

Merkblatt zur Betriebsdokumentation im landwirtschaftlichen Schlachtbetrieb:

1. Zulassungsbescheid:

Der *Zulassungsbescheid* ist ein **Nachweis über die behördliche Betriebszulassung** und enthält die dem Betrieb zugeteilte **Zulassungsnummer**. Der Zulassungsbescheid muss am Betrieb aufliegen.

2. Stammdatenblatt:

Das *Stammdatenblatt* enthält die **Eckdaten des zugelassenen Betriebes**, ist einmalig auszufüllen und bei betrieblichen Änderungen entsprechend zu aktualisieren.

3. Grundrissplan des Betriebes (siehe Grundrissplan – Muster):

Folgende Informationen sollten aus dem *Grundrissplan des Betriebes* ersichtlich sein:

- **Raumaufteilung** (Angaben: Art der Raumnutzung, Größen- u. Temperaturverhältnisse, z.B. Kühlraum, 16 m², 1-2°C);
- **farbliche Markierung der Grenze zwischen reinem und unreinem Bereich** (Hinweis: Der reine Bereich muss jedenfalls den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen!);
- **Positionierung der Maschinen und Geräte**;
- Lokalisation der **Wasseranschlüsse** (Empfehlung: Nummerierung der Wasseranschlüsse);
- **Positionierung der Köderfallen zur Schädlingsüberwachung** (Empfehlung: Nummerierung der Köderfallen)
- **Personalwege** (= Personalfluss; Empfehlung: Markierung d. Personalwege mit schwarzen Pfeilen);
- **Warenwege** (= Warenfluss; Empfehlung: Markierung der Warenwege mit roten Pfeilen);

Der Grundrissplan ist einmalig zu erstellen und bei Änderungen der Betriebsstruktur entsprechend zu aktualisieren!

3a. Schädlingsbekämpfungsplan:

Folgende Informationen sollten aus dem *Schädlingsbekämpfungsplan* ersichtlich sein:

- zu kontrollierende **Schädlingsgruppen** (z.B. Fluginsekten, Kriechinsekten, Nager);
- Kontrollstellen, an denen eine Schädlingskontrolle erfolgt (= **Positionierung der Köderfallen** im Grundrissplan);
- Verwendete **Schädlingsbekämpfungsmittel** (inkl. Sicherheitsdatenblätter) bzw. **Köderfallen**;
- **Kontrollintervalle** (= Zeitraum zwischen den einzelnen Kontrollen)

Der Schädlingsbekämpfungsplan kann auch im Grundrissplan integriert werden!

4. Reinigungs- und Desinfektionsplan:

Folgende Informationen sollten aus dem *Reinigungs- u. Desinfektionsplan* ersichtlich sein:

- die verwendeten **Reinigungs- und Desinfektionsmittel** (inklusive Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanleitungen des Herstellers);
- welche Räume, Maschinen u. Geräte **wie oft und wie gereinigt bzw. desinfiziert** werden (Angaben: Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration, Reinigungstechnik);
- die für die Reinigung und Desinfektion **verantwortliche Person**;

Der Reinigungs- u. Desinfektionsplan ist einmalig zu erstellen und gegebenenfalls bei Änderungen der Reinigung bzw. Desinfektion zu aktualisieren.

5. Schlachttiereingänge:

Das Formblatt „*Schlachttiereingänge*“ ist eine **chronologische Übersicht der durchgeführten Schlachtungen**. Hier sind alle Schlachtungen unter Angabe einer **fortlaufenden Nummer**, des **Schlachtdatums**, **Name und Anschrift des Herkunftsbetriebes**, **Anzahl und Art der geschlachteten Tiere**, die **Ohrmarkennummer** und die **Viehverkehrscheinnummer tagesaktuell** einzutragen.

Für jedes Schlachttier muss ein **schriftlicher Nachweis** (z.B. unterschriebener Viehverkehrsschein) vorliegen, auf dem bestätigt wird, dass beim jeweiligen Schlachttier

- **die Wartezeiten eingehalten wurden,**
- **keine unzulässigen Rückstände enthalten sind und**
- **keine vorschriftswidrige Behandlung durchgeführt worden ist.**

Bei fehlendem Nachweis der Rückstandsfreiheit, darf das betreffende Tier nicht geschlachtet werden!!

6. Schlachthausprotokoll:

Im Formblatt „*Schlachthausprotokoll*“ sind an jedem Schlachttag

- die durchgeführte Reinigung und Desinfektion,
- die Kontrolle der Kühlraumtemperaturen,
- die Mengen entsorgter tierischer Nebenprodukte (Schlachtabfälle) und
- gegebenenfalls die durchgeführte mikrobiologische Schlachtkörperbeprobung sowie
- gegebenenfalls die durchgeführte Schädlingskontrolle tagesaktuell einzutragen.

Folgende Belege sind dem „*Schlachthausprotokoll*“ beizulegen:

- Viehverkehrsschein;
- Abrechnungsexemplar der tierärztlichen Schlachttier- und Fleischuntersuchung;
- Bestätigung der Entsorgung tierischer Nebenprodukte (Schlachtabfälle);
- gegebenenfalls Befunde der mikrobiologischen Schlachtkörperproben;

Hinweis: Klammern Sie diese Belege mit dem jeweiligen „*Schlachthausprotokoll*“ zusammen!

7. Aufzeichnung der Erhitzungstemperaturen in der Fleischverarbeitung:

Im Formblatt „*Aufzeichnungen der Erhitzungstemperaturen*“ sind die **Zeitdauer und Höhe der Erhitzungstemperatur** einzutragen. Die Dokumentation der Erhitzungstemperaturen (Brüh- u. Kochwurstproduktion) ist ein wichtiger Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Als Grenzwert ist eine **Kerntemperatur von mind. +68°C über eine Zeitdauer von 20 Min.** einzuhalten.

8. Eigenkontrolle in der Speckerzeugung – Laufkarte:

In dieser „*Laufkarte*“ sind für die produzierte Charge das **Einsalzdatum, Pökelende, Räucherbeginn und Räucherende, Abtrocknungsgrad** und das **Endgewicht des Kontrollstückes** einzutragen.

9. Aufbewahrung von Befunden und Belegen:

Sämtliche **Befunde und Belege** im Zusammenhang mit der Fleischproduktion sind gesammelt abzulegen und **mindestens 5 Jahre lang aufzubewahren** (z.B. Abrechnungsexemplare der Schlachttier- u. Fleischuntersuchung, Protokolle amtlicher Hygienekontrollen, Befunde mikrobiologischer Untersuchungen, Antragsformulare eventueller Rückstandsproben, Entsorgungsbelege für Schlachtabfälle, Trinkwasserbefund, usw.).

Trinkwasserbefund:

9.a Fleischbetriebe mit öffentlicher Trinkwasserversorgung müssen **jährlich einen aktuellen Trinkwasserbefund des Wasserversorgungsunternehmens** (z.B. Gemeinde) einholen.

9.b Fleischbetriebe mit Eigenwasserversorgung (z.B. Brunnen-, Genossenschaftswasser)

- Wird das Wasser für die Lebensmittelproduktion verwendet oder kommt das Wasser mit Lebensmittel in Berührung, so ist das **Eigenwasser mind. 1x jährlich mikrobiologisch und chemisch** untersuchen zu lassen.

- Wenn das Wasser ausschließlich für Reinigungs- u. Desinfektionszwecke verwendet wird und nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommt, genügt 1 mikrobiologische Wasseruntersuchung in 3 Jahren, wenn bereits ein erster Trinkwasserbefund mit zufriedenstellenden Ergebnissen vorliegt und täglich nicht mehr 10 m³ Wasser verbraucht werden.

10. Probenbegleitschreiben – Antrag auf mikrobiologische Untersuchung:

Die Formularvorlage „*Probenbegleitschreiben - Antrag auf mikrobiologische Untersuchung*“ ist für die mikrobiologische Untersuchung folgender Probeneinsendungen zu verwenden:

- Schlachtkörperoberflächenproben (= Überprüfung der Prozesshygiene)
- Fleischerzeugnisse (= Überprüfung der Lebensmittelsicherheit)

Hinweis: Betriebe, die max. 7,5 t Fleischerzeugnisse pro Woche herstellen, sollten mindestens **1x jährlich ein Produkt** der höchsten Risikoklasse **mikrobiologisch untersuchen** lassen!

11. Dokumentation der Kontrolle der baulichen Grundausstattung und Einrichtungen:

Mit Hilfe der „Checklisten“ (siehe „*Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe*“) sind **mindestens alle 2 Jahre** und nach jeder betrieblichen Veränderung

- die räumliche und bauliche Betriebsbeschaffenheit und
- die Beschaffenheit der Einrichtungen und Gerätschaften zu überprüfen!

Hinweis: Sämtliche Dokumente sollten chronologisch geordnet in einem Ordner zusammengefasst abgelegt werden und sind verpflichtend **mindestens 5 Jahr lang aufzubewahren!**