



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Arbeitshilfe  
**Checkliste zur Ermittlung  
von Salmonellen-  
eintragsquellen in  
Mastgeflügelbeständen**





Betrieb Kurzname: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Bereich	Kriterien	Eintragsrisiko	
		gering	erhöht
<b>Betriebsumgebung</b>	Gibt es im näheren Umkreis (ca. 1 Km) zum Betrieb weitere Geflügelbetriebe oder Schweinehaltungen?	Nein	Ja
	Wird auf den umliegenden Flächen von Dritten Geflügelmist ausgebracht?	Nein	Ja
	Werden andere Tierarten (auch anderes Geflügel, Zier- oder Nutzgeflügel), außer dem vorhandenen Mastgeflügel, auf dem Betrieb gehalten?	Nein	Ja
	Ist der Betrieb sauber und aufgeräumt?	Ja	Nein
	Sind die Anlieferungsplätze von Futter und Tieren und die Ablieferungsplätze von 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 rund um den Stall dicht begrünt?	Nein	Ja
	Sind die Zugangswege zu den Betriebsgebäuden befestigt und desinfizierbar?	Ja	Nein
	Wird im Umkreis von 300m Mist vom vorausgegangenen Mastdurchgang gelagert?	Nein	Ja
	Befinden sich im Weißbereich des Betriebsgeländes Gegenstände, die für die Betriebsführung nicht notwendig sind?	Nein	Ja
<b>Gebäude</b>	Erfolgt eine regelmäßige (mind. wöchentliche) Reinigung des Vorraums und des darin befindlichen Inventars?	Ja	Nein
	Ist der Stallvorraum verstaubt, voll mit Spinnweben und/oder feucht?	Nein	Ja
	Ist der Boden glatt und ohne Risse?	Ja	Nein
	Besteht für betriebsfremde Personen Zugang zum Stallbereich?	Nein	Ja
	Sind die Einlassöffnungen gegen das Eindringen von Vögeln/Ungeziefer geschützt?	Ja	Nein
<b>Personalhygiene</b>	Gibt es eine physikalische Trennung in Schwarz- und Weißbereich?	Ja	Nein
	Wird ein Besuchsregister geführt?	Ja	Nein



Betrieb Kurzname: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Bereich	Kriterien	Eintragsrisiko	
		gering	erhöht
	Wird für jeden Stall getrenntes Schuhwerk verwendet?	Ja	Nein
	Ist eine Hygieneschleuse auf dem Betrieb vorhanden?	Ja	Nein
	Machen Sie Gebrauch von einer Hygieneschleuse oder von einem Umkleideraum?	Ja	Nein
	Haben betriebsfremde Personen Zugang zum Stallbereich?	Nein	Ja
	Waschen Besucher ihre Hände, bevor sie den Stall betreten?	Ja	Nein
	Funktioniert der Wasserkran?	Ja	Nein
	Sind saubere Overalls in unterschiedlichen Größen oder Einmaloveralls in unterschiedlichen Größen vorhanden?	Ja	Nein
	Werden jährliche Stuhlprobenuntersuchungen des Personals vorgenommen?	Ja	Nein
	Sind saubere Stiefel mit glatten Sohlen in unterschiedlichen Größen oder Einwegüberschuhe vorhanden?	Ja	Nein
	Machen die Besucher Gebrauch von diesen Einrichtungen?	Ja	Nein
	Besteht die Möglichkeit zum Reinigen und Desinfizieren der Stiefel?	Ja	Nein
	Wird das Desinfektionsbecken (falls vorhanden) täglich gereinigt und neu aufgefüllt?	Ja	Nein
<b>Reinigen und Desinfizieren des Stalles</b>	Werden der Mist und die Verbrauchsmaterialien so abtransportiert, dass diese nicht in Kontakt mit anderen Mastgruppen kommen?	Ja	Nein
	Wird der Mist unmittelbar nach dem Ausstallen aus dem Gebäude entfernt und der Stall gründlich gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein
	Wird der Stall vor Neubelegung nass gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein
	Werden bei der Desinfektion DVG zugelassene Desinfektionsmittel verwendet?	Ja	Nein
	Reinigung der Innenseite der Lüftungskanäle?	Ja	Nein
	Wird das Stallumfeld im Außenbereich gereinigt?	Ja	Nein
	Erfolgt eine regelmäßige (nach jedem Durchgang) Reinigung des Außenbereichs?	Ja	Nein



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Betrieb Kurzname: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Bereich	Kriterien	Eintragsrisiko	
		gering	erhöht
	Wird das Stallumfeld nach jedem Mastdurchgang desinfiziert?	Ja	Nein
	Erfolgt nach der Reinigung und Desinfektion eine Hygieneuntersuchung?	Ja	Nein
	Wird die Desinfektion durch einen Fachbetrieb durchgeführt?	Ja	Nein
	Zeigen die Hygieneuntersuchungen eine Effizienz der Reinigung?	Ja	Nein
<b>Zugang anderer Tiere zum Stallbereich</b>	Haben Hunde und Katzen Zugang zum Stall?	Nein	Ja
	Haben Vögel Zugang zum Stall?	Nein	Ja
<b>Ungeziefer-/Schadnagerbekämpfung</b>	Liegt ein Ungezieferbekämpfungsplan vor?	Ja	Nein
	Wird gemäß dem betriebseigenen Ungezieferbekämpfungsplan gearbeitet?	Ja	Nein
	Wird die Ungezieferbekämpfung von Fachpersonal durchgeführt?	Ja	Nein
	Werden auf dem Betrieb vermehrt Mäuse oder Ratten beobachtet?	Nein	Ja
	Gab es ein Fliegen- oder Käferproblem in den Stallungen?	Nein	Ja
	Haben Sie auf ihrem Betrieb Probleme mit Milben?	Nein	Ja
	Sind Reste (z.B. Mist, Futter) von dem vorausgegangenen Mastdurchgang auf dem Betrieb vorhanden?	Nein	Ja
	Ist in dem Ungezieferbekämpfungsplan vermerkt, welche Mittel, in welcher Dosierung, wann und wo eingesetzt wurden?	Ja	Nein
<b>An- und Abtransport von Geflügel</b>	Stehen am Verladeplatz betriebseigene Kleidung sowie betriebseigene Schuhe zur Verfügung?	Ja	Nein
	Sind die Küken frei von Salmonellen?	Ja	Nein
	Liegt eine Information zum Salmonellenstatus der vorausgegangenen Gruppe vor?	Ja	Nein
	Wurde bei Mastende eine Salmonellenuntersuchung durchgeführt?	Ja	Nein



Betrieb Kurzname: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Bereich	Kriterien	Eintragsrisiko	
		gering	erhöht
<b>Umgang mit Kadavern</b>	Werden tote Tiere täglich aus dem Stall entfernt?	Ja	Nein
	Werden die Kadaver in einem geschlossenen und gekühlten Behälter gelagert?	Ja	Nein
	Haben Katzen, Hunde und Ungeziefer Zugang zur Kadaverlagerung?	Nein	Ja
	Wird der Kadaverlagerplatz nach dem Abtransport gereinigt?	Ja	Nein
	Wird der Kadaverlagerplatz nach dem Abtransport desinfiziert?	Ja	Nein
	Erfolgt die Kadaverlagerung außerhalb des Stallbereiches?	Ja	Nein
	Ist der Kadaverlagerplatz befestigt?	Ja	Nein
	Ist der Kadaverlagerplatz wasserundurchlässig?	Ja	Nein
<b>Futter</b>	Werden dem Futter selbst erzeugte Futtermittel beigefügt?	Nein	Ja
	Wird das Futter angesäuert (nur für Selbstmischer relevant)?	Ja	Nein
	Werden Futterreste nach jedem Mastdurchgang aus dem Silo entfernt?	Ja	Nein
	Wird das Restfutter in dem Fütterungssystem nach der Ausstallung entfernt?	Ja	Nein
<b>Trinkwasser</b>	Wurde das Trinkwassersystem während der Leerstandsperiode gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein
	Wird das Wasser jährlich untersucht?	Ja	Nein
	Wurden die Proben zur bakteriologischen Trinkwasseruntersuchung am Ende des Trinkwassersystems genommen?	Ja	Nein
	Wurden bei Abweichungen von der gültigen Norm Korrekturmaßnahmen eingeleitet und der Erfolg der eingeleiteten Maßnahme durch eine neue Untersuchung nachgewiesen?	Ja	Nein
<b>Einstreu</b>	Ist das Strohlager geschützt vor Schadnager und Witterungseinflüssen?	Ja	Nein
	Ist die Qualität der verwendeten Einstreu (keine Schimmelbildung etc.) in Ordnung?	Ja	Nein



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Betrieb Kurzname: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Bereich	Kriterien	Eintragsrisiko	
		gering	erhöht
<b>Stallmist</b>	Wird der Mist nach jedem Mastdurchgang abtransportiert?	Ja	Nein
	Ist die Lagerstelle abgedeckt?	Ja	Nein
<b>Gemeinsame Nutzung von Maschinen und Geräten</b>	Werden gemeinsam genutzte Maschinen eingesetzt?	Nein	Ja
	Werden gemeinsam genutzte Geräte und Maschinen ausreichend gereinigt/desinfiziert?	Ja	Nein
<b>Salmonellenuntersuchung</b>	Wurde eine Salmonelleninfektion nachgewiesen?	Nein	Ja
	Wurde der Unternehmer durch die vorausgegangene Stufe (Aufzüchter/Brütereier) über das Ergebnis einer Salmonellenuntersuchung informiert?	Ja	Nein
<b>Maßnahmen bei vorliegender Salmonelleninfektion</b>	Wurde nach Feststellung einer Salmonelleninfektion der Stall unmittelbar nach dem Räumen doppelt gereinigt und desinfiziert?	Ja	Nein
	Wurde die infizierte Mastgeflügelgruppe beim Geflügelhalter logistisch geladen?	Ja	Nein
	Wurde nach der Reinigung und Desinfektion eine Erfolgskontrolle durchgeführt?	Ja	Nein
<b>Biogasanlagen</b>	Erfolgt eine Beschickung der Biogasanlage mit Mist/Gülle aus anderen Betrieben?	Nein	Ja





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

**Gender Disclaimer**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwendet QS in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.

**QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH**

Geschäftsführer: Dr. A. Hinrichs

Schedestraße 1-3  
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0  
Fax +49 228 35068-10

[info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Fotos: QS