



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

Glossar	3
INFRASTRUKTUR	4
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
PROZESSE	21
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
SELBSTKONTROLLE	42
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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INF-C 02	Punkt	Einwirkung auf Tiere jederzeit möglich
	Gesetzliche Grundlage	VTSchS Art. 21 Abs. 4
	Anforderungen	– Tiere können auf der ganzen Länge des Treibganges erreicht werden.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

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

INF-D	FIXIERUNG / BETÄUBUNG / ENTBLUTUNG
--------------	---

INF-D 01	Punkt	Betäubungseinrichtung: Eignung für Tierart, Zustand (Reinigung, Lagerung), Wartung, Funktionskontrolle, Dokumentation, Ersatzgerät vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 179c VTSchS Art. 7 Abs. 3 und Art. 8
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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; – Wartung der Betäubungsgeräte und -anlagen sowie die Behebung von Mängeln werden dokumentiert; – Bolzenschussgerät sind in einwandfreiem Zustand, Bolzen gerade, Spitze schartenfrei, keine Korrosion; – Elektrobetäubungszange mit Anzeigen, Zange und Elektroden sind sauber und korrosionsfrei, Elektroden sind der Spezies angepasst, Kabel ist intakt.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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.

INF-D 02	Punkt	Bolzenschussgeräte für Tierarten geeignet, in gutem Zustand und korrekt aufbewahrt
	Gesetzliche Grundlage	VTSchS Anhang 1
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – Minimaler Bolzendurchmesser: 9 mm für grössere Tiere; 7 mm für Lämmer, Zicklein und Ferkel; 4 bis 6 mm für Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel; – Munition und Gerät werden an einem trockenen Ort gelagert; – Munition und Gerät sind für die im Betrieb geschlachteten Tierarten / -kategorien geeignet.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Betäubung von Schlachtvieh und Hauskaninchen durch Kugelschuss ins Gehirn
	Gesetzliche Grundlage	VTSchS Anhang 2
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Es kommen Pistolen, Revolver und Gewehre bzw. ein Kugelschussapparat zum Einsatz. Diese sind in einem einwandfreien Zustand; – Projektil entspricht der Tierart, die betäubt werden soll und wird trocken gelagert; – Schlachtvieh darf nur mit einer Zentralfeuerpatrone bzw. mit Teilmantelgeschossen geschossen werden; – Vollmantelgeschosse sind verboten.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

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

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

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

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

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

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

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

INF-E 01	Punkt	Raumgrösse geeignet, Oberflächen strapazierfähig und leicht zu reinigen / desinfizieren
	Gesetzliche Grundlage	VHyS Anhang 1 Pt. 1.1
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Höhe ist ausreichend, Fläche mindestens 25m² gross, Abstand von gegenüberstehenden Wänden beträgt mindestens 3,5m; – 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; – Keine Staub- und Schmutzansammlungen, abgerundete Ecken und Kanten; – Raumdimensionen erlauben hygienisches Arbeiten, Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf; – 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; – Allfällige Gebäudeisolierungen bestehen aus nicht verrottendem, geruchlosem Material; – Holz darf nur in Räumen verwendet werden, in denen die STK und Schlachterzeugnisse verpackt sind.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Es sind keine Defekte in den Belägen vorhanden. Ablauf- und Ventilationsgitter sind leicht zu reinigen.

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

INF-E 03	Punkt	Trinkwasser und Abwasser
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 1.2 und Pt. 1.10 HyV Art. 8 und Art. 16 TBDV Anhang 1
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Im Umgang mit LM darf ausschliesslich Trinkwasser verwendet werden; – Trinkwasser heiss und kalt ist vorhanden; – Abwasser darf LM nicht kontaminieren; – Es darf keine Verbindung zur Luft aus dem Abwassersystem bestehen; – Bodenabläufe müssen durch ein Gitter mit einer maximalen Durchlassgrösse von 1 cm² abgedeckt sein
	Kontrolltipp / Bemerkung	<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	Punkt	Handwaschbecken
	Gesetzliche Grundlage	VHyS Anhang 1 Pt. 1.6 HyV Art. 9 Abs. 2
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Funktionstüchtig; – Ausreichende Anzahl an geeigneter Stelle; – Wasser heiss und kalt vorhanden; – Nicht mit den Händen zu bedienen; – Seife und Desinfektionsmittel vorhanden; – Einwegtücher und Abfallbehälter vorhanden.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

INF-E 06	Punkt	Zustand Geräte und Einrichtungen: Abnutzung, Material
	Gesetzliche Grundlage	VHyS Anhang 1 Pt. 1.8
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – Einrichtungen und Arbeitsgeräte dürfen die Hygiene nicht beeinträchtigen.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Hygiene der Hohlstechmesser (Reinigung / Desinfektion).

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

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

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

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

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

INF-F 01	Punkt	Oberflächen, Wände und Decken
	Gesetzliche Grundlage	VHyS Anhang 1 Pt. 1.1 und Pt. 1.8
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Alle Oberflächen inkl. Decke, Türen und Fenster sind hell, leicht zu reinigen und desinfizieren; – Wände verfügen bis mindestens auf Lagerhöhe über eine harte Oberfläche; – Abgerundete Ecken und Kanten, der Raum weist keine für die Reinigung unzugänglichen Stellen auf; – Keine Staub- / Schmutzansammlungen oder Schimmel; – Holz darf nicht in Räumen mit unverpackten LM verwendet werden.
	Kontrolltipp / Bemerkung	<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	Punkt	Beleuchtungsstärke
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 1.3
	Anforderungen	– Beleuchtungsstärke im Kühlraum beträgt mindestens 110 Lux.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

INF-F 03	Punkt	Kapazität Kältemaschine und Lüftung ausreichend, Registrierthermometer bei Kühlräumen > 200 m³ vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 17 HyV Art. 24 und Art. 29
	Anforderungen	– 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"> • STK: 7 °C; • Hausgeflügel und Hauskaninchen: 4 °C; • Schlachterzeugnisse: 3 °C. – Keine Bildung von Kondenswasser auf den STK.
	Kontrolltipp / Bemerkung	STK und Schlachterzeugnisse müssen so gekühlt werden, dass sich auf der Oberfläche kein Kondenswasser bildet.

INF-F 04	Punkt	Sanitätskühlraum vorhanden, abschliessbar
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 1.3 , Pt. 4.1.4 und Pt. 4.2.2
	Anforderungen	– 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.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

INF-F 05	Punkt	Umschlag Tiere / Fleisch räumlich oder zeitlich getrennt
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 2.1
	Anforderungen	– GB: Getrennte Einrichtungen für den Umschlag von Tieren und Fleisch sind vorhanden; – KB: Zeitliche Trennung ist gewährleistet.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Gekühlte, separate Lagerung für nicht gerupftes bzw. nicht enthäutetes Wild
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 6
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Lagerung von nicht gehäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und Entfedern erfolgen räumlich oder zeitlich voneinander getrennt; – Kurzeitige Lagerung von frisch erlegtem Wild in der Decke ist in KB unter Einhaltung von ausreichend Abstand und Hygienemassnahmen auch im «normalen» Kühlraum zulässig; – Warenweg des Wildes ermöglicht ein direktes Verbringen in den dafür bestimmten gekühlten Raum, ohne dass es zu Kreuzkontaminationen kommt.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

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

INF-G 02	Punkt	Kapazität Kältemaschine und Lüftung ausreichend, Registrierthermometer bei Tiefkühlräumen > 200 m³ vorhanden
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 19 HyV Art. 25
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Tiefgefrorene Produkte müssen bei einer Temperatur von -18 °C oder kälter gehalten werden; – Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Starke Vereisung des Kühlaggregats beeinträchtigt die Kühlleistung.

INF-H	PERSONAL
--------------	-----------------

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

INF-H 02	Punkt	Sanitäre Einrichtungen für das Personal
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 3 GB: VHyS Anhang 1 Pt. 2.3 HyV Art. 9 und Art. 20
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Dem Personal müssen Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten zur Verfügung gestellt werden; – Toiletten sind so eingerichtet, dass das Personal alle notwendigen Vorkehrungen treffen kann, um das Einschleppen von Kontaminationen in den Betrieb zu verhindern. – Ausstattung der Räume: Wasserundurchlässige Fussböden, glatte und abwaschbare Wände, Handwaschgelegenheiten; – Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben und müssen über eine angemessene Belüftung verfügen.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Reinigung und Aufbewahrung von Arbeitsausrüstung (Stiefel, Schürzen, Messer, Kettenschutz)
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 2.3 und Anhang 3 Pt. 1.2
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Für die Reinigung der Arbeitsausrüstung ist ein separater Raum (GB) oder ein separater Bereich im Betrieb vorhanden; – Reinigung der Ausrüstung stellt keine Kontaminationsgefahr für LM dar. Arbeitsgeräte, v.a. Messer, werden an einem sauberen und geeigneten Platz aufbewahrt; – Messer werden in einem separaten Bereich geschliffen; – Ausrüstung kann nach der Reinigung gut abtrocknen und wird so gelagert werden, dass sie nicht verschmutzt wird.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Die bei der Reinigung entstehenden Aerosole dürfen keine LM kontaminieren.

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

INF-I	ENTSORGUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN
--------------	---

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

INF-I 02	Punkt	Korrekte Lagerung und Kennzeichnung von TNP, mit oder ohne täglicher Abfuhr
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 1.9 VTNP Art. 5-8 , Anhang 3 Pt. 11
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – TNP werden in dichten Behältern aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist, aufbewahrt; – TNP sind ihrer Risikokategorie entsprechend gekennzeichnet; – Werden TNP nicht innert 24 Std. abgeholt, müssen diese gekühlt (4 °C) gelagert werden; – Abfuhr ist geregelt; – Es erfolgt keine nachteilige Beeinflussung von LM; – Anforderungen des Gewässerschutzes werden eingehalten.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

INF-J	ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN
--------------	-------------------------------------

INF-J 01	Punkt	Reinigungs- / Desinfektionsmittel, Umhüllungsmaterial, Verbrauchshilfsstoffe und technische Hilfsmittel gesondert aufbewahrt
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 2.2 und Pt. 3
	Anforderungen	– Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Umhüllungsmaterial, Verbrauchshilfsstoffe und technische Hilfsmittel werden gesondert aufbewahrt.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

INF-J 02	Punkt	Umkleieraum und Büro für die amtliche Kontrolle: Eignung und Ausstattung
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 4.1.4
	Anforderungen	– 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.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

PROZESSE

PRZ-A TIERANNAHME

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

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

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

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

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

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

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

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

PRZ-B 04	Punkt	Belegungsplan und Aufstallungsvorgaben für Tierart und -kategorie eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 17 , Art.18 und Art. 20 TSchV Art. 181 , Anhang 1 und Anhang 4
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Aufstallungsvorgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Schlachtvieh, Hauskaninchen und Laufvögel: Bei einem Aufenthalt von < 4 Std. Platzanforderung wie auf dem Transport (Anhang 4 TSchV); Bei einem Aufenthalt von > 4 Std. Platzanforderung wie bei der Haltung (Anhang 1 TSchV). • Milchabhängige Jungtiere: Schlachtung am Tag der Ankunft; • Laktierende Tiere: Schlachtung am Tag der Ankunft (ansonsten 2x täglich melken); • Pferde nur aufstallen, wenn geeignete Einrichtung vorhanden sind; • Tiere in Transportbehältern (Hausgeflügel): Schlachtung maximal 2 Std. nach Ankunft, bei aktiver Belüftung Schlachtung maximal 4 Std nach Ankunft.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Angebundene Rinder: Nicht an Hörnern oder Nasenring
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 17 Bst. I und Art. 160 Abs. 2
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Rinder dürfen nicht am Nasenring oder den Hörnern angebunden werden; – Es werden nur geeignete Führstricke verwendet.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Gilt auch für den Transport.

PRZ-B 06	Punkt	Aufstallung über Nacht: Dokumentierte Überwachung
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 181 Abs. 7 VTSchS Art. 19
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Zustand von über Nacht aufgestellten Tieren muss überwacht und dokumentiert werden; – Vorgehen ist festgelegt, wird angewandt und dokumentiert.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Ordnung und Sauberkeit gewährleistet
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 6 VHyS Anhang 3 Pt. 1.2 und Pt. 1.3
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe; – Verunreinigungen werden regelmässig entfernt.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

PRZ-C 01	Punkt	Schonendes Treiben, Treibhilfen korrekt eingesetzt
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 182 Abs. 1 und 2 VTSchS Art. 22
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Elektrische Treibhilfen dürfen nur bei Schweinen und Rindern eingesetzt werden. Die Tiere müssen gesund, unverletzt und gehfähig sein; – Sie dürfen ausschliesslich an der Muskulatur der Hinterbeine angewendet werden; – Einsatz von elektrischen Treibhilfen ist nur im Bereich der Vereinzelung oder beim unmittelbaren Eintrieb in die Fixierungseinrichtung zulässig; – Sie dürfen nur wiederholt eingesetzt werden, wenn das Tier reagiert und dem Stromstoss ausweichen kann; – Kein Einsatz von elektrischen Betäubungsgeräten als Treibhilfen.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Lärmpegel im Warte- und Zutriebsbereich
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 23
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Maximal 85 dB im Warte- und Zutriebsbereich bei laufendem Betrieb; – Einzelne Lärmspitzen sind erlaubt.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

PRZ-D	FIXIERUNG / BETÄUBUNG / ENTBLUTUNG
--------------	---

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

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

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

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

PRZ-D 04	Punkt	Betäubungserfolg wird überprüft, Nachbetäubung wird bei Bedarf durchgeführt, Dokumentation der Abweichungen und ergriffenen Massnahmen
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 5 , Art. 6 , Art. 28 und VTSchS Anhänge
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Die verantwortliche Person muss regelmässig den Betäubungserfolg überprüfen und aufgetretene Mängel sowie vorgenommenen Korrekturen bei der Betäubung dokumentieren; – Die Aufzeichnungen sind mindestens drei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen; – 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; – 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; – Bei Hausgeflügel mit einem Lebendgewicht von bis zu 3 kg ist an Stelle der Nachbetäubung auch das unverzügliche Töten durch Absetzen des Kopfes zulässig.
Kontrolltipp / Bemerkung		

PRZ-D 05	Punkt	Maximale Zeit zwischen Ende der Betäubung und Setzen des Entblutungsschnittes eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	VTSchS Art. 9 und VTSchS Anhänge
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Bolzenschuss: <ul style="list-style-type: none"> • 60 Sek. bei Rindern, Wasserbüffeln, Yaks, Schafen, Ziegen und Equiden; • 20 Sek. bei anderen Tieren. – Elektrobetäubung durch Kopfdurchströmung: <ul style="list-style-type: none"> • 10 Sek. bei Rindern, Schweinen, Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögeln (bei nachfolgender Herzdurchströmung 30 Sek.); • 5 Sek. bei Schafen und Ziegen. – Stumpfe Schussschlagbetäubung (bei Hausgeflügel und Hauskaninchen) sowie Kopfschlagbetäubung (nur bei Hausgeflügel): <ul style="list-style-type: none"> • 10 Sek. – CO₂-Betäubung von Schweinen: <ol style="list-style-type: none"> a. Mindestens 84 Vol% CO₂ 100 Sek. max. 55 Sek. nach dem Auftauchen; b. Mind. 84 Vol.% CO₂ 120 Sek. max. 60 Sek. nach dem Auftauchen; c. Mind. 84 Vol.% CO₂ 150 Sek. max. 70 Sek. nach dem Auftauchen.

	Anforderungen (Forts.)	<ul style="list-style-type: none"> – CO₂-Betäubung von Schweinen (Forts.): <ul style="list-style-type: none"> d. Mind. 88 Vol.% CO₂ 150 Sek. max. 100 Sek. nach dem Auftauchen; e. Mind. 90 Vol.% CO₂ 120 Sek. max. 70 Sek. nach dem Auftauchen; f. Mind. 90 Vol.% CO₂ 150 Sek. max. 120 Sek. nach dem Auftauchen. – 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.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Bei Schafen und Ziegen ist die Herzdurchströmung nicht zulässig.

PRZ-D 06	Punkt	Blut als Lebensmittel: Hygienische Gewinnung, Rückverfolgbarkeit gewährleistet
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 34 Abs. 5
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – Abläufe zur Freigabe des Blutes sind geregelt oder Entsorgung als TNP ist gewährleistet.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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.

PRZ-D 07	Punkt	Korrektes Setzen des Entblutungsschnittes
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 16 TSchV Art. 179d VHyS Anhang 3 Pt. 2.3 VTSchS Art. 10
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Zur Entblutung müssen beide Halsschlagadern eröffnet oder ein Bruststich durchgeführt werden; – Entblutung muss möglichst rasch nach der Betäubung erfolgen, solange das Tier bewusstlos ist; – Luft- und die Speiseröhre dürfen bei der Entblutung nicht verletzt werden, ausser bei Schafen und Ziegen.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Weitere Schlachtarbeiten
	Gesetzliche Grundlagen	TSchV Art. 179d Abs. 4 VTSchS Art. 10 Abs. 2 und Abs. 3
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Nach dem Entblutungsschnitt dürfen weitere Schlachtarbeiten erst durchgeführt werden, wenn das Tier tot ist; – Bei Schlachtvieh muss zwischen dem Beginn der Entblutung und dem Ausführen weiterer Schlachtarbeiten eine Zeitspanne von mindestens 3 Minuten liegen; – 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.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRZ-E 08	Punkt	Räumliche / zeitliche / hygienische Trennung bei Krankschlachtungen und Schlachtung verschiedener Tierarten eingehalten
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 4.1.2 und Pt. 4.1.4 VHyS Anhang 3 Pt. 2.1 VSFK Art. 10
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Krankes Schlachtvieh wird zeitlich oder örtlich getrennt von anderen Tieren geschlachtet; – 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). – Arbeitsplätze und Einrichtungen müssen nach dem Schlachten von krankem Schlachtvieh gereinigt und desinfiziert werden; – 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; – Arbeitsgänge müssen räumlich oder zeitlich getrennt sein; – 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.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

PRZ-E 10	Punkt	Spezifiziertes Risikomaterial (SRM) wird vollständig entfernt (Rinder)
	Gesetzliche Grundlagen	TSV Art. 179d
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – SRM: Schädel ohne Unterkiefer, Hirn, Augen und Rückenmark von über 12 Monate alten Rindern; – 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"> a. Von Rindern aller Altersgruppen: Tonsillen, die letzten vier Meter des Dünndarms, Caecum und Mesenterium; 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. – Hirnbasis darf nach der Betäubung nicht zerstört werden («Rüteln»); – 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.
Kontrolltipp / Bemerkung	Bei unvollständiger Eröffnung des Wirbelkanals beim Spalten der STK (Tunnelbildung) muss das Rückenmark dennoch vollständig entfernt werden.	

PRZ-E 11	Punkt	Spezifiziertes Risikomaterial (SRM) wird vollständig entfernt (Schafe und Ziegen)
	Gesetzliche Grundlagen	TSV Art. 180c
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – Hirnbasis darf nach der Betäubung nicht zerstört werden («Rüteln»); – 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.
Kontrolltipp / Bemerkung	Bei unvollständiger Eröffnung des Wirbelkanals beim Spalten der STK (Tunnelbildung) müssen das Rückenmark und Dura Mater dennoch vollständig entfernt werden.	

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

PRZ-E 13	Punkt	Beleuchtungsstärke im Arbeitsraum
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 1.3
	Anforderungen	– Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 220 Lux.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

PRZ-E 15	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 20 , Art. 21 , Art. 22 , Art. 23 VHyS Anhang 3 Pt 1.1
	Anforderungen	– Personal verhält sich so, dass LM nicht kontaminiert werden.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderungen	– Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Übergänge der Hygienezonen (Stall - Schlachtraum – Darmbearbeitungsraum - Kühlräume - Verarbeitungsräume).

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

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

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

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

PRZ-F 04	Punkt	Ordnung und Sauberkeit gewährleistet
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 6 VHyS Anhang 3 Pt. 1.2 und Pt. 1.3
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Ordnung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe; – LM werden durch die Lagerbedingungen nicht negativ beeinflusst.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Kennzeichnung für die Rückverfolgbarkeit
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 28 LGV Art. 83
	Anforderungen	– LM sind über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Es besteht eine Warenflusskontrolle über alle Verarbeitungsstufen.

PRZ-F 06	Punkt	Beleuchtungsstärke
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 1.3
	Anforderungen	– Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

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

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

PRZ-G 01	Punkt	Auftauprozess
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 25
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – Tauflüssigkeit darf die LM nicht nachteilig beeinträchtigen.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

PRZ-G 03	Punkt	Personalhygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 20 , Art. 21 , Art. 22 , Art. 23 VHyS Anhang 3 Pt 1.1
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Personal verhält sich so, dass LM nicht kontaminiert werden.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Korrekte Verwendung von Gebinden?

PRZ-G 04	Punkt	Waren- und Personalfluss
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 7
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Waren- und Personalflüsse stellen keine Kontaminationsquellen für LM dar.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

PRZ-G 06	Punkt	Kennzeichnung für die Rückverfolgbarkeit
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 28 LGV Art. 83
	Anforderungen	– LM sind über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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.

PRZ-G 07	Punkt	Beleuchtungsstärke
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 1 Pt. 1.3
	Anforderungen	– Beleuchtungsstärke beträgt mindestens 110 Lux.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

PRZ-H	PERSONAL
--------------	-----------------

PRZ-H 01	Punkt	Hygieneverhalten Umkleideräume, sanitäre Einrichtungen, Sozialräume
	Gesetzliche Grundlagen	VHyS Anhang 3 Pt. 1.1 , Pt. 1.2 und Pt. 1.3
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Personal trifft alle Vorkehrungen, um mögliche Kontaminationen von LM zu verhindern; – Betrieb überwacht das Hygieneverhalten des Personals und trifft bei Bedarf Massnahmen.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Ordnung und Sauberkeit Umkleieräume, sanitäre Einrichtungen, Sozialräume
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 6 VHyS Anhang 3 Pt. 1.2 und Pt. 1.3
	Anforderungen	– Ordnung und Sauberkeit sind auch in diesem Bereich angemessen für einen LM-Betrieb.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Wie wird die Verpflegung aufbewahrt?

PRZ-I	ENTSORGUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN
--------------	---

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

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

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

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

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

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

PRZ-J	ANDERE RÄUME / EINRICHTUNGEN
--------------	-------------------------------------

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

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

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

SELBSTKONTROLLE

SK-A ALLGEMEINES ZUM BETRIEB

SK-A 01	Punkt	Selbstkontrollkonzept
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 26 LGV Art. 73 , Art. 74 und Art. 75 VSFK Art. 19
	Anforderungen	– 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.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Branchen-Leitlinie: Ist diese an die Gegebenheiten des Betriebs angepasst worden? Version?

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

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

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

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

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

SK-B 01	Punkt	Schulung (Inhalte, Frequenz, Dokumentation)
	Gesetzliche Grundlagen	LGV Art. 76 Abs. 2 Bst. e HyV Art. 22
	Anforderungen	– 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.
	Kontrolltipp / Bemerkung	Schulungen: In welchen Sprachen und in welchem Intervall durchgeführt? Personalliste verlangen: Zu- und Abgänge?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SK-E 01	Punkt	Temperaturkontrollen, Massnahmen bei Abweichungen
	Gesetzliche Grundlagen	HyV Art. 3 , Art. 24 und Art. 25 VSFK Art. 19 VHyS Anhang 1 Pt. 1.5
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Liste der gekühlten Räume (Kühl- und Tiefkühlräume) mit ihrer jeweiligen Kapazität ist vorhanden; – Thermometer ist vorhanden und funktionsfähig, angepasste Registriefrequenz der Temperatur; – Raumgrösse > 200m³: System mit permanenter Temperaturlaufzeichnung in Kühl- und Tiefkühlräumen; – Überwachung der registrierten Temperaturen (visueller / automatischer Alarm); – Massnahmen bei Überschreitung der Höchsttemperaturen; – Beherrschung der Transporttemperaturen beim Ein- und Ausgang von Waren (Abgabe erst, wenn die verlangte Temperatur erreicht ist).
	Kontrolltipp / Bemerkung	Was wird bei Temperaturabweichungen konkret gemacht?

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

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

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

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

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

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

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

	Anforderungen (Forts.)	<ul style="list-style-type: none"> – Betrieb verfügt über ein Konzept, das zur Beherrschung von spezifischen Gesundheitsrisiken für den Menschen beiträgt. <ul style="list-style-type: none"> • Gefahrenanalyse; • Beurteilte Gefahren sind relevant; • Massnahmen sind definiert; • Dokumentation des Systems.
	Kontrolltipp / Bemerkung	<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	Punkt	Eingangskontrolle und Meldepflicht durch Betrieb
	Gesetzliche Grundlagen	VSFK Art. 22 , Art. 23 , Art. 24 , Art. 25 und Art. 26
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle; – Wenn die STU nur stichprobenweise vorgeschrieben ist, verstärkt der Betrieb die Selbstkontrolle; – Pflicht zur Eingangskontrolle durch den Betrieb besteht bei allen Tieren; – Meldepflicht an ATA bei Abweichungen.
	Kontrolltipp / Bemerkung	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	Punkt	Schlachtierkörper: Visuelle Kontrolle und mikrobiologische Untersuchung, Verunreinigungen, Entfernung SRM
	Gesetzliche Grundlagen	LMG Art. 25 und Art. 26 LGV Art. 73 - 85 VSFK Art. 19 und Art. 30
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Planung, Durchführung und Dokumentation der folgenden Massnahmen: <ul style="list-style-type: none"> • Visuelle Kontrollen von STK: Verunreinigungen? SRM korrekt entfernt? Korrekturmassnahmen vorgesehen und bei Bedarf durchgeführt? • Mikrobiologische Kontrolle von STK: Gemäss Anleitung des BLV zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen von STK im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

SK-I 01	Punkt	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
	Gesetzliche Grundlagen	TSV Art. 10 , Art. 12 , Art. 12a , Art. 13 , Art. 14 und Art. 15 VSFK Art. 25 , Art. 38 und Art. 39
	Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> – Überprüfung der Begleitdokumente; – Aufbewahrung der Begleitdokumente während 3 Jahren; – Fristgerechte Abmeldung Tiere in der TVD; – Meldung an ATA falls notwendig.
	Kontrolltipp / Bemerkung	

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

SK-J	VERSCHIEDENES
-------------	----------------------

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