Anlage 9.3 Checkliste zur Ermittlung von Salmonellen-eintragsquellen in Schweinemastbeständen

Sollten Sie bei der durchgeführten Eigenkontrolle in Ihrem Betrieb bei einzelnen Kriterien ein erhöhtes Risiko identifiziert haben oder sind Sie unsicher in der Bewertung einzelner Kriterien, setzen Sie sich mit Ihrem Tierarzt in Verbindung. Gemeinsam sollten Sie die möglichen Risiken einer Salmonellenbelastung in Ihrem Betrieb abklären.

Diese Checkliste ist von allen Betrieben, die in Kategorie II eingestuft wurden, mindestens einmal im Jahr auszufüllen. Die ausgefüllte Checkliste ist aufzubewahren und dem Auditor im QS-Audit vorzulegen.

1 Angaben zum Betrieb

Name des Betriebes: _____

Straße und Hausnummer: _____

Postleitzahl und Ort: _____

Telefon-/Telefaxnummer: _____

E-Mail-Adresse _____

Amtliche Registrierungs-/
Zulassungsnummer _____

QS-Standortnummer: _____

QS-Identifikationsnummer: _____

Name des Verantwortlichen: _____

Name der Auskunftsperson: _____

Bereich	Kriterien	Eintragsrisiko		
		gering	erhöht	Fraglich Bemerkungen
Betriebs-umgebung	Gibt es im näheren Umkreis (ca. 1 Km) zum Betrieb weitere Schweine- oder Geflügel haltende Betriebe?	Nein	Ja	
	Wird auf den in Stallnähe liegenden Flächen von Dritten Gülle oder Stallmistausgebracht?	Nein	Ja	
	Werden auf der Betriebsstelle Geflügel oder andere Tierarten gehalten?	Nein	Ja	
	Ist der Betrieb sauber und aufgeräumt?	Ja	Nein	
	Befinden sich auf dem Betriebsgelände in Stallnähe Gegenstände, die für die Betriebsführung nicht notwendig sind?	Nein	Ja	
	Sind die Anlieferungsplätze für Futter und Tiere und die Ablieferungsplätze von Gülle, Mist und Tieren befestigt?	Ja	Nein	
	Sind diese Plätze sauber?	Ja	Nein	
	Ist die Stallwand bis zu einer Höhe von 1m an der Außenseite frei von Hindernissen?	Ja	Nein	
	Ist das Grundstück bis an den Stall dicht begrünt?	Nein	Ja	
	Sind die Zugangswege zu den Betriebsgebäuden befestigt und desinfizierbar?	Ja	Nein	
Ferkelzukauf	Sind Fahrzeuge bei Anlieferung von Tieren sauber?	Ja	Nein	
	Wird das Schwarz / Weiß-Prinzip umgesetzt?	Ja	Nein	
	Erfolgt Ferkelbezug aus mehr als 1 Betrieb?	Nein	Ja	
	Sind Untersuchungsergebnisse aus dem Ferkelbetrieb bekannt?	Ja	Nein	
Gebäude	Erfolgt eine regelmäßige Reinigung des Vorraums und des darin befindlichen Inventars?	Ja	Nein	
	Ist der Stallvorraum verstaubt, voll mit Spinnweben und/oder feucht?	Nein	Ja	

Bereich	**Kriterien**	**Eintragsrisiko**		
		gering	**erhöht**	**Fraglich Bemerkungen**
	Ist der Boden im Stall sowie im Vorraum glatt und ohne Risse und leicht zu reinigen und zu desinfizieren?	Ja	Nein	
	Besteht für betriebsfremde Personen Zugang zum Stallbereich?	Nein	Ja	
	Sind die Stallgebäude gegen das Eindringen von Vögeln/Ungeziefer geschützt?	Ja	Nein	
	Ist das Stallklima in Ordnung?	Ja	Nein	
	Ist ein Krankenstall vorhanden?	Ja	Nein	
	Werden unterschiedliche Altersgruppen in einem Stall / Stallabteil gehalten? (Zurücksetzen von Tieren)	Nein	Ja	
Personal-hygiene	Gibt es eine physikalische Trennung in Schwarz- und Weißbereich?	Ja	Nein	
	Wird ein Besuchsregister geführt?	Ja	Nein	
	Wird für jeden Stall getrenntes Schuhwerk verwendet?	Ja	Nein	
	Ist eine Hygieneschleuse auf dem Betrieb vorhanden?	Ja	Nein	
	Machen Sie / die Mitarbeiter Gebrauch von einer Hygieneschleuse oder von einem Umkleideraum?	Ja	Nein	
	Sind saubere Overalls oder Einmaloveralls in unterschiedlichen Größen vorhanden?	Ja	Nein	
	Sind saubere Stiefel mit glatten Sohlen in unterschiedlichen Größen oder Einwegüberschuhe vorhanden?	Ja	Nein	
	Besteht die Möglichkeit zum Reinigen und Desinfizieren der Stiefel?	Ja	Nein	
Reinigen und Desinfizieren des Stalles	Wird Gülle unmittelbar nach dem Ausstallen aus dem Gebäude entfernt und der Stall gründlich gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein	
	Werden Ställe / Stallabteile im Rein-/Raus-Verfahren betrieben?	Ja	Nein	

Bereich	**Kriterien**	**Eintragsrisiko**		
		gering	**erhöht**	**Fraglich Bemerkungen**
	Wird der Stall/das Stallabteil vor Neubelegung nass gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein	
	Werden bei der Desinfektion (DVG-) zugelassene Desinfektionsmittel verwendet und gemäß Gebrauchsanleitung eingesetzt?	Ja	Nein	
	Erfolgt regelmäßig die Reinigung und Desinfektion z.B. der Lüftungskanäle (inkl. Innenseite), Gerätschaften wie Treibbretter, Besen, Schaufeln, Werkzeuge, Transportbehältnisse?	Ja	Nein	
	Wird das Stallumfeld im Außenbereich gereinigt und ggf. desinfiziert?	Ja	Nein	
	Erfolgt nach der Reinigung und Desinfektion eine Hygieneuntersuchung?	Ja	Nein	
Zugang anderer Tiere zum Stallbereich	Haben Hunde und Katzen Zugang zum Stall?	Nein	Ja	
	Haben Vögel Zugang zum Stall?	Nein	Ja	
Ungeziefer-/Schädlings-bekämpfung	Werden auf dem Betrieb vermehrt Mäuse oder Ratten beobachtet?	Nein	Ja	
	Gab es ein Fliegen- oder Käferproblem in den Stallungen?	Nein	Ja	
	Liegt ein Schädlingsbekämpfungsplan vor?	Ja	Nein	
	Wird gemäß dem betriebseigenen Schädlingsbekämpfungsplan gearbeitet?	Ja	Nein	
Umgang mit Kadavern	Werden die Kadaver außerhalb des Stallbereiches und in einem geschlossenen Behälter gelagert?	Ja	Nein	
	Ist der Kadaverlagerplatz befestigt, der Boden wasserundurchlässig?	Ja	Nein	
	Wird der Kadaverlagerplatz nach dem Abtransport gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein	

Bereich	Kriterien	Eintragsrisiko		
		gering	erhöht	Fraglich Bemerkungen
	Haben Katzen, Hunde und Ungeziefer Zugang zur Kadaverlagerung?	Nein	Ja	
Futter	Wird das Futter angesäuert (nur für Selbstmischer relevant)?	Ja	Nein	
	Werden Futterreste regelmäßig aus dem Silo entfernt?	Ja	Nein	
	Werden die Fütterungsanlagen regelmäßig gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein	
	Erfolgt eine Untersuchung der eingesetzten Futtermittel auf Keimbelastung?	Ja	Nein	
Tränkwasser	Wurde das Tränkwassersystem gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein	
	Wird das Tränkwasser bakteriologisch (u.a. auf Salmonellen) untersucht? (Proben zur bakteriologischen Trinkwasseruntersuchung am Ende des Trinkwassersystems entnehmen!)	Ja	Nein	
Einstreu	Wird Einstreumaterial geschützt vor Schädlingen und Witterungseinflüssen gelagert?	Ja	Nein	
	Ist die Qualität der verwendeten Einstreu (keine Schimmelbildung etc.) in Ordnung?	Ja	Nein	
Gemeinsame Nutzung von Maschinen und Geräten	Werden gemeinsam genutzte Maschinen (z.B. Güllefass) eingesetzt?	Nein	Ja	
	Werden gemeinsam genutzte Geräte und Maschinen ausreichend gereinigt/desinfiziert?	Ja	Nein	
Salmonellen-untersuchung	Liegen Untersuchungsergebnisse bakteriologischer Untersuchungen vor?	Ja	Nein	
	Gibt es anderweitige gesundheitliche Probleme im Betrieb?	Nein	Ja	
	Werden die Ergebnisse der Salmonellenantikörperuntersuchung regelmäßig ausgewertet? (Salmonelleninfobrief)	Ja	Nein	

Bereich	**Kriterien**	**Eintragsrisiko**		
		gering	**erhöht**	**Fraglich Bemerkungen**
Biogas-anlagen	Erfolgt die Beschickung einer eigenen Biogasanlage mit Mist/Gülle aus anderen Betrieben?	Nein	Ja	

2 Dokumentation der eingeleiteten Maßnahmen

Beschreibung der Maßnahme	**Datum**

_____ _____

Ort, Datum

Unterschrift für den Betrieb