**SELBSTKONTROLLE IN DER SAMMELSTELLE**

#### \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**A SAUBERKEITSKONTROLLE UND FUNKTIONSKONTROLLE DER**

 **SAMMELSTELLE**

**B ÜBERWACHUNG DER KÜHLRAUMTEMPERATUREN**

**C gesundheitskontrollen UND mitarbeiterschulung**

**D Abfallentsorgung und Ungezieferbekämpfung**

|  |  |
| --- | --- |
| **A**  | **SAUBERKEITS- u. FUNKTIONSKONTROLLE SAMMELSTELLE** |
|  |  MONAT \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ JAHR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

 wöchentlich vor Arbeitsbeginn oder nach erfolgter Reinigung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ✓ |  in Ordnung | ⭘ |  Nachreinigung bzw. Korrektur nötig |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Kontroll-Datum |  |  |  |  |  |
| **Räume** |  |  |  |  |  |
| Decke, Installationen |  |  |  |  |  |
| Wände, Türen,  |  |  |  |  |  |
| Boden, Abläufe, Gitterroste |  |  |  |  |  |
| Sauberkeit, Ordnung |  |  |  |  |  |
| **Umgebung** |
| Warenanlieferung |  |  |  |  |  |
| Sauberkeit, Ordnung |  |  |  |  |  |
| Handwaschgelegenheit |  |  |  |  |  |
| Lagerräume (Material, Werkzeuge) |
| Materiallagerung, Lagerung Geräte |  |  |  |  |  |
| Gebindelager |  |  |  |  |  |
|  |  | Visum |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **B** |  **ÜBERWACHUNG KÜHLRAUMTEMPERATUREN** |  **raum Nr.: .....** |

 wöchentliche Überprüfung und Aufzeichnung

 **Monat:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Jahr:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **WOCHENTAG** |  |
| **Temp. ° C** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |  | **Temp. ° C** |
| **> 5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **> 5** |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **5** |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |
| **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |
| **< 0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **< 0** |
| **Zeit** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Zeit** |
| **Visum** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Visum** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Temp. ° C** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **Temp. ° C** |
| **> 5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **> 5** |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **5** |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |
| **0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **0** |
| **< 0** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **< 0** |
| **Zeit** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Zeit** |
| **Visum** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Visum** |

Gründe für Abweichungen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Massnahmen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **C** | **GESUNDHEITSKONTROLLEN UND MITARBEITERSCHULUNG** |
|  | VOM \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ VISUM \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

 **1 x jährlich wahrzunehmen**

 Ja Nein Melden sich Mitarbeiter, wenn sie an Durchfall, Erbrechen, Fieber

 oder eitrigen Wunden leiden?

 Ja Nein Werden Mitarbeiter mit derartigen Leiden ärztlich abgeklärt?

 Ja Nein Wurden derartige Mitarbeiter von der Arbeit suspendiert?

 Massnahmen: ................................................................................................

 ................................................................................................

 Ja Nein Wurden Mitarbeiterschulungen seit der letzten Kontrolle

 durchgeführt?

 Massnahmen: ................................................................................................

 ................................................................................................

Welche Bereiche wurden dabei geschult ? Wer hat die Schulung durchgeführt ?

.....................................................................................................................................

.....................................................................................................................................

.

|  |  |
| --- | --- |
| **D** | **ABFALLENTSORGUNG UND UNGEZIEFERBEKÄMPFUNG** |
|  | VOM \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ VISUM \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

 **jährlich wahrzunehmen**

 Ja Nein Alle tierischen Nebenprodukte werden als rote Abfälle entsorgt.

 falls **Nein**

 Ja Nein Wird eine Separierung von Kategorie 1, Kategorie 2

 und Kategorie 3 vorgenommen?

 Ja Nein Ist die Bewilligung des Veterinäramtes vorhanden?

 Massnahmen: ....................................................................................................

 Ja Nein Sind die Sammelbehälter sauber, dicht und richtig gekennzeichnet?

 Massnahmen: ....................................................................................................

 Ja Nein Sind die Sammelbehälter unzugänglich für Unberechtigte?

 Massnahmen: ....................................................................................................

 Ja Nein Werden Vögeln und Nagern der Zugang zu den Betriebsräumen

 wirkungsvoll verwehrt?

 Massnahmen: ....................................................................................................

 Ja Nein Sind geeignete Vorrichtungen wie Fliegengitter oder UV-Fallen zur

 vorbeugenden Bekämpfung von Insekten im Betrieb vorhanden

 und funktionstüchtig?

 Massnahmen: ....................................................................................................

**Sammelstellen**

**1 Räumliche Aufteilung**

1.1 Die Sammelstellen müssen eingezäunt sein, oder es muss auf andere Weise

dafür gesorgt werden, dass unbefugte Personen sowie Tiere keinen Zugang

haben.

1.2 Die Sammelstellen müssen über einen überdachten Ort für die Annahme der

tierischen Nebenprodukte verfügen.

**2 Einrichtungen**

2.1 Die Sammelstellen müssen so konzipiert sein, dass sie leicht zu reinigen und

zu desinfizieren sind. Die Fussböden müssen so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten

leicht abfliessen können.

2.2 Die Sammelstellen müssen mit einer Kühlanlage ausgestattet sein, welche

die tierischen Nebenprodukte, die nicht innerhalb von 24 Stunden abgeholt

werden, auf eine Temperatur von höchstens +4 °C zu kühlen vermag.

2.3 Transportbehälter und besondere Fahrzeugaufbauten für das Sammeln von

tierischen Nebenprodukten müssen dicht sein und aus korrosionsbeständigem

Material bestehen, das leicht zu reinigen ist.

**3 Reinigung und Desinfektion**

3.1 Die Sammelstellen müssen mit Einrichtungen für die Reinigung und Desinfektion

von Räumen, Behältern und Geräten sowie zum Waschen der Hände

ausgestattet sein.

3.2 Die Sammelstellen müssen sauber gehalten und regelmässig desinfiziert

werden.

3.3 Die Sammelstellen müssen Vorkehrungen treffen, um Vögeln und Nagern

den Zugang zu verwehren und Insekten zu bekämpfen.

3.4 Die Sammelstellen müssen über ein hygienisch einwandfreies Abwasserableitungssystem verfügen