	Punkt	GB: Kein Zutritt für Unbefugte; Areal umzäunt
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 2.1. Abs. 3
	Anforderung	Bauliche Massnahmen zur Zutrittsbeschränkung von Personen und Fahrzeugen vorhanden.

	Erfüllt wenn	Zutritt geregelt, befugte / unbefugte Personen definiert.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-A 05	Punkt	GB: Umschlag Tiere / Fleisch getrennt
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 2.1. Abs. 3
	Anforderung	Getrennte Rampen für Fleisch und Tiere. Fleisch soll keinen negativen Einflüssen ausgesetzt sein (Staub, Hitze, ...).
	Erfüllt wenn	Separate Rampen für Tieranlieferung und Fleischauslieferung, Klima angepasst.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Auslieferung TNP ebenfalls nicht an Rampe für Lebensmittel oder Tiere.

INF-A 06	Punkt	GB: Reinigungs-/Desinfektionsanlage Fahrzeuge (Tiere/Fleisch)
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 2.1. Abs.2
	Anforderung	Im Areal oder in leicht erreichbarer Nähe muss je eine Einrichtung vorhanden sein zum Reinigen und Desinfizieren: <ul style="list-style-type: none"> • der Tiertransportfahrzeuge; • der Fleischtransportfahrzeuge.
	Erfüllt wenn	Anlage vorhanden und geeignet eingerichtet.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wintertauglichkeit

INF-B	STALL
--------------	--------------

INF-B 01	Punkt	Tränke
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 181 Abs. 2
	Anforderung	Wasserversorgung gewährleistet, Einrichtungen an Tierarten angepasst
	Erfüllt wenn	Tränkeeinrichtung für alle Tiere erreichbar und an Tierarten angepasst, Wassermenge / -fluss genügend.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Sauberkeit der Tränkeeinrichtung, Wasserfluss überprüfen, Wintertauglichkeit. Betriebe mit geringer Kapazität: Versorgung bei Unterbringung in Transportmitteln

INF-B 02	Punkt	Einrichtungen zur Anpassung des Klimas vorhanden, Witterungsschutz vorhanden falls nötig, Duschen für Schweine vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 181 Abs. 1, 2, 3, 4 VTSchS Art. 5 Abs. 4, 5
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Witterungsschutz auch bei Unterbringung im Freien • Einrichtung zum Abkühlen der Tiere vorhanden
	Erfüllt wenn	Schutz vor starker Sonneneinstrahlung, Niederschlägen, Zugluft gewährleistet. Ausreichende Luftversorgung, Abkühlung möglich bei Bedarf.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Bodentemperatur ganzjährig angepasst, keine Eisbildung (ev. heizbar, Schwein?)

INF-B	Punkt	Luftzufuhr gewährleistet
-------	--------------	---------------------------------

03	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 5 Abs. 3
	Anforderung	Wirkungsvolles Lüftungssystem in Stallungen / Wartebereichen für Tiere in Transportbehältern. Bei aktiver Belüftung Sicherung bei Ausfall der Anlage.
	Erfüllt wenn	Tiere zeigen normale Atmung
	Kontrolltipp/Bemerkung	Luftzufuhr bei warten lassen von Fahrzeugen!

INF-B 04	Punkt	Belegungsplan: Vorhanden; Flächen ausreichend (<4h; >4h)
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art.5 Abs. 2, Art. 7 TSchV Anhang 4 bzw. 1
	Anforderung	<p><u>Aufstallungsdauer:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Andere Tiere als Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine max. 4h • Milchabhängige Jungtiere: Schlachtung am Tag der Ankunft • Laktierende Tiere: Schlachtung am Tag der Ankunft (ansonsten 2x täglich melken) • Pferde nur aufstallern, wenn geeignete Einrichtung vorhanden • Tiere in Transportbehältern: Schlachtung max. 2h, nach Ankunft, bei aktiver Belüftung nach max. 4h. <p><u>Platzanforderung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • < 4h wie Transport (Anhang 4 TSchV) • > 4h wie Haltung (Anhang 1 TSchV)
	Erfüllt wenn	Die höchstzulässige Belegung ist an den Buchten angeschrieben, unter Einbezug der Aufstallungsdauer und der Tierkategorie.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Pferde möglichst unverzüglich nach Anlieferung schlachten

INF-B 05	Punkt	Aufstallung über Nacht: Versorgung und Überwachung der Tiere
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 181, Abs. 6, 7
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Zuständigkeit Aufsicht über Tiere geregelt • Futtermittelsversorgung gewährleistet • Platzverhältnisse vorhanden • Bodenbeschaffenheit geeignet, Abfuhr von Einstreu ggf. gewährleistet • Einrichtungen zum Melken von laktierenden Tieren vorhanden
	Erfüllt wenn	Material, Einrichtungen zur Unterbringung der Tiere vorhanden und geeignet; Zuständigkeiten und Aufgaben geklärt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Falls üblicherweise keine Aufstallung über Nacht: Notfallplan für Komplettausfall der Schlachtanlage verlangen. Futter und Einstreu kann auch über einen Abrufvertrag mit Lieferanten geregelt werden, ebenso mobile Melkeinrichtung.

INF-B 06	Punkt	GB: Abschliessbares Krankenabteil vorhanden mit separaten Wasserabläufen
-------------	--------------	---

	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 4.1.4.
	Anforderung	220 Lux; natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung Keine Kontamination gesunder Tiere über Abläufe möglich
	Erfüllt wenn	220 Lux; natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung Keine Kontamination gesunder Tiere über Abläufe möglich
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-B 07	Punkt	GB: Boden rutschfest, Oberflächen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen/desinfizieren; Abflussrinne für Stoffwechselprodukte; gesonderte Abwasserleitung, keine Beeinträchtigung der LM
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 4.1.1.
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Böden aus widerstandsfähigem, wasserundurchlässigem • Material, das leicht gereinigt und desinfiziert werden kann; • glatte Wände mit einem widerstandsfähigen, wasserundurchlässigen Belag, der leicht gereinigt und desinfiziert werden kann • mit Abflussrinnen in den Ställen für die Stoffwechselprodukte • mit Einrichtungen zur Erleichterung der Schlachttieruntersuchung und der Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen; mit gesonderter Abwasserableitung, welche die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährdet.
	Erfüllt wenn	Die Einrichtungen sollen den verletzungsfreien Aufenthalt der Tiere gewährleisten und eine leichte Reinigung und Desinfektion ermöglichen. Es soll von ihnen keine Beeinträchtigung von Lebensmitteln ausgehen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Material chemisch und mechanisch widerstandsfähig, Defekte können zu Verletzungen der Tiere führen oder die Hygiene beeinträchtigen und müssen regelmässig behoben werden. → Bei Betrieben geringer Kapazität dient die TSchV als rechtliche Grundlage für den verletzungsfreien Aufenthalt.

INF-C	TREIBGÄNGE
--------------	-------------------

INF-C 01	Punkt	Bauart tiergerecht (rutschfester Boden, verletzungssicher, Beleuchtung, Verengungen, Richtungswechsel, Kurvenradien)
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 182 Abs. 3, 4 VTSchS Art. 10
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Bauliche Gestaltung unterstützt selbstständige Vorwärtsbewegung der Tiere • Treibgänge und Eintriebsbereich müssen eben, trittsicher, verletzungssicher, blend- und schattenfrei ausgeleuchtet sein.

		<ul style="list-style-type: none"> • Treibgänge und Eintriebsbereich dürfen nicht aufweisen: <ul style="list-style-type: none"> • keilförmige Verengungen oder Treibhindernisse; • Engstellen in Kurven; • ablenkende Einflüsse aus der Umgebung, die die Tiere am Vorwärtsgehen hindern; • Richtungswechsel von weniger als 100 Grad; • Kurvenradien von weniger als drei Metern.
	Erfüllt wenn	Treibgänge geeignet, das selbstständige Voranschreiten der Tiere zu unterstützen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	VTSchS Art. 23 : Übergangsfrist für bereits bestehende Bauten bis 30.11.2020. → Siehe auch PRZ-C 01

INF-C 02	Punkt	Einwirkung auf Tiere jederzeit möglich
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 10
	Anforderung	Tiere müssen auf der ganzen Länge des Treibganges erreicht werden können.
	Erfüllt wenn	Ein Tier muss im Notfall an jeder Stelle des Betriebes betäubt und entblutet werden können.
	Kontrolltipp/Bemerkung	VTSchS Art. 23 : Übergangsfrist für bereits bestehende Bauten bis 30.11.2020. → Siehe auch PRZ-C 01

INF-C 03	Punkt	Einzeltreibgänge: Aufsprungschutz, Rinder lichte Höhe 20cm über Widerrist
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 10
	Anforderung	Einzeltreibgänge müssen mit einem Aufsprungschutz versehen sein, für Rinder gilt eine lichte Höhe von 20 cm über Widerrist.
	Erfüllt wenn	Einzeltreibgänge müssen mit einem Aufsprungschutz versehen sein, für Rinder gilt eine lichte Höhe von 20 cm über Widerrist.
	Kontrolltipp/Bemerkung	VTSchS Art. 23 : Übergangsfrist für bereits bestehende Bauten bis 30.11.2020. → Siehe auch PRZ-C 01

INF-C 04	Punkt	Elektrische Treibhilfen nur mit Zeitbegrenzung, nur im Bereich der Vereinzelung und Zutrieb in Fixationseinrichtung
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 182 Abs. 1, 2 VTSchS Art. 11
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Begrenzung der Stromstöße auf max. 1 sec • Einsatz nur im Bereich der Vereinzelung oder vor und während des unmittelbaren Eintriebs in die Fixationseinrichtung
	Erfüllt wenn	<ul style="list-style-type: none"> • Begrenzung der Stromstöße auf max. 1 sec • Einsatz nur im Bereich der Vereinzelung oder vor und während des unmittelbaren Eintriebs in die Fixationseinrichtung
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wenn der Elektrotreiber ständig in der Hand gehalten wird, wird er auch unselektiv eingesetzt. Deshalb soll er einen festen Aufbewahrungsort haben, wo er geholt werden muss.

INF-D	FIXIEREN / BETÄUBEN / ENTBLUTEN
-------	---------------------------------

INF-D 01	Punkt	Betäubungseinrichtung: Eignung für Tierart, Zustand (Reinigung, Lagerung), Wartung, Funktionskontrolle, Dokumentation, Ersatzgerät vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 186 VTSchS Art. 18
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Betäubungsgeräte und -anlagen sind an jedem Arbeitstag mindestens einmal zu Arbeitsbeginn auf ihre Funktionsfähigkeit zu überprüfen und wenn nötig mehrmals täglich zu reinigen. Ersatzgeräte sind einsatzbereit zu halten. • Während des Betriebs ist die Funktionsfähigkeit der Betäubungsgeräte und -anlagen durch die Überprüfung des Betäubungserfolges zu kontrollieren, so dass technische Mängel, die zu Fehlbetäubungen führen können, unverzüglich erkannt und behoben werden. • Die Wartung der Betäubungsgeräte und -anlagen und die Prüfung ihrer Funktionsfähigkeit sowie die Behebung der Mängel sind zu dokumentieren.
	Erfüllt wenn	Gerät in einwandfreiem Zustand, Bolzen gerade, Spitze scharfenfrei, keine Korrosion. Elektrobetäubungszange mit Anzeigen, Zange sauber und korrosionsfrei, Elektroden der Spezies angepasst, Kabel intakt
	Kontrolltipp/Bemerkung	Bolzenschussgerät von Betreiber auseinanderbauen lassen.

INF-D 02	Punkt	Bolzenschussgerät/e für Tierarten geeignet, in gutem Zustand und korrekt aufbewahrt.
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Anhang 1
	Anforderung	<p>Munition ist trocken aufzubewahren.</p> <p><u>Minimale Bolzenlänge:</u> 8cm; ausgewachsene Rinder und Pferde: 9cm, bei Wasserbüffeln, Yaks und Stieren > 800kg: 12 cm.</p> <p><u>Minimaler Bolzendurchmesser:</u> 9mm; 7mm für Lämmer, Zicklein und Ferkel.</p>
	Erfüllt wenn	Die Munition und das Gerät werden an einem trockenen Ort gelagert; das Gerät und die Munition für die im Betrieb geschlachteten Tierarten ist ausreichend; der Zustand des Gerätes ist einwandfrei.
Kontrolltipp/Bemerkung	Der Bolzen muss gerade sein, die konkav geschliffene Spitze scharfrandig und ohne Scharten. Jegliche Korrosion oder Gummiringabrieb oder anderer Schmutz verlangsamt den Bolzen.	

INF-D 03	Punkt	Elektrobeträubungsgerät inklusive Zange/n für Tierarten geeignet, in gutem Zustand und korrekt aufbewahrt
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Anhang 2

	Anforderung	Anzeige der Spannung und Stromstärke, der Frequenz wenn variabel einstellbar. Unterscheidbare Signale für ausreichende Stromflusszeit und fehlerhaften Stromstärkeverlauf. Elektroden der Tierart angepasst. Bei Geräten mit variablen Einstellungen Aufzeichnung von A, V, Hz und Stromflussdauer.
	Erfüllt wenn	Die Leistung des Geräts, die Zangenspannweite und die Elektrodenform ist an die im Betrieb geschlachteten Tierarten angepasst: <ul style="list-style-type: none"> • Rinder bis 200 kg Lebendgewicht 1,3 A • Rinder über 200 kg Lebendgewicht 1,5 A • Schafe, Ziegen 1,0 A • Schweine bis 150 kg Lebendgewicht 1,3 A • Schweine über 150 kg Lebendgewicht 2,0 A • Kaninchen 0,4 A
	Kontrolltipp/Bemerkung	Die Elektroden müssen scharfe Zacken haben und frei von Schmutz und Korrosion gehalten werden. Trockene Aufbewahrung. VTSchS Art. 23 : Übergangsfrist für bereits bestehende technische Einrichtungen bis 30.11.2020.

INF-D 04	Punkt	Fixierungseinrichtung verletzungssicher, Einschränkung Kopf-Bewegungsfreiheit bei Bolzenschuss (Pfd, Rind); Betäubung in aufrechter Haltung möglich
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 185 Abs. 3 VTSchS Art. 13, Abs. 4
	Anforderung	Fixationseinrichtungen dürfen nicht zu vermeidbaren Schmerzen oder Verletzungen führen und müssen gewährleisten, dass die zur Schlachtung bestimmten Tiere im Stehen oder in aufrechter Haltung betäubt werden, ausgenommen Geflügel. Bei Rindern und Pferden muss die Fixationseinrichtung die Kopfbewegungen der Tiere so einschränken, dass das Betäubungsgerät sicher platziert werden kann.
	Erfüllt wenn	Die Bewegungsfreiheit des Tieres muss stark und lang genug eingeschränkt werden, dass ein präziser Einsatz des Betäubungsgerätes gewährleistet ist. Die Belastung des Tieres soll aber so kurz wie möglich dauern und die Fixation darf nicht schmerzhaft sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	VTSchS Art. 23 : Übergangsfrist für bereits bestehende technische Einrichtungen bis 30.11.2020.

INF-D 05	Punkt	Tier erreichbar für Nachbetäubung falls nötig, Ersatzgerät vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 13, 18
	Anforderung	Die Konstruktion der Fixationseinrichtung muss die sofortige Nachbetäubung eines unzureichend betäubten Tieres erlauben.
	Erfüllt wenn	Zugriff für Nachbetäubung möglich, Ersatzgerät geeignet und in gutem Zustand

	Kontrolltipp/Bemerkung	Keine Elektrobetäubung nach CO2-Betäubung. VTSchS Art. 23 : Übergangsfrist für bereits bestehende technische Einrichtungen bis 30.11.2020.
--	-------------------------------	---

INF-D 06	Punkt	GB: Betäubung/Entblutung räumlich getrennt von weiteren Arbeiten
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 2.2.
	Anforderung	Räumliche Trennung vom Ausnehmen und weiteren Zurichten
	Erfüllt wenn	Hygienezonen schlüssig geregelt
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-D 07	Punkt	GB: Adulte Rinder: Gitterrost
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 4.1.3.
	Anforderung	Gitterrost an Stelle, wo adulte Rinder nach der Betäubung hinfallen
	Erfüllt wenn	Gitterrost vorhanden, Reinigung gewährleistet
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-E	SCHLACHTRAUM UND EINRICHTUNGEN
--------------	---------------------------------------

INF-E 01	Punkt	Raumgrösse geeignet, Oberflächen strapazierfähig und leicht zu reinigen und desinfizieren
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1
	Anforderung	Höhe ausreichend, Fläche Min. 25m ² , Wandabstand 3.5m, Boden rutschsicher, alle Oberflächen inkl. Decke, Türen, Fenster leicht zu reinigen und desinfizieren, Wände bis min. 3m harte Oberfläche, keine Staub- und Schmutzansammlungen, abgerundete Ecken und Kanten
	Erfüllt wenn	Raumdimensionen erlauben hygienisches Arbeiten und der Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf. Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so eingesetzt werden, dass die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht mit dem Boden, den Wänden, den Türen oder Baukonstruktionen in Berührung kommen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Keine Defekte in Belägen, Ventilationsgitter leicht zu reinigen

INF-E 02	Punkt	Isolation verrottungssicher, keine Verwendung von Holz oder Berührung von galvanisierten Oberflächen mit offenen Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 HyV Art. 8 Abs. 2 Bst. f
	Anforderung	Holz darf nur verwendet werden in Räumen, in denen die Lebensmittel verpackt aufbewahrt werden. Isolationsmaterial muss wasserdicht abgedeckt sein.

	Erfüllt wenn	Galvanisierte Oberflächen sind nur erlaubt, wenn keinen Kontakt mit Schlachttierkörpern oder Schlachterzeugnissen haben. Holz darf nur in Räumen verwendet werden, in denen die Lebensmittel verpackt aufbewahrt werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-E 03	Punkt	Fliegengitter, Türen und Fenster dicht
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 16 HyV Art. 7
	Anforderung	Bauliche Gegebenheiten verhindern ein Eindringen von Schädlingen
	Erfüllt wenn	Fliegengitter an allen zur Lüftung verwendeten Öffnungen und dichter Abschluss von Türen und Fenstern
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-E 04	Punkt	Trinkwasser heiss und kalt, Abwasserableitung am Ort des Entstehens, Abflüsse geruchssicher, Gitterdurchlassgrösse 1cm² oder Vorklärung; kein stehendes Wasser, Abflüsse geruchssicher abgeschlossen
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.1. und 1.2.; Anhang 3, Pt. 2.1. HyV Art. 7
	Anforderung	Im Umgang mit Lebensmitteln darf ausschliesslich Trinkwasser verwendet werden. Abwasser darf Lebensmittel nicht kontaminieren. Es darf keine Verbindung zur Luft aus dem Abwassersystem oder aus anderen Räumen vorhanden sein.
	Erfüllt wenn	Wasserqualität gewährleistet. Kein Eintauchen in stehendes Wasser vor der FU. Wasserabflüsse müssen einen Siphon aufweisen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Nicht-Trinkwasser gekennzeichnet, falls vorhanden. Zugluft aus einem Wasserabfluss ist ein Hinweis auf mangelnden Luftabschluss. Dies kann mit einer Flamme getestet werden.

INF-E 05	Punkt	Handwaschbecken: Funktionstüchtig, ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle, Wasser heiss und kalt, nicht manuell zu bedienen, Seife und Desinfektionsmittel vorhanden, Einwegtücher und Abfallbehälter
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.6
	Anforderung	Funktionstüchtig, ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle, Wasser heiss und kalt, nicht manuell zu bedienen, Seife und Desinfektionsmittel vorhanden, Einwegtücher und Abfallbehälter
	Erfüllt wenn	Funktionstüchtig, ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle, Wasser heiss und kalt, nicht manuell zu bedienen, Seife und Desinfektionsmittel vorhanden, Einwegtücher und Abfallbehälter
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-E 06	Punkt	Sterilisationseinrichtungen: Ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.7
	Anforderung	Funktionstüchtig (bei Sterilisation mit heissem Wasser: 82° C), ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle
	Erfüllt wenn	Funktionstüchtig (bei Sterilisation mit Wasser: 82° C), ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle
	Kontrolltipp/Bemerkung	Für Messer und andere Einrichtungen (z. B. Sägen)

INF-E 07	Punkt	Zustand Geräte und Einrichtungen: Abnutzung, Material
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.8.
	Anforderung	Arbeitsgeräte und Einrichtungen (Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder, Sägen usf.) müssen, wo sie mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen, mit glatten Flächen ausgestattet sein und leicht gereinigt und desinfiziert werden können.
	Erfüllt wenn	Der Abnutzungsgrad beeinträchtigt die Hygiene nicht.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Hygiene Hohlstechmesser (Reinigung/Desinfektion)

INF-E 08	Punkt	Räumliche/zeitliche Trennung verschiedener Tierarten möglich
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 4.1.2.; Anhang 3, Pt. 2.1.
	Anforderung	Die Infrastruktur muss eine räumliche oder zeitliche Trennung der Schlachtung verschiedener Tierarten erlauben.
	Erfüllt wenn	Im Grossbetrieb: 5m Abstand zur Schweinelinie oder eine 3m hohe Trennwand bei gleichzeitigem Betreiben zweier Linien.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-E 09	Punkt	Die Einrichtung ist geeignet, eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch TNP zu verhindern
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.9.
	Anforderung	Räume, Behälter, Rohrleitungen und Abwurfschächte müssen so angelegt sein, dass die tierischen Nebenprodukte die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht verunreinigen.
	Erfüllt wenn	Räume, Behälter, Rohrleitungen und Abwurfschächte müssen so angelegt sein, dass die tierischen Nebenprodukte die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht verunreinigen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-E 10	Punkt	Separater Raum für das Entleeren von Magen und Därmen; GB: Erforderliche Räume für versch. Tätigkeiten vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 4.1.2., Pt. 4.2.1.
	Anforderung	Separater Raum für das Leeren von Magen und Därmen. Grossbetrieb: Je ein separater Raum <ul style="list-style-type: none"> • für das Leeren und Reinigen, • für das Bearbeiten (oder zeitliche Trennung) • das Umhüllen und Verpacken von Schlachterzeugnissen

	Erfüllt wenn	Magen- und Darminhalt darf keine Lebensmittel kontaminieren (weder Schlachttierkörper noch hygienisierte Mägen/Därme)
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-E 11	Punkt	Arbeitsplatz/-plätze für FU geeignet (Ausstattung, GB: Abschiebegleis)
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.3., Pt. 4.1.4.
	Anforderung	Licht: 540 Lux Grossbetrieb: Handwaschgelegenheit, Messerdesinfektionsgerät, Schalter zum Anhalten der Förderanlage, sofern die Schlachttierkörper automatisch befördert werden einem Hubpodest, sofern es die Untersuchung erleichtert.
	Erfüllt wenn	FU muss unter hygienischen Bedingungen durchgeführt werden können.
	Kontrolltipp/Bemerkung	220 Lux im Arbeitsraum generell. Leiter vorsehen (für den Fall, dass kein Hubpodest vorhanden, Betriebe kleiner Kapazität)

INF-F	KÜHLRAUM
--------------	-----------------

INF-F 01	Punkt	Alle Oberflächen hell und abwaschbar, Wände bis auf Lagerhöhe hart und leicht zu reinigen/desinfizieren
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.1.
	Anforderung	Alle Oberflächen inkl. Decke, Türen, Fenster leicht zu reinigen und desinfizieren, Wände bis min. Lagerhöhe harte Oberfläche, abgerundete Ecken und Kanten, keine Staub- und Schmutzansammlungen oder Schimmel
	Erfüllt wenn	Der Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf. Es sind keine Oberflächendefekte vorhanden, welche eine Reinigung und Desinfektion behindern.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Schimmel bildet sich an Stellen mit chronischer Kondenswasseransammlung. Schlecht instandgehaltene Oberflächen können nicht desinfiziert, eventuell nicht einmal rückstandslos gereinigt werden. Abflüsse falls vorhanden geruchssicher abgeschlossen (analog INF-E 04)

INF-F 02	Punkt	Isolation verrottungssicher, keine Verwendung von Holz oder Berührung von galvanisierten Oberflächen mit offenen Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.8. HyV Art. 8 Abs 2 Bst f.
	Anforderung	Holz darf nicht in Räumen mit unverpackten Lebensmitteln verwendet werden. Isolation muss dicht abgedeckt sein.
	Erfüllt wenn	Verwendung von Holz nur mit verpackten Lebensmitteln

	Kontrolltipp/Bemerkung	Kondenswasser an der Decke oder an Einrichtungen ist ein Hinweis auf schlechte Be- und Entlüftung und/oder Isolation. Keinesfalls darf dieses Kondenswasser auf Lebensmittel tropfen.
--	-------------------------------	---

INF-F 03	Punkt	Kapazität Kältemaschine ausreichend, Lüftung ausreichend Registrierthermometer bei Kühlräumen >200m3 vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 18, Art. 20 HyV Art. 7
	Anforderung	Spätestens nach Abschluss der FU ist das Fleisch in den Kühlraum zu verbringen und kontinuierlich zu kühlen.
	Erfüllt wenn	Raumtemperatur max: STK 7 °C; Geflügel und Kaninchen 4 °C; Schlachterzeugnisse 3 °C Keine Bildung von Kondenswasser auf dem Fleisch
	Kontrolltipp/Bemerkung	Kondenswasser an der Decke oder an Einrichtungen ist ein Hinweis auf schlechte Be- und Entlüftung und/oder Isolation. Keinesfalls darf dieses Kondenswasser auf Lebensmittel tropfen.

INF-F 04	Punkt	Einrichtung zum gesonderten Aufbewahren von beschlagnahmten Schlachtierkörpern oder -teilen GB: Sanitätsabteil oder -Kühlraum vorhanden, abschliessbar
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 4.2.2.; Pt. 4.1.4. (GB)
	Anforderung	Beschlagnahmtes Material muss gesondert aufbewahrt werden können, im Grossbetrieb muss dieser Bereich abschliessbar sein. Beschlagnahmtes Material darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Beleuchtung min. 220 Lux
	Erfüllt wenn	Ein versehentliches oder mutwilliges Inverkehrbringen von beschlagnahmtem Material muss ausgeschlossen sein. Die Lagerung des beschlagnahmten Materials hat keinen negativen Einfluss auf Lebensmittel. Eine Beleuchtung von min. 220 Lux ist gewährleistet.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-F 05	Punkt	GB: Umschlag Tiere/Fleisch getrennt; Andockstelle Auslieferung Fleisch
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 2.1.
	Anforderung	Für den Umschlag von Tieren und Fleisch müssen getrennte Einrichtungen vorhanden sein.
	Erfüllt wenn	Im Bereitstellungsbereich braucht es eine Andockstelle für Transportfahrzeuge zur Auslieferung von Fleisch. Sie muss eine Beeinträchtigung durch Staub, Hitze und ähnliche Einflüsse verhindern und von der Rampe für die Anlieferung der Tiere abgetrennt sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-F 06	Punkt	GB: Gekühlte, separate Annahme für nicht gerupftes/enthäutetes Wild
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 2.2.
	Anforderung	Nicht enthäutetes oder gerupftes Wild muss separat von offenen Lebensmitteln gekühlt gelagert werden.
	Erfüllt wenn	Der Warenweg bei der Annahme der Wildtierkörper muss ein direktes Verbringen in den dafür bestimmten gekühlten Raum ermöglichen, ohne zu Kreuzkontaminationen zu führen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-G	TIEFKÜHLUNG
--------------	--------------------

INF-G 01	Punkt	Alle Oberflächen hell und abwaschbar, Wände bis auf Lagerhöhe hart und leicht zu reinigen/desinfizieren
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 8 VHyS Anhang 1, Pt. 1.1.
	Anforderung	Alle Oberflächen inkl. Decke, Türen, Fenster leicht zu reinigen und desinfizieren, Wände bis min. Lagerhöhe harte Oberfläche, abgerundete Ecken und Kanten, keine Staub- und Schmutzansammlungen oder Schimmel
	Erfüllt wenn	Der Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf. Es sind keine Oberflächendefekte vorhanden, welche eine Reinigung und Desinfektion behindern.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Abflüsse falls vorhanden geruchssicher abgeschlossen (analog INF-E 04)

INF-G 02	Punkt	Isolation verrottungssicher, keine Verwendung von Holz oder Berührung von galvanisierten Oberflächen mit offenen Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 8, Art. 26 VHyS Anhang 1, Pt. 1.8.
	Anforderung	Tiefgefrorene Produkte müssen verpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind. Holz darf nicht in Räumen mit unverpackten Lebensmitteln verwendet werden. Isolation muss dicht abgedeckt sein.
	Erfüllt wenn	Tiefgefrorene Produkte müssen verpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind. Holz darf nicht in Räumen mit unverpackten Lebensmitteln verwendet werden. Isolation muss dicht abgedeckt sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-G 03	Punkt	Kapazität Kältemaschine ausreichend, Lüftung ausreichend Registrierthermometer bei Kühlräumen >200m³ vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 20 HyV Art. 26

	Anforderung	Tiefgefrorene Produkte müssen bei mindestens -18 °C oder kälter gehalten werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
	Erfüllt wenn	Die Produkte dürfen nicht wärmer als -18 °C sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Starke Vereisung des Kühlaggregats beeinträchtigt die Kühlleistung.

INF-G 04	Punkt	GB: Umschlag Tiere/Fleisch getrennt; Andockstelle Auslieferung Fleisch
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 2.1. HyV Art. 26
	Anforderung	Im Bereitstellungsbereich braucht es eine Andockstelle für Transportfahrzeuge zur Auslieferung von Fleisch. Sie muss eine Beeinträchtigung durch Staub, Hitze und ähnliche Einflüsse verhindern und von der Rampe für die Anlieferung der Tiere abgetrennt sein. Die Lagertemperatur darf während des Transportes kurzfristig erhöht werden. Die Produkttemperatur darf in den Randschichten -15 °C jedoch nicht übersteigen.
	Erfüllt wenn	Im Bereitstellungsbereich braucht es eine Andockstelle für Transportfahrzeuge zur Auslieferung von Fleisch. Sie muss eine Beeinträchtigung durch Staub, Hitze und ähnliche Einflüsse verhindern und von der Rampe für die Anlieferung der Tiere abgetrennt sein. Die Lagertemperatur darf während des Transportes kurzfristig erhöht werden. Die Produkttemperatur darf in den Randschichten -15 °C jedoch nicht übersteigen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-H	ZERLEGERAUM UND EINRICHTUNGEN
--------------	--------------------------------------

INF-H 01	Punkt	Alle Oberflächen geeignet für Reinigung und Desinfektion
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7, Art. 8
	Anforderung	Alle Oberflächen inkl. Decke, Türen, Fenster leicht zu reinigen und desinfizieren, Wände bis min. 2m harte Oberfläche, keine Staub- oder Schmutzansammlungen, abgerundete Ecken und Kanten
	Erfüllt wenn	Der Raum und alle Oberflächen lassen sich gut reinigen und der Raum weist keine unzugänglichen Stellen auf.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Keine Defekte in Belägen, Ventilationsgitter leicht zu reinigen

INF-H 02	Punkt	Isolation verrottungssicher, keine Verwendung von Holz oder Berührung von galvanisierten Oberflächen mit offenen Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.8.
	Anforderung	Holz darf nicht in Räumen mit unverpackten Lebensmitteln verwendet werden. Isolation muss dicht abgedeckt sein.
	Erfüllt wenn	Holz darf nicht in Räumen mit unverpackten Lebensmitteln verwendet werden. Isolation muss dicht abgedeckt sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-H 03	Punkt	Fliegengitter, Türen und Fenster dicht
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7, Art. 8
	Anforderung	Bauliche Gegebenheiten verhindern ein Eindringen von Schädlingen.
	Erfüllt wenn	Fliegengitter an allen zur Lüftung verwendeten Öffnungen und dichter Abschluss von Türen und Fenstern.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-H 04	Punkt	Trinkwasser heiss und kalt, kein stehendes Wasser
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 17
	Anforderung	Im direkten Umgang mit Lebensmitteln darf ausschliesslich Trinkwasser verwendet werden. Abwasser darf Lebensmittel nicht kontaminieren.
	Erfüllt wenn	Ausschliessliche Verwendung von Trinkwasser mit Lebensmitteln, keine Verwechslungsgefahr mit anderen Wasserquellen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Nicht-Trinkwasser gekennzeichnet, falls vorhanden

INF-H 05	Punkt	Sterilisationseinrichtungen: Ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 29
	Anforderung	Funktionstüchtig (bei Sterilisation mit heissem Wasser: 82 °C), ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle
	Erfüllt wenn	Funktionstüchtig (bei Sterilisation mit Wasser: 82 °C), ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle
	Kontrolltipp/Bemerkung	Für Messer und andere Einrichtungen (z. B. Sägen)

INF-H 06	Punkt	Handwaschbecken: Funktionstüchtig, ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle, Wasser heiss und kalt, nicht manuell zu bedienen, Seife und Desinfektionsmittel vorhanden, Einwegtücher und Abfallbehälter
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 10 Abs. 2
	Anforderung	An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Material zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
	Erfüllt wenn	Die Ausstattung und die Anzahl der Handwaschbecken erlaubt ein regelmässiges Händewaschen und die Positionierung dient der Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-H 07	Punkt	Lüftung ausreichend, Anlage für Wartung und Unterhalt leicht erreichbar
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 11
	Anforderung	Ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung. Vermeidung von Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich. Installation erlaubt leichten Austausch von Filtern und anderen Teilen.

	Erfüllt wenn	Die Lüftung ist stark genug, dass die Bildung von Kondenswasser während der Arbeiten vermieden wird. Die Lüftung führt nicht zu Kontaminationen und alle Wartungs- und Reinigungsarbeiten können leicht durchgeführt werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Natürliche Belüftung: Siehe auch Punkt INF-F 03 (Fliegengitter). Lüftung muss Abtrocknung gewährleisten nach Reinigung/Desinfektion. Starke und häufige Kondenswasserbildung führt zu Schimmel.

INF-H 08	Punkt	Wasserabläufe hygienisch einwandfrei
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Abwässer in offenen oder teilweise offenen Abflussrinnen dürfen nicht aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich fließen können, insbesondere nicht in einen Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, falls damit ein erhöhtes Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten verbunden sein könnte.
	Erfüllt wenn	Abwasser darf nicht zu einer Kontamination oder anderweitig negativen Beeinflussung von Lebensmitteln führen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-H 09	Punkt	Raumkühlung oder andere Einrichtung vorhanden, die das Einhalten der Lagertemperatur des Fleisches garantiert
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7 , Art. 29 , Art. 31
	Anforderung	Die Raumtemperatur darf maximal 12° betragen, oder es wird durch ein alternatives System verhindert, dass die Temperatur des Fleisches die folgenden Werte übersteigt: a. Fleisch von domestizierten Huftieren, Zuchtreptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen): 7 °C; b. Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltier und Nutria: 4 °C; c. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: 4 °C; d. Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut): 3 °C; e. Hackfleisch: 2 °C.
	Erfüllt wenn	Die Einrichtungen müssen geeignet sein und eine ausreichende Kapazität aufweisen, um ein Aufwärmen des Fleisches über die vorgegebenen Maximalwerte zu verhindern.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-I	PERSONAL
-------	----------

INF-I 01	Punkt	Umkleideraum zweckmässig eingerichtet für hygienisches Verhalten GB: getrennte Unterbringung Arbeits-/Privatkleidung
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 3 GB: VHyS Anhang 1, Pt. 2.3. HyV Art. 21
	Anforderung	Dem Personal müssen Umkleideräume zur Verfügung gestellt werden. Ausstattung der Räume: Wasserundurchlässige Fussböden, glatte und abwaschbare Wände; getrennte Unterbringungsmöglichkeiten für private Kleider und Arbeitskleider oder mit einer zentralen Ausgabestelle
	Erfüllt wenn	Die Umkleideräume müssen so eingerichtet sein, dass das Personal alle Vorkehrungen treffen kann, keine Kontaminationen mit in den Betrieb einzuschleppen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Lage des Raums im Betrieb: Hygiene durch Personalflüsse gewährleistet?

INF-I 02	Punkt	Sanitäre Anlagen Personal: Toiletten ohne direkten Zugang zu Schlachträumen GB: Wasch- und Duscheinrichtungen, Toiletten in genügender Anzahl, leicht zu reinigen
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 3 GB: VHyS Anhang 1, Pt. 2.3. HyV Art. 10, Art. 21
	Anforderung	Dem Personal müssen Wasch- und Duschgelegenheiten und Toiletten zur Verfügung gestellt werden. Ausstattung der Räume: Wasserundurchlässige Fussböden, glatte und abwaschbare Wände; Handwaschgelegenheiten. Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben und müssen über eine angemessene Belüftung verfügen.
	Erfüllt wenn	Die Toiletten müssen so eingerichtet sein, dass das Personal alle Vorkehrungen treffen kann, keine Kontaminationen mit in den Betrieb einzuschleppen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Lage des Raums im Betrieb: Hygiene durch Personalflüsse gewährleistet? Einrichtungen zum Händetrocknen, welche wiederverwendbare textile Handtücher nach Gebrauch automatisch einziehen, sind hier erlaubt.

INF-I 03	Punkt	Aufbewahrung von Arbeitskleidern und -Ausrüstung hygienisch (Stiefel, Schürzen, Messer, Kettenschutz) GB: Gesonderter Raum oder Bereich zur Reinigung von Kleidern und Schürzen
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3, Pt. 1.2., Pt. 1.3. HyV Art. 21 GB: VHyS Anhang 1, Pt. 2.3.

	Anforderung	Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten. Zur Reinigung von Schürzen und Stiefeln muss ein besonderer Raum oder ein besonderer Bereich in der Schlachthanlage vorhanden sein.
	Erfüllt wenn	Die Reinigung der Ausrüstung stellt keine Kontaminationsgefahr für Lebensmittel dar. Die Ausrüstung muss nach der Reinigung gut abtrocknen können und so gelagert werden, dass die nicht verschmutzt wird.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Die bei der Reinigung entstehenden Aerosole dürfen keine Lebensmittel kontaminieren.

INF-I 04	Punkt	Sozialräume (Pausenraum, Raucherraum, Verpflegungsraum,...): Lage und Zugänge keine Gefahr für LM-Hygiene
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7, Art. 21 LMG Art. 15 VHys Anhang 3, Pt. 1.1.
	Anforderung	Die Sozialräume sind so eingerichtet und zu betreten und verlassen, dass die LM-Hygiene nicht beeinträchtigt wird.
	Erfüllt wenn	Die Sozialräume sind so eingerichtet und zu betreten und verlassen, dass die LM-Hygiene nicht beeinträchtigt wird.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Stehen den Angestellten Einrichtungen zur Verfügung, ihre Verpflegung hygienisch (gekühlt) aufzubewahren?

INF-J	ENTSORGUNG, TNP
--------------	------------------------

INF-J 01	Punkt	Entsorgungsraum: Kühlung (>24h), abschliessbar, leicht zu reinigen und desinfizieren
	Gesetzliche Grundlagen	VHys Anhang 1, Pt. 1.9. HyV Art. 12, Art. 16
	Anforderung	Hygienisch einwandfreie Einrichtungen zur Entsorgung der festen und flüssigen tierischen Nebenprodukte vorhanden sein: Dichte Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist; oder ein besonderer Raum für grosse Mengen oder zur Zwischenlagerung. Die Behälter und Räume für die Aufnahme tierischer Nebenprodukte müssen zum Schutz vor unbefugtem Zugriff verschlossen werden können. Diese müssen gekühlt sein, wenn sie nicht täglich abgeführt werden.

	Erfüllt wenn	Hygienisch einwandfreie Einrichtungen zur Entsorgung der festen und flüssigen tierischen Nebenprodukte vorhanden sein: Dichte Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist; oder ein besonderer Raum für grosse Mengen oder zur Zwischenlagerung. Die Behälter und Räume für die Aufnahme tierischer Nebenprodukte müssen zum Schutz vor unbefugtem Zugriff verschlossen werden können. Diese müssen gekühlt sein, wenn sie nicht täglich abgeführt werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Schädlingsbekämpfung!

INF-J 02	Punkt	Korrekte Lagerung und Kennzeichnung der Stoffwechselprodukte, mit oder ohne tägliche Abfuhr
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.9. VTNP Art. 5-8, Anhang 4 Ziff. 11
	Anforderung	Für die Zwischenlagerung von Stoffwechselprodukten (Mist, Pansen-, Magen- und Darminhalt) auf dem Areal der Schlachthanlage muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn die Stoffwechselprodukte nicht täglich abgeführt werden. Dieser muss so angelegt sein, dass die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden. Er muss gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen sein.
	Erfüllt wenn	Abfuhr geregelt. Bei Lagerung >24h eingefasster Platz, geschützt gegen Schädlinge. Keine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, Gewässerschutz eingehalten.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-J 03	Punkt	TNP in dichten Behältern, korrekt beschriftet
	Gesetzliche Grundlagen	VTNP Anh. 4 Ziff. 11 VTNP Art.19
	Anforderung	Unmissverständliche Kennzeichnung Gebinde (Beschriftung und Farbe der Behälter)
	Erfüllt wenn	...Gebinde unmissverständlich gekennzeichnet sind,
	Kontrolltipp/Bemerkung	Farbcode als Beschriftung genügt nicht Feststoffe Wdk = Kat 1 Stoffwechselprodukte = Kat. 2

INF-K	ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN
--------------	-------------------------------------

INF-K 01	Punkt	Reinigungs-/Desinfektionsmittel, Umhüllungsmaterial, Verbrauchshilfsstoffe und technische Hilfsmittel gesondert aufbewahrt (GB: gesonderter Raum)
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 2.2., Pt. 3
	Anforderung	Reinigungs-/Desinfektionsmittel, Umhüllungsmaterial, Verbrauchshilfsstoffe und technische Hilfsmittel gesondert aufbewahrt (GB: gesonderter Raum)

	Erfüllt wenn	Reinigungs-/Desinfektionsmittel, Umhüllungsmaterial, Verbrauchshilfsstoffe und technische Hilfsmittel gesondert aufbewahrt (GB: gesonderter Raum)
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-K 02	Punkt	Umkleideraum und Büro ATA: Eignung, Ausstattung
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 4.1.4.
	Anforderung	Ausreichend ausgestatteter, abschliessbarer Büroraum oder ein Arbeitsplatz mit abschliessbarem Abteil für Untersuchungsmaterial und die administrativen Unterlagen, je nach Umfang der Schlachtungen, sowie ein Schrank für die Berufskleider.
	Erfüllt wenn	Ausreichend ausgestatteter, abschliessbarer Büroraum oder ein Arbeitsplatz mit abschliessbarem Abteil für Untersuchungsmaterial und die administrativen Unterlagen, je nach Umfang der Schlachtungen, sowie ein Schrank für die Berufskleider.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF-K 03	Punkt	Gebudereinigung: Hygiene durch Architektur und Warenfluss gewährleistet. Gereinigte Gebinde korrekt gelagert.
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3, Pt. 1.2.
	Anforderung	Einrichtungen und Arbeitsgeräte dürfen nur für Tätigkeiten verwendet werden, die mit dem Schlachten und Bearbeiten von Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen im Zusammenhang stehen. Behälter, die Schlachttierkörper oder Schlachterzeugnisse enthalten, dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen.
	Erfüllt wenn	Die gereinigten Gebinde sind am Ort der Lagerung nicht kontaminationsgefährdet.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

INF +	WEITERE ASPEKTE
--------------	------------------------

INF + 01	Punkt	Weitere Aspekte INF
	Gesetzliche Grundlagen	
	Anforderung	
	Erfüllt wenn	
	Kontrolltipp/Bemerkung	

PROZESSE

PRZ-A TIERANNAHME

PRZ-A 01	Punkt	Eingangskontrolle durch SH-Mitarbeiter: Zuständigkeit klar, Ausführung befriedigend (Meldung an ATA von Abweichungen Hygiene, TSch, TG; Begleitdokument)
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 25 Abs. 2
	Anforderung	Die für die Annahme der Tiere verantwortliche Person überprüft die Gesundheitsmeldungen, die Identität der Tiere, übersichtsweise den Gesundheitszustand der Tiere, die Belange des Tierschutzes; meldet der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt unverzüglich: Fehlende, lückenhafte oder auf Mängel hinweisende Gesundheitsmeldungen, ungenügend identifizierte Tiere, sichtbare Erkrankungen und Verletzungen der Tiere, Verstöße gegen den Tierschutz und übergibt der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt die Begleitdokumente oder Gesundheitsmeldungen.
	Erfüllt wenn	Zuständigkeit geregelt, die Person kennt ihre Pflichten und nimmt diese wahr.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Gesundheitsmeldungen werden auch verlangt für Geflügel und Kaninchen. Dokumentation der Tätigkeiten.

PRZ-A 02	Punkt	Schonendes Treiben, Treibhilfen werden korrekt eingesetzt
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 182 Abs. 1,2
	Anforderung	Das Personal treibt rücksichtsvoll, erkennt Hindernisse und beseitigt diese. Keine Verwendung von Elektrotreibern bei der Annahme.
	Erfüllt wenn	Die Tiere gehen weitgehend selbstständig vorwärts, Treibhilfen werden selektiv und korrekt eingesetzt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-A 03	Punkt	Nicht gehfähige Tiere: Vorgehen festgelegt und angewandt
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 180 Abs. 5
	Anforderung	Kann ein Tier das Transportmittel nicht aus eigener Kraft verlassen, so ist es an Ort und Stelle zu betäuben und entbluten.
	Erfüllt wenn	Personal kennt die Vorgehensweise und die Benachrichtigungswege und wendet diese korrekt an.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Solche Tiere dürfen nicht aus dem Transporter geschleift werden. Auch das Hochheben am Schwanz als "Gehhilfe" ist zu unterlassen (Schwein).

PRZ-A 04	Punkt	Entsorgung: Kategorien eingehalten, Personal instruiert
	Gesetzliche Grundlagen	VTNP Art. 5, Art. 6
	Anforderung	Tierkörper oder Teile davon sind TNP Kat. 1 Stoffwechselprodukte aus Schlachthanlagen sind TNP Kat. 2

	Erfüllt wenn	Das Personal ist über die korrekte Entsorgung instruiert und arbeitet sachgemäss.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-B	STALL
--------------	--------------

PRZ-B 01	Punkt	Klima verträglich für Tierart, Abkühlung bei hohen Temperaturen wird angewandt
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 181 Abs. 1, 2, 3, 4 VTSchS Art. 5 Abs. 4, 5
	Anforderung	Das Klima im Stall/Wartebereich führt nicht zu einer körperlichen Belastung der Tiere, sondern erlaubt eine Erholung vom Transport.
	Erfüllt wenn	Tiere zeigen Komfortverhalten (Hinlegen Schweine, Hocken Geflügel), haben normale Atmung, kein Anzeichen von Frieren
	Kontrolltipp/Bemerkung	Klima muss auch bei Unterbringung in Transportmitteln angepasst sein. Kein Einsatz von Duschen bei kalter Witterung. Duschen können bei Schweinen auch zur Beruhigung der Tiere verwendet werden (TSch).

PRZ-B 02	Punkt	Trennung unverträglicher Tiere
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 181, Abs. 5
	Anforderung	Trennung bei Unverträglichkeit wegen Art oder des Geschlechts, des Alters oder der Herkunft
	Erfüllt wenn	Die Tiere einander keinen Schaden zufügen können.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Gilt auch beim Transport

PRZ-B 03	Punkt	Separate Aufstallung verletzter oder geschwächter Tiere
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 5, Abs. 6, 7
	Anforderung	Kranke, verletzte und geschwächte Tiere abtrennen und so schnell als möglich nach der Ankunft in der Schlachthanlage schlachten oder töten; Tiere mit hochakuten oder hochgradig schmerzhaften Beeinträchtigungen sind unverzüglich zu betäuben und töten
	Erfüllt wenn	Vorgehen festgelegt und angewandt
	Kontrolltipp/Bemerkung	Vergleiche Zustand Tier mit Meldung auf Begleitdokument; beachte auch Eintrag TAM-Applikation

PRZ-B 04	Punkt	Keine Unterbringung in Treibgängen
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 5, Abs. 1
	Anforderung	Keine Unterbringung in Treibgängen
	Erfüllt wenn	Treibgänge nur soweit belegt, dass Schlachtarbeiten flüssig vorangehen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-B 05	Punkt	Belegungsplan und maximale Aufenthaltsdauer für Tierart, -kategorie eingehalten
---------------------	--------------	--

	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art 181, Abs. 4, 6, 8 VTSchS Art. 4, Art. 5 Abs. 2
	Anforderung	<u>Aufstallungsdauer:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Andere Tiere als Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine max. 4h • Milchabhängige Jungtiere: Schlachtung am Tag der Ankunft • Laktierende Tiere: Schlachtung am Tag der Ankunft (ansonsten 2x täglich melken) • Pferde nur aufstellen, wenn geeignete Einrichtung vorhanden • Tiere in Transportbehältern: Schlachtung max. 2h, nach Ankunft, bei aktiver Belüftung nach max. 4h. <u>Platzanforderung:</u> <ul style="list-style-type: none"> • < 4h wie Transport (Anhang 4 TSchV) • > 4h wie Haltung (Anhang 1 TSchV)
	Erfüllt wenn	Tiere verbleiben nicht länger als vorgeschrieben in den Ställen, Platzvorgaben eingehalten
	Kontrolltipp/Bemerkung	Nachfragen wie Schlachtreihenfolge festgelegt wird und wie kontrolliert wird, dass die maximale Aufstallungsdauer auch für das Einzeltier nicht überschritten wird.

PRZ-B 06	Punkt	Rinder, angebunden: Nicht an Hörnern oder Nasenring
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 17, Art. 160
	Anforderung	Rinder dürfen nicht am Nasenring, an den Hörnern und nicht mit Schnüren angebunden werden.
	Erfüllt wenn	Rinder werden freilaufend gehalten oder mit einem Halfter angebunden
	Kontrolltipp/Bemerkung	Gilt auch beim Transport

PRZ-B 07	Punkt	Aufstallung über Nacht: Überwachung der Tiere dokumentiert
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 181, Abs. 6, 7
	Anforderung	Der Zustand von bei Nacht aufgestellten Tieren muss überwacht werden.
	Erfüllt wenn	Das Vorgehen ist festgelegt und wird angewendet und dokumentiert.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Falls üblicherweise keine Aufstallung über Nacht: Notfallplan für Komplettausfall der Schlachtanlage verlangen. Futter und Einstreu kann auch über einen Abrufvertrag mit Lieferanten geregelt werden, ebenso mobile Melkeinrichtung.

PRZ-B 08	Punkt	Ordnung und Sauberkeit
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7. VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-C	TREIBEN
--------------	----------------

PRZ-C 01	Punkt	Schonendes Treiben, Treibhilfen korrekt eingesetzt
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 182 Abs. 1,2 VTSchS Art. 11
	Anforderung	Elektrische Treibhilfen dürfen nur bei gesunden, unverletzten und gehfähigen Schweinen und Rindern eingesetzt und ausschliesslich an der Muskulatur der Hinterbeine angewendet werden. Die elektrische Treibhilfe darf nur wiederholt eingesetzt werden, wenn das Tier reagiert und dem Stromstoss ausweichen kann. Die Elektroden elektrischer Betäubungsgeräte dürfen nicht als Treibhilfen eingesetzt werden.
	Erfüllt wenn	Die Tiere gehen weitgehend selbstständig vorwärts, Treibhilfen werden selektiv und korrekt eingesetzt
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wenn der Elektrotreiber ständig in der Hand gehalten wird, wird er auch nicht selektiv eingesetzt. Deshalb soll er einen festen Aufbewahrungsort haben, wo er geholt werden muss.

PRZ-C 02	Punkt	Lärmpegel im Zutriebsbereich <85db
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 12
	Anforderung	Maximal 85 db im Zutriebsbereich bei laufender Anlage
	Erfüllt wenn	Dieser Wert mit Ausnahme von Spitzen nicht überschritten wird
	Kontrolltipp/Bemerkung	Tierschutzkriterium bei Schweinen

PRZ-C 03	Punkt	Ordnung und Sauberkeit
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3; HyV Art. 7
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-D	FIXIEREN/BETÄUBEN/ENTBLUTEN
--------------	------------------------------------

PRZ-D 01	Punkt	Fixierung: Schonend, Dauer so kurz wie möglich (Geflügel min. 12 sec, max. 60 sec.)
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 13

	Anforderung	Fixationseinrichtungen müssen ein rasches und wirksames Betäuben der Tiere ermöglichen und die unmittelbare Zuführung der Tiere zur Entblutung gewährleisten. Sie dürfen nicht als Warteraum benutzt werden. Fixierte Tiere sind unverzüglich zu betäuben. Bei Rindern und Pferden muss die Fixationseinrichtung die Kopfbewegungen der Tiere so einschränken, dass das Betäubungsgerät sicher platziert werden kann. Elektrische Betäubungsgeräte dürfen nicht dazu verwendet werden, Tiere zu fixieren oder bewegungsunfähig zu machen.
	Erfüllt wenn	Die Fixation erlaubt ein präzises Arbeiten bei der Betäubung (korrekter Ansatz, ausreichende Dauer); kein unnötig langes Verbleiben in der Fixationseinrichtung.
	Kontrolltipp/Bemerkung	VTSchS Art. 23 : Übergangsfrist für bestehende technische Einrichtungen bis 30.11.2015

PRZ-D 02	Punkt	Betäubungsmethode für Spezies zugelassen, in aufrechter Haltung (ausser Geflügel)
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 184, 185 VTSchS Art. 15 (und VTSchS Anhänge), Art. 16
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Pferde: Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn • Rinder: Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn, pneumatische Schussapparate, bei denen sichergestellt ist, dass die Druckluft nicht in den Schädel eindringt, Elektrizität; • Schweine: Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn, Elektrizität, Kohlendioxid-Gas; • Schafe und Ziegen: Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn, Elektrizität; • Kaninchen: Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn, stumpfe Schuss Schlagbetäubung, Elektrizität; • Geflügel: Elektrizität, stumpfer, kräftiger Schlag auf den Kopf, Bolzenschuss, geeignete Gasmischung; • Laufvögel: Bolzenschuss ins Gehirn, Elektrizität
	Erfüllt wenn	Die Tiere zeigen bis zum Eintritt des Todes keine Anzeichen der Empfindungs- und Wahrnehmungsfähigkeit.
	Kontrolltipp/Bemerkung	VTSchS 24 : Übergangsfrist bis 30.11.2020

PRZ-D 03	Punkt	Betäubungsmethode korrekt angewandt
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 15, 16 und Anhänge
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Bolzenschuss: Ansatzpunkt und Schussrichtung korrekt • Elektrizität: Mindestzeiten für den Stromfluss bei Kopfbetäubung (Korrektur Ansatz, Gehirn im Stromfluss): <ul style="list-style-type: none"> • 8 Sek. bei nicht fixierten Tieren, wenn nicht unmittelbar anschliessend eine Herzdurchströmung erfolgt; • 3 Sek. bei nicht fixierten Tieren, wenn unmittelbar anschliessend eine Herzdurchströmung erfolgt; • 3 Sek. bei fixierten Tieren, ausser bei der vollautomatischen Elektrobetäubung von Schweinen;

		<ul style="list-style-type: none"> • 1 Sek. bei der vollautomatischen Betäubung von Schweinen vor Zuschaltung der Herzelektrode und total 3 Sek. <p>Herzdurchströmung (korrekter Ansatz, Herz im Stromfluss):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schweine 1 A 4 Sek. • Rinder bis 200 kg 1 A 5 Sek. (Kopfdurchströmung aufrechterhalten) • Rinder über 200 kg 1,5 A 5 Sek. (Kopfdurchströmung aufrechterhalten) • Rinder über 200 kg 2,5 A 15 Sek. (im Anschluss an Kopfdurchströmung) • Hühner 0,24 A 5 Sek.
	Erfüllt wenn	Der Ansatz ist korrekt ist und die vorgeschriebenen Parameter werden eingehalten.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Siehe auch Abbildungen in VTSchS Anhang 1 und 2 VTSchS Art. 23 und 24 : Übergangsfrist für bestehende technische Einrichtungen bis 30.11.2015

PRZ-D 04	Punkt	Betäubungserfolg wird überprüft, Nachbetäubung wird wenn nötig gemacht, Dokumentation der Abweichungen und Massnahmen
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 17, 18
	Anforderung	Die verantwortliche Person muss regelmässig den Betäubungserfolg überprüfen und aufgetretene Mängel sowie die anschliessend vorgenommenen Korrekturen bei der Betäubung dokumentieren. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen Vorzuweisen. Die Kontrollmethoden sind nach Verfahren und Tierart in Anhang 1 Ziffer 3, Anhang 2 Ziffern 7 und 8, Anhang 3 Ziffer 3 sowie Anhang 4 Ziffer 5 geregelt. Sind bei einem Tier nach abgeschlossenem Betäubungsvorgang Anzeichen eines wiederkehrenden Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögens zu erkennen, so ist das Tier vor der Einleitung der Entblutung unverzüglich fachgerecht nachzubetäuben. Bei Geflügel ist auch das unverzügliche Töten zulässig.
	Erfüllt wenn	Die Verantwortliche Person kennt die Überprüfungsmethoden, wendet diese an und ergreift bei ungenügender Betäubung Massnahmen (Nachbetäubung Fehlersuche vor weiterer Anwendung bei systematischem Fehler). Der Prozess ist dokumentiert.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-D 05	Punkt	Maximale Zeit zwischen Ende Betäubung und Setzen Entbluteschnitt eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 187 VTSchS, Anhänge

	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Bolzenschuss: <ul style="list-style-type: none"> • 60 sec bei Rd, Sf, Zg, Pfd • 20 sec bei Genickschuss und anderen Spezies • Elektrobetäubung: 20 sec • Geflügel im Wasserbad: <ul style="list-style-type: none"> • 10 sec ausser bei Auslösung von Herzkammerflimmern • CO2 je nach Gaskonzentration
	Erfüllt wenn	Die Zeitdauer zwischen dem Abschluss des Betäubungsvorgangs und dem Beginn des Entblutens ist so zu bemessen, dass eine Wiederkehr des Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögens bis zum Eintritt des Todes ausgeschlossen ist.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-D 06	Punkt	Blut als LM: Gewinnung hygienisch, Rückverfolgbarkeit für Freigabe durch ATA gewährleistet
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 34, Abs. 5
	Anforderung	Sind Blut oder andere Schlachterzeugnisse mehrerer Tiere vor dem Abschluss der Fleischuntersuchung in einen Sammelbehälter verbracht worden, so ist der gesamte Inhalt des Behälters als genussuntauglich zu bezeichnen, wenn der Schlachttierkörper eines dieser Tiere beanstandet und als genussuntauglich bezeichnet worden ist.
	Erfüllt wenn	Die Abläufe zur Freigabe des Blutes sind geregelt und eine Entsorgung als TNP gewährleistet.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Häufig nur saisonale Blutgewinnung als LM. Frage nach der Vorgehensweise, wenn zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Blutgewinnung. Bei der Verwendung von Hohlstechmessern ist der Reinigung/Desinfektion Beachtung zu schenken.

PRZ-D 07	Punkt	Hygiene Entbluteschnitt eingehalten, korrektes Setzen des Schnitts
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 17 TSchV Art. 187
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausser bei ungeschorenen Schafen. • Das Entbluten muss so vorgenommen werden, dass jede Kontamination der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird. • Das Entbluten hat mittels Durchtrennen oder Anstechen von Hauptblutgefässen im Halsbereich zu erfolgen. Es muss möglichst rasch nach dem Betäuben und solange das Tier bewusstlos ist, vorgenommen werden. • Wird bei Schlachtvieh und Laufvögeln ein Betäubungsverfahren angewendet, das nur zu einem vorübergehenden Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit führt, so sind den Tieren zum Entbluten beide Halsschlagadern zu öffnen oder es ist ein Bruststich durchzuführen.

	Erfüllt wenn	Messerwechsel nach Hautschnitt, keine Eröffnung Trachea, Ösophagus (ausser Schaf) Die Blutgefässe werden genügend weit eröffnet, um einen schnellen Blutentzug zu ermöglichen (Schwallblutung).
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-D 08	Punkt	Weitere Schlachtarbeiten >3min nach Beginn Entblutung (ausser Kaninchen/Geflügel)
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 187 VTSchS Art. 19
	Anforderung	Nach dem Entblutungsschnitt dürfen weitere Schlachtarbeiten an einem Tier erst durchgeführt werden, wenn es tot ist. Bei Schlachtvieh muss zwischen dem Beginn des Entblutens und dem Ausführen weiterer Schlachtarbeiten eine Zeitspanne von mindestens drei Minuten liegen.
	Erfüllt wenn	Die Wartezeit vor weiteren Schlachtarbeiten ist eingehalten.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Das Abtrennen des Kopfes als Entblutemethode ist nicht zulässig. VTSchS Art. 23 und 24 : Übergangsfrist für bestehende technische Einrichtungen bis 30.11.2015

PRZ-D 09	Punkt	Todeseintritt wird überprüft, Dokumentation der Abweichungen und Massnahmen
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 20, 21
	Anforderung	Die verantwortliche Person muss die Durchführung der Entblutung regelmässig überprüfen. Bei der Überprüfung des Eintritts des Todes ist stichprobenweise mit einer fokussierbaren Lichtquelle zu prüfen, ob eine maximale Pupillenweite vorliegt. Die verantwortliche Person muss Anzeichen eines wiederkehrenden Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögens oder Anzeichen eines verzögerten Todeseintritts sowie die vorgenommenen Korrekturen dokumentieren. Die Aufzeichnungen sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Ist bei einem Tier vor der Durchführung weiterer Schlachtarbeiten nicht sicher der Tod eingetreten, so ist dieses unverzüglich korrekt zu entbluten oder zu töten.
	Erfüllt wenn	Der Todeseintritt wird überprüft, Korrekturmassnahmen werden ergriffen und dokumentiert und weitere Arbeiten werden erst am toten Tier vorgenommen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-D 10	Punkt	Beleuchtungsstärke
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Punkt 1.3
	Anforderung	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 220 Lux
	Erfüllt wenn	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 220 Lux
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-D	Punkt	Ordnung und Sauberkeit werden eingehalten
-------	--------------	--

11	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3 HyV Art. 7
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Abstellen/Ablegen von Gerätschaften, an geeigneten Orten

PRZ-D 12	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 21-24 VHyS Anhang 3 Punkt 1.1
	Anforderung	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Erfüllt wenn	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Zwei-Messer-Technik Entbluteschnitt

PRZ-D 13	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Erfüllt wenn	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Übergänge Hygienezonen (Stall - Schlachtraum)

PRZ-E	SCHLACHTEN/ARBEITSHYGIENE
--------------	----------------------------------

PRZ-E 01	Punkt	Arbeitshygiene Personal (Messerwechsel, Reinigung und Desinfektion Hände und Gerätschaften, Vermeidung von und Umgang mit Kontamination Schlachttierkörper), Verwendung Wasserbrause
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 17 Abs. 2 VHyS Anhang 3 Pt. 1.2. und 1.3.

	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Laktierende Euter nicht anschneiden • Keine Kontaminationen beim Enthäuten • Schlachttierkörper dürfen nicht mit Kot kontaminiert sein. Sichtbare Kontaminationen müssen durch Wegschneiden entfernt werden. • Arbeitsgeräte, namentlich Messer, müssen an einem sauberen Platz aufbewahrt werden. • Messer müssen in einem besonderen Bereich geschliffen werden • Einrichtungen und Arbeitsgeräte dürfen nur für Tätigkeiten verwendet werden, die mit dem Schlachten und Bearbeiten von Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen im Zusammenhang stehen. • Wird beim Schlachten eines Tieres ein Arbeitsplatz stark verunreinigt oder sind Stoffe, die Träger von Krankheitserregern sein können, ausgetreten, muss der Arbeitsplatz gründlich gereinigt und wenn nötig desinfiziert werden, bevor weitergearbeitet wird. • Beim Reinigen von Einrichtungen, Arbeitsgeräten und Arbeitsschürzen ist darauf zu achten, dass Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse oder andere Lebensmittel nicht verunreinigt werden.
	Erfüllt wenn	<p>Händereinigung: Waschen mit Seife, abtrocknen, desinfizieren Kontaminationen werden weggeschnitten, nicht abgespült.</p> <p>Die Messer werden nach Kontamination konsequent gewechselt.</p>
	Kontrolltipp/Bemerkung	<p>Händewaschen: Abbrausen genügt nicht nach Kontamination.</p> <p>Messer werden vor der Sterilisation abgespült.</p>

PRZ-E 02	Punkt	Keine Kreuzkontaminationen (Berühren der STK untereinander vor FU oder mit Einrichtungen, Boden, Wänden; Zwischenreinigung von Automaten), keine Verunreinigungen durch TNP.
	Gesetzliche Grundlagen	<p>VSFK Art. 17 Abs. 2 VHyS Anhang 3 Pt. 1.2. und 1.3.</p>
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Böden, Wände und Arbeitsbühnen dürfen nicht mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen. • Behälter, die Schlachttierkörper oder Schlachterzeugnisse enthalten, dürfen nicht mit dem Boden in Berührung kommen. • Kontaminationen des Fleisches mit Brühwasser sind zu vermeiden. Schlachttierkörper von Schweinen müssen mit Trinkwasser abgesprüht werden. <p>Der Schlachtbetrieb muss dafür sorgen, dass die Schlachttierkörper und Teile eines Tieres vor Abschluss der Fleischuntersuchung keinen Kontakt mit Teilen anderer Tiere haben</p>

	Erfüllt wenn	Keine Verschleppung von Keimen von einem Schlachttierkörper zum nächsten möglich. Kein Enthäuten von Tieren in unmittelbarer Nähe von enthäuteten STK.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Genügende Zwischenreinigung von Robotern zwischen zwei Tieren?

PRZ-E 03	Punkt	Verhinderung Auslaufen MD-Inhalt, Milch und Galle; keine Verzögerung beim Ausweiden (Geflügel: zügiges Entfernen der Eingeweide aus Schlachtraum)
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 17 Abs. 2 VHyS Anhang 3 Pt. 2.3. (Geflügel 3.1.)
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während dem Ausweiden muss verhindert werden und das Ausweiden muss möglichst schnell nach dem Betäuben erfolgen. • Die Eingeweide der Bauchhöhle müssen sobald als möglich aus dem reinen Teil der Schlachanlage entfernt werden.
	Erfüllt wenn	Das Ausweiden führt zu keinen fäkalen Kontaminationen und die Eingeweide werden schnellstmöglich aus dem Raum entfernt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Vorgehen beim Vorlösen des Afters; Verschliessen des Ösophagus ratsam.

PRZ-E 04	Punkt	Sterilisationseinrichtungen in Betrieb, Wassertemperatur min. 82° C wird erreicht
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.7.
	Anforderung	Eine Wassertemperatur von 82° C wird erreicht und gehalten.
	Erfüllt wenn	Das Becken ist in Betrieb und erreicht die vorgeschriebene Mindesttemperatur. Das Wasser zirkuliert, Fett wird über den Ablauf konstant weggespült.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Ist das Wasser im Sterilisationsbecken sauber oder schäumt es (→ Proteine)?

PRZ-E 05	Punkt	Präsentation für FU vollständig und korrekt; Rückverfolgbarkeit Einzeltier und Zuordnung STK/Organe gewährleistet
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Art. 5, Anhang 5 VSFK Art. 39

	Anforderung	Schlachttierkörper sind so zu kennzeichnen, dass sie den einzelnen angelieferten Tieren eindeutig zugeordnet werden können. Wer Tiere schlachtet, muss die Schlachttierkörper und die zu untersuchenden Teile davon zur Fleischuntersuchung präsentieren. Die Organe sind mit den zugehörigen Lymphknoten zu präsentieren, soweit die Lymphknoten untersucht werden müssen. Für gastronomische Spezialitäten kann die amtliche Tierärztin oder amtlicher Tierarzt im Einzelfall Abweichungen von der Art der Präsentation erlauben. Der Schlachtbetrieb muss die zu untersuchenden Teile bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung so anordnen oder kennzeichnen, dass ihre Zugehörigkeit zu den Schlachttierkörpern ausser Zweifel steht.
	Erfüllt wenn	Alle für die Durchführung der FU erforderlichen Teile werden präsentiert und die Zuordnung zum Tier ist klar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-E 06	Punkt	Hygienisierung von Mägen, Därmen, Köpfen, Füßen vor der Verwendung als LM
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3, Pt. 2.3.
	Anforderung	Sofern sie zur Weiterverarbeitung als Lebensmittel bestimmt sind, müssen der Magen gereinigt und gebrüht werden; die Därme entleert und gereinigt werden; Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.
	Erfüllt wenn	Hygienisierung erfolgt vor Weitergabe an LM-Betriebe.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Die Abgabe von „grünen Kutteln“ als Lebensmittel ist nicht zulässig.

PRZ-E 07	Punkt	Gewinnung Schlachterzeugnisse hygienisch, Rückverfolgbarkeit für Freigabe durch ATA gewährleistet
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Art. 7, Anhang 1 (gleiche Anforderungen wie STK; im GB: Separater Raum zur Bearbeitung) VSFK Art. 39
	Anforderung	Für Schlachterzeugnisse gelten dieselben Hygieneanforderungen wie für die Schlachttierkörper.
	Erfüllt wenn	Die Bedingungen für Gewinnung von Lebensmitteln werden eingehalten (R/D Gebinde, Kühlung, Personalhygiene)
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-E 08	Punkt	Räumliche/zeitliche/hygienische Trennung bei Krankschlachtungen und Schlachtung verschiedener Tierarten eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, (GB) Pt. 4.1.2., 4.1.4.; Anhang 3, Pt. 2.1. VSFK Art. 12

	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Krankes Schlachtvieh muss zeitlich oder örtlich getrennt von anderen Tieren geschlachtet werden. Sofern Schlachtungen kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere nicht in besonders dafür vorgesehenen Schlachthanlagen oder zeitlich getrennt von den übrigen Schlachtungen vorgenommen werden können, ist ein Notschlachtlokal vorzusehen (GB). Die Arbeitsplätze und Einrichtungen müssen nach dem Schlachten von krankem Schlachtvieh gereinigt und desinfiziert werden. • Das Schlachten mehrerer Tierarten in der gleichen Anlage muss räumlich oder zeitlich getrennt werden. Wird im selben Lokal mehr als eine Schlachtlinie betrieben, muss eine angemessene Trennung der Schlachtlinie gewährleistet werden, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Die Arbeitsgänge müssen räumlich oder zeitlich getrennt sein (GB). Sofern im gleichen Raum, wo Schweine gebrüht, entborstet, gekratzt sowie gesengt werden, gleichzeitig auch andere Tierarten geschlachtet werden, ist dieser Bereich abzutrennen durch einen mindestens 5 m breiten freien Raum; oder eine mindestens 3 m hohe Trennwand (GB).
	Erfüllt wenn	Keine Gefahr von Kreuzkontaminationen ausgeht von Krankschlachtungen oder von der Schlachtung verschiedener Tierarten im selben Lokal.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-E 09	Punkt	Unzulässige Handlungen
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3, Pt. 2.1., 2.4.
	Anforderung	Es ist untersagt, Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse mit Tüchern oder anderen Materialien, ausgenommen mit Papierservietten zum einmaligen Gebrauch abzureiben; vor der Fleischuntersuchung aufzublasen; vor der Fleischuntersuchung in stehendes Wasser zu tauchen. Schlachttierkörper, ausgenommen Schweine, dürfen vor der Fleischuntersuchung nicht mit Wasser abgespritzt werden. STK dürfen im Schlachtraum maximal in Sechstel zerlegt werden.
	Erfüllt wenn	Die folgenden Handlungen werden unterlassen: Abreiben (ausser mit Einmal-Papiertüchern), Aufblasen vor der FU, in stehendes Wasser tauchen, Abspritzen vor der FU (ausser Schweine), Zerlegen im Schlachtraum weiter als bis Sechstel.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Luft darf nicht zum Enthäuten verwendet werden oder zum Aufblasen der Lungen. Gefahr von Kontamination durch Schimmelpilzsporen / Kompressoren-Öl.

PRZ-E 10	Punkt	SRM wird vollständig entfernt
	Gesetzliche Grundlagen	TSV Art. 179, 180c

	Anforderung	<p>Als spezifiziertes Risikomaterial gelten</p> <ul style="list-style-type: none"> • von Rindern jeden Alters: die Tonsillen, das Mesenterium und die Därme von Duodenum bis Rektum • von über 12 Monate alten Rindern: der Schädel ohne Unterkiefer, das Hirn, die Augen sowie das Rückenmark mit der harten Rückenmarkhaut (Dura mater) • von Tieren der Rindergattung, bei denen vier permanente Schneidezähne das Zahnfleisch durchbrochen haben: die Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel, ohne Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel, ohne Crista sacralis mediana und Kreuzbeinflügel, aber einschliesslich Spinalganglien • von Schafen und Ziegen, die über zwölf Monate alt sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat: das Gehirn in der Gehirnschale, die Augen, das Rückenmark mit der harten Rückenmarkhaut (Dura mater) und die Tonsillen • von Schafen und Ziegen jeden Alters: die Milz und der Krummdarm (Ileum). <p>Das spezifizierte Risikomaterial ist direkt nach dem Schlachten als tierisches Nebenprodukt der Kategorie 1 zu entsorgen. Das Rückenmark kann auch erst nach dem Zerlegen entsorgt werden, wenn es von ungespaltenen Schlachttierkörpern stammt, deren Wirbelsäule einschliesslich Rückenmark ungeöffnet wie spezifiziertes Risikomaterial entsorgt wird.</p>
	Erfüllt wenn	Alle für die Durchführung der FU erforderlichen Teile werden präsentiert und die Zuordnung zum Tier ist klar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Bei unvollständiger Eröffnung des Wirbelkanals beim Halbieren (Tunnelbildung) muss nachbearbeitet werden, sodass Rückenmark und Dura Mater vollständig entfernt werden.

PRZ-E 11	Punkt	Lüftung ausreichend
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1, Pt. 1.4. HyV Art. 7
	Anforderung	Räume müssen belüftet und entlüftet werden, nötigenfalls muss ein Dampfabzug vorhanden sein. Es darf sich während dem Arbeiten bei geschlossener Tür kein Wasserdampf bilden.
	Erfüllt wenn	Starke Wasserdampf- und Kondenswasserbildung wird verhindert. Die Abtrocknung nach Reinigung/Desinfektion ist gewährleistet.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Schlechte Isolation kann auch zu übermässiger Wasserdampf- und Kondenswasserbildung beitragen. Gibt es stehendes Kondenswasser?

PRZ-E 12	Punkt	Beleuchtungsstärke
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Punkt 1.3
	Anforderung	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 220 Lux
	Erfüllt wenn	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 220 Lux

	Kontrolltipp/Bemerkung	...
--	-------------------------------	-----

PRZ-E 13	Punkt	Ordnung und Sauberkeit werden eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3 LMG Art. 15 HyV Art. 7
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Abstellen/Ablegen von Gerätschaften, an geeigneten Orten

PRZ-E 14	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 21-24 VHyS Anhang 3 Punkt 1.1
	Anforderung	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Erfüllt wenn	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Keine Schmutzübertragung durch Hände oder Geräte von Aussenhaut auf Fleisch oder durch MD-Inhalt auf Fleisch. Zwischenreinigung bei Verschmutzungen.

PRZ-E 15	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Erfüllt wenn	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Übergänge Hygienezonen (Stall - Schlachtraum – Darmbearbeitungsraum - Kühlräume - Verarbeitungsräume)

PRZ-F	KÜHLUNG
--------------	----------------

PRZ-F 01	Punkt	Temperaturabsenkung STK genügend schnell, Kühlkette nicht unterbrochen
	Gesetzliche Grundlagen	TW Bewilligungsverfahren von Schlachtanlagen Anhang 2 HyV Art.7 Abs.2 Bst.d HyV Art. 25 VSFK Art. 18
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturabsenkung ausreichend schnell • Kühlkette ununterbrochen
	Erfüllt wenn	STK und Schlachterzeugnisse werden nach FU in Kühlraum verbracht, ausser sie sollen vorher zerlegt werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Funktioniert die Kühlung auch im Sommer?

PRZ-F 02	Punkt	Vorgeschriebene Kerntemperaturen werden erreicht. Keine Kondenswasserbildung
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 18 HyV Art. 31 VHyS Anhang 1 Punkt 1.4 und 1.5
	Anforderung	Richtwerte Kerntemperatur : <ul style="list-style-type: none"> • Schwein: 7°C nach 24h • Rind: 20°C nach 10h, 7 °C nach 48h (wenn nicht zerlegt) Angemessene Belüftung verhindert Kondenswasserbildung.
	Erfüllt wenn	Die Richtwerte werden nicht überschritten und es bildet sich kein Kondenswasser.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Funktioniert die Kühlung auch im Sommer? Stehendes Wasser?

PRZ-F 03	Punkt	Temperaturkontrolle
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 20 HyV Art. 3 LGV Art. 49 TW Bewilligungsverfahren von Schlachthanlagen Anhang 3
	Anforderung	Die Kühlraumtemperatur wird überwacht, die Überwachung wird dokumentiert. Das Alarmierungssystem, die Zuständigkeiten und Massnahmen bei Abweichungen sind dem Personal bekannt.
	Erfüllt wenn	Die Kühlraumtemperatur wird überwacht, die Überwachung wird dokumentiert. Das Alarmierungssystem, die Zuständigkeiten und Massnahmen bei Abweichungen sind dem Personal bekannt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wie ist die gefühlte Temperatur? Vorgaben Branchenleitlinie beachten, siehe auch Selbstkontrolle.

PRZ-F 04	Punkt	Ordnung und Sauberkeit
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3 LMG Art. 15 HyV Art. 7, 29
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Zerlege- und Herstellungsbetriebe: Getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.

PRZ-F	Punkt	Deklaration
-------	--------------	--------------------

05	Gesetzliche Grundlagen	LKV LGV Art. 26-29 LMG Art. 20, 21, 23a
	Anforderung	Die Kennzeichnung und Anpreisung der Lebensmittel entspricht den gesetzlichen Vorgaben.
	Erfüllt wenn	Die Kennzeichnung und Anpreisung der Lebensmittel entspricht den gesetzlichen Vorgaben.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-F 06	Punkt	Kennzeichnung für Rückverfolgbarkeit
	Gesetzliche Grundlagen	LGV Art. 50 LMG Art. 23a
	Anforderung	Lebensmittel müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein.
	Erfüllt wenn	Es besteht eine Warenflusskontrolle über alle Verarbeitungsstufen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-F 07	Punkt	Beleuchtungsstärke
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Punkt 1.3
	Anforderung	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux
	Erfüllt wenn	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-F 08	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 21-24 VHyS Anhang 3 Punkt 1.1
	Anforderung	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Erfüllt wenn	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Korrekte Verwendung der Gebinde?

PRZ-F 09	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Erfüllt wenn	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Zugekauftes Fleisch und andere Zutaten für die weitere Verarbeitung? Anderes zugekauftes Material? Falls zutreffend, Wege und Fluss ebenfalls einbeziehen.

PRZ-G	TIEFKÜHLUNG
--------------	--------------------

PRZ-G 01	Punkt	Auftauprozess
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 26

	Anforderung	Beim Auftauen muss die Entwicklung von pathogenen Mikroorganismen und Toxinen auf ein Minimum beschränkt werden. Tauflüssigkeit darf Lebensmittel nicht beeinträchtigen.
	Erfüllt wenn	Es wird alles unternommen, damit das Lebensmittel beim Auftauen möglichst wenig beeinträchtigt wird. Tauflüssigkeit wird in geeigneter Weise abgeleitet.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-G 02	Punkt	Ordnung und Sauberkeit
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3 LMG Art. 15 HyV Art. 7 HyV Art. 26
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Tiefgefrorene Produkte müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind.

PRZ-G 03	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 21-24
	Anforderung	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Erfüllt wenn	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Korrekte Verwendung der Gebinde?

PRZ-G 04	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Erfüllt wenn	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-G 05	Punkt	Temperaturkontrolle
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 20 HyV Art. 3 LGV Art. 49 TW Bewilligungsverfahren von Schlachthanlagen Anhang 3
	Anforderung	Die Kühlraumtemperatur wird überwacht, die Überwachung wird dokumentiert. Das Alarmierungssystem, die Zuständigkeiten und Massnahmen bei Abweichungen sind dem Personal bekannt.

	Erfüllt wenn	Die Kühlraumtemperatur wird überwacht, die Überwachung wird dokumentiert. Das Alarmierungssystem, die Zuständigkeiten und Massnahmen bei Abweichungen sind dem Personal bekannt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wie ist die gefühlte Temperatur? Vorgaben Branchenleitlinie beachten, siehe auch Selbstkontrolle

PRZ-G 06	Punkt	Deklaration
	Gesetzliche Grundlagen	LKV LGV Art. 26-29
	Anforderung	Die Kennzeichnung und Anpreisung der Lebensmittel entspricht den gesetzlichen Vorgaben.
	Erfüllt wenn	Die Kennzeichnung und Anpreisung der Lebensmittel entspricht den gesetzlichen Vorgaben.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-G 07	Punkt	Kennzeichnung für Rückverfolgbarkeit
	Gesetzliche Grundlagen	LGV Art. 50
	Anforderung	Lebensmittel müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein.
	Erfüllt wenn	Es besteht eine Warenflusskontrolle über alle Verarbeitungsstufen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Beachte auch korrekte Lagerung und Freigabe bei Inaktivierung von Zystizerken

PRZ-G 08	Punkt	Beleuchtungsstärke
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Punkt 1.3
	Anforderung	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux
	Erfüllt wenn	Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-H	ZERLEGERAUM UND EINRICHTUNGEN
--------------	--------------------------------------

PRZ-H 01	Punkt	Warmzerlegung Abläufe klar und eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 18
	Anforderung	Schlachtwarne Schlachttierkörper dürfen vom Schlachtbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens zwei Stunden ungekühlt transportiert werden.
	Erfüllt wenn	Es ist sichergestellt, dass schlachtwarne Schlachttierkörper vor der Warmzerlegung höchstens zwei Stunden ungekühlt bleiben.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-H 02	Punkt	Schlachterzeugnisse korrekt beschriftet und gelagert
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 50 LGV Art. 23

	Anforderung	Lebensmittel, der Lebensmittelherstellung dienende Tiere sowie alle Stoffe, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in ein Lebensmittel verarbeitet werden, müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein.
	Erfüllt wenn	Die Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet und Verwechslungen sind ausgeschlossen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-H 03	Punkt	SRM wird vollständig entfernt und korrekt entsorgt
	Gesetzliche Grundlagen	TSV Art. 180c
	Anforderung	<p>Als spezifiziertes Risikomaterial gelten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Von Rindern jeden Alters: die Tonsillen, das Mesenterium und die Därme von Duodenum bis Rektum; • von über 12 Monate alten Rindern: der Schädel ohne Unterkiefer, das Hirn, die Augen sowie das Rückenmark mit der harten Rückenmarkhaut (Dura mater); • von Tieren der Rindergattung, bei denen vier permanente Schneidezähne das Zahnfleisch durchbrochen haben: die Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel, ohne Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel, ohne Crista sacralis mediana und Kreuzbeinflügel, aber einschliesslich Spinalganglien. • Von Schafen und Ziegen, die über zwölf Monate alt sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat: das Gehirn in der Gehirnschale, die Augen, das Rückenmark mit der harten Rückenmarkhaut (Dura mater) und die Tonsillen; • von Schafen und Ziegen jeden Alters: die Milz und der Krummdarm (Ileum). <p>Das Rückenmark kann auch erst nach dem Zerlegen entsorgt werden, wenn es von ungespaltenen Schlachtierkörpern stammt, deren Wirbelsäule einschliesslich Rückenmark ungeöffnet wie spezifiziertes Risikomaterial entsorgt wird. Es ist als TNP der Kategorie 1 zu entsorgen.</p>
	Erfüllt wenn	Das SRM wird vom Personal erkannt und der Entsorgungsweg ist korrekt. Es ist ausgeschlossen, dass es zu Verwechslungen mit Lebensmitteln kommt.
Kontrolltipp/Bemerkung	...	

PRZ-H 04	Punkt	Maximaltemperaturen Fleisch
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7, 29, 31

	Anforderung	Die Raumtemperatur darf maximal 12 °C betragen, oder es wird durch ein alternatives System verhindert, dass die Temperatur des Fleisches die folgenden Werte übersteigt: <ul style="list-style-type: none"> a. Fleisch von domestizierten Huftieren, Zucht reptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen): 7 °C; b. Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltier und Nutria: 4 °C; c. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: 4 °C; d. Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut): 3 °C; e. Hackfleisch: 2 °C.
	Erfüllt wenn	Das zu verarbeitende Fleisch wird nach und nach in den Raum gebracht. Die Fleischtemperatur liegt innerhalb der Vorgaben.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Beachte auch Vorgehen bei Arbeitspausen.

PRZ-H 05	Punkt	Ordnung und Sauberkeit
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Was passiert mit Fleisch, das auf den Boden gefallen ist?

PRZ-H 06	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 21-24 VHyS Anhang 3 Punkt 1.1
	Anforderung	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Erfüllt wenn	Das Personal verhält sich so, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Korrekte Verwendung der Gebinde?

PRZ-H 07	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Erfüllt wenn	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-I	PERSONAL
--------------	-----------------

PRZ-I 01	Punkt	Hygieneverhalten Umkleideraum, sanitäre Einrichtungen, Sozialräume
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.1-1.3

	Anforderung	Das Personal trifft alle Vorkehrungen, um eine mögliche Kontamination von Lebensmitteln zu verhindern. Der Betrieb überwacht das Hygieneverhalten des Personals und trifft bei Bedarf Massnahmen.
	Erfüllt wenn	Das Personal nutzt die Einrichtungen, um das Einschleppen von Kontaminationsquellen in den Betrieb zu verhindern. Der Betrieb überwacht das Hygieneverhalten des Personals und trifft bei Bedarf Massnahmen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Zieht sich das Personal im Betrieb um oder bereits zuhause? Wie sind die Wege zu den Sozialräumen (Personalfloss)? Werden Dekontaminationsvorrichtungen korrekt benutzt?

PRZ-I 02	Punkt	Ordnung und Sauberkeit Sozialräume, Umkleieräume, Sanitäre Einrichtungen
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3 HyV Art. 7, 21, 22
	Anforderung	Die Ordnung und Sauberkeit sind auch in diesem Bereich angemessen für einen Lebensmittelbetrieb.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung und Sauberkeit sind auch in diesem Bereich angemessen für einen Lebensmittelbetrieb.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wie wird Verpflegung aufbewahrt?

PRZ-J	ENTSORGUNG TNP
--------------	-----------------------

PRZ-J 01	Punkt	Sammlung TNP hygienisch, Kategorien korrekt getrennt
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 17 Abs. 3 und 4 VTNP Art. 4 - 8
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • TNP-Kategorien klar getrennt, keine Vermischungen • Sammlung TNP sauber und hygienisch
	Erfüllt wenn	TNP werden hygienisch sauber und entsprechend ihrer Kategorie korrekt gesammelt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-J 02	Punkt	TNP separat gelagert, wenn nötig gekühlt
	Gesetzliche Grundlagen	VTNP Anhang 4 Ziff. 11 VHyS Anhang 1, Pt. 1.9. HyV Art. 12, 16 VTNP Art. 20
	Anforderung	Kühlung TNP (falls nicht täglich entsorgt)
	Erfüllt wenn	Die TNP werden gekühlt gelagert, falls sie nicht täglich entsorgt werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-J 03	Punkt	Blut als TNP: Auffangen und Entsorgen
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 17 VTNP Art. 5, 6, 7
	Anforderung	Blut, das nicht als Lebensmittel gewonnen wird, muss als tierisches Nebenprodukt entsorgt werden.

	Erfüllt wenn	Das Blut gelangt in die korrekten Entsorgungswege der entsprechenden TNP-Kategorie.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Betriebe mit geringer Kapazität: Auffangen und korrektes Entsorgen des Schwallbluts. Anforderungen Gewässerschutz!

PRZ-J 04	Punkt	Ordnung und Sauberkeit
	Gesetzliche Grundlagen	VTNP Art. 9 HyV Art.12, 16 VHyS Anhang 1, Pt. 1.9.
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Tiefgefrorene Produkte müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind.

PRZ-J 05	Punkt	Personalhygiene
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 21-24 VHyS Anhang 3 Punkt 1.1
	Anforderung	Das Personal verhält sich so, dass keine Kontaminationen von TNP auf Lebensmittel übertragen werden.
	Erfüllt wenn	Das Personal verhält sich so, dass keine Kontaminationen von TNP auf Lebensmittel übertragen werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

PRZ-J 06	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Erfüllt wenn	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Kreuzung Wege Abtransport TNP mit Anlieferung Tiere?

PRZ-K	ANDERE RÄUME/EINRICHTUNGEN
--------------	-----------------------------------

PRZ-K 01	Punkt	Ordnung und Sauberkeit werden eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Punkt 1.2 und 1.3 LMG Art. 15 HyV Art. 7
	Anforderung	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Erfüllt wenn	Die Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Die Lebensmittel werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Beachte auch Raum für Gebindereinigung und -lagerung

PRZ-K 02	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 21-24 VHyS Anhang 3 Punkt 1.1
	Anforderung	Das Personal verhält sich so, dass keine Kontaminationen von TNP auf Lebensmittel übertragen werden.
	Erfüllt wenn	Das Personal verhält sich so, dass keine Kontaminationen von TNP auf Lebensmittel übertragen werden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Beachte auch Raum für Gebindereinigung und -lagerung

PRZ-K 03	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderung	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Erfüllt wenn	Die Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Beachte auch Raum für Gebindereinigung und -lagerung

PRZ +	WEITERE ASPEKTE
--------------	------------------------

PRZ +	Punkt	Weitere Aspekte PRZ
	Gesetzliche Grundlagen	
	Anforderung	
	Erfüllt wenn	
	Kontrolltipp/Bemerkung	

SELBSTKONTROLLE

SK-A ALLGEMEINES ZUM BETRIEB

SK-A 01	Punkt	Selbstkontrollkonzept
	Gesetzliche Grundlagen	LGV Art. 51, 52, 53
	Anforderung	Der Betrieb verfügt über ein eigenes Selbstkontrollkonzept oder setzt die Branchen-Leitlinie über die gute Verfahrenspraxis um.
	Erfüllt wenn	Ein Konzept zur Beherrschung der biologischen, chemischen oder physikalischen Gefahren besteht, wird umgesetzt und aktuell gehalten (siehe auch SK-A 04).
	Kontrolltipp/Bemerkung	Branchen-Leitlinie: Ist diese an die Gegebenheiten des Betriebs angepasst worden?

SK-A 02	Punkt	Nutzung der Räumlichkeiten durch andere Personen/Betreiber
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 17a LGV Art. 12, 13, 49
	Anforderung	Die zuständige kantonale Stelle muss in Kenntnis gesetzt werden, wenn eine Nutzung durch mehrere Parteien stattfindet.
	Erfüllt wenn	Alle Nutzer der Anlage sind bekannt und die Nutzungsbedingungen und Verantwortlichkeiten sind geklärt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Liste der Nutzer verlangen.

SK-A 03	Punkt	Neu- und Umbauten
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 17a LGV Art. 12, 13
	Anforderung	Alle Neu- und Umbauten des Betriebs sind der zuständigen kantonalen Stelle bekannt.
	Erfüllt wenn	Alle Neu- und Umbauten, welche eine Konsequenz auf die Prozesse der Betriebes haben, werden der zuständigen kantonalen Stelle laufend bekannt gegeben.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Mögliche neue (Kreuz-) Kontaminationsquellen bei den Waren- und Personalwegen prüfen.

SK-A 04	Punkt	Neue oder aufgegebene Tätigkeiten; Änderungen der Verarbeitungsmenge
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 17a LGV Art. 12, 13
	Anforderung	Alle melde- und bewilligungspflichtigen Tätigkeiten des Betriebs sind der zuständigen kantonalen Stelle bekannt. Die Betriebskategorie entspricht der Verarbeitungsmenge.
	Erfüllt wenn	Der Bewilligungsinhalt entspricht den ausgeübten Tätigkeiten und Mengen; der Betrieb meldet Änderungen der zuständigen kantonalen Stelle laufend und vor Aufnahme/Aufgabe.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Infrastruktur für alle bewilligten Tätigkeiten/Tierarten vorhanden? Trichinenuntersuchungen: Ausnahme ausschliesslich möglich für Betriebe geringer Kapazität; Abgabe nur an Inlandmarkt; Abnehmerliste!

SK-A 05	Punkt	Waren- und Personalwege, Hygienezonen definiert
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 17a LGV Art. 12, 13
	Anforderung	Die Waren- und Personalwege sowie die Hygienezoneneinteilung fördern die hygienische Ausübung der Tätigkeiten.
	Erfüllt wenn	Die Hygiene wird durch die Waren- und Personalwege sowie die Hygienezoneneinteilung nicht beeinträchtigt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Die Kenntnis der Waren- und Personalwege sowie der Hygienezonen ist Voraussetzung für die Beurteilung der Tätigkeiten. Eine Schematische Darstellung in Risszeichnung des Betriebs ist hilfreich.

SK-B	PERSONAL UND PERSONALHYGIENE
------	-------------------------------------

SK-B 01	Punkt	Schulung (Inhalte, Frequenz, Dokumentation)
	Gesetzliche Grundlagen	LGV, Art. 48 Abs. 1b HyV Art. 21, 23
	Anforderung	Kursinhalte: Schlachthygiene, Personalhygiene, Verhalten bei Erkrankungen und Verletzungen/Meldepflicht, Hygiene Räume und Einrichtungen, Rohstoffe, Lagerung und Transport von Produkten, Arbeitssicherheit, TNP und Entsorgung.
	Erfüllt wenn	Eintrittsschulung, periodische Schulung findet statt
	Kontrolltipp/Bemerkung	Schulung: In welchen Sprachen und in welchem Intervall angeboten? Personalliste verlangen: Zu- und/oder Abgänge?

SK-B 02	Punkt	Personal: Sachkunde Aufstallen/Betäuben, Verantwortlichkeiten
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 177 TSchV Art. 189-193 TSchV Art. 197 VTSchS Art. 2
	Anforderung	Das Personal muss für die übertragenen Aufgaben ausreichend qualifiziert sein (Sachkundenachweis). Ausnahme für Landwirte für Ausladen/Treiben/Betreuen; Ausnahme für Fleischfachfrau/mann mit Fachbereich Gewinnung für Aufstallen/Treiben/Betreuen/Betäuben/Entbluten
	Erfüllt wenn	Ausschliesslich sachkundiges Personal arbeitet mit lebenden Tieren und die Verantwortlichkeiten sind entsprechend zugeteilt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-B 03	Punkt	Meldepflicht bei Krankheiten; Massnahmen zur Vermeidung Kontakt mit Lebensmitteln bei Krankheit, Information der Behörden bei gehäuftem Auftreten
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 22 LMG Art. 15 Abs. 2

	Anforderung	Schriftliches Konzept vorhanden, welches sicherstellt, dass keine pathogenen Keime vom Personal auf die Lebensmittel übertragen werden können; Meldepflicht an Behörden integriert.
	Erfüllt wenn	Es ist ein schriftliches Konzept vorhanden, welches sicherstellt, dass keine pathogenen Keime vom Personal auf die Lebensmittel übertragen werden können.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Meldepflicht an zuständige kantonale Behörde bei gehäuftem Auftreten

SK-C	REINIGUNG UND DESINFEKTION
-------------	-----------------------------------

SK-C 01	Punkt	Reinigungskonzept
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15 Abs. 1 Bst c und d HyV Art. 7 und 14 VSFK Art. 20 VHyS Anh. 3 Ziff. 1.3
	Anforderung	Reinigungsplan mit Räumen und Frequenzen; Protokolle der durchgeführten Reinigung und Desinfektion
	Erfüllt wenn	Schriftliches Konzept zur Reinigung und Desinfektion von Räumen, Einrichtungen und Geräten vorhanden und Aufgaben den zuständigen Personen zugeteilt. Sauberkeit wird mit angemessenen Massnahmen sichergestellt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wie werden Kühl-/Tiefkühlräume gereinigt? Umsetzbar? Wie ist die Reinigung von Über-Kopf-Installationen geregelt? Keine negative Beeinflussung der LM durch Reinigungsarbeiten (z.B. während Schlachtbetrieb)

SK-C 02	Punkt	Durchführung/Umsetzung
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 20 VHyS Anh. 3 Ziff. 1.3
	Anforderung	Die Umsetzung ist zielführend. Die Dokumentation erlaubt eine Fehlersuche.
	Erfüllt wenn	Die Umsetzung ist geeignet für eine ausreichende Reinigung / Desinfektion. Die Dokumentation ist ausreichend für eine effiziente Überwachung.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Anwendungskonzentration: Wie wird sie abgemessen? Wenn Automat: Ist die Einstellung richtig, bzw. stimmt sie mit den Angaben auf den Dokumenten überein? Wird die Trocknung nach der Desinfektion sichergestellt?

SK-C 03	Punkt	Überprüfung/Kontrolle
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 20
	Anforderung	Dokumentation über mikrobiologische Reinigungskontrolle vorhanden. Protokolle der Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion sowie der entsprechenden Korrekturmassnahmen.

	Erfüllt wenn	Die Prozesse der Reinigung und Desinfektion werden auf ihre Wirksamkeit überprüft und es werden bei ungenügenden Resultaten geeignete Massnahmen ergriffen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-C 04	Punkt	Reinigungsmittel
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anh. 3 Ziff. 1.3
	Anforderung	Lebensmitteltauglichkeit der Mittel, sachgemässe Verwendung.
	Erfüllt wenn	Die Reinigungsmittel werden so angewendet, dass sie die Lebensmittel nicht negativ beeinflussen. Werden mehrere Mittel verwendet, müssen sie in ihrer Wirkweise kompatibel sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Liste Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mit entsprechenden technischen Datenblättern

SK-D	EINRICHTUNG, INSTANDHALTUNG
-------------	------------------------------------

SK-D 01	Punkt	Instandhaltung der Einrichtungen und Funktionskontrollen, Unterhalts- und Wartungsplan
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15 Abs. 1 Bst. c VSFK Art. 58 Abs. 1 Bst. a Ziff. 2 HyV Art. 7 Abs. 1, Abs. 2 Bst. a und Bst. b HyV Art. 14
	Anforderung	Funktionskontrollen definiert; Wartungs- und Unterhaltsplan vorhanden; vorgesehene Massnahmen bei Panne definiert.
	Erfüllt wenn	Unterhaltsplan, der die Einhaltung der Tierschutz- und Hygienevorschriften garantieren kann, für Räume und Einrichtungen vorhanden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-D 02	Punkt	Betäubungsgeräte: Bedienungsanweisung Geräte vorhanden; Nachweis der Wartung; Funktionskontrolle, Reinigung (inkl. Ersatzgeräte)
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 8 VTSchS Art. 9
	Anforderung	Technische Dokumente zur Anlage bei Betreiber vorhanden. Technische Abnahme vor Ort vor Inbetriebnahme. Wartungsintervall Betäubungsanlage max. 2 Jahre.
	Erfüllt wenn	Technische Dokumente zur Anlage bei Betreiber vorhanden Technische Abnahme vor Ort vor Inbetriebnahme Wartungsintervall Betäubungsanlage max. 2 Jahre.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-E	TEMPERATURKONTROLLE
-------------	----------------------------

SK-E 01	Punkt	Temperaturkontrollen, Massnahmen bei Abweichungen
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 18 VSFK Art. 20 Abs. 1 Bst. b VHyS Anh. 1 Ziff. 1.5 HyV Art. 25 bis 33
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Liste der gekühlten Räume mit ihrer Kapazität • Thermometer entsprechend der Raumgrösse und der Registrierfrequenz (permanente Aufzeichnung ab 200m³) • Überwachung der registrierten Temperaturen (visuell/automatischer Alarm) • Massnahmen bei Überschreiten der Höchsttemperaturen • Beherrschung der Transporttemperaturen beim Ein- und Ausgang von Waren (Abgabe erst, wenn verlangte Temperatur erreicht ist)
	Erfüllt wenn	Funktionierendes System mit permanenter Temperaturaufzeichnung (bei bestimmter Raumgrösse) in Räumen, die gekühlt werden müssen, vorhanden, Aufzeichnungen vorhanden, Alarmkonzept vorhanden
	Kontrolltipp/Bemerkung	Dokumentation ausreichend? → Branchen-Leitlinie, Kapitel 12. Was wird bei Temperaturabweichungen mit Ware und Technik konkret gemacht?

SK-F	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG
------	-----------------------------

SK-F 01	Punkt	Schädlingsbekämpfung: Konzept (potentielle Schädlinge, Nachweismethode, Köder-/Fallenplan, Massnahmen)
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15 Abs.1 Bst. e VSFK Art. 16 HyV Art. 7 Abs. 2 Bst. b, g
	Anforderung	Vorbeugende Massnahmen: Welches sind potentielle Schädlinge, Methoden Schädlingsnachweis; spezifische Massnahmen; Schritte zum Schutz von LM, Personen und Umwelt.
	Erfüllt wenn	Schriftliches Konzept zur Schädlingsbekämpfung vorhanden. Ziele des Konzeptes: Eindringen von Schädlingen in Betriebsräume zu verhindern und einen eventuellen Schädlingsbefall zu erkennen und notwendige Massnahmen einzuleiten.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Wie wird Befallsermittlung gemacht (z.B. mit welchen Ködern)?

SK-F 02	Punkt	Durchführung/Bekämpfung
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15 Abs.1 Bst. e VSFK Art. 16

	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Bekämpfungsstrategie: Bekämpfung so, dass Mensch, LM und Umwelt nicht gefährdet werden • spezifische Massnahmen
	Erfüllt wenn	Die Massnahmen sind an die ermittelten Schädlinge angepasst und werden in genügender Frequenz erneuert.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-F 03	Punkt	Überprüfung/Kontrolle
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15 Abs.1 Bst. e VSFK Art. 16
	Anforderung	Monitoring: Regelmässige Kontrollen; angepasster Überwachungsplan?
	Erfüllt wenn	Die Massnahmen werden regelmässig an die Ergebnisse der Befallsermittlung angepasst.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-F 04	Punkt	Bekämpfungsmittel
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15 Abs.1 Bst. e VSFK Art. 16 HyV Art. 7 Abs. 2 Bst. b, g
	Anforderung	Eignung und Lebensmitteltauglichkeit von Bekämpfungsmitteln, zugehörige Datenblätter
	Erfüllt wenn	Die verwendeten Mittel und deren Lokalisation im Betrieb stellen keine Gefahr für Lebensmittel dar.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-G	KONTROLLE DER WASSERQUALITÄT
-------------	-------------------------------------

SK-G 01	Punkt	Kontrolle der Wasserqualität, Notfallplan bei Verunreinigung.
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 7 Abs. 1, Abs. 2 Bst. d HyV Art. 17, Anh. 2 Bst. B Trinkwasser (SR 817.022.102) Art. 5 und Art. 6 VHyS Anh. 1 Ziff. 1.2
	Anforderung	Jahresberichte des Lieferanten oder Dokumente von der Untersuchung bei eigener Quelle; Notfallplan bei Verunreinigung des Trinkwassers. GB: Periodische Wasseruntersuchung der internen Leitungen.
	Erfüllt wenn	Der Betrieb muss in allen Räumen, wo Schlachttierkörper und Nebenprodukte gewonnen oder verarbeitet werden, die Versorgung mit Trinkwasser garantieren können (Probenahmeplan, Zapfstellenplan)
	Kontrolltipp/Bemerkung	Bei eigener Quelle: Woher kommt das Wasser?

SK-H	HACCP GESTÜTZTE VERFAHREN / PROZESSKONTROLLE
-------------	---

SK-H 01	Punkt	Verantwortliche Person bestimmt, Verantwortlichkeiten geregelt, Kontrollmassnahmen definiert
------------	--------------	---

	Gesetzliche Grundlagen	LGV Art. 49
	Anforderung	Die Verantwortlichkeit für die Einhaltung der Gesetzgebung ist klar und wird durch Selbstkontrolle überprüft.
	Erfüllt wenn	Die Person nimmt ihre Verantwortung für die Einhaltung der Gesetzgebung und für die Umsetzung der Selbstkontrolle wahr. Nachweisdokumentation ist vorhanden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-H 02	Punkt	Konzept liegt vor, Gefahrenanalyse vorliegend, Massnahmen definiert
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 23 VSFK Art. 20 VSFK Art. 58 Abs. 1 Bst. b LGV Art. 49 - 55 HyV Art. 58a
	Anforderung	Soweit als möglich Sicherstellung, dass Schlachttierkörper und Teile davon <ul style="list-style-type: none"> • keine Verunreinigungen aufweisen • kein Risikomaterial enthalten • keine Grenz- und Toleranzwerte für Verunreinigungen aus der Schlachtanlage überschreiten und • keine physikalischen Gefahrenquellen (Bsp. FK) enthalten.
	Erfüllt wenn	Der Betrieb verfügt über ein Konzept, welches zur Beherrschung von spezifischen Gesundheitsrisiken beiträgt. <ul style="list-style-type: none"> • Vollständige Gefahrenanalyse • beurteilte Gefahren sind relevant • Massnahmen sind definiert • Dokumentation des Systems
	Kontrolltipp/Bemerkung	Für Schlachtbetriebe sind keine klassischen Kritischen Kontrollpunkte (CCP) definierbar.

SK-I	RÜCKVERFOLGBARKEIT UND WARENFLUSS
------	--

SK-I 01	Punkt	Tierverkehr: Überprüfung der Begleitdokumente bei Tierannahme; TVD Abmeldung fristgerecht; Aufbewahrung der Begleitdokumente 3 Jahre; Tiere, welche nicht korrekt abgemeldet werden können, werden dem ATA gemeldet
	Gesetzliche Grundlagen	TSV Art. 10 und 12 - 15
	Anforderung	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung Begleitdokumente • Aufbewahrung Begleitdokumente während 3 Jahren • Fristgerechte Abmeldung Tiere auf TVD • Meldung an ATA falls angezeigt
	Erfüllt wenn	Die Begleitdokumente werden bei der Tierannahme überprüft und anschliessend 3 Jahre aufbewahrt, die Tiere bei der TVD fristgerecht abgemeldet und bei Auffälligkeiten wird der ATA informiert.

	Kontrolltipp/Bemerkung	...
--	-------------------------------	-----

SK-I 02	Punkt	Rückruf: Konzept erstellt und regelmässig überprüft
	Gesetzliche Grundlagen	LGV Art. 54
	Anforderung	Information der Behörden, Ablauf, Rückhaltung von verdächtigen Produkten sichergestellt
	Erfüllt wenn	Ein Rückruf von LM ist in einem geregelten Ablauf jederzeit sichergestellt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-I 03	Punkt	Rückverfolgbarkeitskonzept (Eingang/Ausgang)
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 23a LGV Art. 50
	Anforderung	Die Rückverfolgbarkeit muss von der eingehenden Ware bis zur ausgehenden Ware über alle Verarbeitungsstufe gewährleistet sein.
	Erfüllt wenn	Die Rückverfolgbarkeit muss von der eingehenden Ware bis zur ausgehenden Ware über alle Verarbeitungsstufe gewährleistet sein.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Lieferanten, Abnehmer; Eingang/Ausgang; Wild; Trichinellen (Abnehmerliste bei Ausnahmeregelung); Umgang mit gesperrter Ware (Bsp. Cysticercus)

SK-I 04	Punkt	Gebindekonzept LM/TNP (Beschriftung, Lagerung)
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15 HyV Art. 8 VTNP Art. 4 – 10 VTNP Art. 20 VTNP Anh. 4
	Anforderung	Unmissverständliche Kennzeichnung Gebinde (Beschriftung und Farbe der Behälter); keine Verwendung von TNP-Behältern für Lebensmittel
	Erfüllt wenn	Gebinde sind unmissverständlich gekennzeichnet, weder LM noch Umwelt werden kontaminiert.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-I 05	Punkt	Gebinde
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 15
	Anforderung	Die Reinigung der Gebinde und die Verwendung der Gebinde führen nicht zu einer Beeinträchtigung von Lebensmitteln.
	Erfüllt wenn	Die Reinigung der Gebinde und die Verwendung der Gebinde führen nicht zu einer Beeinträchtigung von Lebensmitteln.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Eingangsprüfung auf Hygiene und Zustand bei externen Gebinden?

SK-I 06	Punkt	Entsorgungsvertrag TNP, Aufbewahrung Begleitpapiere TNP 3 Jahre
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anh. 1, Ziff. 1.9 VSFK Art. 17, Abs. 3 VTNP Art. 20 VTNP Art. 36

Anforderung	Vertrag enthält Vereinbarung, dass Entsorgung für mindestens 2 Jahre gesichert ist. Mengen und Ausstiegsbedingungen sind vereinbart, Mengen sind angepasst an die bewilligten Schlachtmengen
Erfüllt wenn	Der Entsorgungsvertrag von TNP ist gültig, die Begleitpapiere werden 3 Jahre aufbewahrt.
Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-J	PRODUKTEKONTROLLE
-------------	--------------------------

SK-J 01	Punkt	Schlachttierkörper: Visuelle Kontrolle und Mikrobiologische Untersuchung, technische Verunreinigungen, Entfernung SRM
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 22 und Art. 23 LGV Art. 49 Abs. 3 Bst. d VSFK Art. 20 VSFK Art. 30 LGV Art. 54 - 55 HyV Art 58b-f
	Anforderung	Planung, Durchführung und Dokumentation der folgenden Massnahmen: • Sichtkontrollen: Verunreinigungen von Tier oder techn. Einrichtungen? Risikoorgane entfernt? Korrekturmassnahmen vorgesehen? • Mikrobiologische Kontrolle Schlachttierkörper: gemäss Anleitung zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben.
	Erfüllt wenn	Die Planung, Durchführung und Dokumentation der Überwachung der Kontamination der STK und deren Erzeugnisse ist zweckmässig, Massnahmen bei unbefriedigenden Ergebnissen werden getroffen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-J 02	Punkt	Fleisch, Erzeugnisse, Gewürze, Därme, Hilfsmittel
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 23 LGV Art. 53, 55
	Anforderung	Wareneingangskontrolle, In-Prozesskontrolle, Endproduktkontrolle (Temperatur, mikrobiologische Belastung)
	Erfüllt wenn	Die Eigenverantwortung für die Produktequalität über ganzen Prozess wird wahrgenommen.
Kontrolltipp/Bemerkung	Umfang und Tiefe der Selbstkontrolle angepasst an Verarbeitungsmengen und Risiko der Produkte.	

SK-J 03	Punkt	STU, welche nur stichprobenweise durchgeführt wird (Kaninchen, Geflügel,..)
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 23, 23a LGV Art. 53, 55 VSFK Art. 23-26

	Anforderung	Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Selbstkontrolle. Pflicht zur Eingangskontrolle durch Betrieb bei allen Tieren, Meldepflicht an ATA.
	Erfüllt wenn	Der Betrieb meldet dem zuständigen amtlichen Tierarzt alle Schlachtungen. Wenn die STU nur stichprobenweise vorgeschrieben ist, verstärkt der Betrieb die Selbstkontrolle. Meldung an den ATA bei Auffälligkeiten erfolgen.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Buchführung über Gesundheitsmeldungen, Anzahl Tiere und Schlachttag, über Ergebnisse der Eingangsprüfung, über die Meldung an den ATA bei Abweichungen

SK-J 04	Punkt	Eis für Verarbeitung
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 17 LMG Art. 7 VHyS Anhang 1 Pt. 1.2
	Anforderung	Eis, welches verarbeitet wird, muss Trinkwasserqualität haben.
	Erfüllt wenn	Eis, welches verarbeitet wird, muss Trinkwasserqualität haben.
	Kontrolltipp/Bemerkung	Nachweis Trinkwasserqualität des verwendeten Wassers, Mikrobiologische Untersuchungen als Selbstkontrolle der Eisproduktion

SK-K	VERSCHIEDENES
------	----------------------

SK-K 01	Punkt	Tierschutz Anlieferung: Tierschutzkonzept vorhanden (Aufstallen über Nacht; Massnahmen bei Pannen)
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 2 und 6
	Anforderung	Tierschutzkonzept inkl. entsprechenden Massnahmen bei der Tierannahme vorhanden.
	Erfüllt wenn	Tierschutzkonzept inkl. entsprechenden Massnahmen bei der Tierannahme vorhanden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-K 02	Punkt	Tierschutz Betäuben/Töten: Dokumentation der Überprüfung der Betäubung und des Todeseintritts. Massnahmen bei ungenügender Betäubung oder verzögertem Todeseintritt definiert.
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 17 und 18
	Anforderung	Tierschutzkonzept inkl. entsprechenden Massnahmen beim Betäuben/Töten vorhanden.
	Erfüllt wenn	Tierschutzkonzept inkl. entsprechenden Massnahmen beim Betäuben/Töten vorhanden.
	Kontrolltipp/Bemerkung	...

SK-K 03	Punkt	Meldekonzert Tierseuchen
	Gesetzliche Grundlagen	TSV Art. 38, 61, 62 VSFK Art. 25
	Anforderung	Die Zuständigkeiten und Meldewege bei Verdacht auf Tierseuchen sind geregelt.

	Erfüllt wenn	Die Zuständigkeiten und Meldewege bei Verdacht auf Tierseuchen sind geregelt.
	Kontrolltipp/Bemerkung	GB: ATA erstellt Notfallplan für hochansteckende Seuchen

SK +	WEITERE ASPEKTE
-------------	------------------------

SK +	Punkt	Weitere Aspekte SK
	Gesetzliche Grundlagen	
	Anforderung	
	Erfüllt wenn	
	Kontrolltipp/Bemerkung	