



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI

**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV**

Lebensmittel und Ernährung

# **KONTROLLHANDBUCH**

für

## **amtliche Kontrollen in Schlachtbetrieben**

vom 01.01.2022

---

# Inhalt

<b>Glossar</b>	<b>3</b>
<b>INFRASTRUKTUR</b>	<b>4</b>
TIERANNAHME.....	4
STALL .....	5
TREIBGÄNGE .....	8
FIXIERUNG / BETÄUBUNG / ENTBLUTUNG .....	9
SCHLACHTRAUM UND EINRICHTUNGEN.....	12
KÜHLRAUM .....	15
TIEFKÜHLUNG .....	17
PERSONAL .....	18
ENTSORGUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN .....	19
ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN .....	20
<b>PROZESSE</b>	<b>21</b>
TIERANNAHME.....	21
STALL .....	22
TREIBEN .....	24
FIXIERUNG / BETÄUBUNG / ENTBLUTUNG .....	25
SCHLACHTEN / ARBEITSHYGIENE .....	30
KÜHLUNG .....	36
TIEFKÜHLUNG .....	38
PERSONAL .....	39
ENTSORGUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN .....	40
ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN .....	41
<b>SELBSTKONTROLLE</b>	<b>42</b>
ALLGEMEINES ZUM BETRIEB.....	42
PERSONAL UND PERSONALHYGIENE .....	43
REINIGUNG UND DESINFEKTION .....	44
EINRICHTUNG, INSTANDHALTUNG .....	45
TEMPERATURKONTROLLE .....	46
SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG .....	46
KONTROLLE DER WASSERQUALITÄT.....	47
PROZESSKONTROLLE / HACCP - GESTÜTZTE VERFAHREN .....	47
RÜCKVERFOLGBARKEIT UND WARENFLUSS.....	49
VERSCHIEDENES .....	49

## **Glossar**

ATA	Amtliche Tierärztin, Amtlicher Tierarzt
FU	Fleischuntersuchung
GB	Grossschlachtbetrieb
HyV	Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
INF	Infrastruktur
KB	Kleinschlachtbetrieb (Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität)
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
LMG	Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
LM	Lebensmittel
PRZ	Prozesse
SB	Schlachtbetrieb
SK	Selbstkontrolle
SRM	Spezifiziertes Risikomaterial
STK	Schlachttierkörper
STU	Schlachttieruntersuchung
TBDV	Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen
TG	Tiergesundheit
TNP	Tierische Nebenprodukte
TSch	Tierschutz
TSchV	Tierschutzverordnung
VHyS	Verordnung über die Hygiene beim Schlachten
VSFK	Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle
VTNP	Verordnung über tierische Nebenprodukte
VTSchS	Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten

## INFRASTRUKTUR

### INF-A TIERANNAHME

<b>INF-A 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Nicht gefährliche Tiere: Betäubungseinrichtung vorhanden</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	TSchV <a href="#">Art. 180 Abs. 5</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kann ein Tier das Transportmittel nicht aus eigener Kraft verlassen, so ist es an Ort und Stelle zu betäuben und zu entbluten;</li> <li>– Eine geeignete mobile Betäubungseinrichtung ist vorhanden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Nicht gefährliche Tiere dürfen nicht aus dem Transporter geschleift werden. Auch das Hochheben am Schwanz als «Gehilfe» beim Schwein ist zu unterlassen.

<b>INF-A 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Platz und Licht für Schlachttieruntersuchung ausreichend</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS, Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3.</a> VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.1</a> und <a href="#">Pt. 4.1.4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Licht: 220 Lux, natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung, STU kann mit ausreichender Gründlichkeit durchgeführt werden;</li> <li>– GB: Platz für STU ist gedeckt, Einrichtungen zur Erleichterung der STU und der Identifizierung von Tieren sind vorhanden;</li> <li>– Separierung für die Untersuchung einzelner Tiere ist möglich.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-A 03</b>	<b>Punkt</b>	<b>Rampe: Neigung, Oberfläche rutschfest und leicht zu reinigen / desinfizieren, Seitenschutz</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 159</a> VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Geeignete Einrichtungen zum Ausladen der Tiere aus den Transportmitteln sind vorhanden;</li> <li>– Schutzvorrichtungen an den Laufstegen oder Rampen, damit die Tiere nicht stürzen oder entweichen können;</li> <li>– Maximalneigung der Ausladerampen: ab 10 Grad ist eine Trittsicherung erforderlich.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Rampe darf nicht zu Verletzungen der Tiere führen, muss das Entweichen von Tieren verhindern und ist leicht zu reinigen und desinfizieren.

INF-A 04	<b>Punkt</b>	<b>Kein Zutritt für Unbefugte, Areal umzäunt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1, <a href="#">Pt. 2.1. Abs. 1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bauliche Massnahmen zur Zutrittsbeschränkung von Personen und Fahrzeugen sind vorhanden;</li> <li>– Zutritt ist geregelt;</li> <li>– Befugte / unbefugte Personen sind definiert;</li> <li>– GB: Areal ist umzäunt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-A 05	<b>Punkt</b>	<b>Grossbetrieb: Umschlag Tiere / Fleisch getrennt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 2.1. Abs. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Separate Rampen für Tieranlieferung und Fleischauslieferung sind vorhanden; dies gilt ebenfalls für die Entsorgung von TNP;</li> <li>– Fleisch ist keinen negativen Einflüssen ausgesetzt (Staub, Hitze usw.).</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-A 06	<b>Punkt</b>	<b>Grossbetrieb: Reinigungs- und Desinfektionsanlage für Fahrzeuge (Tiere / Fleisch)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1, <a href="#">Pt. 2.1. Abs. 2</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Im Areal muss je eine Einrichtung vorhanden sein zum Reinigen und Desinfizieren von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiertransportfahrzeugen;</li> <li>• Fleischtransportfahrzeugen.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Wintertauglichkeit ist gewährleistet.

<b>INF-B</b>	<b>STALL</b>
--------------	--------------

INF-B 01	<b>Punkt</b>	<b>Trinkwasserversorgung</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	TSchV <a href="#">Art. 181 Abs. 2</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tränkeeinrichtungen sind für alle Tiere erreichbar und an die Tierarten angepasst / geeignet;</li> <li>– Wassermenge und Wasserfluss sind ausreichend und gewährleistet;</li> <li>– KB: Versorgung bei Unterbringung in Transportmitteln ist gewährleistet.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-B 02	<b>Punkt</b>	<b>Einrichtungen zur Anpassung des Klimas vorhanden, Witterungsschutz vorhanden falls nötig, Duschen für Schweine vorhanden</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 181 Abs. 1, 2, 3 und 4</a> VTSchS <a href="#">Art. 18 Abs. 5 und 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Witterungsschutz auch bei der Unterbringung im Freien ist vorhanden;</li> <li>– Schutz vor starker Sonneneinstrahlung, Niederschlägen und Zugluft ist gewährleistet;</li> <li>– Ausreichende Luftversorgung ist gewährleistet, Abkühlung ist bei Bedarf möglich.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Bodentemperatur ist ganzjährig angepasst. Keine Eisbildung.

INF-B 03	<b>Punkt</b>	<b>Luftzufuhr gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VTSchS <a href="#">Art. 18 Abs. 2</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wirkungsvolles Lüftungssystem ist in den Stallungen bzw. Wartebereichen für Tiere in Transportbehältern vorhanden;</li> <li>– Bei aktiver Belüftung: Sicherung, dass bei Ausfall der Anlage die Frischluftzufuhr geregelt und gewährleistet ist;</li> <li>– Ausreichende Luftzufuhr in den Fahrzeugen, wenn die Tiere dort warten müssen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Tiere zeigen eine normale Atmung.

INF-B 04	<b>Punkt</b>	<b>Belegungsplan: Vorhanden, Flächen ausreichend (&lt; 4 Std.; &gt; 4 Std.)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 20</a> TSchV <a href="#">Art. 181</a> , <a href="#">Anhang 1</a> und <a href="#">Anhang 4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für Schlachtvieh gemäss Belegungsplan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• &lt; 4 Std. wie Transport (Anhang 4 TSchV);</li> <li>• &gt; 4 Std. wie Haltung (Anhang 1 TSchV).</li> </ul> </li> <li>– Höchstzulässige Belegung ist an den Buchten angeschrieben, unter Einbezug der Aufstallungsdauer und der Tierkategorie.</li> <li>– Hinweis: Hausgeflügel wird in Transportbehältern angeliefert und verbleibt bis zur Schlachtung im Wartebereich.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-B 05	<b>Punkt</b>	<b>Aufstallung über Nacht: Versorgung und Überwachung der Tiere</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	TSchV <a href="#">Art. 181 Abs. 6 und 7</a> , <a href="#">Anhang 1</a> VTSchS <a href="#">Art. 19</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zuständigkeiten und Aufgaben für die Aufsicht über die Tiere sind geregelt;</li> <li>– Futtermittelsversorgung ist gewährleistet;</li> <li>– Platzverhältnisse nach Anhang 1 TSchV sind gegeben;</li> <li>– Bodenbeschaffenheit ist geeignet;</li> <li>– Abfuhr von Einstreu ist bei Bedarf geregelt und gewährleistet;</li> <li>– Einrichtungen zum Melken von laktierenden Tieren sind vorhanden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-B 06	<b>Punkt</b>	<b>Grossbetrieb: Abschliessbarer Sanitätsstall oder abtrennbarer Bereich im Stall mit separaten Wasserabläufen vorhanden</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3</a> und <a href="#">Pt. 4.1.4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Abschliessbarer Sanitätsstall oder abtrennbarer Bereich im Stall mit separaten Wasserabläufen sind vorhanden;</li> <li>– 220 Lux, natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-B 07	<b>Punkt</b>	<b>Boden rutschfest, Oberflächen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen / desinfizieren, Abflussrinne für Stoffwechselprodukte, keine Beeinträchtigung der Lebensmittel</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Böden sind aus widerstandsfähigem, wasserundurchlässigem Material, das leicht gereinigt und desinfiziert werden kann;</li> <li>– Glatte Wände mit einem widerstandsfähigen, wasserundurchlässigen Belag, der leicht gereinigt und desinfiziert werden kann;</li> <li>– Abflussrinnen für die Stoffwechselprodukte sind in den Ställen vorhanden;</li> <li>– Einrichtungen zur Erleichterung der STU und der Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen sind vorhanden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Material ist chemisch und mechanisch widerstandsfähig. Defekte können zu Verletzungen der Tiere führen oder die Hygiene beeinträchtigen und müssen regelmässig behoben werden.

<b>INF-C</b>	<b>TREIBGÄNGE</b>
--------------	-------------------

<b>INF-C 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Bauart tiergerecht (rutschfester Boden, verletzungssicher, Beleuchtung, Verengungen, Richtungswechsel, Kurvenradien)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 182 Abs. 3 und 4</a> VTSchS <a href="#">Art. 21</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bauliche Gestaltung unterstützt die selbstständige Vorwärtsbewegung der Tiere;</li> <li>– Treibgänge und Eintriebsbereich sind eben, trittsicher, verletzungssicher, blendfrei und schattenfrei ausgeleuchtet.</li> <li>– Treibgänge und Eintriebsbereich dürfen <u>nicht</u> aufweisen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keilförmige Verengungen oder Treibhindernisse;</li> <li>• Engstellen in Kurven;</li> <li>• Ablenkende Einflüsse aus der Umgebung, welche die Tiere am Vorwärtsgen hindern;</li> <li>• Richtungswechsel von weniger als 100 Grad;</li> <li>• Kurvenradien von weniger als 3 m.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-C 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Einwirkung auf Tiere jederzeit möglich</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VTSchS <a href="#">Art. 21 Abs. 4</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Tiere können auf der ganzen Länge des Treibganges erreicht werden.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-C 03</b>	<b>Punkt</b>	<b>Einzeltreibgänge Rinder: Aufsprungschutz</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VTSchS <a href="#">Art. 21 Abs. 5 und 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einzeltreibgänge für Rinder sind mit einem Aufsprungschutz versehen;</li> <li>– Für Rinder gilt eine lichte Höhe von 20 cm über dem Widerrist.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-C 04</b>	<b>Punkt</b>	<b>Elektrische Treibhilfen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 182 Abs. 1 und 2</a> VTSchS <a href="#">Art. 22 Abs. 1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Stromstöße sind auf maximal 1 Sek. begrenzt.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Aufbewahrungsort der elektrischen Treibhilfen ist zu überprüfen.



<b>INF-D</b>	<b>FIXIERUNG / BETÄUBUNG / ENTBLUTUNG</b>
--------------	---

<b>INF-D 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Betäubungseinrichtung: Eignung für Tierart, Zustand (Reinigung, Lagerung), Wartung, Funktionskontrolle, Dokumentation, Ersatzgerät vorhanden</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 179c</a> VTSchS <a href="#">Art. 7 Abs. 3</a> und <a href="#">Art. 8</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Betäubungsgeräte und -anlagen werden an jedem Arbeitstag mindestens einmal zu Arbeitsbeginn auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft und wenn nötig mehrmals täglich gereinigt. Einsatzbereite Ersatzgeräte sind vorhanden;</li> <li>– Während des Betriebs wird die Funktionsfähigkeit der Betäubungsgeräte und -anlagen durch die Überprüfung des Betäubungserfolges kontrolliert, so dass technische Mängel, die zu Fehlbetäubungen führen können, unverzüglich erkannt und behoben werden;</li> <li>– Wartung der Betäubungsgeräte und -anlagen sowie die Behebung von Mängeln werden dokumentiert;</li> <li>– Bolzenschussgerät sind in einwandfreiem Zustand, Bolzen gerade, Spitze schartenfrei, keine Korrosion;</li> <li>– Elektrobetäubungszange mit Anzeigen, Zange und Elektroden sind sauber und korrosionsfrei, Elektroden sind der Spezies angepasst, Kabel ist intakt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Bolzenschussgerät: Der Bolzen muss gerade sein, die konkav geschliffene Spitze hat einen scharfen Rand und ist ohne Scharten. Jegliche Korrosion, Gummiringabrieb oder anderer Schmutz verlangsamt den Bolzen.

<b>INF-D 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Bolzenschussgeräte für Tierarten geeignet, in gutem Zustand und korrekt aufbewahrt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VTSchS <a href="#">Anhang 1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Minimale Bolzenlänge: 12 cm für Rindern von über 800 kg Körpergewicht. Für ausgewachsene Wasserbüffel und ausgewachsene Yaks sind Bolzenschussapparate nur bei Nachweis einer genügenden Betäubungswirkung zugelassen;</li> <li>– Minimaler Bolzendurchmesser: 9 mm für grössere Tiere; 7 mm für Lämmer, Zicklein und Ferkel; 4 bis 6 mm für Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel;</li> <li>– Munition und Gerät werden an einem trockenen Ort gelagert;</li> <li>– Munition und Gerät sind für die im Betrieb geschlachteten Tierarten / -kategorien geeignet.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Der Bolzen muss gerade sein, die konkav geschliffene Spitze hat einen scharfen Rand und ist ohne Scharten. Jegliche Korrosion, Gummiringabrieb oder anderer Schmutz verlangsamt den Bolzen.

INF-D 03	<b>Punkt</b>	<b>Betäubung von Schlachtvieh und Hauskaninchen durch Kugelschuss ins Gehirn</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VTSchS <a href="#">Anhang 2</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Es kommen Pistolen, Revolver und Gewehre bzw. ein Kugelschussapparat zum Einsatz. Diese sind in einem einwandfreien Zustand;</li> <li>– Projektil entspricht der Tierart, die betäubt werden soll und wird trocken gelagert;</li> <li>– Schlachtvieh darf nur mit einer Zentralfeuerpatrone bzw. mit Teilmantelgeschossen geschossen werden;</li> <li>– Vollmantelgeschosse sind verboten.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-D 04	<b>Punkt</b>	<b>Schlagbetäubung von Hausgeflügel und Hauskaninchen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VTSchS <a href="#">Anhang 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für die stumpfe Schuss Schlagbetäubung steht ein mechanisches Gerät zur Verfügung;</li> <li>– Das mechanische Gerät ist in einem guten Zustand;</li> <li>– Für die Kopfschlagbetäubung von Hausgeflügel steht ein harter, stumpfer und schwerer Gegenstand zur Verfügung.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-D 05	<b>Punkt</b>	<b>Elektrobetäubungsgeräte inkl. Zangen für Tierarten geeignet, in gutem Zustand und korrekt aufbewahrt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VTSchS <a href="#">Anhang 4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anzeige der Spannung und Stromstärke sowie der Frequenz, wenn diese variabel einstellbar ist;</li> <li>– Unterscheidbare Signale für ausreichende Stromflusszeit und fehlerhaften Stromstärkeverlauf;</li> <li>– Bei Geräten mit variablen Einstellungen: Aufzeichnung von A, V, Hz und Stromflussdauer.</li>   <li>– Leistung des Geräts, Zangenspannweite und Elektrodenform sind an die im Betrieb geschlachteten Tierarten bzw. Tierkategorien angepasst: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinder bis 200 kg Lebendgewicht 1,3 A;</li> <li>• Rinder 200 kg bis 600 kg Lebendgewicht 1,5 A;</li> <li>• Rinder über 600 kg Lebendgewicht 2,0 A</li> <li>• Schafe, Ziegen 1,0 A;</li> <li>• Schweine bis 110 kg Lebendgewicht 1,3 A;</li> <li>• Schweine 110 kg bis 160 kg Lebendgewicht 1,5 A;</li> <li>• Schweine über 160 kg Lebendgewicht 2,0 A;</li> <li>• Hauskaninchen 0,4 A.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

	Anforderungen (Forts.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für Hausgeflügel und Laufvögel gelten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hühner 240 mA 4 Sek.</li> <li>• Truthühner 400 mA 4 Sek.</li> <li>• Enten 600 mA 4 Sek.</li> <li>• Gänse 300 mA 4 Sek.</li> <li>• Laufvögel 500 mA 4 Sek.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Die Elektroden müssen scharfe Zacken aufweisen und frei von Schmutz und Korrosion gehalten werden. Trockene Aufbewahrung ist gewährleistet.

INF-D 06	<b>Punkt</b>	<b>Fixierungseinrichtung verletzungssicher, Einschränkung der Kopfbewegungen bei Bolzenschuss</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 179b Abs. 3</a> VTSchS <a href="#">Art. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fixierungseinrichtungen dürfen aufgrund ihrer Konstruktion beim Tier keinen unnötigen Stress verursachen oder dem Tier Leid zufügen;</li> <li>– Fixierungseinrichtungen gewährleisten, dass die zur Schlachtung bestimmten Tiere im Stehen oder in aufrechter Haltung betäubt werden, ausgenommen Hausgeflügel;</li> <li>– Bei der Betäubung von Rindern mit einem pneumatischen Bolzenschussgerät muss die Fixationseinrichtung die Kopfbewegungen der Tiere so einschränken, dass das Betäubungsgerät sicher platziert werden kann;</li> <li>– Pferde: Die Fixation kann auf unterschiedliche Weise erfolgen, etwa durch eine bauliche Vorrichtung oder durch das Halten des Tieres durch die betäubende Person selbst.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Gerade bei der Betäubung von Pferden ist die Erfahrung des Personals von grosser Bedeutung.

INF-D 07	<b>Punkt</b>	<b>Tier erreichbar für Nachbetäubung falls nötig, Ersatzgerät vorhanden</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 179c Abs. 1</a> VTSchS <a href="#">Art. 2 Abs. 2</a> und <a href="#">Art. 7 Abs. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Konstruktion der Fixierungseinrichtung erlaubt die sofortige Nachbetäubung eines unzureichend betäubten Tieres;</li> <li>– Ersatzgerät sind geeignet und in einem guten Zustand.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-D 08	<b>Punkt</b>	<b>Grossbetrieb: Betäubung / Entblutung räumlich getrennt von weiteren Arbeiten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1, <a href="#">Pt. 2.2</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Räumliche Trennung der Betäubung und Entblutung von weiteren Arbeiten ist gewährleistet.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Hygienezonen sind schlüssig geregelt.

INF-D 09	<b>Punkt</b>	<b>Grossbetrieb: Adulte Rinder fallen auf einen Gitterrost</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage:</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.3.</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Gitterrost ist an der Stelle vorhanden, wo adulte Rinder nach der Betäubung hinfallen.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-E</b>	<b>SCHLACHTRAUM UND EINRICHTUNGEN</b>
--------------	---------------------------------------

INF-E 01	<b>Punkt</b>	<b>Raumgrösse geeignet, Oberflächen strapazierfähig und leicht zu reinigen / desinfizieren</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Höhe ist ausreichend, Fläche mindestens 25m<sup>2</sup> gross, Abstand von gegenüberstehenden Wänden beträgt mindestens 3,5m;</li> <li>– Boden ist rutschsicher, alle Oberflächen inkl. Decke, Türen und Fenster sind leicht zu reinigen und desinfizieren, Wände verfügen bis zu einer Höhe von mindestens 3m über eine harte Oberfläche;</li> <li>– Keine Staub- und Schmutzansammlungen, abgerundete Ecken und Kanten;</li> <li>– Raumdimensionen erlauben hygienisches Arbeiten, Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf;</li> <li>– Einrichtungen und Arbeitsgeräte werden so eingesetzt, dass die STK und Schlachterzeugnisse nicht mit dem Boden, den Wänden, den Türen oder den Baukonstruktionen in Berührung kommen;</li> <li>– Allfällige Gebäudeisolierungen bestehen aus nicht verrottendem, geruchlosem Material;</li> <li>– Holz darf nur in Räumen verwendet werden, in denen die STK und Schlachterzeugnisse verpackt sind.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Es sind keine Defekte in den Belägen vorhanden. Ablauf- und Ventilationsgitter sind leicht zu reinigen.

INF-E 02	<b>Punkt</b>	<b>Fliegengitter, Türen und Fenster dicht</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VStFK <a href="#">Art. 15</a> HyV <a href="#">Art. 6 Abs. 2 Bst. g</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bauliche Gegebenheiten verhindern ein Eindringen von Schädlingen;</li> <li>– Fliegengitter sind an allen zur Lüftung verwendeten Öffnungen vorhanden;</li> <li>– Dichter Abschluss von Türen und Fenstern ist gewährleistet;</li> <li>– Schlachtraumtür ist während der Schlachtungen geschlossen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-E 03	<b>Punkt</b>	<b>Trinkwasser und Abwasser</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.10</a> HyV <a href="#">Art. 8</a> und <a href="#">Art. 16</a> TBDV <a href="#">Anhang 1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Im Umgang mit LM darf ausschliesslich Trinkwasser verwendet werden;</li> <li>– Trinkwasser heiss und kalt ist vorhanden;</li> <li>– Abwasser darf LM nicht kontaminieren;</li> <li>– Es darf keine Verbindung zur Luft aus dem Abwassersystem bestehen;</li> <li>– Bodenabläufe müssen durch ein Gitter mit einer maximalen Durchlassgrösse von 1 cm<sup>2</sup> abgedeckt sein</li> </ul>
<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	<p>Nicht-Trinkwasser ist gekennzeichnet, falls im Betrieb vorhanden.</p> <p>Zugluft aus einem Wasserabfluss ist ein Hinweis auf mangelnden Luftabschluss. Dies kann mit einer Flamme getestet werden.</p>	

INF-E 04	<b>Punkt</b>	<b>Handwaschbecken</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.6</a> HyV <a href="#">Art. 9 Abs. 2</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Funktionstüchtig;</li> <li>– Ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle;</li> <li>– Wasser heiss und kalt vorhanden;</li> <li>– Nicht mit den Händen zu bedienen;</li> <li>– Seife und Desinfektionsmittel vorhanden;</li> <li>– Einwegtücher und Abfallbehälter vorhanden.</li> </ul>
<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>		

INF-E 05	<b>Punkt</b>	<b>Sterilisationseinrichtungen: Ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.7</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Funktionstüchtig (Sterilisation mit Heiss-Wasser: 82 °C);</li> <li>– Ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle;</li> <li>– Geeignete Systeme mit gleicher Wirkung zulässig, z.B. Behälter mit kochend heissem Wasser;</li> <li>– Regelmässiger Wasserwechsel.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Für Messer und andere Einrichtungen (z. B. Sägen).

INF-E 06	<b>Punkt</b>	<b>Zustand Geräte und Einrichtungen: Abnutzung, Material</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.8</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsgeräte und Einrichtungen (Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behälter, Transportbänder, Sägen etc.) sind, wo sie Kontakt mit STK und Schlachterzeugnissen haben, mit glatten Flächen ausgestattet und leicht zu reinigen und desinfizieren;</li> <li>– Einrichtungen und Arbeitsgeräte dürfen die Hygiene nicht beeinträchtigen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Hygiene der Hohlstechmesser (Reinigung / Desinfektion).

INF-E 07	<b>Punkt</b>	<b>Räumliche / zeitliche Trennung verschiedener Tierarten möglich</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.2</a> ; Anhang 3 <a href="#">Pt. 2.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Infrastruktur erlaubt eine räumliche oder zeitliche Trennung der Schlachtung versch. Tierarten;</li> <li>– GB: 5 m Abstand zur Schweinelinie sind gewährleistet oder eine 3 m hohe Trennwand ist vorhanden bei gleichzeitigem Betreiben zweier Schlachtlinien.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-E 08	<b>Punkt</b>	<b>Einrichtung ist geeignet, eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch TNP zu verhindern</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.9</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygienisch einwandfreie Einrichtungen sind vorhanden;</li> <li>– Räume, Behälter, Rohrleitungen und Abwurfschächte sind so angelegt, dass TNP die STK und Schlachterzeugnisse nicht verunreinigen;</li> <li>– Behälter sind aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist;</li> <li>– Werden TNP nicht innert 24 Std abgeholt, müssen diese gekühlt (4 °C) gelagert werden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-E 09	<b>Punkt</b>	<b>Separater Raum für das Entleeren von Magen und Därmen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.2</a> und <a href="#">Pt. 4.2.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– GB: Je ein separater Raum: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für das Leeren und Reinigen;</li> <li>• Für das Bearbeiten (oder zeitliche Trennung);</li> <li>• Für das Umfüllen und Verpacken von Schlachterzeugnissen.</li> </ul> </li> <li>– KB: Separater Raum oder Bereich für das Leeren von Magen und Därmen sind vorhanden;</li> <li>– Magen- und Darminhalt darf keine LM kontaminieren.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-E 10	<b>Punkt</b>	<b>Arbeitsplatz / -plätze für Fleischuntersuchung geeignet (Ausstattung, im Grossbetrieb: Abschiebegleis)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3</a> und <a href="#">Pt. 4.1.4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Licht: 540 Lux;</li> <li>– GB: Handwaschgelegenheit, Messerdesinfektionsgerät, Schalter zum Anhalten der Förderanlage (sofern die STK automatisch befördert werden), Hubpodest (sofern es die Untersuchung erleichtert);</li> <li>– FU muss unter hygienischen Bedingungen durchgeführt werden können.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-F</b>	<b>KÜHLRAUM</b>
--------------	-----------------

INF-F 01	<b>Punkt</b>	<b>Oberflächen, Wände und Decken</b>
	<b>Gesetzliche Grundlage</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.1</a> und <a href="#">Pt. 1.8</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Alle Oberflächen inkl. Decke, Türen und Fenster sind hell, leicht zu reinigen und desinfizieren;</li> <li>– Wände verfügen bis mindestens auf Lagerhöhe über eine harte Oberfläche;</li> <li>– Abgerundete Ecken und Kanten, der Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf;</li> <li>– Keine Staub- / Schmutzansammlungen oder Schimmel;</li> <li>– Holz darf nicht in Räumen mit unverpackten LM verwendet werden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	<p>Schimmel bildet sich an Stellen mit ständiger Ansammlung von Kondenswasser.</p> <p>Schlecht instand gehaltene Oberflächen können nicht desinfiziert, ev. nicht einmal rückstandslos gereinigt werden.</p> <p>Abflüsse, falls vorhanden, geruchssicher abgeschlossen.</p>

INF-F 02	<b>Punkt</b>	<b>Beleuchtungsstärke</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Beleuchtungsstärke im Kühlraum beträgt mindestens 110 Lux.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-F 03	<b>Punkt</b>	<b>Kapazität Kältemaschine und Lüftung ausreichend, Registrierthermometer bei Kühlräumen &gt; 200 m<sup>3</sup> vorhanden</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 17</a> HyV <a href="#">Art. 24</a> und <a href="#">Art. 29</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Spätestens nach Abschluss der FU ist der STK in den Kühlraum zu verbringen und kontinuierlich zu kühlen; – Kerntemperaturen maximal: <ul style="list-style-type: none"> <li>• STK: 7 °C;</li> <li>• Hausgeflügel und Hauskaninchen: 4 °C;</li> <li>• Schlachterzeugnisse: 3 °C.</li> </ul> – Keine Bildung von Kondenswasser auf den STK.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	STK und Schlachterzeugnisse müssen so gekühlt werden, dass sich auf der Oberfläche kein Kondenswasser bildet.

INF-F 04	<b>Punkt</b>	<b>Sanitätskühlraum vorhanden, abschliessbar</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3</a> , <a href="#">Pt. 4.1.4</a> und <a href="#">Pt. 4.2.2</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Beschlagnahmtes Material darf keine Kontaminationsquelle für LM darstellen; – Beleuchtung von mindestens 220 Lux ist gewährleistet; – Versehentliches oder mutwilliges Inverkehrbringen von beschlagnahmtem Material ist ausgeschlossen; – GB: Beschlagnahmtes Material wird gesondert aufbewahrt. Dieser Bereich ist abschliessbar; – KB: Im Kühlraum besteht eine Einrichtung zur gesonderter Aufbewahrung von beschlagnahmten STK und Teilen.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-F 05	<b>Punkt</b>	<b>Umschlag Tiere / Fleisch räumlich oder zeitlich getrennt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 2.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– GB: Getrennte Einrichtungen für den Umschlag von Tieren und Fleisch sind vorhanden; – KB: Zeitliche Trennung ist gewährleistet.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	GB: Für die Auslieferung von Fleisch braucht es eine Andockstelle für Transportfahrzeuge. Sie muss eine Beeinträchtigung (Staub, Hitze etc.) verhindern und von der Rampe für die Anlieferung der Tiere abgetrennt sein.



INF-F 06	<b>Punkt</b>	<b>Gekühlte, separate Lagerung für nicht gerupftes bzw. nicht enthäutetes Wild</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lagerung von nicht gehäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und Entfedern erfolgen räumlich oder zeitlich voneinander getrennt;</li> <li>– Kurzeitige Lagerung von frisch erlegtem Wild in der Decke ist in KB unter Einhaltung von ausreichend Abstand und Hygienemassnahmen auch im «normalen» Kühlraum zulässig;</li> <li>– Warenweg des Wildes ermöglicht ein direktes Verbringen in den dafür bestimmten gekühlten Raum, ohne dass es zu Kreuzkontaminationen kommt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-G</b>	<b>TIEFKÜHLUNG</b>
--------------	--------------------

INF-G 01	<b>Punkt</b>	<b>Alle Oberflächen hell und abwaschbar, Wände bis auf Lagerhöhe hart und leicht zu reinigen / desinfizieren</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.1.</a> und <a href="#">Pt. 1.8</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Alle Oberflächen inkl. Decke, Türen, leicht zu reinigen und desinfizieren;</li> <li>– Wände verfügen bis mindestens auf Lagerhöhe über eine harte Oberfläche;</li> <li>– Abgerundete Ecken und Kanten;</li> <li>– Keine Schmutzansammlungen oder Schimmel;</li> <li>– Tiefgefrorene Produkte müssen vorverpackt oder gut verschlossen sein;</li> <li>– Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf;</li> <li>– Es sind keine Oberflächendefekte vorhanden, die eine Reinigung und Desinfektion behindern.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-G 02	<b>Punkt</b>	<b>Kapazität Kältemaschine und Lüftung ausreichend, Registrierthermometer bei Tiefkühlräumen &gt; 200 m<sup>3</sup> vorhanden</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 19</a> HyV <a href="#">Art. 25</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tiefgefrorene Produkte müssen bei einer Temperatur von -18 °C oder kälter gehalten werden;</li> <li>– Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Starke Vereisung des Kühlaggregats beeinträchtigt die Kühlleistung.

<b>INF-H</b>	<b>PERSONAL</b>
--------------	-----------------

<b>INF-H 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Umkleideraum zweckmässig eingerichtet für hygienisches Verhalten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	KB: VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 3</a> GB: VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 2.3</a> HyV <a href="#">Art. 20</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dem Personal müssen Umkleideräume zur Verfügung gestellt werden;</li> <li>– Umkleideräume sind so eingerichtet, dass das Personal alle Vorkehrungen treffen kann, um das Einschleppen von Kontaminationen in den Betrieb zu verhindern;</li> <li>– Ausstattung der Räume: Wasserundurchlässige Fussböden, glatte und abwaschbare Wände;</li> <li>– Getrennte Unterbringungsmöglichkeiten für private Kleider und Arbeitskleider sind vorhanden;</li> <li>– GB: Getrennte Schränke werden zur Verfügung gestellt oder es gibt eine zentrale Ausgabestelle.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Lage des Raums im Betrieb: Hygiene durch Personalflüsse ist gewährleistet?

<b>INF-H 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Sanitäre Einrichtungen für das Personal</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 3</a> GB: VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 2.3</a> HyV <a href="#">Art. 9</a> und <a href="#">Art. 20</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dem Personal müssen Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten zur Verfügung gestellt werden;</li> <li>– Toiletten sind so eingerichtet, dass das Personal alle notwendigen Vorkehrungen treffen kann, um das Einschleppen von Kontaminationen in den Betrieb zu verhindern.</li> <li>– Ausstattung der Räume: Wasserundurchlässige Fussböden, glatte und abwaschbare Wände, Handwaschgelegenheiten;</li> <li>– Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben und müssen über eine angemessene Belüftung verfügen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Lage der Toiletten im Betrieb: Hygiene durch Personalflüsse ist gewährleistet? Einrichtungen zum Händetrocknen, die wiederverwendbare textile Handtücher nach Gebrauch automatisch einziehen, sind hier erlaubt.

INF-H 03	<b>Punkt</b>	<b>Reinigung und Aufbewahrung von Arbeitsausrüstung (Stiefel, Schürzen, Messer, Kettenschutz)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 2.3</a> und Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für die Reinigung der Arbeitsausrüstung ist ein separater Raum (GB) oder ein separater Bereich im Betrieb vorhanden;</li> <li>– Reinigung der Ausrüstung stellt keine Kontaminationsgefahr für LM dar. Arbeitsgeräte, v.a. Messer, werden an einem sauberen und geeigneten Platz aufbewahrt;</li> <li>– Messer werden in einem separaten Bereich geschliffen;</li> <li>– Ausrüstung kann nach der Reinigung gut abtrocknen und wird so gelagert werden, dass sie nicht verschmutzt wird.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Die bei der Reinigung entstehenden Aerosole dürfen keine LM kontaminieren.

INF-H 04	<b>Punkt</b>	<b>Sozialräume (Pausenraum, Raucherraum, Verpflegungsraum etc.): Lage und Zugänge keine Gefahr für Lebensmittelhygiene</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sozialräume sind so eingerichtet und zu betreten bzw. zu verlassen, dass die LM-Hygiene nicht beeinträchtigt wird;</li> <li>– Nur in Sozialräumen darf gegessen und getrunken werden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Stehen geeignete Einrichtungen zur Verfügung, um Verpflegung hygienisch (gekühlt) aufzubewahren?

<b>INF-I</b>	<b>ENTSORGUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN</b>
--------------	---

INF-I 01	<b>Punkt</b>	<b>Entsorgungsraum: Kühlung (&gt; 24 Std.), abschliessbar, leicht zu reinigen / desinfizieren</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.9</a> HyV <a href="#">Art. 15</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygienisch einwandfreie Einrichtungen zur Entsorgung der festen und flüssigen TNP sind vorhanden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dichte Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist; oder</li> <li>• Separater Raum für grosse Mengen oder zur Zwischenlagerung;</li> <li>• Behälter müssen gekühlt werden, wenn keine tägliche Abfuhr erfolgt;</li> <li>• Entsorgungsraum ist gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Schädlingsbekämpfung.

INF-I 02	<b>Punkt</b>	<b>Korrekte Lagerung und Kennzeichnung von TNP, mit oder ohne täglicher Abfuhr</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.9</a> VTNP <a href="#">Art. 5-8</a> , Anhang 3 <a href="#">Pt. 11</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für die Zwischenlagerung von TNP auf dem Areal des Schlachtbetriebs ist ein eingefasster Platz vorhanden, wenn diese nicht täglich abgeführt werden. Dieser Platz ist so angelegt, dass die STK und Schlachterzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden;</li> <li>– TNP werden in dichten Behältern aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist, aufbewahrt;</li> <li>– TNP sind ihrer Risikokategorie entsprechend gekennzeichnet;</li> <li>– Werden TNP nicht innert 24 Std. abgeholt, müssen diese gekühlt (4 °C) gelagert werden;</li> <li>– Abfuhr ist geregelt;</li> <li>– Es erfolgt keine nachteilige Beeinflussung von LM;</li> <li>– Anforderungen des Gewässerschutzes werden eingehalten.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>INF-J</b>	<b>ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN</b>
--------------	-------------------------------------

INF-J 01	<b>Punkt</b>	<b>Reinigungs- / Desinfektionsmittel, Umhüllungsmaterial, Verbrauchshilfsstoffe und technische Hilfsmittel gesondert aufbewahrt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 2.2</a> und <a href="#">Pt. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Umhüllungsmaterial, Verbrauchshilfsstoffe und technische Hilfsmittel werden gesondert aufbewahrt.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

INF-J 02	<b>Punkt</b>	<b>Umkleieraum und Büro für die amtliche Kontrolle: Eignung und Ausstattung</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.4</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Ausreichend ausgestatteter, abschliessbarer Büroraum oder ein Arbeitsplatz mit abschliessbarem Abteil für Untersuchungsmaterial und die administrativen Unterlagen, je nach Umfang der Schlachtungen, sowie einem Schrank für die Berufskleider.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

## PROZESSE

### PRZ-A TIERANNAHME

PRZ-A 01	<b>Punkt</b>	<b>Eingangskontrolle durch Schlachtbetriebs-Mitarbeiter: Zuständigkeit klar, Durchführung korrekt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 25</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die für die Annahme der Tiere verantwortliche Person überprüft die Gesundheitsmeldungen und die Identität der Tiere, übersichtsweise den Gesundheitszustand der Tiere sowie die Belange des Tierschutzes;</li> <li>– Unverzügliche Meldung an ATA: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlende, lückenhafte oder auf Mängel hinweisende Gesundheitsmeldungen;</li> <li>• Ungenügend identifizierte Tiere;</li> <li>• Sichtbare Erkrankungen und Verletzungen;</li> <li>• Verstöße gegen den Tierschutz.</li> </ul> </li> <li>– Übergabe der Begleitdokumente / Gesundheitsmeldungen an ATA.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Gesundheitsmeldungen werden auch für Hausgeflügel und Hauskaninchen verlangt. Erfolgt eine Dokumentation der Tätigkeiten?

PRZ-A 02	<b>Punkt</b>	<b>Schonendes Treiben, Treibhilfen werden korrekt eingesetzt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 182 Abs. 1 und 2</a> VTSchS <a href="#">Art. 21 Abs. 1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Personal treibt rücksichtsvoll;</li> <li>– Tiere gehen weitgehend selbstständig vorwärts, Treibhilfen werden selektiv und korrekt eingesetzt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-A 03	<b>Punkt</b>	<b>Nicht gefähige Tiere: Vorgehen festgelegt und angewandt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 180 Abs. 5</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kann ein Tier das Transportmittel nicht aus eigener Kraft verlassen, so ist es an Ort und Stelle zu betäuben und zu töten;</li> <li>– Personal kennt die Vorgehensweise und Benachrichtigungswege und wendet diese korrekt an.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Solche Tiere dürfen nicht aus dem Transporter geschleift werden. Auch das Hochheben am Schwanz als «Gehilfe» beim Schwein ist zu unterlassen.

PRZ-A 04	<b>Punkt</b>	<b>Entsorgung von ganzen Tierkörpern oder Teile davon und Stoffwechselprodukte als TNP: Kategorien eingehalten, Personal instruiert</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTNP <a href="#">Art. 5</a> und <a href="#">Art. 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tierkörper oder Teile davon sind TNP der Kategorie 1;</li> <li>– Stoffwechselprodukte aus Schlachtbetrieben sind TNP der Kategorie 2;</li> <li>– Personal ist über die korrekte Entsorgung von TNP instruiert und arbeitet sachgemäss.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Tierkörper gemäss VTNP Art. 3 Bst. a sind nicht zu verwechseln mit STK gemäss VSFK Art. 3 Bst. g.

<b>PRZ-B</b>	<b>STALL</b>
--------------	--------------

PRZ-B 01	<b>Punkt</b>	<b>Trennung unverträglicher Tiere</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 181 Abs. 5</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Trennung bei Unverträglichkeit aufgrund von Art, Geschlecht, Alter oder Herkunft.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Gilt auch für den Transport.

PRZ-B 02	<b>Punkt</b>	<b>Separate Aufstallung kranker, verletzter, geschwächter oder sozial unverträgliche Tiere</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 17 Abs. 4</a> ; <a href="#">Art. 18 Abs. 7 und 8</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kranke, verletzte, geschwächte oder sozial unverträgliche Tiere sind getrennt von anderen Tieren unterzubringen.</li> <li>– Tiere mit hochakuten oder hochgradig schmerzhaften Beeinträchtigungen sind unverzüglich zu betäuben und zu töten.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-B 03	<b>Punkt</b>	<b>Keine Unterbringung in Treibgängen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 18 Abs. 4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unterbringung in den Treibgängen ist nicht erlaubt;</li> <li>– Treibgänge sind nur soweit belegt, dass Schlachtarbeiten flüssig vorangehen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-B 04	<b>Punkt</b>	<b>Belegungsplan und Aufstallungsvorgaben für Tierart und -kategorie eingehalten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 17</a> , <a href="#">Art.18</a> und <a href="#">Art. 20</a> TSchV <a href="#">Art. 181</a> , <a href="#">Anhang 1</a> und <a href="#">Anhang 4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aufstallungsvorgaben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtvieh, Hauskaninchen und Laufvögel: Bei einem Aufenthalt von &lt; 4 Std. Platzanforderung wie auf dem Transport (Anhang 4 TSchV); Bei einem Aufenthalt von &gt; 4 Std. Platzanforderung wie bei der Haltung (Anhang 1 TSchV).</li> <li>• Milchabhängige Jungtiere: Schlachtung am Tag der Ankunft;</li> <li>• Laktierende Tiere: Schlachtung am Tag der Ankunft (ansonsten 2x täglich melken);</li> <li>• Pferde nur aufstallen, wenn geeignete Einrichtung vorhanden sind;</li> <li>• Tiere in Transportbehältern (Hausgeflügel): Schlachtung maximal 2 Std. nach Ankunft, bei aktiver Belüftung Schlachtung maximal 4 Std nach Ankunft.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Wie wird die Schlachtreihenfolge festgelegt? Wie wird kontrolliert und gewährleistet, dass die Aufstallungsvorgaben auch für das Einzeltier eingehalten werden? Pferde sind möglichst unverzüglich nach der Anlieferung zu schlachten.

PRZ-B 05	<b>Punkt</b>	<b>Angebundene Rinder: Nicht an Hörnern oder Nasenring</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 17 Bst. I</a> und <a href="#">Art. 160 Abs. 2</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rinder dürfen nicht am Nasenring oder den Hörnern angebunden werden;</li> <li>– Es werden nur geeignete Führstricke verwendet.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Gilt auch für den Transport.

PRZ-B 06	<b>Punkt</b>	<b>Aufstallung über Nacht: Dokumentierte Überwachung</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 181 Abs. 7</a> VTSchS <a href="#">Art. 19</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zustand von über Nacht aufgestellten Tieren muss überwacht und dokumentiert werden;</li> <li>– Vorgehen ist festgelegt, wird angewandt und dokumentiert.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Futter und Einstreu kann über einen Abrufvertrag mit den Lieferanten geregelt werden. Falls üblicherweise keine Aufstallung über Nacht: Notfallplan für Totalausfall des Betriebs?

PRZ-B 07	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>PRZ-C</b>	<b>TREIBEN</b>
--------------	----------------

PRZ-C 01	<b>Punkt</b>	<b>Schonendes Treiben, Treibhilfen korrekt eingesetzt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 182 Abs. 1 und 2</a> VTSchS <a href="#">Art. 22</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elektrische Treibhilfen dürfen nur bei Schweinen und Rindern eingesetzt werden. Die Tiere müssen gesund, unverletzt und gehfähig sein;</li> <li>– Sie dürfen ausschliesslich an der Muskulatur der Hinterbeine angewendet werden;</li> <li>– Einsatz von elektrischen Treibhilfen ist nur im Bereich der Vereinzelung oder beim unmittelbaren Eintrieb in die Fixierungseinrichtung zulässig;</li> <li>– Sie dürfen nur wiederholt eingesetzt werden, wenn das Tier reagiert und dem Stromstoss ausweichen kann;</li> <li>– Kein Einsatz von elektrischen Betäubungsgeräten als Treibhilfen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Wenn der Elektrotreiber ständig in der Hand gehalten wird, erfolgt kein selektiver Einsatz. Daher ist ein festgelegter Aufbewahrungsort erforderlich, wo er geholt werden muss.

PRZ-C 02	<b>Punkt</b>	<b>Lärmpegel im Warte- und Zutriebsbereich</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 23</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maximal 85 dB im Warte- und Zutriebsbereich bei laufendem Betrieb;</li> <li>– Einzelne Lärmspitzen sind erlaubt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-C 03	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	



<b>PRZ-D</b>	<b>FIXIERUNG / BETÄUBUNG / ENTBLUTUNG</b>
--------------	---

<b>PRZ-D 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Fixierung: Schonend, Dauer so kurz wie möglich (Hausgeflügel maximal 60 Sek.)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 3</a> und <a href="#">Art. 24 Abs. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fixierungseinrichtungen müssen eine rasche und wirksame Betäubung der Tiere ermöglichen;</li> <li>– Sie müssen die unmittelbare Zuführung der Tiere zur Entblutung gewährleisten;</li> <li>– Sie dürfen nicht als Warteraum benutzt werden;</li> <li>– Fixierte Tiere sind unverzüglich zu betäuben;</li> <li>– Bei der Betäubung von Rindern mit einem pneumatischen Bolzenschussgerät muss die Fixierungseinrichtung die Kopfbewegungen der Tiere so einschränken, dass das Betäubungsgerät sicher platziert werden kann;</li> <li>– Aufgehängtes Hausgeflügel darf erst betäubt werden, wenn es sich ausreichend beruhigt hat. Es muss jedoch spätestens 60 Sek. nach dem Aufhängen betäubt werden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Pferde dürfen von einem Mitarbeiter mit der einen Hand gehalten und von demselben Mitarbeiter mit der anderen Hand betäubt werden.

<b>PRZ-D 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Betäubungsmethode für Spezies zugelassen, in aufrechter Haltung (ausser Hausgeflügel)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 179a</a> VTSchS <a href="#">Art. 4</a> und VTSchS Anhänge
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pferde: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn.</li> </ul> </li> <li>– Rinder: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn;</li> <li>• Pneumatische Schussapparate, bei denen sichergestellt ist, dass keine Druckluft in Schädel eindringt;</li> <li>• Elektrizität.</li> </ul> </li> <li>– Schweine: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn;</li> <li>• Elektrizität;</li> <li>• Kohlendioxid-Gas.</li> </ul> </li> <li>– Schafe und Ziegen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn;</li> <li>• Elektrizität.</li> </ul> </li> <li>– Kaninchen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolzen- oder Kugelschuss ins Gehirn;</li> <li>• Stumpfe Schussschlagbetäubung;</li> <li>• Elektrizität</li> </ul> </li> </ul>

	Anforderungen (Forts.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Geflügel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrizität;</li> <li>• Stumpfer, kräftiger Schlag auf den Kopf;</li> <li>• Bolzenschuss;</li> <li>• Geeignete Gasmischung.</li> </ul> </li> <li>– Laufvögel: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolzenschuss ins Gehirn;</li> <li>• Elektrizität.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-D	Punkt	Betäubungsmethode korrekt angewandt
03	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 4</a> und VTSchS Anhänge
	<b>Anforderungen</b>	<p>Bolzenschuss: Ansatzpunkt und Schussrichtung sind korrekt.</p> <p>Elektrizität:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinder bis 200 kg Lebendgewicht: 1,3 A;</li> <li>• Rinder 200 bis 600 kg Lebendgewicht: 1,5 A;</li> <li>• Rinder über 600 kg Lebendgewicht: 2,0 A;</li> <li>• Schafe, Ziegen: 1,0 A;</li> <li>• Schweine bis 110 kg Lebendgewicht: 1,3 A;</li> <li>• Schweine 110 kg bis 160 kg: 1,5 A;</li> <li>• Schweine über 160 kg Lebendgewicht: 2,0 A;</li> <li>• Hauskaninchen: 0,4 A.</li> </ul> <p>Mindestzeiten für Stromfluss bei der Kopfdurchströmung (korrekter Ansatz, Gehirn im Stromfluss):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Sek. bei nicht fixierten Tieren, wenn nicht unmittelbar anschliessend eine Herzdurchströmung erfolgt;</li> <li>• 3 Sek. bei nicht fixierten Tieren, wenn unmittelbar anschliessend eine Herzdurchströmung erfolgt;</li> <li>• 3 Sek. bei fixierten Tieren, ausser bei der vollautomatischen Betäubung von Schweinen;</li> <li>• 1 Sek. bei der vollautomatischen Betäubung von Schweinen vor Zuschaltung der Herzelektrode und total 3 Sek.</li> </ul> <p>Parameter für die Kopfdurchströmung bei Hausgeflügel und Laufvögeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hühner 240 mA 4 Sek.</li> <li>• Truthühner 400 mA 4 Sek.</li> <li>• Enten 600 mA 4 Sek.</li> <li>• Gänse 300 mA 4 Sek.</li> <li>• Laufvögel 500 mA 4 Sek.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Siehe auch Abbildungen Anhang 1 und 4 VTSchS.

PRZ-D 04	<b>Punkt</b>	<b>Betäubungserfolg wird überprüft, Nachbetäubung wird bei Bedarf durchgeführt, Dokumentation der Abweichungen und ergriffenen Massnahmen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 5</a> , <a href="#">Art. 6</a> , <a href="#">Art. 28</a> und VTSchS Anhänge
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Die verantwortliche Person muss regelmässig den Betäubungserfolg überprüfen und aufgetretene Mängel sowie vorgenommenen Korrekturen bei der Betäubung dokumentieren;</li> <li>– Die Aufzeichnungen sind mindestens drei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen;</li> <li>– Die Leitsymptome zur Überprüfung des Betäubungserfolgs sind nach Methoden und Tierart in der VTSchS in Anhang 1 Ziffer 3, Anhang 2 Ziffer 4, Anhang 3 Ziffern 3 und 4, Anhang 4 Ziffer 6, Anhang 5 Ziffer 3, Anhang 7 Ziffer 4 sowie Anhang 8 Ziffer 5 geregelt;</li> <li>– Sind bei einem Tier nach abgeschlossenem Betäubungsvorgang Anzeichen eines wiederkehrenden Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögens zu erkennen, so ist das Tier vor Einleitung der Entblutung unverzüglich korrekt nachzubetäuben;</li> <li>– Bei Hausgeflügel mit einem Lebendgewicht von bis zu 3 kg ist an Stelle der Nachbetäubung auch das unverzügliche Töten durch Absetzen des Kopfes zulässig.</li> </ul>
<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>		

PRZ-D 05	<b>Punkt</b>	<b>Maximale Zeit zwischen Ende der Betäubung und Setzen des Entblutungsschnittes eingehalten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 9</a> und VTSchS Anhänge
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bolzenschuss: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 Sek. bei Rindern, Wasserbüffeln, Yaks, Schafen, Ziegen und Equiden;</li> <li>• 20 Sek. bei anderen Tieren.</li> </ul> </li> <li>– Elektrobetäubung durch Kopfdurchströmung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 Sek. bei Rindern, Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln (bei nachfolgender Herzdurchströmung 30 Sek.);</li> <li>• 5 Sek. bei Schafen und Ziegen.</li> </ul> </li> <li>– Stumpfe Schussschlagbetäubung (bei Hausgeflügel und Hauskaninchen) sowie Kopfschlagbetäubung (nur bei Hausgeflügel): <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 Sek.</li> </ul> </li> <li>– CO<sub>2</sub>-Betäubung von Schweinen: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Mindestens 84 Vol% CO<sub>2</sub> 100 Sek. max. 55 Sek. nach dem Auftauchen;</li> <li>b. Mind. 84 Vol.% CO<sub>2</sub> 120 Sek. max. 60 Sek. nach dem Auftauchen;</li> <li>c. Mind. 84 Vol.% CO<sub>2</sub> 150 Sek. max. 70 Sek. nach dem Auftauchen.</li> </ol> </li> </ul>

	Anforderungen (Forts.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– CO<sub>2</sub>-Betäubung von Schweinen (Forts.): <ul style="list-style-type: none"> <li>d. Mind. 88 Vol.% CO<sub>2</sub> 150 Sek. max. 100 Sek. nach dem Auftauchen;</li> <li>e. Mind. 90 Vol.% CO<sub>2</sub> 120 Sek. max. 70 Sek. nach dem Auftauchen;</li> <li>f. Mind. 90 Vol.% CO<sub>2</sub> 150 Sek. max. 120 Sek. nach dem Auftauchen.</li> </ul> </li> <li>– Zeitdauer zwischen Abschluss des Betäubungsvorgangs und Beginn der Entblutung ist so zu bemessen, dass eine Wiederkehr des Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögens bis zum Todeseintritt ausgeschlossen ist.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Bei Schafen und Ziegen ist die Herzdurchströmung nicht zulässig.

<b>PRZ-D 06</b>	<b>Punkt</b>	<b>Blut als Lebensmittel: Hygienische Gewinnung, Rückverfolgbarkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 34 Abs. 5</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sind Blut oder andere Schlachterzeugnisse mehrerer Tiere vor Abschluss der FU in einen Sammelbehälter verbracht worden, so ist der gesamte Inhalt als genussuntauglich zu bezeichnen, wenn der STK eines dieser Tiere als genussuntauglich bezeichnet wird;</li> <li>– Abläufe zur Freigabe des Blutes sind geregelt oder Entsorgung als TNP ist gewährleistet.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Häufig erfolgt nur eine saisonale Blutgewinnung für LM. Frage nach der Vorgehensweise, wenn zum Kontrollzeitpunkt keine Blutgewinnung für LM stattfindet. Bei der Verwendung von Hohlstechmessern ist deren Reinigung / Desinfektion spezielle Beachtung zu schenken.

<b>PRZ-D 07</b>	<b>Punkt</b>	<b>Korrektes Setzen des Entblutungsschnittes</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 16</a> TSchV <a href="#">Art. 179d</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 2.3</a> VTSchS <a href="#">Art. 10</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zur Entblutung müssen beide Halsschlagadern eröffnet oder ein Bruststich durchgeführt werden;</li> <li>– Entblutung muss möglichst rasch nach der Betäubung erfolgen, solange das Tier bewusstlos ist;</li> <li>– Luft- und die Speiseröhre dürfen bei der Entblutung nicht verletzt werden, ausser bei Schafen und Ziegen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Die Blutgefäße werden genügend weit eröffnet, um einen schnellen Blutentzug zu ermöglichen (Schwallblutung). Ein Messerwechsel ist beim Setzen des Entblutungsschnittes nicht erforderlich (1-Messertechnik).

PRZ-D 08	<b>Punkt</b>	<b>Weitere Schlachtarbeiten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 179d Abs. 4</a> VTSchS <a href="#">Art. 10 Abs. 2 und Abs. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nach dem Entblutungsschnitt dürfen weitere Schlachtarbeiten erst durchgeführt werden, wenn das Tier tot ist;</li> <li>– Bei Schlachtvieh muss zwischen dem Beginn der Entblutung und dem Ausführen weiterer Schlachtarbeiten eine Zeitspanne von mindestens 3 Minuten liegen;</li> <li>– Bei Hausgeflügel mit einem Lebendgewicht von bis zu 3 kg kann das Absetzen des Kopfes auch unmittelbar nach der Betäubung erfolgen, wenn der Betäubungserfolg sichergestellt ist.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-D 09	<b>Punkt</b>	<b>Todeseintritt wird überprüft, Dokumentation von Abweichungen und Massnahmen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VTSchS <a href="#">Art. 12</a> und <a href="#">Art. 28</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Entblutung ist regelmässig zu überprüfen. Dabei ist der Eintritt des Todes stichprobenweise zu kontrollieren. Bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögeln und Gehegewild erfolgt dies durch Prüfung, ob eine maximale Pupillenweite vorliegt;</li> <li>– Die verantwortliche Person muss Anzeichen eines wiederkehrenden Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögens oder Anzeichen eines verzögerten Todeseintritts sowie die vorgenommenen Korrekturen dokumentieren;</li> <li>– Die Aufzeichnungen sind mindestens drei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen;</li> <li>– Sind bei einem Tier wegen mangelhafter Entblutung Anzeichen eines Empfindungs- und Wahrnehmungsvermögens zu erkennen, so ist das Tier unverzüglich korrekt nachzubetäuben.</li> <li>– Bei Hausgeflügel mit einem Lebendgewicht von bis zu 3 kg ist an Stelle der Nachbetäubung auch das unverzügliche Töten durch Absetzen des Kopfes zulässig.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-D 10	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3, <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Gerätschaften werden an geeigneten Orten abgestellt bzw. abgelegt.

PRZ-D 11	<b>Punkt</b>	<b>Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 20</a> , <a href="#">Art. 21</a> , <a href="#">Art. 22</a> , <a href="#">Art. 23</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Personal verhält sich so, dass LM nicht kontaminiert werden.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-D 12	<b>Punkt</b>	<b>Waren- und Personalfluss</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 7 Abs. 1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Übergänge der Hygienezonen (Stall - Schlachtraum).

<b>PRZ-E</b>	<b>SCHLACHTEN / ARBEITSHYGIENE</b>
--------------	------------------------------------

PRZ-E 01	<b>Punkt</b>	<b>Arbeitshygiene Personal (Messerwechsel, Reinigung und Desinfektion von Händen und Gerätschaften, Vermeidung von und Umgang mit Kontaminationen von STK), Verwendung von Wasserbrausen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 16 Abs. 2</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.1</a> , <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Keine Kontaminationen bei der Enthäutung;</li> <li>– Keine Kontaminationen von STK mit Kot;</li> <li>– Entfernung sichtbarer Kontaminationen auf STK durch Wegschneiden (nicht durch Abspülen);</li> <li>– Kein Anschneiden laktierende Euter;</li> <li>– Arbeitsgeräte, namentlich Messer, werden an einem sauberen und geeigneten Platz aufbewahrt;</li> <li>– Messer werden in einem separaten Bereich geschliffen;</li> <li>– Verwendung von Einrichtungen und Arbeitsgeräte nur für Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem Schlachten;</li> <li>– Wird beim Schlachten eines Tieres ein Arbeitsplatz stark verunreinigt oder sind Stoffe ausgetreten, die Träger von Krankheitserregern sein könnten, muss der Arbeitsplatz gründlich gereinigt und wenn nötig desinfiziert werden, bevor weitergearbeitet wird;</li> <li>– Beim Reinigen von Einrichtungen, Arbeitsgeräten und Arbeitsschürzen dürfen STK und Schlachterzeugnisse oder andere LM nicht verunreinigt werden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Händereinigung: Waschen mit Seife, abtrocknen und ggf. desinfizieren. Messer werden nach Kontaminationen konsequent gewechselt und gereinigt.

<b>PRZ-E 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Keine Kreuzkontaminationen, keine Verunreinigungen durch TNP</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 16 Abs. 2</a> VHyS Anhang 3, <a href="#">Pt. 1.2</a> , <a href="#">Pt. 1.3</a> und <a href="#">Pt. 2.3</a> (Hausgeflügel <a href="#">Pt. 3.1</a> )
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– STK und Schlachterzeugnissen dürfen nicht mit Böden, Wänden und Arbeitsbühnen in Berührung kommen;</li> <li>– Behälter, die STK oder Schlachterzeugnisse enthalten, dürfen nicht direkt mit dem Boden in Berührung kommen;</li> <li>– Keine Kontaminationen des Fleisches durch Brühwasser;</li> <li>– Schlachtbetrieb sorgt dafür, dass STK und Teile eines Tieres vor Abschluss der FU keinen Kontakt mit Teilen anderer Tiere haben.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Ausreichende Zwischenreinigung von Schlachtrobotern zwischen zwei STK? Keine Verschleppung von Keimen von STK zu STK. Keine Enthäutung von Tieren in unmittelbarer Nähe von enthäuteten STK.

<b>PRZ-E 03</b>	<b>Punkt</b>	<b>Verhinderung des Auslaufens von Magen-Darm-Inhalt, Milch und Galle, keine Verzögerung beim Ausnehmen (Hausgeflügel: zügiges Entfernen der Eingeweide aus Schlachtraum)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 16 Abs. 2</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 2.3</a> (Hausgeflügel <a href="#">Pt. 3.1</a> )
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens muss verhindert werden;</li> <li>– Ausnehmen erfolgt möglichst schnell nach der Betäubung und Entblutung;</li> <li>– Eingeweide der Bauchhöhle werden baldmöglichst aus dem reinen Teil des Betriebs entfernt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Vorgehen beim Vorlösen des Afters abklären. Ein Verschliessen des Ösophagus ist ratsam.

<b>PRZ-E 04</b>	<b>Punkt</b>	<b>Sterilisationseinrichtungen im Betrieb, Wassertemperatur mindestens 82 °C</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.7</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wassertemperatur von mindestens 82 °C wird erreicht und gehalten;</li> <li>– Sterilisationsbecken ist in Betrieb und erreicht die vorgeschriebene Mindesttemperatur;</li> <li>– Wasser zirkuliert, Fett wird über einen Ablauf konstant weggespült.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Ist das Wasser im Sterilisationsbecken sauber oder schäumt es (→ Proteine)?

PRZ-E 05	<b>Punkt</b>	<b>Präsentation für Fleischuntersuchung vollständig und korrekt; Rückverfolgbarkeit Einzeltier und Zuordnung Schlachttierkörper / Organe gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS <a href="#">Art. 5</a> und <a href="#">Anhang 5</a> VSFK <a href="#">Art. 38</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– STK sind so zu kennzeichnen, dass sie den einzelnen Tieren eindeutig zugeordnet werden können;</li> <li>– Wer Tiere schlachtet, muss die STK und die zu untersuchenden Teile zur FU präsentieren. Die Organe sind mit den zugehörigen Lymphknoten zu präsentieren, soweit die Lymphknoten untersucht werden müssen;</li> <li>– Für gastronomische Spezialitäten kann der ATA im Einzelfall Abweichungen von der Art der Präsentation erlauben;</li> <li>– Schlachtbetrieb muss die zu untersuchenden Teile bis zum Abschluss der FU so anordnen oder kennzeichnen, dass die Zuordnung zu den STK gewährleistet ist.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-E 06	<b>Punkt</b>	<b>Hygienisierung von Mägen, Därmen, Köpfen, Füßen vor der Verwendung als Lebensmittel</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 2.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sofern sie zur Weiterverarbeitung als LM bestimmt sind, müssen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mägen gereinigt und gebrüht werden;</li> <li>• Därme entleert und gereinigt werden;</li> <li>• Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.</li> </ul> </li> <li>– Hygienisierung erfolgt vor der Weitergabe an LM-Betriebe.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-E 07	<b>Punkt</b>	<b>Hygienische Gewinnung von Schlachterzeugnissen, Rückverfolgbarkeit für Freigabe durch die amtliche Kontrolle gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.2</a> und Anhang 3 <a href="#">Pt. 2.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für Schlachterzeugnisse (genusstaugliche Nebenprodukte der Schlachtung) gelten dieselben Hygieneanforderungen wie für STK;</li> <li>– Bedingungen für die LM-Gewinnung werden eingehalten (Gebinde, Kühlung, Personalhygiene etc.).</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Schlachterzeugnis: Genusstaugliche Organe der Brust-, Bauch und Beckenhöhle sowie weitere genusstaugliche Teile, die vor der FU vom STK abgetrennt werden.



PRZ-E 08	<b>Punkt</b>	<b>Räumliche / zeitliche / hygienische Trennung bei Krankschlachtungen und Schlachtung verschiedener Tierarten eingehalten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 4.1.2</a> und <a href="#">Pt. 4.1.4</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 2.1</a> VSFK <a href="#">Art. 10</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Krankes Schlachtvieh wird zeitlich oder örtlich getrennt von anderen Tieren geschlachtet;</li> <li>– Sofern Schlachtungen kranker oder krankheitsverdächtiger Tiere nicht in besonders dafür vorgesehenen Schlachtbetrieben oder zeitlich getrennt von den übrigen Schlachtungen erfolgen können, ist ein Notschlachtlokal vorzusehen (GB).</li> <li>– Arbeitsplätze und Einrichtungen müssen nach dem Schlachten von krankem Schlachtvieh gereinigt und desinfiziert werden;</li> <li>– Das Schlachten mehrerer Tierarten im gleichen Betrieb muss räumlich oder zeitlich getrennt werden. Wird im selben Lokal mehr als eine Schlachtlinie betrieben, muss eine angemessene Trennung der Schlachtlinie gewährleistet sein, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden;</li> <li>– Arbeitsgänge müssen räumlich oder zeitlich getrennt sein;</li> <li>– Sofern im gleichen Raum, in dem Schweine gebrüht, entborstet, abgeflammt und poliert werden, gleichzeitig auch andere Tierarten geschlachtet werden, ist dieser Bereich durch einen mindestens 5 m breiten freien Raum oder eine mindestens 3 m hohe Trennwand abzutrennen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-E 09	<b>Punkt</b>	<b>Unzulässige Handlungen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 2.4</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Es ist untersagt STK und Schlachterzeugnisse: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Tüchern oder anderen Materialien abzureiben, ausgenommen ist die Verwendung von Papierservietten zum einmaligen Gebrauch;</li> <li>• Vor der FU aufzublasen;</li> <li>• Vor der FU in stehendes Wasser zu tauchen;</li> </ul> </li> <li>– STK, ausgenommen diejenigen von Schweinen, dürfen vor der FU nicht mit Wasser abgespritzt werden.</li> </ul>
<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Zulässig ist das Aufblasen von Schafen und Ziegen zur Erleichterung der Enthäutung (VSFK Art. 18, Abs. 1, Bst. d).	

PRZ-E 10	<b>Punkt</b>	<b>Spezifiziertes Risikomaterial (SRM) wird vollständig entfernt (Rinder)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSV Art. <a href="#">179d</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– SRM: Schädel ohne Unterkiefer, Hirn, Augen und Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern;</li> <li>– Bei Rindern, die aus Staaten stammen, die über ein <i>kontrolliertes</i> oder über ein <i>unbestimmtes</i> BSE-Risiko nach der Entscheidung 2007/453/EG verfügen (z.B. <i>Frankreich</i>), gelten <u>zusätzlich</u> als SRM: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Von Rindern aller Altersgruppen: Tonsillen, die letzten vier Meter des Dünndarms, Caecum und Mesenterium;</li> <li>b. Von über 30 Monate alten Rindern: Wirbelsäule ohne Schwanzwirbel, Dorn- und Querfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel und die Crista sacralis mediana sowie der Kreuzbeinflügel einschliesslich der Spinalganglien.</li> </ul> </li> <li>– Hirnbasis darf nach der Betäubung nicht zerstört werden («Rüteln»);</li> <li>– SRM ist direkt nach dem Schlachten als TNP der Kategorie 1 nach Artikel 22 VTNP zu entsorgen. Das Rückenmark kann auch erst nach dem Zerlegen in der Zerlegerei als TNP der Kategorie 1 entsorgt werden, wenn es von ungespaltenen STK stammt.</li> </ul>
<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Bei unvollständiger Eröffnung des Wirbelkanals beim Spalten der STK (Tunnelbildung) muss das Rückenmark dennoch vollständig entfernt werden.	

PRZ-E 11	<b>Punkt</b>	<b>Spezifiziertes Risikomaterial (SRM) wird vollständig entfernt (Schafe und Ziegen)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSV Art. <a href="#">180c</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– SRM: Gehirn in der Gehirnschale, Augen, Rückenmark mit der harten Rückenmarkshaut (Dura mater) von Schafen und Ziegen, die über 12 Monate alt sind oder bei denen ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat;</li> <li>– Hirnbasis darf nach der Betäubung nicht zerstört werden («Rüteln»);</li> <li>– SRM ist direkt nach dem Schlachten als TNP der Kategorie 1 nach Artikel 22 VTNP zu entsorgen. Das Rückenmark kann auch erst nach dem Zerlegen in der Zerlegerei als TNP der Kategorie 1 entsorgt werden, wenn es von ungespaltenen STK stammt.</li> </ul>
<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Bei unvollständiger Eröffnung des Wirbelkanals beim Spalten der STK (Tunnelbildung) müssen das Rückenmark und Dura Mater dennoch vollständig entfernt werden.	

PRZ-E 12	<b>Punkt</b>	<b>Lüftung ausreichend</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.4</a> HyV <a href="#">Art. 10</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Räume müssen belüftet und entlüftet werden, nötigenfalls muss ein Luftabzug vorhanden sein;</li> <li>– Starke Wasserdampf- und Kondenswasserbildung wird verhindert;</li> <li>– Abtrocknung nach Reinigung und Desinfektion ist gewährleistet.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-E 13	<b>Punkt</b>	<b>Beleuchtungsstärke im Arbeitsraum</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 220 Lux.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-E 14	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Gerätschaften werden an geeigneten Orten abgestellt bzw. abgelegt.

PRZ-E 15	<b>Punkt</b>	<b>Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 20</a> , <a href="#">Art. 21</a> , <a href="#">Art. 22</a> , <a href="#">Art. 23</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Personal verhält sich so, dass LM nicht kontaminiert werden.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Keine Kontaminationen durch Hände oder Geräte von der Aussenhaut auf das Fleisch oder durch Magen-Darm-Inhalt auf das Fleisch. Erfolgt eine Zwischenreinigung nach Verschmutzungen?

PRZ-E 16	<b>Punkt</b>	<b>Waren- und Personalfluss</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 7</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Übergänge der Hygienezonen (Stall - Schlachtraum – Darmbearbeitungsraum - Kühlräume - Verarbeitungsräume).

<b>PRZ-F</b>	<b>KÜHLUNG</b>
--------------	----------------

<b>PRZ-F 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Temperaturabsenkung der Schlachttierkörper genügend schnell, Kühlkette nicht unterbrochen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art.6 Abs.2 Bst.d</a> HyV <a href="#">Art. 24</a> VSFK <a href="#">Art. 17</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Temperaturabsenkung der STK erfolgt genügend schnell;</li> <li>– Kühlkette wird nicht unterbrochen;</li> <li>– STK und Schlachterzeugnisse werden nach der FU in den Kühlraum verbracht, ausser bei der sogenannten Warmfleischverarbeitung.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>PRZ-F 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Vorgeschriebene Kerntemperaturen werden erreicht, keine Kondenswasserbildung</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 17</a> HyV <a href="#">Art. 24</a> und <a href="#">Art. 29</a> VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.5</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kerntemperatur von STK: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schwein: 7 °C nach 24 Std.;</li> <li>• Rind: 20 °C nach 10 Std., 7 °C nach 48 Std.</li> </ul> </li> <li>– Angemessene Belüftung verhindert die Kondenswasserbildung auf den STK.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>PRZ-F 03</b>	<b>Punkt</b>	<b>Temperaturkontrolle</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LGV <a href="#">Art. 74</a> VSFK <a href="#">Art. 17</a> und <a href="#">Art. 19</a> HyV <a href="#">Art. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kühlraumtemperatur wird überwacht; Überwachung wird dokumentiert;</li> <li>– Allfällige Alarmierungssysteme: Zuständigkeiten und Massnahmen bei Abweichungen sind dem Personal bekannt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Die Vorgaben der Branchenleitlinie werden beachtet, siehe auch Selbstkontrolle.

PRZ-F 04	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– LM werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe: 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 die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.

PRZ-F 05	<b>Punkt</b>	<b>Kennzeichnung für die Rückverfolgbarkeit</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 28</a> LGV <a href="#">Art. 83</a>
	<b>Anforderungen</b>	– LM sind über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Es besteht eine Warenflusskontrolle über alle Verarbeitungsstufen.

PRZ-F 06	<b>Punkt</b>	<b>Beleuchtungsstärke</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-F 07	<b>Punkt</b>	<b>Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 20</a> , <a href="#">Art. 21</a> , <a href="#">Art. 22</a> , <a href="#">Art. 23</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Personal verhält sich so, dass LM nicht kontaminiert werden.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Korrekte Verwendung von Gebinden?

PRZ-F 08	<b>Punkt</b>	<b>Waren- und Personalfluss</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 7</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Zugekauftes Fleisch und andere Zutaten für die weitere Verarbeitung? Anderes zugekauftes Material? Falls zutreffend, Wege und Flüsse ebenfalls einbeziehen.

<b>PRZ-G</b>	<b>TIEFKÜHLUNG</b>
--------------	--------------------

<b>PRZ-G 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Auftauprozess</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 25</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beim Auftauen müssen die Kontaminationen mit (pathogenen) Mikroorganismen bzw. die Vermehrung von (pathogenen) Mikroorganismen sowie die Bildung von allfälligen Toxinen auf ein Minimum beschränkt werden;</li> <li>– Tauflüssigkeit darf die LM nicht nachteilig beeinträchtigen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>PRZ-G 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– LM werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Tiefgefrorene Produkte müssen vorverpackt sein. Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind, müssen nicht vorverpackt sein.

<b>PRZ-G 03</b>	<b>Punkt</b>	<b>Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 20</a> , <a href="#">Art. 21</a> , <a href="#">Art. 22</a> , <a href="#">Art. 23</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Personal verhält sich so, dass LM nicht kontaminiert werden.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Korrekte Verwendung von Gebinden?

<b>PRZ-G 04</b>	<b>Punkt</b>	<b>Waren- und Personalfluss</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 7</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>PRZ-G</b> 05	<b>Punkt</b>	<b>Temperaturkontrolle</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LGV <a href="#">Art. 74</a> VSFK <a href="#">Art. 17</a> und <a href="#">Art. 19</a> HyV <a href="#">Art. 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tiefkühlraumtemperatur wird überwacht, Überwachung wird dokumentiert;</li> <li>– Allfällige Alarmierungssysteme: Zuständigkeiten und Massnahmen bei Abweichungen sind dem Personal bekannt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Die Vorgaben der Branchenleitlinie werden beachtet, siehe auch Selbstkontrolle.

<b>PRZ-G</b> 06	<b>Punkt</b>	<b>Kennzeichnung für die Rückverfolgbarkeit</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 28</a> LGV <a href="#">Art. 83</a>
	<b>Anforderungen</b>	– LM sind über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Rinder-STK: Korrekte Lagerung und Freigabe nach Inaktivierung von Zystizerken ( <i>Cysticercus bovis</i> ) durch Tiefkühlung ist gewährleistet. Es besteht eine Warenflusskontrolle über alle Verarbeitungsstufen.

<b>PRZ-G</b> 07	<b>Punkt</b>	<b>Beleuchtungsstärke</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>PRZ-H</b>	<b>PERSONAL</b>
--------------	-----------------

<b>PRZ-H</b> 01	<b>Punkt</b>	<b>Hygieneverhalten Umkleideräume, sanitäre Einrichtungen, Sozialräume</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.1</a> , <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Personal trifft alle Vorkehrungen, um mögliche Kontaminationen von LM zu verhindern;</li> <li>– Betrieb überwacht das Hygieneverhalten des Personals und trifft bei Bedarf Massnahmen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Zieht sich das Personal im Betrieb oder bereits zu Hause um? Wie sind die Wege zu den Sozialräumen (Personalfluss)? Werden die Hygienevorrichtungen korrekt benutzt?

PRZ-H 02	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit Umkleieräume, sanitäre Einrichtungen, Sozialräume</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Ordnung und Sauberkeit sind auch in diesem Bereich angemessen für einen LM-Betrieb.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Wie wird die Verpflegung aufbewahrt?

<b>PRZ-I</b>	<b>ENTSORGUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN</b>
--------------	---

PRZ-I 01	<b>Punkt</b>	<b>Hygienische Sammlung von TNP, TNP-Kategorien korrekt getrennt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 16 Abs. 3 und 4</a> VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.9</a> VTNP <a href="#">Art. 5-8</a> , <a href="#">Art. 20</a> HyV <a href="#">Art. 15</a>
	<b>Anforderungen</b>	– TNP werden hygienisch sauber und entsprechend ihrer Kategorie korrekt gesammelt und wenn notwendig gekühlt gelagert.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-I 02	<b>Punkt</b>	<b>TNP separat gelagert, wenn nötig gekühlt</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.9</a> VTNP <a href="#">Art. 5-8</a> , <a href="#">Art. 20</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Für die Zwischenlagerung von TNP auf dem Areal des Schlachtbetriebs muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn diese nicht täglich abgeführt werden.</li> <li>– Dieser Platz muss so angelegt sein, dass die STK und Schlacht-erzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden;</li> <li>– Er muss gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen sein;</li> <li>– TNP müssen in dichten Behältern aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist, aufbewahrt werden;</li> <li>– TNP müssen ihrer Risikokategorie entsprechend gekennzeichnet sein;</li> <li>– Wird TNP nicht innert 24 Std. abgeholt, müssen diese bei gekühlt (4 °C) gelagert werden;</li> <li>– Abfuhr von TNP ist geregelt;</li> <li>– Es erfolgt keine nachteilige Beeinflussung von LM durch TNP;</li> <li>– Anforderungen des Gewässerschutzes werden eingehalten.</li> </ul>
<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>		



PRZ-I 03	<b>Punkt</b>	<b>Blut als TNP: Auffangen und Entsorgung</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 16</a> und <a href="#">Art. 34 Abs. 5</a> VTNP <a href="#">Art. 7</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Blut, das nicht als LM gewonnen wird, wird als TNP entsorgt;</li> <li>– Blut gelangt in die korrekten Entsorgungswege der entsprechenden TNP-Kategorie.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Auffangen und korrekte Entsorgung des Schwallbluts ist gewährleistet. Anforderungen des Gewässerschutzes werden eingehalten.

PRZ-I 04	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– LM werden durch TNP nicht negativ beeinflusst.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-I 05	<b>Punkt</b>	<b>Personalhygiene</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 20</a> , <a href="#">Art. 21</a> , <a href="#">Art. 22</a> , <a href="#">Art. 23</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Personal verhält sich so, dass keine Kontaminationen von LM via TNP erfolgen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

PRZ-I 06	<b>Punkt</b>	<b>Waren- und Personalfluss</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 7</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Kreuzung der Transportwege (TNP - LM)?

<b>PRZ-J</b>	<b>ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN</b>
--------------	-------------------------------------

PRZ-J 01	<b>Punkt</b>	<b>Ordnung und Sauberkeit gewährleistet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 6</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.2</a> und <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe;</li> <li>– LM werden nicht negativ beeinflusst.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	GB: Raum für Gebudereinigung und -lagerung?.

PRZ-J 02	<b>Punkt</b>	<b>Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 20</a> , <a href="#">Art. 21</a> , <a href="#">Art. 22</a> , <a href="#">Art. 23</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt 1.1</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Personal verhält sich so, dass keine Kontaminationen auf die LM übertragen werden.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	GB: Raum für die Gebindereinigung und -lagerung?

PRZ-J 03	<b>Punkt</b>	<b>Waren- und Personalflüsse</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 7</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	GB: Raum für die Gebindereinigung und -lagerung?

## SELBSTKONTROLLE

### SK-A ALLGEMEINES ZUM BETRIEB

SK-A 01	<b>Punkt</b>	<b>Selbstkontrollkonzept</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 26</a> LGV <a href="#">Art. 73</a> , <a href="#">Art. 74</a> und <a href="#">Art. 75</a> VSFK <a href="#">Art. 19</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Betrieb verfügt über ein eigenes Selbstkontrollkonzept oder setzt die Branchen-Leitlinie über die gute Verfahrenspraxis um; – GB: Ein Konzept zur Beherrschung der biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren besteht, wird umgesetzt und aktuell gehalten.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Branchen-Leitlinie: Ist diese an die Gegebenheiten des Betriebs angepasst worden? Version?

SK-A 02	<b>Punkt</b>	<b>Nutzung der Räumlichkeiten durch andere Personen / Betreiber</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 11</a> LGV <a href="#">Art. 21</a> VSFK <a href="#">Art. 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Zuständige kantonale Stelle muss in Kenntnis gesetzt werden, wenn eine Nutzung durch mehrere Parteien stattfindet.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Liste der Nutzer verlangen.

SK-A 03	<b>Punkt</b>	<b>Neu- und Umbauten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LGV <a href="#">Art. 21</a> VSFK <a href="#">Art. 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Alle Neu- und Umbauten mit Auswirkungen auf Prozesse werden der zuständigen kantonalen Stelle gemeldet.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Mögliche neue (Kreuz-)Kontaminationsquellen bei den Waren- und Personalwegen sind zu prüfen.

SK-A 04	<b>Punkt</b>	<b>Neue oder aufgegebene Tätigkeiten, Änderungen der Verarbeitungsmenge</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LGV <a href="#">Art. 21</a> VSFK <a href="#">Art. 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Alle melde- und bewilligungspflichtigen Tätigkeiten des Betriebs sind der zuständigen kantonalen Stelle bekannt; – Betriebskategorie entspricht der Verarbeitungsmenge.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Infrastruktur für alle bewilligten Tätigkeiten vorhanden? Trichinenuntersuchung: Ausnahme ausschliesslich für Hausschweine und KB möglich, Abgabe nur an Inlandmarkt, Abnehmerliste!

SK-A 05	<b>Punkt</b>	<b>Waren- und Personalwege, Hygienezonen definiert</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 7</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Waren- und Personalwege sowie die Hygienezonen fördern die hygienische Ausübung der Tätigkeiten.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Kenntnis der Waren- und Personalwege sowie der Hygienezonen ist Voraussetzung für die Beurteilung der Tätigkeiten. Eine schematische Darstellung des Betriebs in Risszeichnung ist hilfreich.

<b>SK-B</b>	<b>PERSONAL UND PERSONALHYGIENE</b>
-------------	-------------------------------------

SK-B 01	<b>Punkt</b>	<b>Schulung (Inhalte, Frequenz, Dokumentation)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LGV <a href="#">Art. 76 Abs. 2 Bst. e</a> HyV <a href="#">Art. 22</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Kursinhalte: Schlacht-, Personal- und Betriebshygiene, Verhalten / Meldepflicht bei Erkrankungen und Verletzungen, Lagerung und Transport von Produkten, Arbeitssicherheit, TNP und Entsorgung; – Weitere periodische Schulungen finden statt; – Schulungen werden dokumentiert.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Schulungen: In welchen Sprachen und in welchem Intervall durchgeführt? Personalliste verlangen: Zu- und Abgänge?

SK-B 02	<b>Punkt</b>	<b>Personal: Sachkunde Ausladen / Treiben / Aufstallung / Betäubung / Entblutung; Verantwortlichkeiten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 177</a> , <a href="#">Art. 189</a> , <a href="#">Art. 190</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Personal muss für die übertragenen Aufgaben ausreichend qualifiziert sein (Sachkundenachweis): Ausladen / Treiben / Aufstallung / Betreuung / Betäubung / Entblutung;</li> <li>– Ausnahmen für Landwirtin / Landwirt (ausgenommen Betäubung und Entblutung) sowie Metzgerin / Metzger und Fleischfachfrau / -mann mit Fachbereich Gewinnung.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Nur sachkundiges Personal arbeitet mit lebenden Tieren und Verantwortlichkeiten sind entsprechend geregelt.

SK-B 03	<b>Punkt</b>	<b>Meldepflicht des Personals bei Krankheiten, Massnahmen zur Vermeidung Kontakt mit Lebensmitteln bei Krankheit, Information der Behörden bei gehäuftem Auftreten</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 10 Abs. 2</a> HyV <a href="#">Art. 21</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Schriftliches Konzept vorhanden, welches das Verhalten im Fall von Krankheiten vorgibt;</li> <li>– Es muss verhindert werden, dass Krankheitserreger vom Personal auf die LM übertragen werden;</li> <li>– Meldepflicht an die kantonalen Behörden bei gehäuftem Auftreten von Krankheiten im Konzept berücksichtigt.</li> </ul>
		<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>

<b>SK-C</b>	<b>REINIGUNG UND DESINFEKTION</b>
-------------	-----------------------------------

SK-C 01	<b>Punkt</b>	<b>Reinigungskonzept</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 10</a> HyV <a href="#">Art. 6</a> und <a href="#">Art. 13</a> VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Schriftliches Konzept zur Reinigung und Desinfektion von Räumen, Einrichtungen und Geräten vorhanden und die Aufgaben sind den zuständigen Personen zugeteilt;</li> <li>– Sauberkeit wird mit angemessenen Massnahmen gewährleistet;</li> <li>– Protokolle zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion sind vorhanden.</li> </ul>
		<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>

SK-C 02	<b>Punkt</b>	<b>Überprüfung / Kontrolle</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 19</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dokumentation zur Überprüfung der Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion sowie allfälliger Korrekturmassnahmen ist vorhanden und nachgeführt;</li> <li>– Dokumentation über durchgeführte mikrobiologische Kontrollen ist vorhanden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

SK-C 03	<b>Punkt</b>	<b>Reinigungsmittel</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VHyS Anhang 3 <a href="#">Pt. 1.3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungsmittel werden so angewendet, dass sie die LM nicht negativ beeinflussen;</li> <li>– Werden mehrere Mittel verwendet, müssen sie in ihrer Wirkungsweise kompatibel sein.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Liste der Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit den entsprechenden Datenblättern ist vorhanden.

<b>SK-D</b>	<b>EINRICHTUNG, INSTANDHALTUNG</b>
-------------	------------------------------------

SK-D 01	<b>Punkt</b>	<b>Instandhaltung der Einrichtungen und Funktionskontrollen, Wartungs- und Unterhaltsplan</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	<a href="#">LGV Art. 10 Abs. 3</a> VSFK <a href="#">Art. 55 Abs. 1 Bst. a Ziff. 2</a> HyV <a href="#">Art. 6 Abs. 1, Abs. 2 Bst. a und Bst. b</a> HyV <a href="#">Art. 13 Abs. 1 Bst. b</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Funktionskontrollen sind definiert;</li> <li>– Wartungs- und Unterhaltsplan ist vorhanden;</li> <li>– Vorgesehene Massnahmen bei Pannen sind definiert.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

SK-D 02	<b>Punkt</b>	<b>Betäubungsgeräte: Bedienungsanweisung für die Geräte vorhanden; Nachweis der Wartung; Funktionskontrolle, Reinigung (inkl. Ersatzgeräte)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSchV <a href="#">Art. 179c</a> VTSchS <a href="#">Art. 8</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Technische Dokumente zur Anlage sind vorhanden;</li> <li>– Bei Betäubungsanlagen in GB: Technische Abnahme vor Ort vor Inbetriebnahme ist erfolgt;</li> <li>– Wartungsintervall Betäubungsgeräte: maximal 2 Jahre;</li> <li>– Wartungen sind dokumentiert.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>SK-E</b>	<b>TEMPERATURKONTROLLE</b>
-------------	----------------------------

<b>SK-E 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Temperaturkontrollen, Massnahmen bei Abweichungen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 3</a> , <a href="#">Art. 24</a> und <a href="#">Art. 25</a> VSFK <a href="#">Art. 19</a> VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.5</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Liste der gekühlten Räume (Kühl- und Tiefkühlräume) mit ihrer jeweiligen Kapazität ist vorhanden;</li> <li>– Thermometer ist vorhanden und funktionsfähig, angepasste Registriefrequenz der Temperatur;</li> <li>– Raumgrösse &gt; 200m<sup>3</sup>: System mit permanenter Temperaturlaufzeichnung in Kühl- und Tiefkühlräumen;</li> <li>– Überwachung der registrierten Temperaturen (visueller / automatischer Alarm);</li> <li>– Massnahmen bei Überschreitung der Höchsttemperaturen;</li> <li>– Beherrschung der Transporttemperaturen beim Ein- und Ausgang von Waren (Abgabe erst, wenn die verlangte Temperatur erreicht ist).</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Was wird bei Temperaturabweichungen konkret gemacht?

<b>SK-F</b>	<b>SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG</b>
-------------	-----------------------------

<b>SK-F 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Schädlingsbekämpfung: Konzept (potentielle Schädlinge, Nachweismethode, Köder- / Fallenplan, Massnahmen)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	<a href="#">LGV Art. 76 Abs. 2 Bst. b</a> VSFK <a href="#">Art. 15</a> HyV <a href="#">Art. 6 Abs. 2 Bst. g</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Schriftliches Konzept zur Schädlingsbekämpfung ist vorhanden;</li> <li>– Ziele des Konzeptes: Verhindern des Eindringens von Schädlingen in die Betriebsräume, Erkennen eines allfälligen Schädlingsbefalls und Einleitung notwendiger Massnahmen;</li> <li>– Monitoring: Regelmässige Kontrollen, angepasster Überwachungsplan;</li> <li>– Massnahmen werden regelmässig an die Ergebnisse der Befallskontrolle angepasst;</li> <li>– Fallenart und Fallenplan sind vorhanden;</li> <li>– Köder sind geeignet.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Wie wird die Befallskontrolle durchgeführt (z. B. mit welchen Ködern)?

<b>SK-G</b>	<b>KONTROLLE DER WASSERQUALITÄT</b>
-------------	-------------------------------------

SK-G 01	<b>Punkt</b>	<b>Kontrolle der Wasserqualität, Notfallplan bei Verunreinigung</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 16</a> VHyS Anhang 1 <a href="#">Pt. 1.2</a> TBDV <a href="#">Art. 3</a> , <a href="#">Anhang 1</a> , <a href="#">Anhang 2</a> und <a href="#">Anhang 3</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jahresberichte des Lieferanten oder Untersuchungs-Dokumente bei eigener Quelle sind vorhanden;</li> <li>– Bei eigener Quelle sind periodische mikrobiologische Untersuchungen des Wassers durchzuführen;</li> <li>– Notfallplan bei Verunreinigung des Trinkwassers ist vorhanden;</li> <li>– In allen Räumen, in denen STK, Schlachterzeugnisse und andere LM gewonnen oder verarbeitet werden, ist die Versorgung mit Trinkwasser gewährleistet (Probenahmeplan, Zapfstellenplan);</li> <li>– GB: Periodische Wasseruntersuchung der internen Leitungen werden durchgeführt.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>SK-H</b>	<b>PROZESSKONTROLLE / HACCP - GESTÜTZTE VERFAHREN</b>
-------------	---

SK-H 01	<b>Punkt</b>	<b>Verantwortliche Person bestimmt, Verantwortlichkeiten geregelt, Kontrollmassnahmen definiert</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	HyV <a href="#">Art. 66</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verantwortlichkeit für die Einhaltung der Gesetzgebung ist klar geregelt und wird durch die Selbstkontrolle sichergestellt und überprüft;</li> <li>– Nachweisdokumentation ist vorhanden.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

SK-H 02	<b>Punkt</b>	<b>Konzept liegt vor, Gefahrenanalyse vorliegend, Massnahmen definiert</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LGV <a href="#">Art. 78</a> und <a href="#">Art. 79</a> VSFK <a href="#">Art. 6</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Soweit als möglich Sicherstellung, dass STK und Teile davon: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Verunreinigungen aufweisen;</li> <li>• Kein SRM enthalten;</li> <li>• Keine Grenz- und Toleranzwerte überschreiten;</li> <li>• Keine physikalischen Gefahrenquellen (Beispiel Fremdkörper) enthalten.</li> </ul> </li> </ul>

	Anforderungen (Forts.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Betrieb verfügt über ein Konzept, das zur Beherrschung von spezifischen Gesundheitsrisiken für den Menschen beiträgt. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenanalyse;</li> <li>• Beurteilte Gefahren sind relevant;</li> <li>• Massnahmen sind definiert;</li> <li>• Dokumentation des Systems.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	<p>Für Schlachtbetriebe lassen sich (i.d.R.) keine kritischen Kontrollpunkte (CCP) im engeren Sinn definieren.</p> <p>Für KB sind die Anforderungen an das Konzept, inklusive Gefahrenanalyse) weitgehend durch die Branchen-Leitlinie abgedeckt.</p>

SK-H 03	<b>Punkt</b>	<b>Eingangskontrolle und Meldepflicht durch Betrieb</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	VSFK <a href="#">Art. 22</a> , <a href="#">Art. 23</a> , <a href="#">Art. 24</a> , <a href="#">Art. 25</a> und <a href="#">Art. 26</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle;</li> <li>– Wenn die STU nur stichprobenweise vorgeschrieben ist, verstärkt der Betrieb die Selbstkontrolle;</li> <li>– Pflicht zur Eingangskontrolle durch den Betrieb besteht bei allen Tieren;</li> <li>– Meldepflicht an ATA bei Abweichungen.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Buchführung über die Gesundheitsmeldungen, über die Anzahl Tiere und Schlachtstage, über die Ergebnisse der Eingangsprüfung sowie über die Meldungen an ATA bei Abweichungen.

SK-H 04	<b>Punkt</b>	<b>Schlachtierkörper: Visuelle Kontrolle und mikrobiologische Untersuchung, Verunreinigungen, Entfernung SRM</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 25</a> und <a href="#">Art. 26</a> LGV <a href="#">Art. 73 - 85</a> VSFK <a href="#">Art. 19</a> und <a href="#">Art. 30</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Planung, Durchführung und Dokumentation der folgenden Massnahmen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuelle Kontrollen von STK: Verunreinigungen? SRM korrekt entfernt? Korrekturmassnahmen vorgesehen und bei Bedarf durchgeführt?</li> <li>• Mikrobiologische Kontrolle von STK: Gemäss <a href="#">Anleitung</a> des BLV zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen von STK im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	



<b>SK-I</b>	<b>RÜCKVERFOLGBARKEIT UND WARENFLUSS</b>
-------------	--

<b>SK-I 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>Tierverkehr: Überprüfung der Begleitdokumente bei der Tierannahme, TVD-Abmeldung fristgerecht, Aufbewahrung der Begleitdokumente für 3 Jahre, Tiere, die nicht korrekt abgemeldet werden können, werden dem ATA gemeldet</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSV <a href="#">Art. 10</a> , <a href="#">Art. 12</a> , <a href="#">Art. 12a</a> , <a href="#">Art. 13</a> , <a href="#">Art. 14</a> und <a href="#">Art. 15</a> VSFK <a href="#">Art. 25</a> , <a href="#">Art. 38</a> und <a href="#">Art. 39</a>
	<b>Anforderungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Überprüfung der Begleitdokumente;</li> <li>– Aufbewahrung der Begleitdokumente während 3 Jahren;</li> <li>– Fristgerechte Abmeldung Tiere in der TVD;</li> <li>– Meldung an ATA falls notwendig.</li> </ul>
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	

<b>SK-I 02</b>	<b>Punkt</b>	<b>Rückverfolgbarkeitskonzept (Eingang / Ausgang)</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	LMG <a href="#">Art. 28</a> LGV <a href="#">Art. 83</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Rückverfolgbarkeit ist von der eingehenden Ware bis zur ausgehenden Ware über alle Verarbeitungsstufe gewährleistet.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	Lieferanten, Abnehmer; Eingang / Ausgang. Trichinellen-Untersuchung: Abnehmerliste bei Ausnahmeregelung bei Hausschweinen. Umgang mit gesperrter Ware (Bsp. <i>Cysticercus bovis</i> ).

<b>SK-J</b>	<b>VERSCHIEDENES</b>
-------------	----------------------

<b>SK-J 01</b>	<b>Punkt</b>	<b>MeldekonzepT Tierseuchen</b>
	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	TSV <a href="#">Art. 38</a> , <a href="#">Art. 61</a> und <a href="#">Art. 62</a> VSFK <a href="#">Art. 25</a>
	<b>Anforderungen</b>	– Zuständigkeiten und Meldewege bei Verdacht auf Tierseuchen sind geregelt.
	<b>Kontrolltipp / Bemerkung</b>	GB: ATA erstellt mit Unterstützung des Betriebs einen Notfallplan für hochansteckende Tierseuchen. Für KB arbeitet der SFF eine Kurzversion aus.