



AUFZEICHNUNGSPFLICHTEN

FÜR BÄUERLICHE GEFLÜGEL- UND KANINCHENSCHLACHT- UND VERARBEITUNGSBETRIEBE

Auszug aus den Leitlinien für eine gute Hygienepraxis
und die Anwendung der Grundsätze des HACCP
für bäuerliche Geflügel- und Kaninchenschlachtbetriebe und bei der
Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen,
Ziegen und Pferden
sowie bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen,
ergänzt mit Kopiervorlagen

Dokumentation und Aufzeichnungen

Dokumentation und Aufzeichnungen sollen an Art und Umfang des Unternehmens angepasst werden. Sie dienen zur Unterstützung bei der Umsetzung der Eigenkontrolle.

Verpflichtende Dokumentation

- Betriebs- und Produktionsdaten: Betriebsbeschreibung/Stammdatenblatt, Skizze
- Wenn ohnehin vorhanden, sollen Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten aufbewahrt werden (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit, Unterlagen gemäß Geflügelhygieneverordnung)
- Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle.
- Herstellungsabläufe mit den wichtigen Punkten für die Hygiene: z.B. aus dem Handbuch, aus anderer Quelle oder selbst erstellt (unterschreiben).
- Checklisten für Räume sind 1x jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen
- Reinigungs- und Desinfektionsplan ist 1x jährlich bzw. bei Änderungen ausfüllen
- Plan für die Schädlingsbekämpfung; Formular ist im Anlassfall und bei den regelmäßigen Kontrollen auszufüllen
- Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind aufzubewahren
- Schulungsnachweise (Hygiene-) Schulungen sind zu bestätigen
- Laborergebnisse der Schlachtkörper- und Produktuntersuchungen

Empfohlene Dokumentation

- Laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Ergebnisse von Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle oder von Produktuntersuchungen z.B. von Oberflächenuntersuchungen
- Produktbeschreibungen

AUFWERKUNG DES ÜBERSCHREITENS DER KÜHLRAUMTEMPERATUR

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN Variante 1
 (Erstellung jährlich bzw. bei Änderung der Räume oder der verwendeten Mittel)

| zu reinigender Bereich | verwendete Mittel | Konzentration | Temperatur | Einwirkzeit | Häufigkeit | Anmerkungen |
|--|-------------------|---------------|------------|-------------|------------|-------------|
| Wände, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe | | | | | | |
| Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Messer | | | | | | |
| Arbeitsflächen | | | | | | |
| Einrichtungsgegenstände (Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen, etc.) | | | | | | |
| Decken und obere Wände, Fenster | | | | | | |
| Kühlräume, Kühlschränke für Fleisch, Fleischerzeugnisse | | | | | | |
| Lagerraum | | | | | | |
| Transportbehälter (Fahrzeug) | | | | | | |
| | | | | | | |

Datum: _____

Unterschrift: _____

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN – Variante 2
(Erstellung jährlich bzw. bei Änderung der Räume oder der verwendeten Mittel)

| zu reinigender Bereich | verwendete Mittel | Konzentration | Temperatur | Einwirkzeit | Häufigkeit | Anmerkungen |
|------------------------|-------------------|---------------|------------|-------------|------------|-------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Datum: _____

Unterschrift: _____

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG – KONTROLLBLATT

Regelmäßige Maßnahmen gegen Flug-, Kriechinsekten und Nager sind zu ergreifen und zu überprüfen!

Eintragung bei jedem Befall und bei regelmäßigen Kontrollen (auch wenn kein Befall)

| Schädling | Raum | durchgeführte Maßnahmen | Intervall der Kontrolle | Datum der Eintragung | Anmerkung |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Mäuse (Beispiel) | Verarbeitungsraum | Falle | täglich/ wöchentlich | 10.10.2011 | Kein Fang (nix drin) |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Alle Köder, bei denen bei einem Kontroldurchgang kein Befall festgestellt wurde, können in einer Zeile zusammengefasst werden.

Datum: _____

Unterschrift: _____

AUFZEICHNUNG DES UNTERSCHREITENS DES GRENZWERTES BEIM ERHITZUNGSPROZESS(für Herstellungsbetriebe $\leq 7,5$ to Fleischerzeugnisse/Woche)

| Datum | Produkt | Zeitpunkt der Messung und Messergebnis | | Nach der Korrektur (Nacherhitzen) | |
|--------------|----------------|---|-------------------|--|-------------------|
| | | Zeit | Temperatur | Zeit | Temperatur |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Datum: _____

Unterschrift: _____

Herstellungsablauf

| Tätigkeit | Kritische Punkte | Vorgabe | Maßnahmen bei Abweichung |
|-----------|------------------|---------|--------------------------|
| | | | |

Datum: _____ Unterschrift: _____

Impressum:

LFI Österreich
Schauflergasse 6
1014 Wien

Projektleitung und Erstellung:

Dr. Martina Ortner
Bildungsprojekt: Qualitätsoffensive Direktvermarktung
Schauflergasse 6
1014 Wien

August 2011



lebensministerium.at



Gefördert aus Mitteln der EU, des Bundes und der Länder