



# 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 Kaninenschlachtbetriebe 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

## 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
<b>Wände, Fußböden, Türen, Roste, Abläufe</b>						
<b>Geschirr, Arbeitsgeräte, Maschinen, Schneidbretter, Messer</b>						
<b>Arbeitsflächen</b>						
<b>Einrichtungsgegenstände (Waschbecken, Ausguss, Desinfiziereinrichtungen, etc. )</b>						
<b>Decken und obere Wände, Fenster</b>						
<b>Kühlräume, Kühlschränke für Fleisch, Fleischerzeugnisse</b>						
<b>Lagerraum</b>						
<b>Transportbehälter (Fahrzeug)</b>						

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 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: \_\_\_\_\_





landwirtschaftskammer  
österreich



Impressum:

LFI Österreich  
Schauflegasse 6  
1014 Wien

Projektleitung und Erstellung:

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

August 2011



lebensministerium.at

Gefördert aus Mitteln der EU, des Bundes und der Länder