



Verband der  
Fleischwirtschaft e.V.

# Muster-Krisenhandbuch Afrikanische Schweinepest für Schlachtbetriebe

1.	Einleitung .....	4
2.	Rechtsrahmen.....	6
2.1.	Rechtsvorschriften mit ASP-Bezug .....	6
2.2.	Restriktionsgebiete .....	9
3.	Glossar .....	10
4.	Konzepte und Maßnahmen für unterschiedliche Krisenfälle .....	13
4.1.	ASP-Verdacht/Ausbruch bei Hausschweinen zwischen Abholung vom Betrieb und Schlachtung.....	13
4.1.1.	Auf dem Viehtransportfahrzeug vor der Schlachtstätte .....	13
4.1.2.	Auf dem Gelände der Schlachtstätte bis zum Abladen .....	13
4.1.3.	Im Wartestallbereich.....	13
4.1.4.	In der Schlachtlinie .....	13
4.2.	ASP-Ausbruch beim Hausschwein in der unmittelbaren Umgebung des Schlachtbetriebs .....	14
4.2.1.	Maßnahmen des Schlachtbetriebs zur Schlachtung von Schweinen aus Sperrbezirk oder Beobachtungsgebiet.....	14
4.2.2.	Maßnahmen des Schlachtbetriebs zur Schlachtung von Schweinen von außerhalb der Sperrbezirke / Beobachtungsgebiete (Korridorlösung) .....	15
4.3.	ASP-Ausbruch beim Wildschwein im Inland.....	16
4.3.1.	Keine Schlachtung von Schweinen aus Restriktionsgebieten .....	16
4.3.2.	Schlachtung von Schweinen aus gefährdeten Gebieten.....	16
4.4.	ASP-Ausbrüche beim Wild- und Hausschwein .....	17
4.5.	Zusatzerklärung des abgebenden Tierhalters.....	18
5.	Verantwortlichkeiten im Krisenfall .....	19
6.	Öffentlichkeitsarbeit im Krisenfall.....	19
7.	Checkliste .....	20
7.1.	Allgemeine Angaben zum Betrieb .....	21
7.2.	Weiterführende Angaben zum Betrieb .....	22
7.2.1.	Lage des Betriebes und Beschreibung der Betriebsstruktur.....	22
7.2.2.	Beschreibung der umliegenden Betriebe mit Viehhaltung .....	22
7.2.3.	Allgemeine Angaben zum Betriebsablauf .....	23
7.2.4.	Anlieferungs- und Wartestallbereich .....	24
7.2.5.	Schlachtung .....	24
7.2.6.	Kühl- und Gefrierhäuser.....	25
7.2.7.	Zerlegung.....	25
7.3.	Fahrzeug- und Personenverkehr.....	25

7.3.1. Beschreibung der Einfriedung des Betriebes .....	26
7.3.2. Beschreibung des Fahrzeugverkehrs und der Wege/Parkplätze .....	26
7.3.3. Beschreibung des Personenverkehrs .....	26
7.3.4. Beschreibung der Vorkehrungen, um im Krisenfall Unbefugte vom Betriebsgelände fernzuhalten .....	26
7.3.5. Unterrichtung und Schulung des Personals .....	27
7.4. Reinigung und Desinfektion .....	27
7.4.1. Fahrzeuge .....	27
7.4.2. Personal .....	28
7.4.3. Gebäude, Maschinen usw. ....	28
7.4.4. Behandlung von Abwasser im Krisenfall .....	29
7.4.5. Behandlung von anfallendem Fest- und Flüssigmist / Gülle .....	29
7.5. Schädlingsbekämpfung .....	29
7.5.1. Beschreibung des Schädlingsbekämpfungskonzepts .....	29
7.5.2. Zuständigkeiten festlegen (eigenes Personal, Fremdfirma).....	29
7.5.3. Beschreibung der Dokumentation und Kontrolle der Maßnahmen .....	29
7.6. Leberdterannahme .....	29
7.7. Schlachtier- und Fleischuntersuchung .....	29
7.8. Rückverfolgbarkeit des erschlachteten Fleisches und der Nebenprodukte.....	30
7.8.1. Die schnelle Rückverfolgung muss gewährleistet sein .....	30
7.8.2. Zuständigkeiten festlegen .....	30
7.8.3. Möglichkeiten der Verwertung für gemaßregcltes Fleisch beschreiben.....	30
7.8.4. Verfahren zur Information der Anlieferer beschreiben.....	30
7.9. Verhaltensanweisungen .....	30
7.9.1. Fahrer von Viehtransportern / Anlieferer.....	30
7.9.2. Mitarbeiter des Schlachthofes .....	30
7.9.3. Lieferanten, Kunden etc.....	31
7.9.4. Umgang mit Besuchern im Krisenfall .....	31
Merkblatt – Alle Mitarbeiter auf dem Schlachthof .....	32
Merkblatt – Stallmitarbeiter auf dem Schlachthof .....	33
Merkblatt – Viehfahrer auf dem landwirtschaftlichen Betrieb.....	34
Merkblatt – Viehfahrer auf dem Schlachthof.....	35
Merkblatt – Mitarbeiter im Außendienst .....	36
Flussdiagramm 1 – Verbringen von Schlachtschweinen im Inland (ASP bei Wildschwein) .....	37
Flussdiagramm 2 – Verbringen von lebenden Schweinen im Inland (ASP bei Wildschwein) .....	38

Flussdiagramm 3 – Verbringen von Schlachtschweinen im Inland (ASP bei Hausschwein) .....	39
Flussdiagramm 4 – Verbringen von lebenden Schweinen im Inland (ASP bei Hausschwein) .....	40
Flussdiagramm 5 – Prüfung an Schlachthofpforte .....	41

## 1. Einleitung

Dieses Muster-Krisenhandbuch zur Afrikanischen Schweinepest (ASP) dient der Vorbereitung und Umsetzung von Maßnahmen in Schlachtbetrieben vor dem 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. Weiterhin enthält der allgemeine Teil eine Übersicht zu den wesentlichen rechtlichen Regelungen. Diese Übersicht wird im Anhang durch Flussdiagramme (Flowcharts) zur Entscheidungsfindung für bestimmte Szenarien ergänzt.

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 es eigentlich nötig wäre. Aus diesem Grund sollte das Handbuch 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 neben den bereits erwähnten Flussdiagrammen Merkblätter mit Verhaltensanweisungen für Mitarbeiter im Krisenfall.

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

## 2. Rechtsrahmen

In der folgenden Tabelle sind die einschlägigen Rechtsvorschriften mit ASP-Bezug aufgelistet. Der EU-Rechtsrahmen wird in Deutschland im Wesentlichen durch die **Schweinepest-Verordnung (SchwPestV)** umgesetzt. Dort finden sich spezifische Maßnahmen zur Bekämpfung der (klassischen) Schweinepest und Afrikanischen Schweinepest.

Die wesentlichen Vorschriften mit Relevanz für Schlachtbetriebe beim ASP-Ausbruch beim Wildschwein sind:

- § 14f SchwPestV – enthält die maßgeblichen Regelungen für das Verbringen von Schweinen;
- § 14g SchwPestV – enthält die maßgeblichen Regelungen für das Verbringen und die Kennzeichnung von Schweinefleisch und Schweinefleischprodukten;
- § 14j SchwPestV – enthält die maßgeblichen Regelungen für tierische Nebenprodukte.

Die wesentlichen Vorschriften mit Relevanz für Schlachtbetriebe beim ASP-Ausbruch beim Hausschwein sind:

- § 11 SchwPestV – enthält die Beschränkungen für Sperrbezirke;
- § 11a SchwPestV – enthält die Beschränkungen für Beobachtungsgebiete;
- § 11b SchwPestV – enthält die Ausnahmeregelung zu den o.g. Beschränkungen.

Darüber hinaus regelt § 23 SchwPestV spezifische Schutzmaßnahmen bei Verdacht oder Ausbruch von ASP und KSP in Schlachtbetrieben.

Im Anhang befinden sich **Flussdiagramme (Flowcharts)**, die es Ihnen erleichtern sollen, sich einen Überblick über die komplexe Rechtslage in typischen ASP-Krisensituationen zu verschaffen. Die Flussdiagramme sind im Wesentlichen selbsterklärend. Der Titel des Flussdiagramms bezeichnet dabei die Art des Krisenfalls (z.B. ASP-Ausbruch beim Wildschwein) und die damit verbundene Problematik (z.B. Möglichkeiten zum Verbringen von Schlachtschweinen).

### 2.1. Rechtsvorschriften mit ASP-Bezug

#### EU-Rechtsrahmen

##### ASP-Richtlinie

Richtlinie 2002/60/EG des Rates vom 27. Juni 2002 zur Festlegung von besonderen Vorschriften für die Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest sowie zur Änderungen [sic!] der Richtlinie 92/119/EWG hinsichtlich der Teschener Krankheit und der Afrikanischen Schweinepest (2002/60/EG).

## **Richtlinie 2002/99/EG**

des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

## **ASP-Diagnosehandbuch**

Entscheidung der Kommission vom 26. Mai 2003 zur Genehmigung eines Diagnosehandbuchs für die Afrikanische Schweinepest (2003/422/EG).

## **Durchführungsbeschluss 2014/709/EU**

Durchführungsbeschluss der Kommission 2014/709/EU vom 9. Oktober 2014 mit tierseuchenrechtlichen Maßnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest in bestimmten Mitgliedstaaten und zur Aufhebung des Durchführungsbeschlusses 2014/178/EU.

Dieser Beschluss der Europäischen Kommission zu tierseuchenrechtlichen Maßnahmen richtet sich an die betroffenen Mitgliedstaaten.

Der Durchführungsbeschluss 2014/709/EU wurde durch zahlreiche weitere Durchführungsbeschlüsse geändert (inhaltlich oder nur in Bezug auf die Listung der Restriktionszonen).

## **Bundesrecht**

### **Schweinepest-Verordnung**

Schweinepest-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. März 2018 (BGBl. I S. 383), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 7. März 2018 (BGBl. I S. 226) geändert worden ist

## **Bundesrecht – weitere relevante Rechtsnormen**

### **Tiergesundheitsgesetz**

Gesetz zur Vorbeugung vor und Bekämpfung von Tierseuchen (Tiergesundheitsgesetz - TierGesG) vom 22. Mai 2013 (BGBl. I S. 1324), zuletzt geändert am 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2615).

### **Schweinehaltungshygieneverordnung**

Verordnung über hygienische Anforderungen beim Halten von Schweinen (Schweinehaltungshygieneverordnung - SchHaltHygV) vom 2. April 2014 (BGBl. I S. 326), zuletzt geändert am 29. März 2017 (BGBl. I S. 626).

### **Viehverkehrsverordnung**

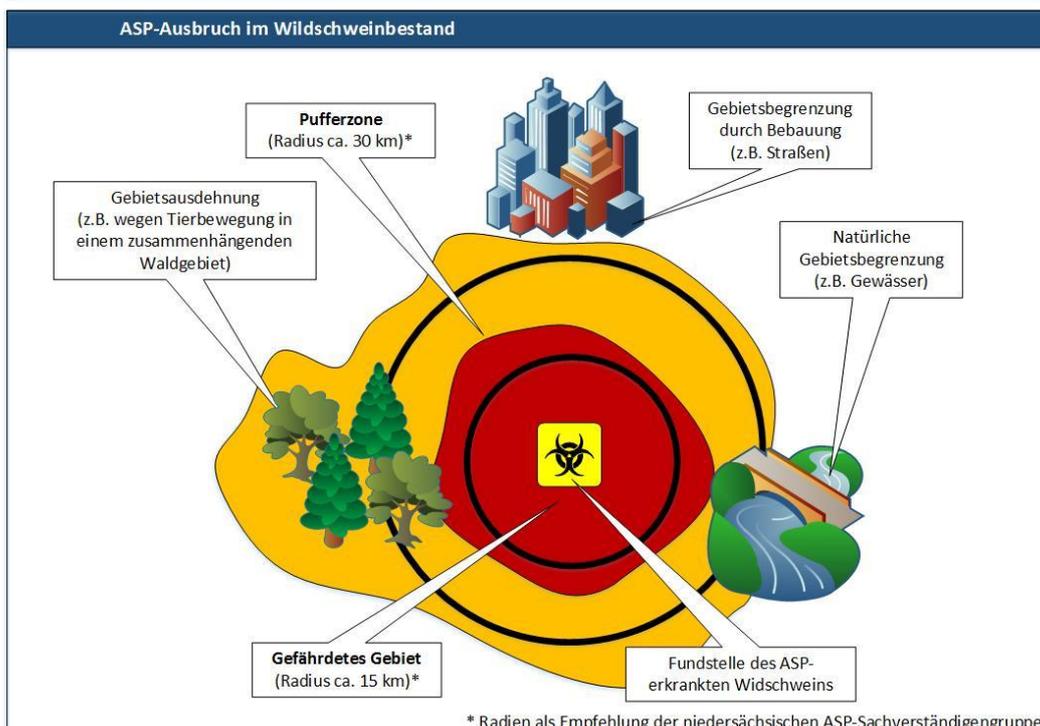
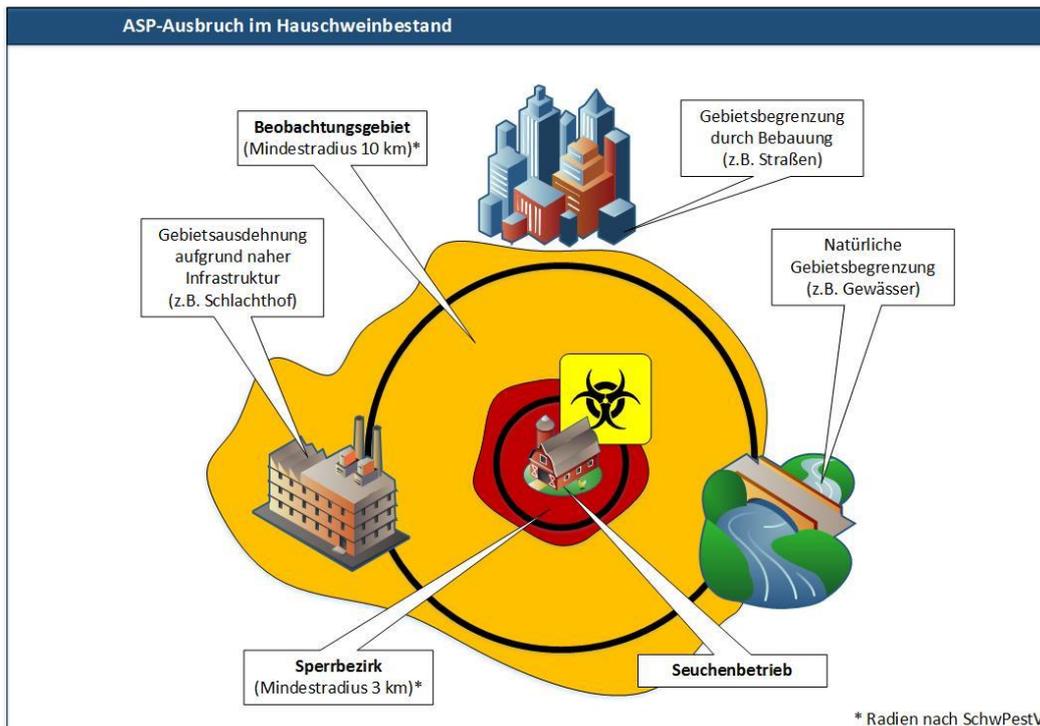
Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr (Viehverkehrsverordnung - ViehVerkV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. März 2010 (BGBl. I S. 203), zuletzt geändert am 3. Mai 2016 (BGBl. I S. 1057).

## Hinweise:

- Auf Länderebene gelten evtl. zusätzliche Bestimmungen;
- Entscheidungen und Beschlüsse der EU gelten unmittelbar für die Mitgliedsstaaten und müssen vom nationalen Gesetzgeber zeitnah in nationales Recht (z.B. TierGesG und SchwPestV) umgesetzt werden.

## 2.2. Restriktionsgebiete

Im ASP-Seuchenfall werden **Restriktionsgebiete von der zuständigen Behörde** nach einer Risikobewertung festgelegt. Die Größe und Art der Restriktionsgebiete hängt davon ab, ob der Seuchenfall beim Hausschwein oder Wildschwein (oder bei beidem) aufgetreten ist. Die nachfolgenden Grafiken dienen zur schematischen Übersicht über die Ausdehnung der Restriktionsgebiete und die dem Zuschnitt der Gebiete zugrundeliegenden Kriterien.



## 3. Glossar

<p><b>Anlieferer</b> (im Sinne dieses Handbuchs)</p>	<p>Die natürliche Person, die für den Transport zum Schlachtbetrieb verantwortlich ist (z.B. Viehfahrer, Viehhändler, Landwirt mit eigenem Transportfahrzeug).</p>
<p><b>Ansteckungsverdächtige Tiere</b> § 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><b>Ausbruch Afrikanische Schweinepest (ASP)</b> § 1 Abs. 1 Nr. 3 SchwPestV</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• durch virologische Untersuchung (Virus-, Antigen- oder Genomnachweis)</li> <li>• durch serologische Untersuchung (Antikörnernachweis)</li> </ul> <p>festgestellt.</p>
<p><b>Beobachtungsgebiet</b> § 11a Abs. 1 SchwPestV</p>	<p>Gebiet um den den Seuchenbetrieb (in der Regel ein landwirtschaftlicher Betrieb) umgebenden Sperrbezirk. Der Radius von Sperrbezirk und Beobachtungsgebiet zusammen beträgt mindestens 10 Kilometer.</p>
<p><b>Betrieb</b> § 1 Abs. 2 Nr. 1 SchwPestV</p>	<p>Alle Schweineställe oder sonstige Standorte zur ständigen oder vorübergehenden Haltung von Schweinen, 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 <b>Ausnahme</b> von <b>Schlachtstätten</b> und Transportmitteln sowie Gehegen, die größer als 25 Hektar sind, mit Wildschweinebesatz.</p>
<p><b>Erzeugnisse</b> § 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><b>Gefährdetes Gebiet</b> § 14d Abs. 2 SchwPestV</p>	<p>Ist der Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest bei einem Wildschwein amtlich festgestellt, so legt die zuständige Behörde ein Gebiet um die Abschuss- oder Fundstelle als gefährdetes Gebiet fest. Hierbei wird berücksichtigt: Die mögliche Weiterverbreitung des Erregers, die Wildschweinepopulation, Tierbewegungen innerhalb der Wildschweinepopulation, natürliche Grenzen sowie Überwachungsmöglichkeiten. Der Sachverhalt entspricht den Gebieten gemäß Anhang I Teil 2 des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.</p>
<p><b>Gesonderte Betriebsabteilung</b> § 1 Abs. 2 Nr. 2 SchwPestV</p>	<p>Ein räumlich und lüftungstechnisch abgegrenzter Bereich eines 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>
<p><b>HACCP</b></p>	<p>Hazard Analysis and Critical Control Points</p>
<p><b>KAT-Produkte</b> Art. 8-10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009</p>	<p>Tierische Nebenprodukte der Kategorien 1 bis 3</p>

<b>Kontrollzone</b> § 4 Abs. 5 SchwPestV	Die zuständige Behörde kann um den Verdachtsbetrieb vor Einrichtung eines Sperrbezirks / Beobachtungsgebiets zeitlich befristet eine Kontrollzone festlegen, entspricht Art. 4 Abs. 3 b) der RL 2002/60/EG.
<b>Korridorlösung</b> (Ausnahmegenehmigung zum Transport von Schlachtschweinen) § 11b Abs. 1 S. 3 Nr. 1 SchwPestV	Ausnahmegenehmigung zum Verbringen und Transport von Schweinen zur sofortigen Schlachtung durch das Aussetzen des Transportverbots für eine im Sperrbezirk befindliche Schlachtstätte. Besonderheit: Eine Stellungnahme der EU-Kommission ist für die Korridorlösung erforderlich.
<b>Pufferzone</b> § 14d Abs. 2 SchwPestV Teil I des Anhangs des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU	ASP-freies Gebiet um das gefährdete Gebiet
<b>Restriktionsgebiete</b>	Umschriebene Gebiete, in denen aufgrund eines Seuchenausbruchs (Haus- oder Wildschwein) besondere tiergesundheitsrechtliche Maßnahmen u.a. für Hausschweine gelten.
<b>Schutzzone</b> Art. 9 Abs. 1 RL 2002/60/EG	Entspricht dem Sperrbezirk der SchwPestV
<b>Seuchenverdächtige Tiere</b> § 2 Nr. 7 TierGesG	Tiere, an denen sich Erscheinungen zeigen, die den Ausbruch einer Tierseuche befürchten lassen
<b>Sperrbezirk</b> § 11 Abs. 1 SchwPestV	Gebiet um den Seuchenbetrieb (in der Regel ein landwirtschaftlicher Betrieb) mit einem Radius von mindestens 3 Kilometern
<b>SSOP</b>	Sanitation Standard Operating Procedures
<b>Stand Still (Viehtransportverbot)</b> § 24 TierGesG, insbes. Abs. 3 Nr. 6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kann von der zuständigen Behörde angeordnet werden (Kreis, Land oder Bund);</li> <li>• sämtlicher Fahrzeugverkehr für den Transport von Tieren, tierischen Erzeugnissen und Waren tierischer Herkunft wird verboten (ggf. zum Teil auch privater Fahrzeugverkehr);</li> <li>• lokal, regional oder deutschlandweit.</li> </ul>
<b>Teil-I-Gebiet</b> Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-freies Gebiet, national entspricht dies einer Pufferzone
<b>Teil-II-Gebiet</b> Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-Restriktionsgebiet beim Wildschwein, national entspricht dies dem gefährdeten Gebiet
<b>Teil-III-Gebiet</b> Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-Restriktionsgebiet beim Haus- und Wildschwein
<b>Teil-IV-Gebiet</b> Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-Restriktionsgebiet bei Haus- und Wildschwein auf Sardinien (endemisch ASP-Ausbreitung)
<b>Tierseuche</b> § 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.
<b>Tierseuchenerreger</b> § 2 Nr. 2 TierGesG	Krankheitserreger oder Teil eines Krankheitserregers
<b>Überwachungszone</b> Art. 9 Abs. 1 RL 2002/60/EG	Entspricht Beobachtungsgebiet der SchwPestV

<b>Verdacht auf Schweinepest (ASP)</b> § 1 Abs. 1 Nr. 4 SchwPestV	Ergebnis der klinischen oder pathologisch-anatomischen Untersuchung lässt einen Ausbruch befürchten.
<b>Verdächtige Tiere</b> § 2 Nr. 6 TierGesG	Seuchenverdächtige und ansteckungsverdächtige Tiere
<b>Vieh</b> § 2 Nr. 4 TierGesG	u.a. Rinder, Schweine

## **4. Konzepte und Maßnahmen für unterschiedliche Krisenfälle**

### **4.1. ASP-Verdacht/Ausbruch bei Hausschweinen zwischen Abholung vom Betrieb und Schlachtung**

#### **4.1.1. Auf dem Viehtransportfahrzeug vor der Schlachtstätte**

#### **4.1.2. Auf dem Gelände der Schlachtstätte bis zum Abladen**

#### **4.1.3. Im Wartestallbereich**

#### **4.1.4. In der Schlachtlinie**

**Behördlichen 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 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.

## **4.2. ASP-Ausbruch beim Hausschwein in der unmittelbaren Umgebung des Schlachtbetriebs**

Liegt der Schlachthof in einem Sperrbezirk, gilt dort ein Verbringungs- und Transportverbot für Schweine (§ 11 Abs. 4 Nr. 5 SchwPestV).

Der Schlachtbetrieb kann aber weiterhin Schweine schlachten.

### **4.2.1. Maßnahmen des Schlachtbetriebs zur Schlachtung von Schweinen aus Sperrbezirk oder Beobachtungsgebiet**

Auch im Krisengeschehen müssen Schweine aus Sperrbezirken und Beobachtungsgebieten geschlachtet werden, die ausgemästet sind. Dies ist unter folgenden Bedingungen möglich:

1. Die Schweine erfüllen bestimmte Bedingungen (s. Anhang Flussdiagramm 3) und müssen im Schlachtbetrieb getrennt von anderen Schweinen gehalten und geschlachtet werden (SchwPestV §11b).

Insbesondere sind folgende betriebsspezifische Konzepte erforderlich:

- Sicherstellung der Trennung im Wartestallbereich
- Sicherstellung einer getrennten Schlachtung

Beide Konzepte sollten unter 7.2 beschrieben werden.

2. Überprüfung vom Schlachthofbetreiber schon bei der Anmeldung (vor Anlieferung), ob die zur Schlachtung angemeldeten Schweine über eine Ausnahmegenehmigung zur Verbringung verfügen (Vorlage der Kopie der Ausnahmegenehmigung).
3. Das frische Schweinefleisch und die Schweinefleischerzeugnisse müssen gemäß RL2002/99/EG gewonnen, befördert, gelagert, gekennzeichnet und behandelt werden.

## 4.2.2. Maßnahmen des Schlachtbetriebs zur Schlachtung von Schweinen von außerhalb der Sperrbezirke / Beobachtungsgebiete (Korridorlösung)

Liegt der Schlachtbetrieb in einem Sperrbezirk, muss aufgrund des Verbringungsverbots eine sogenannte Korridorlösung beantragt werden, um weiter Schweine von außerhalb des Sperrbezirks beziehen zu können. **Dazu müssen der Schlachthof und der Anlieferer folgende Maßnahmen ergreifen:**

1. Beantragung einer Ausnahmegenehmigung zum Verbringen und Transport von Schweinen zur sofortigen Schlachtung bei der zuständigen Veterinärbehörde im Sperrbezirk (**Korridorlösung**) für den Fall, dass Schlachtschweine von 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);
2. Überprüfung schon bei der Anmeldung (vor Anlieferung), ob die zur Schlachtung angemeldeten Schweine über eine behördliche Verbringungsgenehmigung verfügen.
3. Der Anlieferer hält die behördlich genehmigte Korridorlösung (inklusive etwaiger weiterer behördlicher Auflagen und Nebenbestimmungen) ein. Der Anlieferer führt als Beleg eine Kopie der Straßenkarte mit den farblich gekennzeichneten Routen der genehmigten Korridorlösung mit.

## 4.3. ASP-Ausbruch beim Wildschwein im Inland

Bei einem ASP-Ausbruch beim Wildschwein gibt es für Schlachtbetriebe folgende Optionen:

### 4.3.1. Keine Schlachtung von Schweinen aus Restriktionsgebieten

Der Schlachtbetrieb muss hierbei sicherstellen, dass nur Tiere aus freien Gebieten geschlachtet werden. Dazu bestätigt der abgebende Tierhalter als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bei Abgabe der Tiere mittels einer Zusatzerklärung (s. 4.5) auf dem Lieferschein (z.B. durch Stempeltext), dass die gelieferten Schlachtschweine aus Nicht-Restriktionsgebieten stammen.

### 4.3.2. Schlachtung von Schweinen aus gefährdeten Gebieten

Auch das Fleisch von Tieren aus gefährdeten Gebieten kann mit dem EU-Genusstauglichkeitskennzeichen (ovaler Stempel) versehen werden, wenn:

- a) der Schlachtbetrieb nach § 14g Abs. 2 Nr. 1 b i.V.m. Art. 12 des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU von der örtlich zuständigen Veterinärbehörde zugelassen wurde.
- b) die Schweine bestimmte Bedingungen erfüllen (nach SchwPestV §14f Abs. 2 oder 3): Überprüfung vom Schlachthofbetreiber schon bei der Anmeldung (vor Anlieferung), ob die zur Schlachtung angemeldeten Schweine über eine Ausnahmegenehmigung verfügen (Vorlage der Kopie der Ausnahmegenehmigung).

Dies gilt entsprechend für das EU-Identitätskennzeichen auf Fleischprodukten, die aus Schlachtschweinen aus einem gefährdeten Gebiet gewonnen wurden!

Bereits im Vorfeld eines Seuchenausbruchs sollte sich der Schlachtbetrieb über die Zulassungsvoraussetzungen für den jeweiligen Standort mit der örtlich zuständigen Veterinärbehörde in Verbindung setzen.

Zulassungsvoraussetzung ist, dass der Schlachthof durch technische / organisatorische Maßnahmen sicherstellt, dass Ware, die mit dem EU-Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichen versehen werden darf, getrennt von der übrigen Ware (Restriktionsware) hergestellt, gelagert und verarbeitet wird. Dieses Trennungsgebot gilt insbesondere auch für die Schlachttiere, aus denen die Ware gewonnen wird.

Ein **Musterantrag** für den Fall, dass Schweinefleisch, Schweinefleischzubereitungen und Schweinefleischerzeugnisse innergemeinschaftlich verbracht oder ausgeführt werden sollen, könnte wie folgt lauten:

*„Wir, [Firmenname einfügen], beantragen für unseren Schlachtbetrieb eine Zulassung nach § 14g Abs .2 Nr. 1 b i.V.m. Art. 12 des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.*

*Wir stellen durch eine strikte Kontrolle an der Pforte unseres Schlachtbetriebs sicher, dass nur Schlachttiere aus Nicht-Restriktionsgebieten, Pufferzonen oder mit besonderer behördlicher Genehmigung zur Verbringung auf das Betriebsgelände gelangen.*

*Die Anweisung an das Personal an der Schlachthofpforte entnehmen Sie dem anliegenden Flussdiagramm<sup>1</sup>.“*

Wenn die Bedingungen nicht erfüllt werden, bestehen folgende Vermarktungsoptionen für Fleisch, welches von Schweinen stammt, die im gefährdeten Gebiet gehalten wurden:

a) Das frische Schweinefleisch und die Schweinefleischerzeugnisse werden nach Art. 4 Abs. 1 der RL 2002/99/EG gewonnen, befördert, gelagert, gekennzeichnet und behandelt.

oder:

b) Das frische Schweinefleisch und die Schweinefleischerzeugnisse werden ausschließlich im Inland vermarktet.

oder:

c) Das frische Schweinefleisch und die Schweinefleischerzeugnisse werden mit einem gesonderten Kennzeichen versehen.

#### **4.4. ASP-Ausbrüche beim Wild- und Hausschwein**

Sollte der Fall eintreten, dass sowohl im Haus- als auch im Wildschweinebestand ASP ausbricht und Schweine aus einem gefährdeten Gebiet in einen Schlachthof im Sperrbezirk zur Schlachtung verbracht werden, so sind die oben genannten Maßnahmen und Genehmigungen in Kombination erforderlich.

---

<sup>1</sup> Flussdiagramm  (s. Anhang)

## 4.5. Zusatzerklärung des abgebenden Tierhalters

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

## 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!“*



## 7.1. 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 Radius von 1 km, 3 km und 10 km
- 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.:  
Zeit zwischen Ankunft der Viehtransporter und Entladen der Tiere, Verweildauer der Tiere im Wartestall, Kapazität der Warteställe.

## 7.2.4. Anlieferungs- 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 Gebäudebereichs (offen, geschlossen)
  - 7.2.4.1.3. Anzahl der Buchten mit Gruppengröße  
Ggf. Stallbelegungsplan
  - 7.2.4.1.4. Verhinderung der Durchmischung von Tieren unterschiedlicher Herkunftsbetriebe  
Ein Wartestall entspricht räumlich einer epidemiologischen Einheit. Werden in einem Stall Tiere verschiedener Herkünfte zeitgleich angeliefert und tritt dann ein Seuchenfall auf, so ist der gesamte Schlachtbetrieb betroffen, vgl. § 3 Abs. 1 Nr. 8 ViehVerkV.
  - 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. 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 Betriebsablaufs, der 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 im 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 Zugangsmöglichkeiten und Zugangskontrollen inkl. schematischer Darstellung im 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 Ausnahmegenehmigung zum Verbringen und Transport von Schweinen zur sofortigen Schlachtung („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  
Einsatz von verkehrsfähigen bzw. zugelassenen Biozidprodukten der Produktart 4 (Biozid-Produkte für die Hygiene im Veterinärbereich) nach EU-Verordnung Nr. 528/2012 mit entsprechender Wirksamkeit gegenüber den entsprechenden Viren oder entsprechenden Tierseuchenerregern. Handelsprodukte mit Prüfung nach DIN EN 14675 oder Produkte mit DVG-Listung gegen behüllte Viren sind zu bevorzugen. Kälte- und Eiweißfehler sind zu 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. 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. 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. Beschreibung des Schädlingsbekämpfungskonzepts**

- 7.5.1.1. Köderplan für Schadnager
- 7.5.1.2. Kontrollfristen

### **7.5.2. Zuständigkeiten festlegen (eigenes Personal, Fremdfirma)**

### **7.5.3. Beschreibung der Dokumentation und Kontrolle der Maßnahmen**

Beschreibung des Systems und der zusätzlichen 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 und der Nebenprodukte**

### **7.8.1. Die schnelle Rückverfolgung 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 Gebieten geschlachtet werden, ist deren separate Handhabung und Kennzeichnung grundsätzlich erforderlich. Einzelheiten: s. §§ 14f und 14g SchwPestV und Flussdiagramme 1 und 3 im Anhang.

### **7.8.4. Verfahren zur Information der Anlieferer beschreiben**

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

## **7.9. Verhaltensanweisungen**

### **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, Seuchenbuch, ggf. spezielle Unterlagen vom Viehfahrer vorlegen lassen
3. Während des Abladens:
  - Ladeflächen des LKWs nicht betreten
4. Umgang mit kranken oder auffälligen Tieren:
  - Tiere separieren
  - Umgehend zuständigen amtlichen Veterinär verständigen
5. Nach jedem Abladen:
  - Gesamte Rampe reinigen und desinfizieren
  - Stiefel gründlich reinigen und desinfizieren
  - Hände 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. Vor dem Losfahren zum Landwirt:
  - Sauberen Arbeitsoverall anziehen
  - Fahrzeug muss innen und außen gereinigt und desinfiziert sein, schriftliche Dokumentation darüber muss vorliegen
3. In der Fahrerkabine vor dem Aussteigen:
  - Neuen Einmal-Overall über den Arbeitsoverall anziehen
  - Saubere und desinfizierte Stiefel anziehen
4. Vor dem Verladen:

Lieferschein und Ausnahmegenehmigungen auf Aktualität, Nämlichkeit und Vollständigkeit prüfen und aushändigen lassen
5. Beim Verladen:
  - Stallungen nicht betreten
  - Nur Treibhilfen vom Landwirt benutzen und dort lassen
  - Der Landwirt darf den Transporter nicht betreten
6. Nach dem Verladen/Vor dem Verlassen des Hofes:
  - Reifen, Radkästen und – soweit möglich - Fahrzeugunterseite reinigen und desinfizieren
  - Stiefel gründlich reinigen und desinfizieren
  - Einmal-Overall von innen nach außen und Stiefel vor der Fahrerkabine ausziehen
  - Einmal-Overall auf dem Hof ordnungsgemäß entsorgen
  - Hände gründlich reinigen und desinfizieren
7. Generell:
  - Keine Lebensmittel mit auf den Hof bringen oder von dort mitnehmen
  - Keine Lebensmittelreste zurücklassen (gilt auch für Bereiche außerhalb des Schlachthofgeländes, z.B. Rastplätze)
  - Keine Gegenstände vom Betrieb mitnehmen
  - Kontakt zu Hoftieren ist verboten
  - Mitnahme von unbeteiligten Begleitpersonen (z.B. Kinder) ist nicht gestattet

## Merkblatt – Viehfahrer auf dem Schlachthof

### Verhalten im Seuchenfall

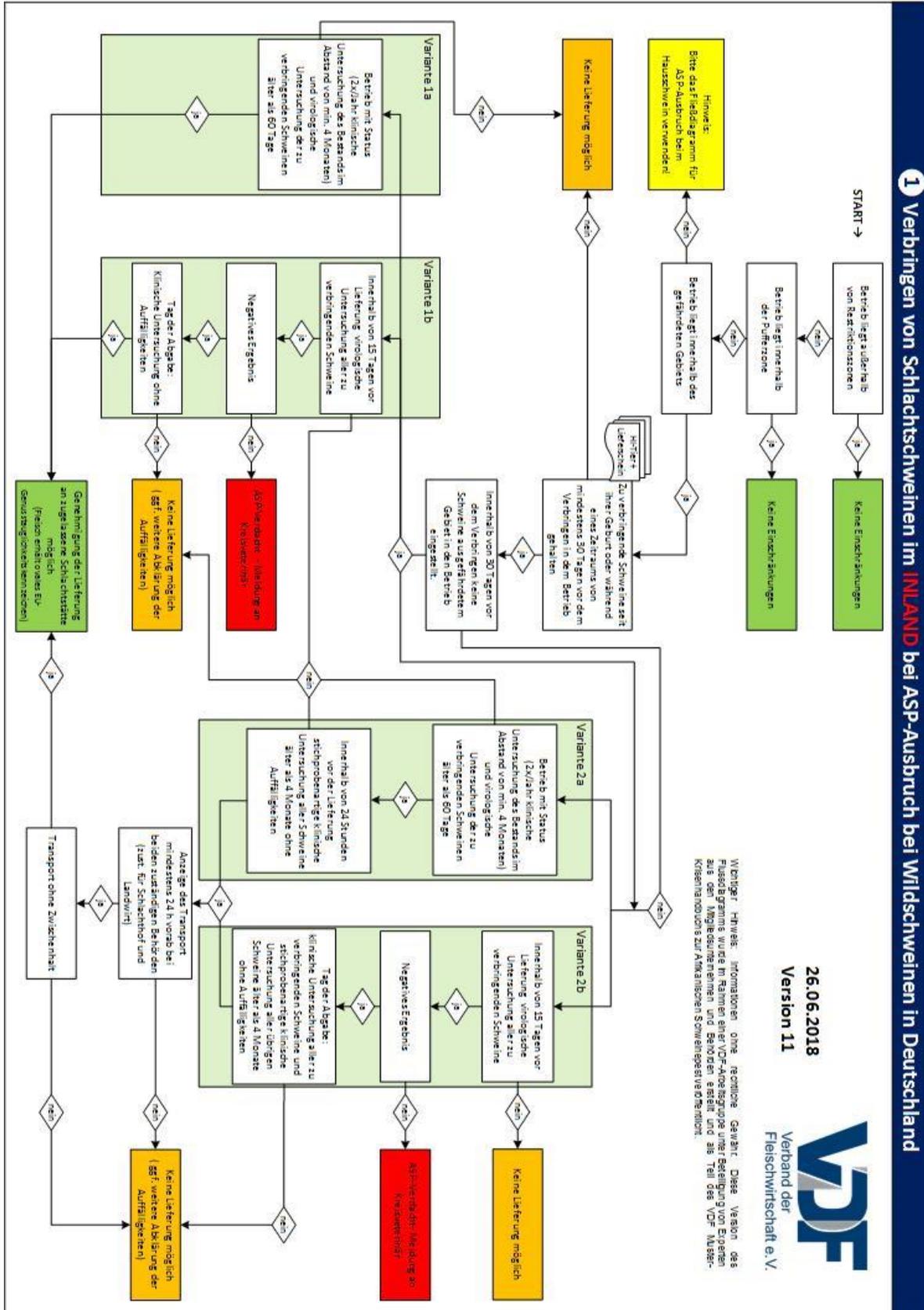
1. Beim Pförtner anmelden:
  - Alle Lieferpapiere bereithalten
2. Vor dem Abladen
  - Neuen Einmal-Overall anlegen sowie saubere und desinfizierte Stiefel anziehen
3. Beim Abladen:
  - Wartestall nicht betreten
4. Nach dem Abladen:
  - Einmal-Overall direkt an der Verloaderampe ausziehen und entsorgen, Stiefel reinigen und desinfizieren
5. Reinigung des Fahrzeuges:
  - Von oben nach unten
  - Innen und außen: alle Böden, Decken, Wände, Abtrennungen, Außenflächen, Reifen und Radkästen, Fahrzeugunterseite (soweit möglich), Ladeklappen, Seitenklappen, Fahrerkabine (Lenkrad und Pedale nicht vergessen), Fußmatten
6. Desinfektion des Fahrzeuges:
  - Von oben nach unten
  - Innen und außen
  - Reihenfolge wie „Punkt 5“
7. Fahrerhygiene vor dem Einsteigen:
  - Stiefel gründlich reinigen und desinfizieren
  - Arbeitsoverall in die Wäschetonne geben
  - Hände gründlich 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

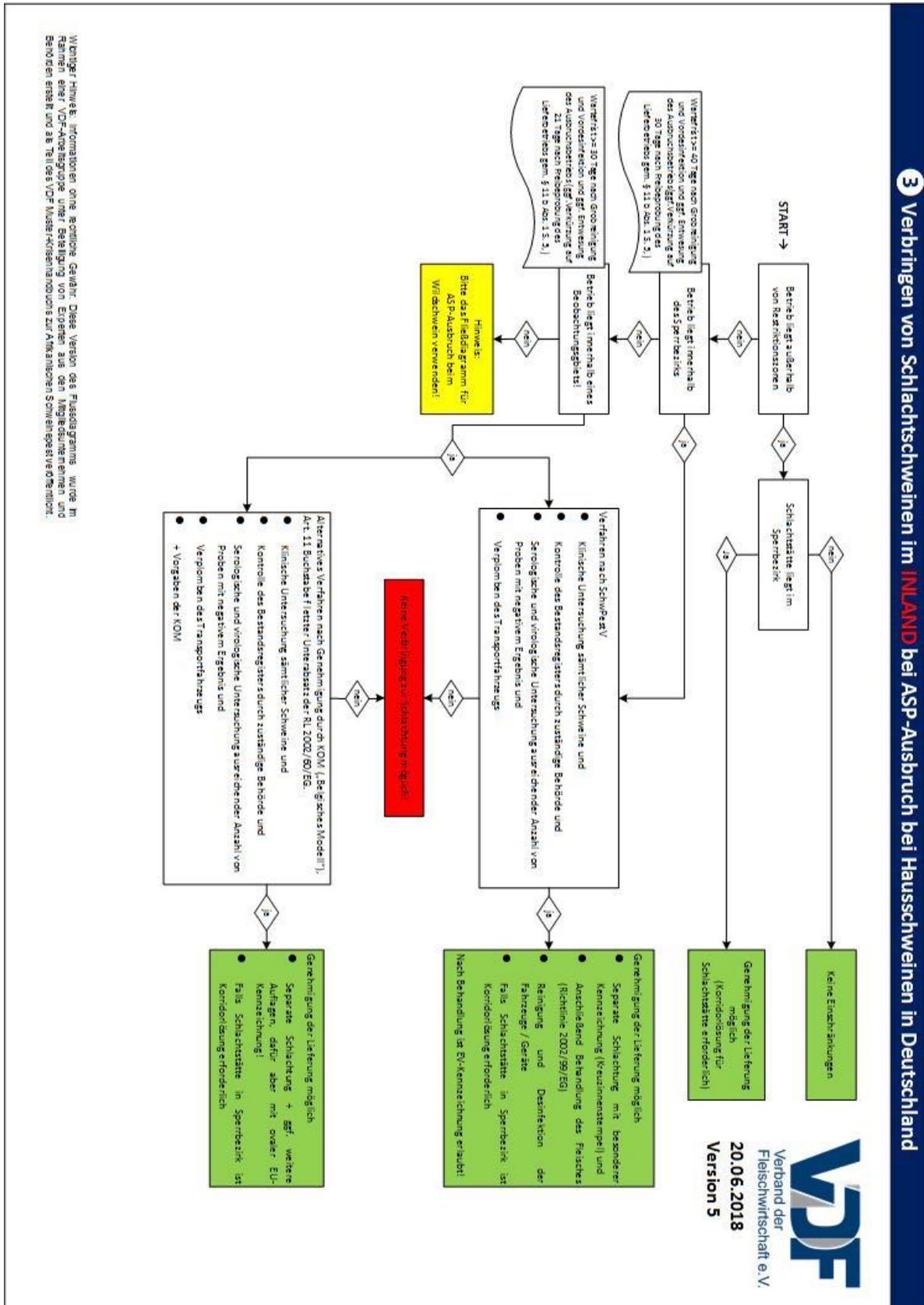
1. Bei der Terminplanung:
  - Besuche auf landwirtschaftlichen Betrieben auf ein Minimum einschränken
2. Vor Fahrtantritt:
  - Überprüfung der Fahrzeugausstattung gemäß „Checkliste für Außendienstmitarbeiter“
3. Parkvorschrift:
  - Fahrzeug außerhalb des Betriebsgeländes parken
4. Beim Verlassen des 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
  - Getragene Stiefel gründlich reinigen und desinfizieren
  - Hände gründlich 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

## Flussdiagramm 1 – Verbringen von Schlachtschweinen im Inland (ASP bei Wildschwein)

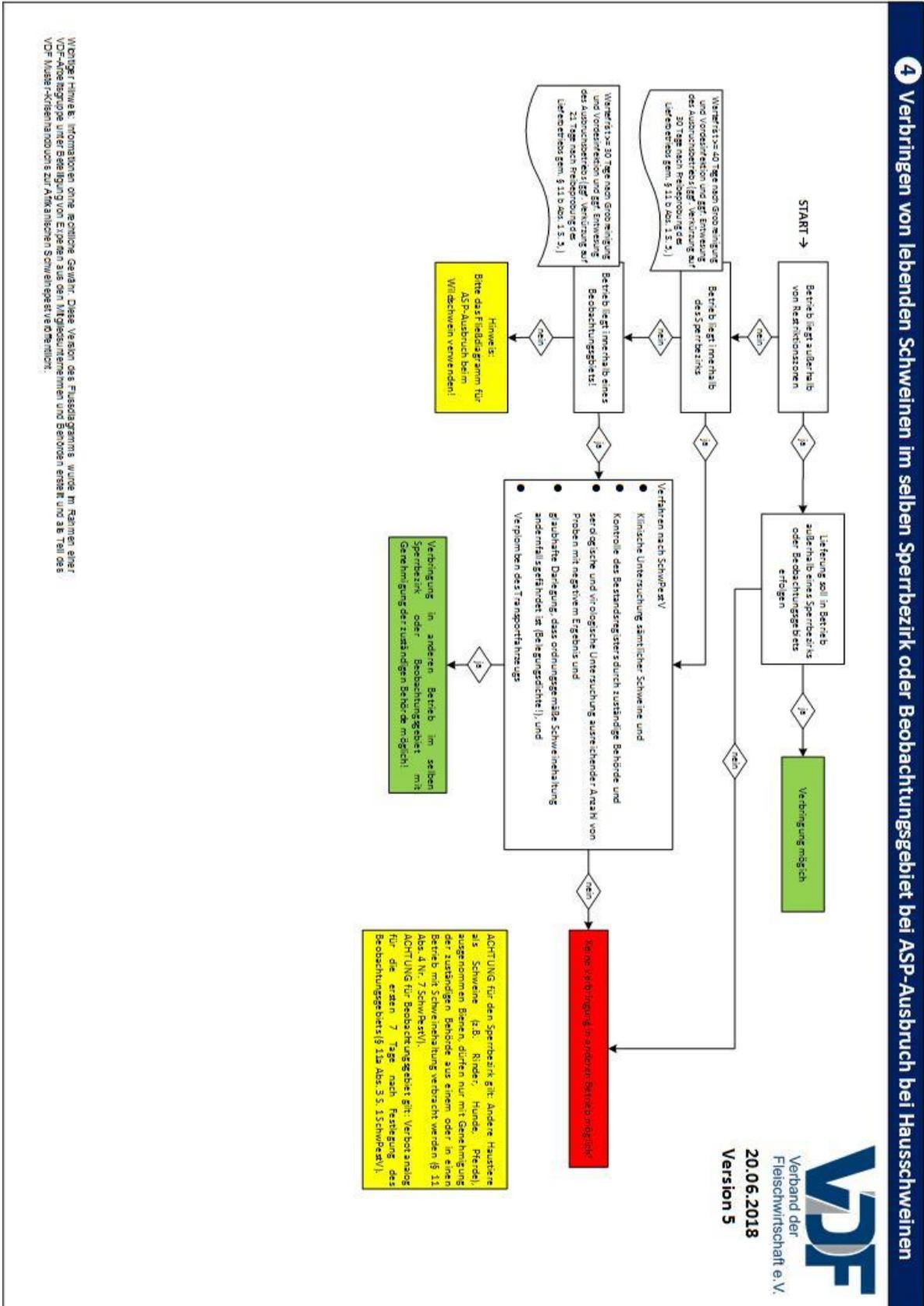




### Flussdiagramm 3 – Verbringen von Schlachtschweinen im Inland (ASP bei Hausschwein)

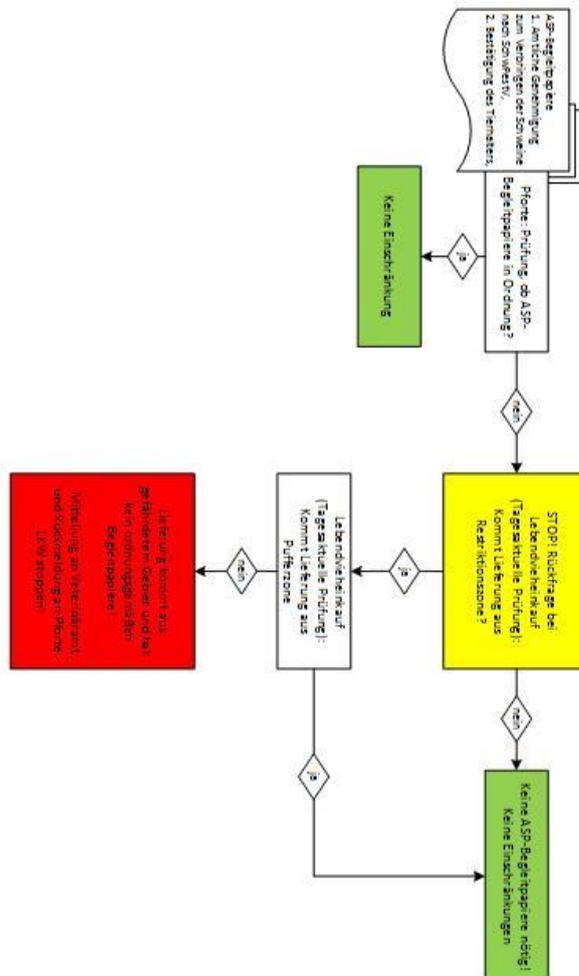


**Flussdiagramm 4 – Verbringen von lebenden Schweinen im Inland (ASP bei Hausschwein)**



Flussdiagramm 5 – Prüfung an Schlachthofpforte

**5** Prüfung an Schlachthofpforte - ASP beim Wildschwein



Wichtiger Hinweis: Inhabern ohne rechtliche Gewähr. Diese Version des Flussdiagramms wurde im Rahmen einer VDF-Arbeitsgruppe unter Beteiligung von Experten aus den Mitgliedsunternehmen und Behörden erstellt. Eine Veränderung oder massen Version wird im Rahmen des VDF Master-Arbeitsmanagements zur Aktualisierung schwerfälliger Änderungen.