

Checkliste zur Ermittlung von Salmonelleneintragsquellen

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:	

Kriterien	Eintragsrisiko		Fraglich
	gering	erhöht	Bemerkungen
Betriebsumgebung			
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 Stallmist ausgebracht?	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 Vorrums und des darin befindlichen Inventars?	Ja	Nein	
Ist der Stallvorraum verstaubt, voll mit Spinnweben und/oder feucht?	Nein	Ja	
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	
Personalhygiene			
Gibt es eine physikalische Trennung in Schwarz- und Weißbereich?	Ja	Nein	
Wird ein Besucherregister geführt?	Ja	Nein	
Wird für jeden Stall getrenntes Schuhwerk verwendet?	Ja	Nein	
Ist eine Hygieneschleuse auf dem Betrieb vorhanden?	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 + Desinfizieren der Stiefel?	Ja	Nein	
Reinigung und Desinfektion 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	
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), und Gerätschaften ?	Ja	Nein	
Wird das Stallumfeld im Außenbereich gereinigt und 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-/Schädlingsbekämpfung			
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 Kadaverplatz befestigt, der Boden wasserundurchlässig?	Ja	Nein	
Wird der Kadaverlagerplatz nach dem Abtransport gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein	
Haben Katzen, Hunde und Ungeziefer Zugang zum Kadaverplatz?	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 regelm. 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?	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 Maschinen (z.B. Güllefass) gemeinsam genutzt?	Nein	Ja	
Werden gemeinsam genutzte Geräte und Maschinen ausreichend gereinigt/desinfiziert?	Ja	Nein	
Salmonellenuntersuchung			
Liegen Ergebnisse bakteriologischer Untersuchungen vor?	Ja	Nein	
Gibt es anderweitige gesundheitliche Probleme im Betrieb?	Nein	Ja	
Werden die Ergebnisse der Salmonellenanti körperuntersuchung regelmäßig ausgewertet? (Salmonelleninfobrief)	Ja	Nein	
Biogasanlagen			
Erfolgt die Beschickung einer eigenen Biogasanlage mit Mist/Gülle aus anderen Betrieben?	Nein	Ja	

Dokumentation der eingeleiteten Maßnahmen

Datum / Unterschrift