

2.3.8 Neukategorisierung zur Änderung der Kategorie III

Betriebe, die in Kategorie III eingestuft sind, haben die Möglichkeit eine neue Salmonellenkategorie zu erhalten.

Eine Neukategorisierung kann erfolgen, wenn nachfolgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Betrieb ist in Kategorie III eingestuft oder hat aktuell keine Kategorie erhalten, war aber im Quartal zuvor in Kategorie III eingestuft
- Der Betrieb hat unter Hinzuziehen des betreuenden Tierarztes folgende Maßnahmen durchgeführt:
 - Bakteriologische und epidemiologische Untersuchungen auf Salmonellen, um die Eintragsquellen für Salmonellen zu ermitteln
 - Reinigung und Desinfektion aller Stallungen/Stallabteile inklusive der zum Stall gehörenden Nebenräume (z.B. Vorraum, Hygieneschleuse, Futterraum)
 - Reinigung und Desinfektion aller Einrichtungsgegenstände (z.B. Buchtenabtrennungen, Futterautomaten, Anmischbehälter, Lüftungsschächte, Waagen)

 - Reinigung und Desinfektion aller verwendeten Arbeitsgeräte und Arbeitskleidung (z.B. Treibbretter, Schaufeln, Besen, Werkzeuge, Stiefel, Overall, Schutzkleidung),
 - Intensive Schädlingsbekämpfung
 - Überprüfung des Fütterungsregimes (z.B. Hygiene, Futterstruktur, Säureeinsatz)
 - Optimierung der Betriebshygiene (z.B. schwarz-weiß-Prinzip)
- Der Tierarzt ist in der Salmonellendatenbank Qualiproof registriert (unter www.Qualitype.de).
- Der zuständige Tierarzt bestätigt die Abstimmung der Sanierungsmaßnahmen mit dem Landwirt. Der Landwirt seinerseits bestätigt die Umsetzung der Maßnahmen. Die unterschriebene Erklärung ist dem Bündler zu übermitteln.

⇒ Anlage 8.2 Erklärung zur ad-hoc-Kategorisierung eines Schweinemastbetriebes nach der Umsetzung von Sanierungsmaßnahmen

- Der Bündler hinterlegt die Information über die „ad-hoc-Kategorisierung nach Sanierung“ (Datum der Sanierung und Auswahl des Tierarztes) in den Stammdaten des Betriebes in der Salmonellendatenbank Qualiproof. Für die Neukategorisierung werden die Ergebnisse aus den vorangegangenen Untersuchungen vor der Durchführung von Sanierungsmaßnahmen nicht berücksichtigt.
- Der Tierarzt entnimmt Blutproben frühestens zwei Wochen vor der Schlachtung. Das Probensoll gemäß Stichprobenschlüssel (Tab.1) –in der Regel 60 Proben- muss erfüllt sein. Die Entnahme von Fleischsaftproben im Schlachtbetrieb ist möglich. Das erforderliche Probensoll gemäß Stichprobenschlüssel ist durch die Beprobung der Schlachttiere aus dem ersten zur Schlachtung gelieferten Mastdurchgang nach Durchführung der Sanierungsmaßnahmen zu erreichen. Der Landwirt/Viehhändler muss mit dem Schlachtbetrieb abstimmen, dass eine über den Beprobungsplan hinausgehende intensivere Beprobung erforderlich ist.
- Nach Eingabe der ausreichenden Anzahl Untersuchungsergebnisse wird eine Kategorisierung vorgenommen, die nach sieben Tagen gültig wird.

Die Möglichkeit, eine ad-hoc-Kategorisierung nach Sanierungsmaßnahmen durchzuführen, besteht für einen Standort nur einmal in drei Jahren. In begründeten Ausnahmefällen kann eine ad-hoc-Kategorisierung früher als nach drei Jahren vorgenommen werden. Dies ist im Einzelfall mit QS aufzunehmen und kann nur durch QS freigegeben werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Erklärung

zur ad-hoc-Kategorisierung eines Schweinemastbetriebes nach der Umsetzung von Sanierungsmaßnahmen

Tierarzt (Name, Anschrift)	Vet-Id (aus Qualiproof)
-----------------------------------	--------------------------------

Nachfolgender Schweinemastbetrieb nimmt am Salmonellenmonitoring teil. Der Betrieb wurde bei der Quartalskategorisierung amin Kategorie III eingestuft. Der Betrieb soll zum nächstmöglichen Zeitpunkt neu kategorisiert werden.

Angaben zum Betrieb	Angaben zum Bündler		
Name:	Name:		
Straße:			
PLZ, Ort:	Ort:		
VVVO-Nummer:			
Als verantwortlicher Tierarzt erkläre ich, dass mit dem Betrieb die Umsetzung folgender Maßnahmen abgestimmt wurde:	Ja	Nein	Datum
Bakteriologische und epidemiologische Untersuchungen zur Ermittlung der Eintragsquellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reinigung und Desinfektion aller Stallungen/Stallabteile, inklusive der zum Stall gehörenden Nebenräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reinigung und Desinfektion aller Einrichtungsgegenstände (z.B. Buchtenabtrennungen, Futterautomaten, Lüftungsschächte, Waagen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reinigung und Desinfektion aller verwendeten Arbeitsgeräte und -kleidung (z.B. Treibbretter, Schaufeln, Besen, Stiefel, Werkzeuge)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Intensive Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Überprüfung des Fütterungsregimes (z.B. Hygiene, Futterstruktur, Säureeinsatz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Optimierung der Betriebshygiene (z.B. schwarz-weiß-Prinzip)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Entnahme von Blutproben von Mastschweinen frühestens 14 Tage vor der Schlachtung Anzahl Proben:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Begründung, wenn eine Maßnahme nicht abgestimmt wurde:

Ort, Datum

Unterschrift Tierarzt

Die oben genannten Maßnahmen wurden im Betrieb umgesetzt. Nachweise dafür liegen vor.

Ort, Datum

Unterschrift Landwirt

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Gf: Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
Tel +49 228 35068-0
info@q-s.de

Leitfaden **Salmonellenmonitoring**
Anlage 8.2 Erklärung zur
ad-hoc-Kategorisierung

Version: 01.01.2012

Status: • Freigabe

Seite 1 von 1