



AUFZEICHNUNGSPFLICHTEN

FÜR BÄUERLICHE SCHLACHT-, ZERLEGE- UND VERARBEITUNGSBETRIEBE

Auszug aus der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis
und die Anwendung der Grundsätze des HACCP
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 (siehe Seite 5 „Handbuch zur Eigenkontrolle für bäuerliche Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe), Skizze, Zulassungsbescheid (sofern eine Zulassung erforderlich ist)
- Dokumente zum Betrieb oder zur Produktion bzw. zu den Produkten (wenn ohnehin vorhanden), sollen aufbewahrt werden (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Dokumente zur Rückverfolgbarkeit siehe Handbuch zur Eigenkontrolle, Anhang V, Seite 53)
- Ergebnis der Wasseruntersuchung bei Wasserversorgung aus eigenem Brunnen oder eigener Quelle;
- Herstellungsabläufe (aus dem Handbuch zur Eigenkontrolle Seite 28-32, aus anderer Quelle oder selbst erstellt) sind einmalig auszufüllen und zu unterschreiben;
- Checklisten für Räume sind 1x/jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen (Handbuch zur Eigenkontrolle Seiten 6-16)
- Reinigungs- und Desinfektionsplan sind 1x/jährlich bzw. bei Änderungen auszufüllen (siehe Handbuch zur Eigenkontrolle, Seite 18-20);
- Plan für die Schädlingsbekämpfung, Formular ist im Anlassfall auszufüllen und bei regelmäßigen Kontrollen (siehe Handbuch zur Eigenkontrolle, Seite 22).
- Sicherheitsdatenblätter, Gebrauchsanweisungen für verwendete Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind aufzubewahren;
- Schulungsnachweise: (Hygiene-)Schulungen sind zu bestätigen (Teilnehmer, Dauer, Seminarinhalt);
- Laborergebnisse von Schlachtkörper- bzw. Produktuntersuchungen

Empfohlene Dokumentation

- Laufende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Produktbeschreibungen
- Ergebnisse von Prämierungen etc.
- Ergebnisse von zusätzlichen Untersuchungen z.B. Oberflächenabklatschtests etc.

**AUFZEICHNUNG DES ÜBERSCHREITENS DER
KÜHLRAUMTEMPERATUR**

Datum	Temperatur	Maßnahmen	Unterschrift

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	10.10.2007	Kein Fang (nix drin)

Alle Köder, bei denen bei einem Kontrolldurchgang 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
Schauflegasse 6
1014 Wien

Projektleitung und Erstellung:

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

1. Auflage, Juli 2011



lebensministerium.at

Gefördert aus Mitteln der EU, des Bundes und der Länder