Dokumentation Verarbeitung

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum und Uhrzeit der Schlachtung: |  |  | **Durchgeführt durch**  **Mitarbeiter:** |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
| **Chargennummer** |  |  | **Tierart und Batchnummer:** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Anzahl Tiere: |  |  | Durchschnitts-gewicht [g]: |  |  | Gesamt-  gewicht [kg]: |  |

Dokumentation der Reinigung und Desinfektion

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Gereinigt wurde mit |  |  | (laut Herstellerangabe) | | | | |
|  |  |  |  | | | | |
| Desinfiziert wurde mit |  |  | (laut Herstellerangabe) | | | | |
|  |  |  |  | | | | |
| Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Datenblätter sind zugänglich: | | | |  | ja |  | nein |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | gereinigt | | | |  | desinfiziert | | | |
|  |  | | | |  |  |  | | |
| Schlachtraum |  | ja |  | nein |  |  | ja |  | nein |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Arbeitsflächen |  | ja |  | nein |  |  | ja |  | nein |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Verarbeitungsmaschinen |  | ja |  | nein |  |  | ja |  | nein |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| sonstige Arbeitsgeräte (z.B. Messer, Schürzen, …) |  | ja |  | nein |  |  | ja |  | nein |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Behälter (Betäubung, Rund- und Abfallbehälter,…) |  | ja |  | nein |  |  | ja |  | nein |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lebensmittelbehälter (Filetkisten,…) |  | ja |  | nein |  |  | ja |  | nein |

Dokumentation der Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Entsorgungsmenge [kg]: |  |  | Entsorgung beauftragt: |  | nein |  | ja, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| durch Firma: |  | abgeholt am: |  |

Dokumentation des Erhaltungs- und Reinigungszustand der Verarbeitung

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kühlraumtemperatur überprüft: |  |  | nein |  | ja, |  | °C |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Schädlingskontrolle durchgeführt: |  |  | ja |  | nein |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Befall festgestellt? |  |  | nein |  | ja, Schädlingsart: |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Wenn ja, durchgeführte Maßnahmen: |  |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Erhaltungs- u. Reinigungszustand der Schlachtstätte wurden überprüft: | | |  | ja |  |  | nein |
|  | | |  |  |  |  |  |
| festgestellte Mängel: |  | behoben am: | | |  | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Der Unterzeichnende bestätigt die Richtigkeit dieser Angaben! |  |
| Ort, Datum, Unterschrift |