



Verband der
Fleischwirtschaft e.V.

Muster-Krisenhandbuch Afrikanische Schweinepest für Schlachtbetriebe

1.	Einleitung	3
2.	Rechtsrahmen.....	5
3.	Glossar	7
4.	Konzepte und Maßnahmen für unterschiedliche Krisenfälle	9
4.1.	ASP-Verdacht/ausbruch auf Viehtransportfahrzeug vor Befahren des Geländes....	9
4.2.	ASP-Verdacht/ausbruch auf dem Gelände der Schlachtstätte bis zum Abladen....	9
4.3.	ASP-Verdacht/ausbruch im Wartestallbereich	9
4.4.	ASP-Verdacht/ausbruch in der Schlachtlinie	9
4.5.	ASP-Verdacht/ausbruch beim Hausschwein in der unmittelbaren Umgebung ohne direkte Beteiligung des Schlachthofes.....	10
4.6.	ASP-Verdacht/ausbruch beim Wildschwein in der unmittelbaren Umgebung ohne direkte Beteiligung des Schlachthof	11
5.	Verantwortlichkeiten im Krisenfall	12
6.	Öffentlichkeitsarbeit im Krisenfall.....	12
7.	Checkliste	13
7.1.	Allgemeine Angaben zum Betrieb	14
7.2.	Weiterführende Angaben zum Betrieb	15
7.2.1.	Lage des Betriebes und Beschreibung der Betriebsstruktur.....	15
7.2.2.	Beschreibung der umliegenden Betriebe mit Viehhaltung	15
7.2.3.	Allgemeine Angaben zum Betriebsablauf	16
7.2.4.	Abladen und Wartestallbereich	17
7.2.5.	Schlachtung	17
7.2.6.	Kühl- und Gefrierhäuser.....	17
7.2.7.	Zerlegung.....	18
7.3.	Fahrzeug- und Personenverkehr.....	18
7.3.1.	Beschreibung der Einfriedung des Betriebes.....	19
7.3.2.	Beschreibung des Fahrzeugverkehrs und der Wege/Parkplätze	19
7.3.3.	Beschreibung des Personenverkehrs	19
7.3.4.	Beschreibung der Vorkehrungen, um im Krisenfall Unbefugte vom Betriebsgelände fernzuhalten	19
7.3.5.	Unterrichtung und Schulung des Personals	20
7.4.	Reinigung und Desinfektion	20
7.4.1.	Fahrzeuge.....	20
7.4.2.	Reinigung und Desinfektion: Personal	21
7.4.3.	Reinigung und Desinfektion: Gebäude, Maschinen, usw.....	21
7.4.4.	Behandlung von Abwasser im Krisenfall	21

7.4.5. Behandlung von anfallendem Fest- und Flüssigmist/Gülle.....	22
7.5. Schädlingsbekämpfung	22
7.5.1. Konzept für Schädlingsbekämpfung beschreiben	22
7.5.2. Zuständigkeiten festlegen (eigenes Personal, Fremdfirma)	22
7.5.3. Dokumentation und Kontrolle der Maßnahmen beschreiben	22
7.6. Leberdierannahme	22
7.7. Schlachtier- und Fleischuntersuchung	22
7.8. Rückverfolgbarkeit des erschlachteten Fleisches.....	23
7.8.1. Die schnelle Rückverfolgung von Fleisch muss gewährleistet sein.....	23
7.8.2. Zuständigkeiten festlegen	23
7.8.3. Möglichkeiten der Verwertung für gemaßregelttes Fleisch beschreiben.....	23
7.8.4. Verfahren zur Information der Anlieferer beschreiben.....	23
7.9. Verhaltensanweisungen & Verpflichtungserklärungen.....	23
7.9.1. Fahrer von Viehtransportern / Anlieferer.....	23
7.9.2. Mitarbeiter des Schlachthofes	23
7.9.3. Lieferanten, Kunden, etc.....	24
7.9.4. Umgang mit Besuchern im Krisenfall.....	24
Merkblatt – Alle Mitarbeiter auf dem Schlachthof	25
Merkblatt – Stallmitarbeiter auf dem Schlachthof	26
Merkblatt - Viehfahrer auf dem landwirtschaftlichen Betrieb.....	27
Merkblatt - Viehfahrer auf dem Schlachthof.....	28
Merkblatt – Mitarbeiter im Außendienst	29

1. Einleitung

Dieses Muster-Krisenhandbuch zur Afrikanischen Schweinepest (ASP) dient der Vorbereitung und Umsetzung von Maßnahmen in Schlachtbetrieben vor und im Seuchenfall.

Das Musterhandbuch besteht aus einem allgemeinen Teil, einer Checkliste und einem Anhang.

Im **allgemeinen Teil** befinden sich Hinweise zum anwendbaren Tierseuchenrecht, Konzepte und Maßnahmen für unterschiedliche Krisenfälle sowie Anmerkungen zur Planung von Öffentlichkeitsarbeit und Zuständigkeiten sowie ein Glossar mit den wichtigsten Fachbegriffen.

Die **Checkliste** dient im Wesentlichen dazu, möglichst vollständig alle tierseuchenrelevanten Angaben über den betreffenden Schlachtbetrieb zu erheben. Diese Informationen werden im Krisenfall von den Behörden benötigt, um über tierseuchenrechtliche Maßnahmen betreffend den Schlachtbetrieb zu entscheiden. Je aktueller und genauer die zur Verfügung stehenden Informationen sind, desto besser lässt sich das Tierseuchenrisiko von behördlicher Seite abschätzen. Es ist davon auszugehen, dass bei fehlenden relevanten Angaben die behördlichen Maßnahmen aufgrund des Vorsichtsprinzips restriktiver ausfallen werden als eigentlich nötig wäre.

Die mit der Checkliste zu erhebenden Daten sind insbesondere die Voraussetzung für die Beantragung einer sogenannten **Korridorlösung**. Dieser Antrag für den schlimmsten anzunehmenden Fall (Schlachthof befindet sich im Sperrbezirk, d.h. der Transport von Schweinen ist grundsätzlich verboten) sollte bereits vor dem ersten Auftreten von ASP in Deutschland in enger Zusammenarbeit mit dem für den Schlachtbetrieb zuständigen Veterinäramt erarbeitet und ständig aktualisiert werden.

Das vorliegende Muster-Krisenhandbuch wird nach Bedarf (z.B. bei Änderung der Rechtslage) zeitnah aktualisiert. Es ist daher unvermeidlich auch die bereits erhobenen Angaben zum Schlachtbetrieb mit der aktualisierten Checkliste des Muster-Krisenhandbuchs in regelmäßigen Abständen abzugleichen.

Die Checkliste beruht im Wesentlichen auf dem „Krisenplan für Schlachtbetriebe“ der niedersächsischen Arbeitsgruppe „Krisenpläne der Wirtschaft – Rotfleisch“ (Geschäftsführung: Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)).

Der **Anhang** enthält u.a. Merkblätter mit Verhaltensanweisung für Mitarbeiter im Krisenfall.

Wir danken dem Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und den Kreisen Borken, Coesfeld und Gütersloh sowie dem Mitgliedsunternehmen Westfleisch SCE mbH für die maßgebliche Unterstützung bei der Erstellung dieses Muster-Krisenhandbuchs.

2. Rechtsrahmen

Die relevanten Rechtsvorschriften im Falle des Auftretens von ASP in Deutschland sind das **Tiergesundheitsgesetz (TierGesG)** und die sich zurzeit in Überarbeitung befindliche Schweinepest-Verordnung.

Das TierGesG ist gesetzliche Grundlage für allgemeine behördliche Maßnahmen im Tierseuchenfall (z.B. die Anordnung eines sog. Stand Still).

Die **Schweinepest-Verordnung (SchwPestV)** dient der Umsetzung **der EU-Richtlinie 2002/60/EG** vom 27. Juni 2002 zur Bekämpfung der ASP. In der SchwPestV finden sich spezifische Maßnahmen zur Bekämpfung der (klassischen) Schweinepest und Afrikanischen Schweinepest. Der Schwerpunkt der SchwPestV liegt auf behördlichen Maßnahmen in Bezug auf landwirtschaftliche Betriebe zur Seuchenbekämpfung beim Hausschwein, z.B. die Einrichtung eines Sperrbezirks und eines Beobachtungsgebiets um den betroffenen Betrieb, und zur Seuchenbekämpfung im Wildschweinbestand, insbes. die Einrichtung eines Gefährdeten Bezirks um den Abschuss- bzw. Fundort des ASP-erkrankten Tieres. Die vorgenannten Bezirke und Gebiete unterliegen unterschiedlich strengen Restriktionen (z.B. Treibe-, Transport- und Verbringungsverboten sowie Produktkennzeichnungs- und Dokumentationspflichten). Von diesen Restriktionen sind auch die Schlachtbetriebe betroffen. Darüber hinaus regelt § 23 SchwPestV spezifische Schutzmaßnahmen in Schlachtbetrieben.

Zu beachten ist auch der **Durchführungsbeschluss 2014/709/EU** der Kommission vom 9. Oktober 2014, der im Bedarfsfall an das aktuelle Seuchengeschehen, insbesondere im Hinblick auf die sogenannten Gebietskulissen in den betroffenen Mitgliedstaaten angepasst wird. Zurzeit enthält der Durchführungsbeschluss Maßnahmen für vier Arten von Gebieten, die jeweils in einem eigenen Teil des Anhangs des Durchführungsbeschlusses geographisch beschrieben sind:

Teil I - ASP-freie Pufferzone

Teil II - ASP beim Wildschwein

Teil III - ASP bei Haus-und Wildschwein

Teil IV - ASP bei Haus-und Wildschwein auf Sardinien, hier endemisch

Sollte in Deutschland ein ASP-Fall auftreten, müssten die Regelungen des Durchführungsbeschlusses auch auf Deutschland angewendet werden. Dies erfordert eine Umsetzung in nationales Recht. Wie diese Umsetzung konkret erfolgen wird, ist offen. Entweder wird die Anpassung bereits in der geplanten Neufassung der SchwPestV vollzogen oder kurzfristig im Seuchenfall mittels einer Dringlichkeitsverordnung.

Artikel 11 und 16 des Durchführungsbeschluss sehen strengere Maßnahmen als die aktuelle Fassung der SchwPestV betreffend der Verbringung und der Kennzeichnung von Fleisch und Fleischprodukten, welches von Tieren aus Restriktionsgebieten gewonnen wurde, vor. Demnach dürfen Fleisch und Fleischprodukte von Tieren aus Gefährdeten Bezirken nur in wenigen Ausnahmefällen mit dem ovalen (EU) Genusstauglichkeits- bzw. Identitätskennzeichen versehen werden.

Mit anderen Worten: Es muss damit gerechnet werden, dass die vorgenannten strengeren Regelungen auch kurzfristig in Deutschland zur Anwendung kommen werden, sobald der erste ASP-Fall im Bundesgebiet auftritt. Durch die besondere Kennzeichnung würden die betreffenden Produkte auch im Inland schwer zu vermarken sein. Ein ASP-Fall in Deutschland hätte somit neben den zu erwartenden Exportsperrern auch erhebliche Auswirkungen auf den inländischen Handel.

3. Glossar

<p>Anlieferer (im Sinne dieses Handbuchs)</p>	<p>Die natürliche oder juristische Person, die für den Transport zum Schlachtbetrieb verantwortlich ist (z.B. Viehhändler, Landwirtschaftlicher Betrieb mit eigenem Transportfahrzeug).</p>
<p>Ansteckungsverdächtige Tiere § 2 Nr. 8 TierGesG</p>	<p>Tiere, die nicht seuchenverdächtig sind, bei denen aber nicht auszuschließen ist, dass sie den Tierseuchenerreger aufgenommen haben.</p>
<p>Ausbruch Schweinepest (ASP) § 1Abs. 1 Nr. 3 SchwPestV</p>	<ul style="list-style-type: none"> • durch virologische Untersuchung • durch serologische Untersuchung festgestellt.
<p>Beobachtungsgebiet § 11a Abs. 1 SchwPestV</p>	<p>Gebiet um den (landwirtschaftlichen) Seuchenbetrieb umgebenden Sperrbezirk. Hierbei ist zu berücksichtigen: Die mögliche Weiterverbreitung des Erregers, Strukturen des Handels und der örtlichen Schweinehaltung, das Vorhandensein von Schlachtstätten, natürlichen Grenzen, Überwachungsmöglichkeiten sowie die Ergebnisse der durchgeführten epidemiologischen Untersuchungen. Der Radius von Sperrbezirk und Beobachtungsgebiet zusammen beträgt mindestens 10 Kilometer.</p>
<p>Betrieb § 1 Abs. 2 Nr. 1 SchwPestV</p>	<p>Alle Schweineställe</p> <ul style="list-style-type: none"> • sonstige Standorte zur ständigen • vorübergehenden Haltung von Schweinen [dieser Tiere] <p>einschließlich der dazugehörigen Nebengebäude und des dazugehörigen Geländes, die hinsichtlich der tatsächlichen Nutzung und der räumlichen Anordnung, insbesondere der Ver- und Entsorgung, eine Einheit bilden, mit Ausnahme von Schlachtstätten und Transportmitteln sowie Gehegen, die größer als 25 Hektar sind, mit Wildschweinebesatz.</p>
<p>Erzeugnisse § 2 Nr. 15 TierGesG</p>	<p>Alle, auch verarbeitete Teile oder Materialien, die von Tieren gewonnen worden sind oder sonst von Tieren stammen oder aus Tieren oder Teilen von Tieren hergestellt worden sind, auch in Verbindung mit anderen Gegenständen oder Stoffen sowie sonstige Gegenstände oder Stoffe, die Träger von Tierseuchenerregern sein können.</p>
<p>Gefährdeter Bezirk § 14a Abs. 2 SchwPestV</p>	<p>Ist der Ausbruch der Schweinepest oder der Afrikanischen Schweinepest bei einem Wildschwein amtlich festgestellt, so legt die zuständige Behörde das Gebiet um die Abschuss- oder Fundstelle als „Gefährdeter Bezirk“ fest. Hierbei berücksichtigt: Die mögliche Weiterverbreitung des Erregers, die Wildschweinepopulation, Tierbewegungen innerhalb der Wildschweinepopulation, natürliche Grenzen sowie Überwachungsmöglichkeiten.</p>
<p>Gesonderte Betriebsabteilung § 1 Abs. 2 Nr. 2 SchwPestV</p>	<p>Ein räumlich und lüftungstechnisch abgegrenzter Bereich eines (landwirtschaftlichen) Betriebes, der auf Grund seiner Struktur, seines Umfangs und seiner Funktion in Bezug auf die Haltung einschließlich der Betreuung, Fütterung und Entsorgung vollständig getrennt von anderen Bereichen des Betriebes ist.</p>

HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
KAT-Produkte Art. 8-10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009	Tierische Nebenprodukte der Kategorien 1 bis 3
Kontrollzone § 4 Abs. 5 SchwPestV	Die zuständige Behörde kann um den Verdachtsbetrieb zeitlich befristet eine Kontrollzone festlegen.
Korridorlösung § 11b Abs. 1 S. 3 Nr. 1 SchwPestV	Ausnahmegenehmigung vom Transportverbot für einen im Sperrbezirk befindlichen Schlachthof. Besonderheit: Eine Stellungnahme der EU-Kommission ist für die Korridorlösung erforderlich.
Pufferzone Teil 1 des Anhangs des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU	ASP-freies Gebiet um den gefährdeten Bezirk.
Schutzzone Art. 9 Abs. 1 RL 2002/60/EG	Entspricht Sperrbezirk der SchwPestV.
Seuchenverdächtige Tiere § 2 Nr. 7 TierGesG	Tiere, an denen sich Erscheinungen zeigen, die den Ausbruch einer Tierseuche befürchten lassen.
Sperrbezirk § 11 Abs. 1 SchwPestV	Gebiet um den (landwirtschaftlichen) Seuchenbetrieb mit einem Radius von mindestens 3 Kilometern
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures
Stand Still § 24 TierGesG, insbes. Abs. 3 Nr. 6.	<ul style="list-style-type: none"> • kann von der zuständigen Behörde angeordnet werden (Kreis, Land oder Bund) • sämtlicher Fahrzeugverkehr für den Transport von Tieren, tierischen Erzeugnissen und Waren tierischer Herkunft verboten (ggf. zum Teil auch privater Fahrzeugverkehr) • lokal, regional oder deutschlandweit.
Tierseuche § 2 Nr. 1 TierGesG	Infektion oder Krankheit, die von einem Tierseuchenerreger unmittelbar oder mittelbar verursacht wird, bei Tieren auftritt und auf Tiere oder Menschen (Zoonosen) übertragen werden kann.
Tierseuchenerreger § 2 Nr. 2 TierGesG	Krankheitserreger oder Teil eines Krankheitserregers.
Überwachungszone Art. 9 Abs. 1 RL 2002/60/EG	Entspricht Beobachtungsgebiet der SchwPestV.
Verdacht auf Schweinepest (ASP) § 1 Abs. 1 Nr. 2 SchwPestV	Ergebnis der klinischen, pathologisch-anatomischen oder serologischen Untersuchung lässt einen Ausbruch befürchten.
Verdächtige Tiere § 2 Nr. 6 TierGesG	Seuchenverdächtige und ansteckungsverdächtige Tiere.
Vieh § 2 Nr. 4 TierGesG	u.a Rinder, Schweine.

4. Konzepte und Maßnahmen für unterschiedliche Krisenfälle

- 4.1. **ASP-Verdacht/ausbruch auf Viehtransportfahrzeug vor Befahren des Geländes**
- 4.2. **ASP-Verdacht/ausbruch auf dem Gelände der Schlachtstätte bis zum Abladen**
- 4.3. **ASP-Verdacht/ausbruch im Wartestallbereich**
- 4.4. **ASP-Verdacht/ausbruch in der Schlachtlinie**

Behördliche Maßnahmen in vorgenannten Fällen bestimmen sich nach § 23 SchwPestV (Verordnungstext nachfolgend)

(1) Im Falle des Verdachts auf Afrikanische Schweinepest in einer Schlachtstätte oder in einem Transportmittel ordnet die zuständige Behörde eine klinische, virologische und serologische Untersuchung der seuchenverdächtigen Schweine sowie epidemiologische Nachforschungen an. Ferner kann sie

1. die sofortige Tötung und unschädliche Beseitigung der in der Schlachtstätte oder dem Transportmittel befindlichen Schweine,
2. die unschädliche Beseitigung von Fleisch, der in der Schlachtstätte geschlachteten Schweine,
3. die Reinigung, Desinfektion und, soweit erforderlich, Entwesung der Schlachtstätte sowie des Transportmittels nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde und
 - a) nach Maßgabe des Anhangs II Nummer 2 Buchstabe a der Richtlinie 2001/89/EG im Falle der Schweinepest,
 - b) nach Maßgabe des Anhangs II der Richtlinie 2002/60/EG im Falle der Afrikanischen Schweinepest anordnen.

(2) Wird bei Schweinen, die sich in einer Schlachtstätte oder in einem Transportmittel befinden, der Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest amtlich festgestellt, so ordnet die zuständige Behörde die in Absatz 1 Satz 2 vorgesehenen Maßnahmen an.

(3) Frühestens 24 Stunden nach Abschluss der Maßnahmen nach Absatz 1 Nummer 3 in Verbindung mit Absatz 2 dürfen erneut Schweine in die Schlachtstätte oder in das Transportmittel verbracht werden.

(4) Der Betreiber einer Schlachtstätte hat Teile und Rohstoffe bereits geschlachteter Schweine, die ansteckungsverdächtig waren oder bei denen sich nach der Schlachtung Veränderungen zeigen, die auf einen Seuchenverdacht hinweisen, unverzüglich unschädlich zu beseitigen oder beseitigen zu lassen.

4.5. ASP-Verdacht/ausbruch beim Hausschwein in der unmittelbaren Umgebung ohne direkte Beteiligung des Schlachthofes

Maßnahme: Beantragung einer **Korridorlösung** (Ausnahmegenehmigung zum Transportverbot) über das zuständige Veterinäramt, für den Fall, dass Schlachtschweine aus außerhalb des Sperrbezirks oder des Beobachtungsgebiets gelegenen (landwirtschaftlichen) Betrieben in eine innerhalb des Sperrbezirks gelegene Schlachtstätte transportiert werden sollen (§ 11b Abs. 1 S. 3 Nr. 1 SchwPestV).

Erforderlich für Genehmigung:

Vereinbarung zwischen Anlieferer und Schlachtbetrieb mit folgendem Inhalt:

- Bestätigung des Anlieferers, dass Schlachtschweine aus Nicht-Restriktionsgebieten stammen und auch nicht mit Schlachtschweinen in Kontakt gekommen sind, die aus den vorgenannten Restriktionsgebieten stammen (z.B. in Vihsammelstellen) und die behördlich genehmigte Korridorlösung (inklusive etwaiger weiterer behördlicher Auflagen und Nebenbestimmungen) eingehalten wird.
- Anlieferer und eigene Transportfahrzeuge des Schlachtbetriebs führen eine Kopie der (Land)Karte mit den farblich gekennzeichneten Routen der genehmigten Korridorlösung mit.
- Der abgebende Landwirt als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bestätigt tagesaktuell Folgendes auf dem Lieferschein (z.B. durch Stempeltext):

„Hiermit wird bestätigt, dass diese Schlachtschweine nicht aus einem Sperrbezirk, Beobachtungsgebiet oder Gefährdetem Bezirk i.S.d. SchwPestV stammen. Mein/Unser Betrieb unterliegt zurzeit keiner amtlichen Sperre.“

4.6. **ASP-Verdacht/ausbruch beim Wildschwein in der unmittelbaren Umgebung ohne direkte Beteiligung des Schlachthof**

Zurzeit bestehen keine Restriktionen für den Schlachthof nach SchwPestV, wenn keine Schlachtschweine aus Gefährdetem Bezirk geschlachtet werden. Um letzteres zu sicherzustellen, sollte die unter Punkt 4.5. (s.o.) genannte Vereinbarung getroffen und umgesetzt werden.

Wenn Schlachtschweine aus Gefährdeten Bezirken geschlachtet werden würden, wäre deren separate Handhabung und Kennzeichnung aufgrund von Art. 16 des **Durchführungsbeschluss 2014/709/EU** grundsätzlich erforderlich. Über Ausnahmen wird derzeit auf EU und Bundesebene beraten.

5. Verantwortlichkeiten im Krisenfall

Telefonliste aller wichtigen Kontaktpersonen aufstellen und pflegen, um schnelle Erreichbarkeit zu gewährleisten

Zuständigkeiten festlegen

Alarmierungsplan aufstellen

Ablaufplan aufstellen

Maßnahmen beschreiben
Ggf. Fließschema aufstellen

6. Öffentlichkeitsarbeit im Krisenfall

Benennung eines Ansprechpartners für die Presse

Genau festlegen, dass ausschließlich der benannte Ansprechpartner mit der Presse kommunizieren darf

Ggf. Pressemitteilungen mit dem Veterinäramt abstimmen

Folgender Hinweis sollte in keiner Verlautbarung fehlen:

„Die Afrikanische Schweinepest (ASP) ist eine Viruserkrankung, die nur bei Haus- und Wildschweinen auftritt.

Für den Menschen und andere Haustierarten ist die Schweinepest nicht gefährlich. Selbst der Verzehr infizierten Schweinefleisches birgt kein gesundheitliches Risiko!“

7. Checkliste

Verantwortlich für die Datenaufnahme und Aktualisierung:

Name:

Telefon:

E-Mail:

Ort, Datum

Datum der Datenaufnahme:

Datum der letzten Aktualisierung:

Datum	Bemerkung	Unterschrift

(Eine regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung aller Angaben muss gewährleistet sein.)

7.1. Allgemeine Angaben zum Betrieb

Name

Anschrift, Straße

PLZ und Ort; Landkreis

Veterinärkontrollnummer:

Verantwortlichkeiten

(Für alle Teilbereiche müssen klare Verantwortlichkeiten festgelegt sein – mit Angaben zur Person und der Erreichbarkeit)

7.1.1. Verantwortliche Person im Krisenfall:

Name:

Position:

Telefon (Büro, Mobil, Privat):

7.1.2. Stellvertreter 1:

Name:

Position:

Telefon (Büro, Mobil, Privat):

7.1.3. Stellvertreter 2:

Name:

Position:

Telefon (Büro, Mobil, Privat):

7.2. Weiterführende Angaben zum Betrieb

7.2.1. Lage des Betriebes und Beschreibung der Betriebsstruktur

Lageplan und Koordinaten (z.B. mittels Katasterplan, Luftbildaufnahme, Google Maps, TIM-Online NRW)

- 7.2.1.1 Übersichtskarte mit (farblich markierten) Zufahrtswegen
- 7.2.1.2 Kennzeichnung, der zum Betrieb (Schlachtstätte / Zerlegebetrieb) gehörenden Flächen, möglichst mit Markierung von Einfriedungen (Zäune, Lärmschutzwälle etc.)
- 7.2.1.3 Klare Trennung von Flächen „innerhalb“ und „außerhalb“ des Betriebes
- 7.2.1.4 Detailkarte mit Grundrissen der Gebäude und mit Beschreibung der Tätigkeiten, die in den einzelnen Gebäuden erfolgen
(möglichst mit farblicher Darstellung verschiedener Prozessbereiche inkl. Nebenprozessen wie z.B. Kistenwäsche, LKW-Wäsche, Viehwagenwäsche etc.)
- 7.2.1.5 Bei Vorhandensein weiterer Betriebe / Firmen innerhalb / auf dem Betriebsgelände
Beschreibung der Zusammenhänge und der Warenströme zwischen den einzelnen Unternehmen

7.2.2. Beschreibung der umliegenden Betriebe mit Viehhaltung

(soweit bekannt; ggf. Ergänzung durch das Veterinäramt bei Antrag auf Korridorlösung erforderlich. Möglichst frühzeitige Abstimmung mit Veterinäramt diesbezüglich zur Ausarbeitung der Korridore)

- 7.2.2.1. Übersicht über umliegende Betriebe mit Viehhaltung
- 7.2.2.2. Aufstellung der umliegenden Betriebe mit Angaben zu vorhandenen Tierarten und Tierzahlen im 1 km, 3 km und 10 km Radius
- 7.2.2.3. Erstellung einer entsprechenden Übersichtskarte

7.2.3. Allgemeine Angaben zum Betriebsablauf

- 7.2.3.1. Angaben zur Schlachtung
 - 7.2.3.1.1 Tierarten, die geschlachtet werden
 - 7.2.3.1.2 Tägliche und wöchentliche Schlachtkapazität
 - 7.2.3.1.3 Schlachttage, Schichten
- 7.2.3.2. Beschreibung des Warenstroms
 - 7.2.3.2.1. Waren und Produkte, die in den Betrieb gelangen
Vollständige Listung und Einteilung auf Risikopotenzial
 - 7.2.3.2.2. Im Betrieb hergestellte Produkte
 - 7.2.3.2.3. Weiterverarbeitung erschlachteten Fleisches
 - 7.2.3.2.4. Abgabe von Waren und Produkten
- 7.2.3.3. Übersichtskarte des Verkehrs- und Warenflusses auf dem Betriebsgelände und Beschreibung des Betriebsablaufes vom ersten Befahren des Betriebsgeländes bis zum Verlassen des Geländes
 - 7.2.3.3.1. Personen-, Waren- und Fahrzeugverkehr
Übersichtskarte mit eingezeichneten Routen der Fahrzeuge; Unterteilung in „reinen/unreinen Bereich“, Vieh sowie Entsorgerfahrzeuge. Eingezeichnet werden auch die Routen des Personals bis zum Betreten der Räumlichkeiten sowie die Desinfektionseinrichtungen (Desinfektionswanne, Desinfektionsmatten, Sprühbögen, etc.)
 - 7.2.3.3.2. Berücksichtigung: Konfiskate, Mist, etc.
Wo fallen KAT-Produkte an? Wo werden KAT-Produkte gelagert? Angabe der Kategorisierung.
 - 7.2.3.3.3. Evtl. Fließschema zum Verdeutlichen der Betriebsabläufe
Prozesslandkarte der Produktionsprozesse sowie Fließdiagramm der Personal-/Fahrzeugvorgaben
- 7.2.3.4. Angabe der Zeitdauer (durchschnittlich, minimal, maximal) für unterschiedliche Stationen im Betriebsablauf
z.B.:
Durchschnittliche Zeit zwischen Ankunft der Viehtransporter und Entladen der Tiere
Durchschnittliche Verweildauer der Tiere im Wartestall
Kapazität der Warteställe

7.2.4. Abladen und Wartestallbereich

- 7.2.4.1. Konstruktion und Beschaffenheit des Verlade- und des Wartestallbereiches
 - 7.2.4.1.1. evtl. Fotodokumentation;
Fotostrecke von der Viehanlieferung bis zur Betäubung
 - 7.2.4.1.2. Beschreibung des Gebäudebereich (offen, geschlossen)
 - 7.2.4.1.3. Anzahl Buchten mit Gruppengröße
Ggf. Stallbelegungsplan
 - 7.2.4.1.4. Verhinderung der Durchmischung von Tieren unterschiedlicher Herkunftsbetriebe
 - 7.2.4.1.5. Maximale Aufenthaltsdauer im Wartestallbereich
- 7.2.4.2. Dokumentation der Anlieferung
Aufzählung der Dokumente im „Normalbetrieb“ (Lieferschein, Lebensmittelketteninformation) sowie zusätzliche Anforderungen im Seuchenfall (Schriftliche Bestätigung des Anlieferers bzgl. Einhaltung der genehmigten Korridore, s.o. Korridorlösung)

7.2.5. Schlachtung

- 7.2.5.1. Beschreibung der Schlachtlinie
 - 7.2.5.1.1. Weg der Schlachtkörper von der Betäubung bis ins Kühlhaus
z.B. Prozessfließdiagramm aus dem HACCP
 - 7.2.5.1.2. Möglichkeit der Trennung von Schlachtkörpern verschiedener Herkünfte
Beschreibung des Rückverfolgungs- / Trennungssystems im Normalbetrieb, Beschreibung des regulären Verfahrens
- 7.2.5.2. Ggf. Beschreibung eines alternativen Verfahrens für den Krisenfall, um Trennung von Schlachtkörpern verschiedener Herkünfte zu gewährleisten
Nur falls Schweine aus Restriktionsgebieten UND freien Gebieten geschlachtet werden sollen: Ergänzende Maßnahmen / Vorkehrungen im Seuchenfall (Komplette Trennung der Warenströme erforderlich).
Andernfalls: Deutlicher Hinweis, dass keine Schweine aus Restriktionsgebieten angeliefert werden.

7.2.6. Kühl- und Gefrierhäuser

- 7.2.6.1. Beschreibung der Lagerung in den Kühl- und Gefrierhäusern
 - 7.2.6.1.1. Anzahl und Kapazität
 - 7.2.6.1.2. Kontinuierliche Beschickung oder Rein/Raus-Verfahren
Tabelle aller Kühlhaustypen (z.B. Kühlhaus für Hälften, Zwischenprodukte oder Endprodukte inkl.

Beschickungssystem). Alle Paletten oder Kisten müssen eindeutig gekennzeichnet (Chargennummer etc.) sein.

7.2.6.1.3. Durchschnittliche Verweildauer der Schlachtkörper im Kühlraum

7.2.6.1.4. Möglichkeit der Trennung von Schlachtkörpern verschiedener Herkünfte

Beschreibung des Rückverfolgungs- / Trennungssystems im Normalbetrieb

7.2.6.2. Ggf. Beschreibung eines alternativen Verfahrens für den Krisenfall, um Trennung von Schlachtkörpern verschiedener Herkünfte zu gewährleisten

Nur falls Schweine aus Restriktionsgebieten UND freien Gebieten geschlachtet werden sollen: Ergänzende Maßnahmen / Vorkehrungen im Seuchenfall (Komplette Trennung der Warenströme erforderlich).

Andernfalls: Deutlicher Hinweis, dass keine Schweine aus Restriktionsgebieten angeliefert werden.

7.2.7. Zerlegung

7.2.7.1. Beschreibung des Betriebsablaufes, Warenströme etc.

z.B. Prozessfließdiagramm aus dem HACCP

Möglichkeit der Trennung von Schlachtkörpern verschiedener Herkünfte

Beschreibung des Rückverfolgungs-/Trennungssystems im Normalbetrieb

7.2.7.2. Ggf. Beschreibung eines alternativen Verfahrens für den Krisenfall, um Trennung von Schlachtkörpern verschiedener Herkünfte zu gewährleisten

Nur falls Schweine aus Restriktionsgebieten UND freien Gebieten geschlachtet werden sollen: Ergänzende Maßnahmen / Vorkehrungen im Seuchenfall (Komplette Trennung der Warenströme erforderlich).

Andernfalls: Deutlicher Hinweis, dass keine Schweine aus Restriktionsgebieten angeliefert werden.

7.3. Fahrzeug- und Personenverkehr

Wichtig: Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen beim Verlassen des Geländes erforderlich. Berücksichtigung des Risikos potentiell kontaminierter Fahrzeuge beim Befahren des Geländes, insbesondere durch Vermeidung sich kreuzender Wege zwischen „reinen“ und „unreinen“ Fahrzeugen bzw. Personen. Ausführliche Beschreibung der Risikominimierungsmaßnahmen, z.B. getrennte Wege für Viehtransporter und andere Fahrzeuge (Transportfahrzeuge für Fleisch und Fleischerzeugnisse; Zulieferer; Mitarbeiter-PKW; weitere Fahrzeuge); Verbot des Befahrens des Betriebsgeländes mit Privat-PKW im Krisenfall.

Verweis auf Übersichtsplan (siehe Punkt 7.2.1)

Berücksichtigung bei der Beschreibung des Fahrzeugs- und Personenverkehrs:

- Anlieferungen durch z.B. betriebseigene Viehtransporter, Speditionen, Fahrzeuge von Landwirten, Viehhändler oder Erzeugergemeinschaften, Privatpersonen, usw.
- Abholung durch z.B. betriebseigene (Kühl-)Transporter, Speditionen, Kunden, Privatpersonen, usw.
- Sonstiger Personen- und Fahrzeugverkehr: z.B. Mitarbeiter, Amtliches Personal, Klassifizierer, Dienstleister (Handwerker etc.), Besucher.

7.3.1. Beschreibung der Einfriedung des Betriebes

7.3.1.1. Beschaffenheit

Beschreibung der Beschaffenheit der Einfriedung inkl. der Bewertung, ob die Einfriedung „wildschweindicht“ ist (Beschreibung des baulichen Zustandes wie Höhe, Material etc.)

7.3.1.2. Zugänge, Zufahrten und Kontrolle von Schwachstellen

7.3.2. Beschreibung des Fahrzeugverkehrs und der Wege/Parkplätze

Beschreibung in Textform „wer, woher, wie, wie viel“ ggf. in Tabellenform

7.3.2.1. Beschreibung der Zufahrtswege und Zufahrtskontrolle inkl. schematischer Darstellung in Lageplan des Betriebes,

7.3.2.2. Zuständigkeiten

7.3.2.3. Beschreibung von Restriktionen im Krisenfall.

7.3.3. Beschreibung des Personenverkehrs

Beschreibung in Textform „wer, woher, wie, wie viel“ ggf. in Tabellenform

7.3.3.1. Beschreibung der der Zugangsmöglichkeiten und Zugangskontrollen inkl. schematischer Darstellung in Lageplan des Betriebes,

7.3.3.2. Zuständigkeiten

7.3.3.3. Beschreibung von Restriktionen im Krisenfall

7.3.4. Beschreibung der Vorkehrungen, um im Krisenfall Unbefugte vom Betriebsgelände fernzuhalten

z.B. Presse, Filmteams etc.

- 7.3.4.1. Vorhandensein eines Gefahren-Abwehrplans?
- 7.3.4.2. Bereitstellung von ausreichendem Personal im Krisenfall

7.3.5. Unterrichtung und Schulung des Personals

- 7.3.5.1. Anweisungen und Aufzeichnungen
Beschreibung eines Schulungskonzepts; das Schulungsmaterial muss nicht beigefügt werden
- 7.3.5.2. Zuständigkeiten

7.4. Reinigung und Desinfektion

Wichtig: Mängel bei der Reinigung und Desinfektion nach Maßgabe des Anhangs II der Richtlinie 2002/60/EG sind im Krisenfall ein KO-Kriterium bei der Genehmigung einer Korridorlösung

7.4.1. Fahrzeuge

- 7.4.1.1. Reifendesinfektion der Fahrzeuge im Krisenfall
 - 7.4.1.1.1. Desinfektionswanne oder eine gleichwertige
Möglichkeit zur Reifendesinfektion
 - 7.4.1.1.2. Standort, Aufbau, Betrieb
 - 7.4.1.1.3. Zuständigkeiten für Kontrolle; Schulung der
zuständigen Mitarbeiter
 - 7.4.1.1.4. Bezeichnung der Desinfektionsmittel
DVG-gelistete Mittel mit entsprechender Wirksamkeit
gegenüber ASP-Viren, bzw. entsprechendem
Tierseuchenerreger, Kälte- und Eiweißfehler berücksichtigen
 - 7.4.1.1.5. Beschaffung zusätzlicher Desinfektionseinrichtungen
für den Krisenfall (Sprühbogen, Desinfektionswannen,
Desinfektionsmatten, Handpumpen, Schutzkleidung).
- 7.4.1.2. Beschreibung der lokalen Reinigungs- und
Desinfektionsmöglichkeiten für LKW
 - 7.4.1.2.1. Anzahl Waschplätze, tägliche Kapazität
 - 7.4.1.2.2. Bereitstellung von geschultem Personal für Waschhalle
und Desinfektionsstätten
 - 7.4.1.2.3. Sicherstellung, dass die Reinigung und Desinfektion
der Fahrzeuge auch bei Kälte (Herbst/Winter)
funktioniert
Desinfektionsmittelwahl und Dosierung
- 7.4.1.3. Aufzeichnungen zum Desinfektionsmittelverbrauch
- 7.4.1.4. Beschaffung der Desinfektionsmittel, Vorratshaltung
entsprechend dem Verbrauch, Zuständigkeit für
Beschaffung
- 7.4.1.5. Berücksichtigung des Abwassers (s. 7.4.4)

7.4.2. Reinigung und Desinfektion: Personal

- 7.4.2.1. Kleiderwechsel für das Personal
 - 7.4.2.1.1. Betriebseigene Schutzkleidung
 - 7.4.2.1.2. Lokalisation und Ausstattung der Umkleieräume
 - 7.4.2.1.3. Betroffene Mitarbeitergruppen
 - 7.4.2.1.4. Anweisungen für den Krisenfall
 - 7.4.2.1.5. Reinigung der Schutzkleidung
- 7.4.2.2. Vorhandensein von Duschräumen
- 7.4.2.3. Anweisungen zur Duschpflicht im Seuchenfall im Schlachthof.
- 7.4.2.4. Beschreibung der Verfahrensweise im Umgang mit der Straßenkleidung des Personals im Seuchenfall im Schlachthof.
- 7.4.2.5. Vorrichtungen zur Desinfektion der Hände beim Verlassen des Betriebes
- 7.4.2.6. Bezeichnung des verwendeten Desinfektionsmittels
- 7.4.2.7. Bereitstellung von Schutzkleidung für anderes Personal (z.B. Transporteure etc.; evtl. Überschuhe; Einweg-Overalls)

7.4.3. Reinigung und Desinfektion: Gebäude, Maschinen, usw.

Bei Desinfektion in Kühl- und Gefrierhäusern Temperaturen, insbesondere Kältefehler, beachten

- 7.4.3.1. Beschreibung der routinemäßig durchzuführenden Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
Auszug aus SSOP und Reinigungspläne
- 7.4.3.2. Bezeichnung des Desinfektionsmittels
Verweis auf Reinigungspläne
- 7.4.3.3. Reinigung von Lüftungsanlagen, Filterwechsel, etc.
- 7.4.3.4. Zuständigkeiten beschreiben (eigenes Personal, Fremdfirma)
Auszug aus SSOP
- 7.4.3.5. Kontrollsysteme beschreiben
Auszug aus SSOP

7.4.4. Behandlung von Abwasser im Krisenfall

Autodekontamination in der Kläranlage durch die entsprechende Verweildauer analog der immissionsschutzrechtlichen Genehmigung des Betriebs (BImSchG).

7.4.5. Behandlung von anfallendem Fest- und Flüssigmist/Gülle

- 7.4.5.1. Angaben zur Lagerkapazität und Lagerdauer von Fest- und Flüssigmist
- 7.4.5.2. Verfahren zur Behandlung von Fest- und Flüssigmist festlegen für den Krisenfall
Ausreichende Bevorratung von Desinfektionsmitteln
- 7.4.5.3. Absprache mit Unternehmen, die normalerweise anfallenden Fest- und Flüssigmist abholen
- 7.4.5.4. Aufzeichnungen führen, wann und durch wen Fest- und Flüssigmist abgeholt wurden

7.5. Schädlingsbekämpfung

7.5.1. Konzept für Schädlingsbekämpfung beschreiben

- 7.5.1.1. Köderplan für Schadnager
- 7.5.1.2. Kontrollfristen

7.5.2. Zuständigkeiten festlegen (eigenes Personal, Fremdfirma)

7.5.3. Dokumentation und Kontrolle der Maßnahmen beschreiben

Beschreibung des Systems und der zusätzliche Maßnahmen im Seuchenfall

7.6. Lebendtierannahme

Beschreibung der Kontrolle in enger Abstimmung mit der zuständigen Veterinärbehörde, Schulung der Mitarbeiter und Meldewege

7.7. Schlachtier- und Fleischuntersuchung

Aufgabe der zuständigen Veterinärbehörde

7.8. Rückverfolgbarkeit des erschlachteten Fleisches

7.8.1. Die schnelle Rückverfolgung von Fleisch muss gewährleistet sein

- 7.8.1.1. Detaillierte Beschreibung des Verfahrens zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit
- 7.8.1.2. Ermittlung der Herkunft der Schlachttiere
- 7.8.1.3. Angaben zum Zeitraum der sicheren Rückverfolgbarkeit in Tagen

7.8.2. Zuständigkeiten festlegen

7.8.3. Möglichkeiten der Verwertung für gemäßreguliertes Fleisch beschreiben

Wenn Schlachtschweine aus Gefährdeten Bezirken geschlachtet werden, ist deren separate Handhabung und Kennzeichnung voraussichtlich erforderlich. Einzelheiten befinden sich in der Abstimmung (Überarbeitung der SchwPestV).

7.8.4. Verfahren zur Information der Anlieferer beschreiben

Wichtig: Die entsprechenden Dokumente werden dem Anlieferer rechtzeitig zur Verfügung gestellt.

7.9. Verhaltensanweisungen & Verpflichtungserklärungen

zur Einhaltung der Anweisungen

7.9.1. Fahrer von Viehtransportern / Anlieferer

s. Merkblätter „Viehfahrer“ (Anhang)

7.9.2. Mitarbeiter des Schlachthofes

s. Merkblätter „Schlachthofmitarbeiter“ (Anhang)

- 7.9.2.1. Siehe auch oben unter Reinigung und Desinfektion
- 7.9.2.2. Bereitstellung von Informationen / Schulung zu ASP
- 7.9.2.3. Mitarbeiter sollen auch privat keinen Umgang mit entsprechenden, durch die Tierseuche gefährdeten Tierarten haben.
Informationen für Mitarbeiter, insbesondere Nebenerwerbslandwirte und Jäger, erstellen

7.9.3. Lieferanten, Kunden, etc.

- 7.9.3.1. Schnelle Informationen an Lieferanten und Kunden
- 7.9.3.2. Schnell verfügbare Listen mit Kontaktdaten der Lieferanten und Kunden
- 7.9.3.3. Zuständigkeiten festlegen

7.9.4. Umgang mit Besuchern im Krisenfall

Nicht zwingend erforderliche Besuche auf ein Mindestmaß reduzieren

Merkblatt – Alle Mitarbeiter auf dem Schlachthof

Verhalten im Seuchenfall

1. Auf dem Betriebsgelände:
 - Ausgewiesene Personalwege einhalten
 - Keine abgesperrten Bereiche betreten
 - Strikte Einhaltung der Anweisungen zur Reinigung und Desinfektion von Händen und Schuhwerk
 - Desinfektionseinrichtungen (Wannen, Matten usw.) nutzen
 - Festes Schuhwerk tragen
2. Aufbewahrung persönlicher Gegenstände:
 - Persönliche Sachen und Straßenkleidung ausschließlich im Spind lagern
 - Keine Lagerung von Arbeitskleidung und -geräten im Spind
3. Vor Zutritt zu den Produktionsräumen:
 - Haarnetz aufsetzen
 - Hände reinigen und desinfizieren
 - Betreten nur durch die Hygieneschleuse
4. Weißbereich der Umkleiden:
 - Anlegen abteilungsspezifischer Arbeitsschutzkleidung
 - Lagerung von gereinigter Weißkleidung
5. Außerhalb der Produktion:
 - Benutzte Arbeitskleidung im Umkleideraum in die Wäschetonnen werfen
 - Eigene Abteilung oder Schlachthofgelände nicht in Arbeitskleidung verlassen
6. Generell:
 - Keine fleischhaltigen Lebensmittel (z. B. Wurst), sowie Käse, Milch und Quark aus dem Ausland mitbringen
 - Keine Lebensmittelreste zurücklassen
 - Keine Gegenstände aus dem Betrieb mitnehmen
 - Keine internen Informationen an Dritte weitergeben

Merkblatt – Stallmitarbeiter auf dem Schlachthof

Verhalten im Seuchenfall

1. Bei der Arbeit im Stall:
 - Vor Arbeitsbeginn sauberen Arbeitsoverall sowie saubere und desinfizierte Stiefel anziehen
 - Bei starker Verschmutzung während der Arbeit den Arbeitsoverall wechseln
 - Benutzte Kleidung in die Wäschetonnen einwerfen
2. Vor dem Abladen:
 - Genaue Überprüfung der Lieferpapiere
 - Lieferschein, Seuchebuch, ggf. spezielle Unterlagen vom Viehfahrer vorlegen lassen
3. Während des Abladens:
 - Ladeflächen des LKWs nicht betreten
4. Umgang mit seuchenverdächtigen, kranken oder auffälligen Tieren:
 - Tiere separieren
 - Umgehend zuständigen amtlichen Veterinär verständigen
5. Nach jedem Abladen:
 - Gesamte Rampe reinigen und desinfizieren
 - Hände und Stiefel gründlich reinigen und desinfizieren
6. Generell:
 - Im Stallbereich nicht essen oder trinken
 - Keine Treibhilfen nutzen, die vorher auf dem LKW waren
 - Nach Arbeitsende duschen
 - Schlachthofgelände nicht in Arbeitskleidung verlassen

Merkblatt - Viehfahrer auf dem landwirtschaftlichen Betrieb

Verhalten im Seuchenfall

1. Fahrzeugausstattung überprüfen:
 - Gemäß „Checkliste für Viehfahrer“
 - Keine Treibhilfen vom Schlachthof mitnehmen
2. Vorm Losfahren zum Landwirt:
 - Sauberen Arbeitsoverall anziehen
 - Fahrzeug muss innen und außen gereinigt und desinfiziert sein, schriftliche Dokumentation darüber muss vorliegen
3. In der Fahrerkabine vorm Aussteigen:
 - Neuen Einmal-Overall über den Arbeitsoverall anziehen
 - Saubere und desinfizierte Stiefel anziehen
4. Beim Verladen:
 - Stallungen nicht betreten
 - Nur Treibhilfen vom Landwirt benutzen und dort lassen
 - Der Landwirt darf den Transporter nicht betreten
5. Nach dem Verladen/Vor dem Verlassen des Hofes:
 - Reifen, Radkästen und Fahrzeugunterseite reinigen und desinfizieren
 - Hände waschen und desinfizieren
 - Einmal-Overall von innen nach außen und Stiefel vor der Fahrerkabine ausziehen
 - Einmal-Overall auf dem Hof ordnungsgemäß entsorgen
6. Generell:
 - Keine Lebensmittel mit auf den Hof bringen oder von dort mitnehmen
 - Keine Lebensmittelreste zurücklassen
 - Keine Gegenstände vom Betrieb mitnehmen
 - Kontakt zu Hoftieren ist verboten
 - Begleitpersonen sind nicht erlaubt

Merkblatt - Viehfahrer auf dem Schlachthof

Verhalten im Seuchenfall

1. Beim Pförtner anmelden:
 - Alle Lieferpapiere bereithalten
2. Vor dem Abladen
 - Neuen Einmal-Overall anlegen sowie saubere und desinfizierte Stiefel anziehen
3. Beim Abladen:
 - Wartestall nicht betreten
4. Nach dem Abladen:
 - Einmal-Overall direkt an der Verloaderampe ausziehen und entsorgen, Stiefel reinigen und desinfizieren
5. Reinigung des Fahrzeuges:
 - Von oben nach unten
 - Innen und außen: alle Böden, Decken, Wände, Abtrennungen, Außenfläche, Reifen und Radkästen, Fahrzeugunterseite, Ladeklappen, Seitenklappen, Fahrerkabine (Lenkrad und Pedalen nicht vergessen), Fußmatten
6. Desinfektion des Fahrzeuges:
 - Von oben nach unten
 - Innen und außen
 - Reihenfolge wie „Punkt 5“
7. Fahrerhygiene vor dem Einsteigen:
 - Stiefel reinigen und desinfizieren
 - Arbeitsoverall in die Wäschetonne geben
 - Hände reinigen und desinfizieren
8. Vor dem Verlassen des Geländes:
 - Durch die Desinfektionswanne oder mobile Desinfektionseinrichtung fahren
9. Dokumentation:
 - Reinigung und Desinfektion sofort in das Reinigungs- und Desinfektionskontrollbuch („Seuchenbuch“) eintragen

Merkblatt – Mitarbeiter im Außendienst

Verhalten im Seuchenfall

1. Bei der Terminplanung:
 - Besuche auf landwirtschaftlichen Betrieben auf ein Minimum einschränken
2. Vor Fahrtantritt:
 - Überprüfung der Fahrzeugausstattung gemäß „Checkliste für Außendienstmitarbeiter“
3. Parkvorschrift:
 - Fahrzeug außerhalb des Betriebsgeländes parken
4. Beim Verlassen des Autos:
 - Zwei neue Einmal-Overalls und ein Paar Stiefel anziehen
 - Ein weiteres sauberes und desinfiziertes Paar Stiefel mitnehmen (zum Wechsel beim Verlassen des Stalls)
5. Nach Verlassen des Stalls:
 - Oberen Einmal-Overall direkt am Stall ausziehen und entsorgen und zweites Paar saubere und desinfizierte Stiefel anziehen
 - Hände reinigen und desinfizieren
6. Vor dem Einsteigen ins Auto:
 - Zweiten Einmal-Overall und zweites Paar Stiefel vor der geöffneten Autotür ausziehen
 - Entsorgung der Schutzkleidung durch den Landwirt
7. Generell:
 - Keine Lebensmittel mit auf den Hof bringen oder von dort mitnehmen
 - Keine Lebensmittelreste zurücklassen
 - Keine Gegenstände vom Betrieb mitnehmen
 - Kontakt zu Hoftieren ist verboten