

Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe

Betrieb: Tel. Nr.:

1. Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe von Gross- und Kleinvieheinheiten 1.1 Wochenprogramm der Schlachtungen (durchschnittliche Wochenanzahl)

Wochentag	Grossvieheinheiten (GV) Stiere, Ochsen, Kühe, Rinder, Pferde	Kleinvieheinheiten (KV) Schweine, Kälber, Schafe, Ziegen
Montag		
Dienstag		
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		
Samstag		
Total/Jahr		

Schwankungen der wöchentlichen Schlachtungen

- max. Anzahl Schlachtungen pro Woche: GV KV
- min. Anzahl Schlachtungen pro Woche: GV KV

Wieviel Blut (z.B. durch Tropfverluste) pro Schlachtung gelangt in die Kanalisation?

- Liter pro Schlachtung: GV KV

Werden im Betrieb Kutteln zubereitet? ja nein

Findet die Verarbeitung der Därme (Entleerung, Reinigung der Mägen und Därme) im Betrieb statt? ja nein

Werden die Därme zusätzlich entschleimt? ja nein

Werden die Magen- und Darminhalte in die Kanalisation eingeleitet? ja nein

- Erfolgt vorgängig eine maschinelle Entwässerung? ja nein

Bemerkungen:

2/4

1.2 Verarbeitung der Vieheinheiten

Anzahl verarbeitete Grossvieheinheit pro Woche:

- durchschnittlich GV
- max. GV
- min. GV

Anzahl verarbeitete Kleinvieheinheiten pro Woche:

- durchschnittlich: KV
- max. KV
- min. KV

Bemerkungen:

1.3 Abwasseranfall

Aus welchen der folgenden Arbeitsabläufe wird im Betrieb Wasser in die Kanalisation eingeleitet?

- Entladen, Aufstallen und evtl. Reinigung von Tieren
- Entbluten der Tiere (Schwemmwasser mit Tropfblut)
- Enthäuten, Brühen, Enthaaren der Tierkörper (Schwemmwasser mit Haut-,
Fleischfetzen usw.)
- Verarbeitung der Innereien (Därme, Pansen und Mägen)
- Zerlegen der Tierkörper (Abtrennen von Köpfen, Hälsen, Beinen usw. sowie Ab-
spülen der Körper bzw. Körperteile)
- Verarbeitung und Herstellung von Wurst- und Fleischwaren (Kochen, Brühen,
Räuchern usw.)
- Kühlen und Lagern des Schlachtgutes
- Desinfizieren und Reinigen der Arbeitsräume, Geräte, Ställe und Fahrzeuge

3/4

2. Geflügelschlachtereien

Anzahl Geflügelschlachtungen pro Woche:

- durchschnittlich G (.... .kg /G)
- max. G
- min. G

- Wird das beim Entbluten anfallende Blut gesammelt? ja nein
- Wo erfolgt die Blutverwertung?
- Werden im Betrieb die geschlachteten Tiere zerlegt? ja nein
- Findet die Verarbeitung der Därme in der Regel im Betrieb statt? ja nein
- Werden die Därme zusätzlich entschleimt? ja nein
- Gelangen Federn, Magen-, Darminhalt usw. in die Kanalisation? ja nein
- Werden die Tiere während der Schlachtung, der Zerlegung und der Verarbeitung gewaschen? ja nein

Bemerkungen:

4/4

3. Allgemeines:

3.1 Wasserversorgung

Wasserzähler	m ³ /Jahr	Eigene Quelle (m ³ /Jahr)
Betrieb		
Haushalt		
Stall		

3.2 Entwässerungsart

Trennsystem:

Mischsystem:

3.3 Haushalt

- Anzahl ständige Bewohner:
- Anmerkungen:

3.4 Bemerkungen:

Aufgenommen durch:

Ort:

Datum:

Anwesend: