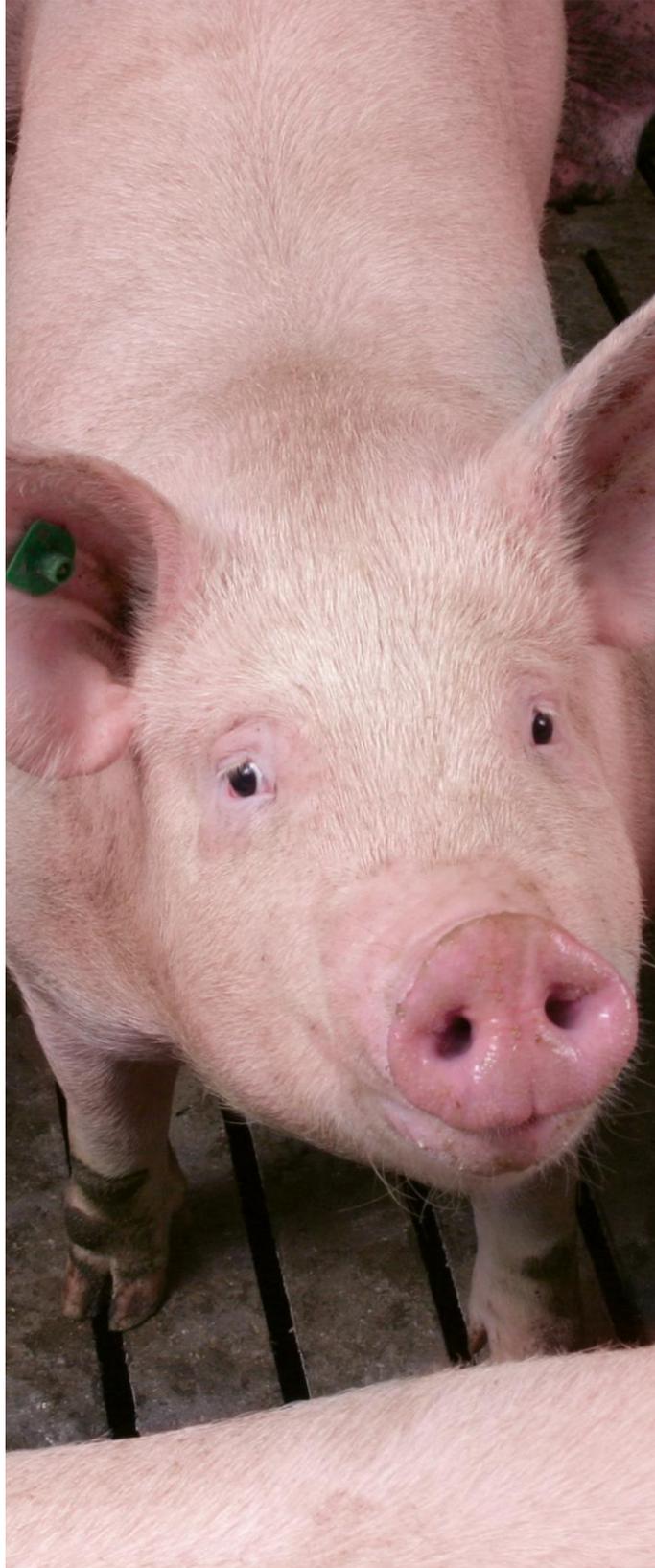




Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Arbeitshilfe  
**Eigenkontrollcheckliste für  
die Schweinehaltung  
(Kurzversion)**



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

Version: 01.01.2011  
Status: ● Freigabe



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



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

## Grundsätzliches

Die nachfolgende Arbeitshilfe kann für die Dokumentation verwendet werden. Sie dient dem Systempartner zur Orientierung bei der Umsetzung der im

Leitfaden Landwirtschaft Schweinehaltung



beschriebenen Anforderungen. Maßgebend für die neutrale Kontrolle sind die in den Leitfäden geforderten Dokumente.



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
<b>2. Allgemeine Anforderungen</b>				
<b>2.1 Allgemeine Betriebsdaten und Umsetzung von Korrekturmaßnahmen</b>				
Name des Betriebs				
Straße und Hausnummer				
Postleitzahl und Ort				
QS-Standortnummer/n (VVVO-Nr.)				
Datum Eigenkontrolle				
K.O.	2.1.1 Allgemeine Betriebsdaten			
	2.1.2 Zeichennutzung			
K.O.	2.1.3 Umsetzung von Korrekturmaßnahmen			
	2.1.4 Ereignis- und Krisenmanagement			
K.O.	2.1.5 Umsetzung und Dokumentation der Eigenkontrolle			
	2.1.6 Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen			
<b>3. Anforderungen Tierproduktion</b>				
<b>3.1 Rückverfolgbarkeit</b>				
	3.1.1 Betrieblicher Zukauf und Wareneingang			
K.O.	3.1.2 Kennzeichnung und Identifizierung der Tiere			
K.O.	3.1.3 Herkunft und Vermarktung			
K.O.	3.1.4 Bestandsaufzeichnungen			
<b>3.2 Futtermittel</b>				
K.O.	3.2.1 Futtermittelbezug			
K.O.	3.2.2 Einzelfuttermittel gemäß Positivliste			
	3.2.3 Dokumentation Rationsberechnungen, Mischprotokolle			



K.O.

Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
3.2.4 Einsatz fahrbarer Mahl- und Mischanlagen				
3.2.5 Sicherheit von Futtermitteln und Sauberkeit von Wasser				
3.2.6 Hygiene der Tränken und technischen Anlagen für die Futtermittelherstellung				
3.2.7 Futtermittellagerung				
<b>3.3 Tiergesundheit/Arzneimittel</b>				
3.3.1 Betreuungsvertrag Hoftierarzt				
3.3.2 Umsetzung der Bestandsbetreuung				
3.3.3 Einsatz von Arzneimitteln und Impfstoffen				
3.3.4 Identifikation der behandelten Tiere				
<b>3.4 Wirtschaftsdünger und Nährstoffvergleich</b>				
3.4.1 Lagerung und Ausbringung von Jauche, Gülle, Silosickersaft und Festmist				
3.4.2 Nährstoffvergleich				
<b>3.5 Hygiene</b>				
3.5.1 Gebäuden und Anlagen				
3.5.2 Betriebshygiene				
3.5.3 Biosichernde Maßnahmen				
3.5.4 Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen				
3.5.5 Spezielle Hygieneanforderungen				
<b>3.6. Tierschutzgerechte Haltung</b>				
3.6.1 Überwachung und Pflege der Tiere				
3.6.2 Allgemeine Haltungsanforderungen				
3.6.3 Anforderungen an Stallböden				
3.6.4 Stallklima, Temperatur, Lärmbelästigung, Lüftung				
3.6.5 Beleuchtung				
3.6.6 Einhaltung der Bestandsdichte				
3.6.7 Notstromaggregat, Alarmanlage				
3.6.8 Stalleinrichtung und Anlagen				
3.6.9 Ferkelkastration				
<b>3.7 Monitoringprogramme und Befunddaten</b>				
3.7.1 Dokumentation der Salmonellenkategorie				
3.7.2 Nachweis über die Einleitung von Maßnahmen zur				



Kriterium	Nicht anwendbar	Erfüllt		Bemerkung
		Ja	Nein	
schrittweisen Reduzierung der Salmonellenbelastung				
3.7.3 Dokumentation der Befunddaten aus der Schlachtung				
<b>3.8 Tiertransport</b>				
<b>K.O.</b> 3.8.1 Umgang mit den Tieren				
3.8.2 Transportfähigkeit				
3.8.3 Anforderungen an das Transportmittel				
3.8.4 Überprüfung der Tierkennzeichnung				
<b>K.O.</b> 3.8.5 Platzbedarf beim Tiertransport				
3.8.6 Anforderungen an die Ver- und Entladeeinrichtungen				
3.8.7 Reinigung und Desinfektion				
3.8.8 Lieferpapiere				
3.8.9 Zeichennutzung für den Transport				
<b>K.O.</b> 3.8.10 Zeitabstände für das Füttern und Tränken sowie Beförderungsdauer und Ruhezeiten (für Transporte über 50 km)				
3.8.11 Transportpapiere (für Transporte über 50 km)				
3.8.12 Desinfektionskontrollbuch (für Transporte über 50 km)				
<b>K.O.</b> 3.8.13 Befähigungsnachweis (für Transport über 65 km)				
<b>K.O.</b> 3.8.14 Zulassung Transportunternehmer (für Transporte über 65 km)				
<b>K.O.</b> 3.8.15 Zulassung Straßentransportmittel (für lange Beförderungen)				
<b>K.O.</b> 3.8.16 Fahrtenbuch (für lange Beförderungen)				



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



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

Raum für weitere Bemerkungen:

Abweichung	Korrektur	Datum der Korrektur



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



QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.

## QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff

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