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
4.3.3. Schlachtung von Schweinen aus Pufferzonen 18
4.4. ASP-Ausbrüche beim Wild- und Hausschwein 18
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 23
7.2.5. Schlachtung 24
7.2.6. Kühl- und Gefrierhäuser 24
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 ... 26
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. Lebendtierannahme ... 29
7.7. Schlachttier- und Fleischuntersuchung ... 30
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 gemaßregeltes 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 Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, 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 Schweinfleischprodukten;
- § 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.

Tierische Lebensmittel-Richtlinie

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.

TNP-Verordnung

Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

ASP-Diagnosehandbuch

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

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

Verordnung zum Schutz gegen die Schweinepest und die Afrikanische Schweinepest (SchwPestV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 16. Dezember 2018 (BGBl. I S. 2594)

Bundesrecht – weitere relevante Rechtsnormen

Tiergesundheitsgesetz

Gesetz zur Vorbeugung vor und Bekämpfung von Tierseuchen (TierGesG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. November 2018 (BGBl. I S. 1938)

Schweinehaltungshygieneverordnung

Verordnung über hygienische Anforderungen beim Halten von Schweinen (SchHaltHygV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. April 2014 (BGBl. I S. 326), die zuletzt durch Artikel 134 des Gesetzes vom 29. März 2017 (BGBl. I S. 626) geändert worden ist

Viehverkehrsverordnung

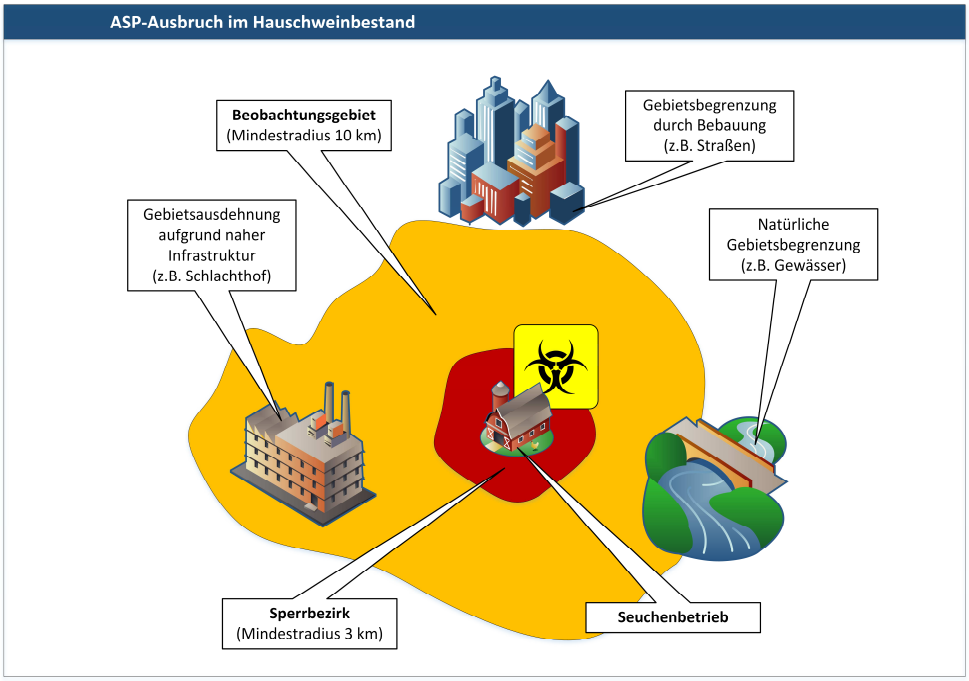
Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr (ViehVerkV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. März 2010 (BGBl. I S. 203), zuletzt geändert am 3. Mai 2016 (BGBl. I S. 1057).

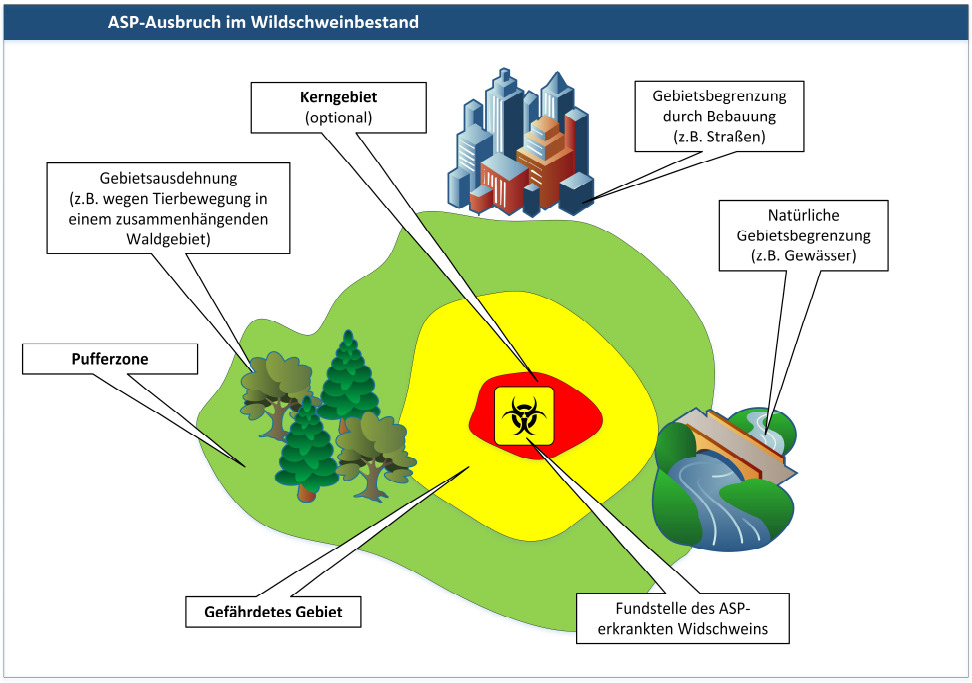
Hinweise:

- 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

Anlieferer (im Sinne dieses Handbuchs)	Die natürliche Person, die für den Transport zum Schlachtbetrieb verantwortlich ist (z.B. Viehfahrer, Viehhändler, Landwirt mit eigenem Transportfahrzeug).
Ansteckungsverdächtige Tiere § 2 Nr. 8 TierGesG	Tiere, die nicht seuchenverdächtig sind, bei denen aber nicht auszuschließen ist, dass sie den Tierseuchenerreger aufgenommen haben.
Ausbruch Afrikanische Schweinepest (ASP) § 1Abs. 1 Nr. 3 SchwPestV	• durch virologische Untersuchung (Virus-, Antigen- oder Genomnachweis) • durch serologische Untersuchung (Antikörpernachweis) festgestellt.
Beobachtungsgebiet § 11a Abs. 1 SchwPestV	Gebiet um den den Seuchenbetrieb (in der Regel ein landwirtschaftlicher Betrieb) umgebenden Sperrbezirk. Der Radius von Sperrbezirk und Beobachtungsgebiet zusammen beträgt mindestens 10 Kilometer.
Betrieb § 1 Abs. 2 Nr. 1 SchwPestV	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 **Ausnahme** von **Schlachtstätten** und Transportmitteln sowie Gehegen, die größer als 25 Hektar sind, mit Wildschweinebesatz.
Erzeugnisse § 2 Nr. 15 TierGesG	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.
Gefährdetes Gebiet § 14d Abs. 2 SchwPestV	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.
Gesonderte Betriebsabteilung § 1 Abs. 2 Nr. 2 SchwPestV	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.
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
KAT-Produkte Art. 8-10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009	Tierische Nebenprodukte der Kategorien 1 bis 3

Kontrollzone § 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.
Korridorlösung (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.
Kerngebiet (§ 14d Abs. 2b SchwPestV)	Optional von der zuständigen Behörde einzurichtendes Gebiet innerhalb des gefährdeten Gebiets, insbesondere um weitergehende Maßnahmen zur Seuchenbekämpfung im Schwarzwildbestand durchführen zu können.
Pufferzone § 14d Abs. 2 SchwPestV Teil I des Anhangs des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU	ASP-freies Gebiet um das gefährdete Gebiet
Restriktionsgebiete	Umschriebene Gebiete, in denen aufgrund eines Seuchenausbruchs (Haus- oder Wildschwein) besondere tiergesundheitsrechtliche Maßnahmen u.a. für Hausschweine gelten.
Schutzzone Art. 9 Abs. 1 RL 2002/60/EG	Entspricht dem Sperrbezirk der SchwPestV
Seuchenverdächtige Tiere § 2 Nr. 7 TierGesG	Tiere, an denen sich Erscheinungen zeigen, die den Ausbruch einer Tierseuche befürchten lassen
Sperrbezirk § 11 Abs. 1 SchwPestV	Gebiet um den Seuchenbetrieb (in der Regel ein landwirtschaftlicher Betrieb) mit einem Radius von mindestens 3 Kilometern
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures
Stand Still (Viehtransportverbot) § 24 TierGesG, insbes. Abs. 3 Nr. 6.	• kann von der zuständigen Behörde angeordnet werden (Kreis, Land oder Bund); • sämtlicher Fahrzeugverkehr für den Transport von Tieren, tierischen Erzeugnissen und Waren tierischer Herkunft wird verboten (ggf. zum Teil auch privater Fahrzeugverkehr); • lokal, regional oder deutschlandweit.
Teil-I-Gebiet Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-freies Gebiet, national entspricht dies einer Pufferzone
Teil-II-Gebiet Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-Restriktionsgebiet beim Wildschwein, national entspricht dies dem gefährdeten Gebiet
Teil-III-Gebiet Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-Restriktionsgebiet beim Haus- und Wildschwein
Teil-IV-Gebiet Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2014/709/EU.	ASP-Restriktionsgebiet bei Haus- und Wildschwein auf Sardinien (endemisch ASP-Ausbreitung)
Tierseuche § 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.

Tierseuchenerreger § 2 Nr. 2 TierGesG	Krankheitserreger oder Teil eines Krankheitserregers
Überwachungszone Art. 9 Abs. 1 RL 2002/60/EG	Entspricht Beobachtungsgebiet der SchwPestV
Verdacht auf Schweinepest (ASP) § 1 Abs. 1 Nr. 4 SchwPestV	Ergebnis der klinischen oder pathologisch-anatomischen Untersuchung lässt einen Ausbruch befürchten.
Verdächtige Tiere § 2 Nr. 6 TierGesG	Seuchenverdächtige und ansteckungsverdächtige Tiere
Vieh § 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 gefährdeten Gebieten

Der Schlachtbetrieb muss hierbei sicherstellen, dass keine Tiere aus gefährdeten Gebieten (bzw. Kerngebieten) geschlachtet werden. Dies bestätigt der abgebende Tierhalter als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bei Abgabe der Tiere mittels einer Zusatzerklärung (s. 4.5) auf dem Lieferschein (z.B. durch Stempeltext).

4.3.2. Schlachtung von Schweinen aus gefährdeten Gebieten

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

a) falls der Schlachtbetrieb innerhalb des gefährdeten Gebiets liegt: Die Schweine müssen bestimmte Bedingungen (nach § 14f Abs. 3 SchwPestV) erfüllen: Überprüfung vom Schlachthofbetreiber schon bei der Anmeldung (vor Anlieferung), ob die zur Schlachtung angemeldeten Schweine über eine Ausnahmegenehmigung verfügen (Vorlage der Kopie der Ausnahmegenehmigung);

b) falls der Schlachtbetrieb außerhalb des gefährdeten Gebiets liegt: Die Schweine müssen bestimmte Bedingungen (nach § 14f Abs. 2 *oder* 3 SchwPestV) erfüllen: Überprüfung vom Schlachthofbetreiber schon bei der Anmeldung (vor Anlieferung), ob die zur Schlachtung angemeldeten Schweine über eine Ausnahmegenehmigung verfügen (Vorlage der Kopie der Ausnahmegenehmigung).

Entsprechend dürfen auch die Fleischprodukte, die aus dem Fleisch, das unter den vorgenannten Bedingungen gewonnen wurde, das EU-Identitätskennzeichen tragen.

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 auf das Betriebsgelände gelangen, wenn sie mit besonderer behördlicher Genehmigung verbracht wurden, aus Pufferzonen oder seuchenfreien Gebieten stammen.*
>
> *Die Anweisung an das Personal an der Schlachthofpforte entnehmen Sie dem anliegenden Flussdiagramm[1].“*

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 Kennzeichnen versehen.

Hinweis: Für Hausschweine, die aus einem Kerngebiet stammen, gelten die obenstehenden Ausführungen entsprechend.

ACHTUNG: Tierische Nebenprodukte von Schweinen aus gefährdeten Gebieten dürfen im Gegensatz zu lebensmitteltauglichen Teilen dieser Schweine nicht ohne vorherige Behandlung ins Ausland verbracht werden, vgl. § 14j SchwPestV. Bereits vor dem Ankauf von Schweinen aus gefährdeten Gebieten sollte der Schlachthofbetreiber sich über die Beseitigungs- und Behandlungsmöglichkeiten im Inland vergewissern.

4.3.3. Schlachtung von Schweinen aus Pufferzonen

Gemäß SchwPestV sind bei der Schlachtung von Hausschweinen aus einer Pufferzone keine besonderen Maßnahmen des Schlachthofs erforderlich, sodass für das gewonnene Fleisch das „EU-Genusstauglichkeitskennzeichen“ (ovaler Stempel) genutzt werden kann.

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.

4.5. Zusatzerklärung des abgebenden Tierhalters

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

[1] Flussdiagramm ❺ (s. Anhang)

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. Checkliste

Verantwortlich für die Datenaufnahme und Aktualisierung:

Name:

Telefon:

E-Mail:

Ort, Datum

Datum der Datenaufnahme:

Datum der letzten Aktualisierung:

Datum	Bemerkung	Unterschrift

(Eine regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung aller Angaben muss gewährleistet sein.)

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 Berücksichtigung der zusätzlichen Anforderungen im Seuchenfall (insbes. Schriftliche Bestätigung des Anlieferers bzgl. Einhaltung der genehmigten Korridore, s.o. Korridorlösung, behördliche Verbringungsgenehmigungen)

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 Biozidprodukten der Hauptgruppe 1 (Desinfektionsmittel), Produktart 3 (Biozid-Produkte für die Hygiene im Veterinärbereich) nach Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 mit Wirksamkeit gegen Viren, insbesondere Handelsprodukte mit Prüfung nach DIN EN 14675 bzw. EN 14675:2015 oder Produkte mit DVG Listung gegen Viren. 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 Umkleideräume
- 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 - Einsatz von verkehrsfähigen Biozidprodukten der Hauptgruppe 1 (Desinfektionsmittel), Produktart 3 (Desinfektion von Materialien und Oberflächen im Zusammenhang mit der Unterbringung oder Beförderung von Tieren) oder Produktart 4 (Desinfektion von Oberflächen und Leitungen, die im Zusammenhang mit der Herstellung, Beförderung, Lagerung oder dem Verzehr von Lebens- oder Futtermitteln Verwendung finden) nach Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 mit Wirksamkeit gegen Viren, insbesondere Handelsprodukte mit Prüfung nach DIN EN 14675 bzw. EN 14675:2015 oder Produkte mit DVG Listung gegen Viren. Kälte- und Eiweißfehler sind zu berücksichtigen.

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

§ 19 ViehVerkV beachten! Dung und Streumaterial müssen so behandelt oder beseitigt werden, dass Tierseuchenerreger abgetötet werden. Es handelt sich um Material der Kategorie 2 gemäß Art. 9 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009. Die Rückverfolgbarkeit muss durch Handelsdokumente belegt sein.

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. Schlachttier- 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 gemaßregeltes 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 Verladerampe 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

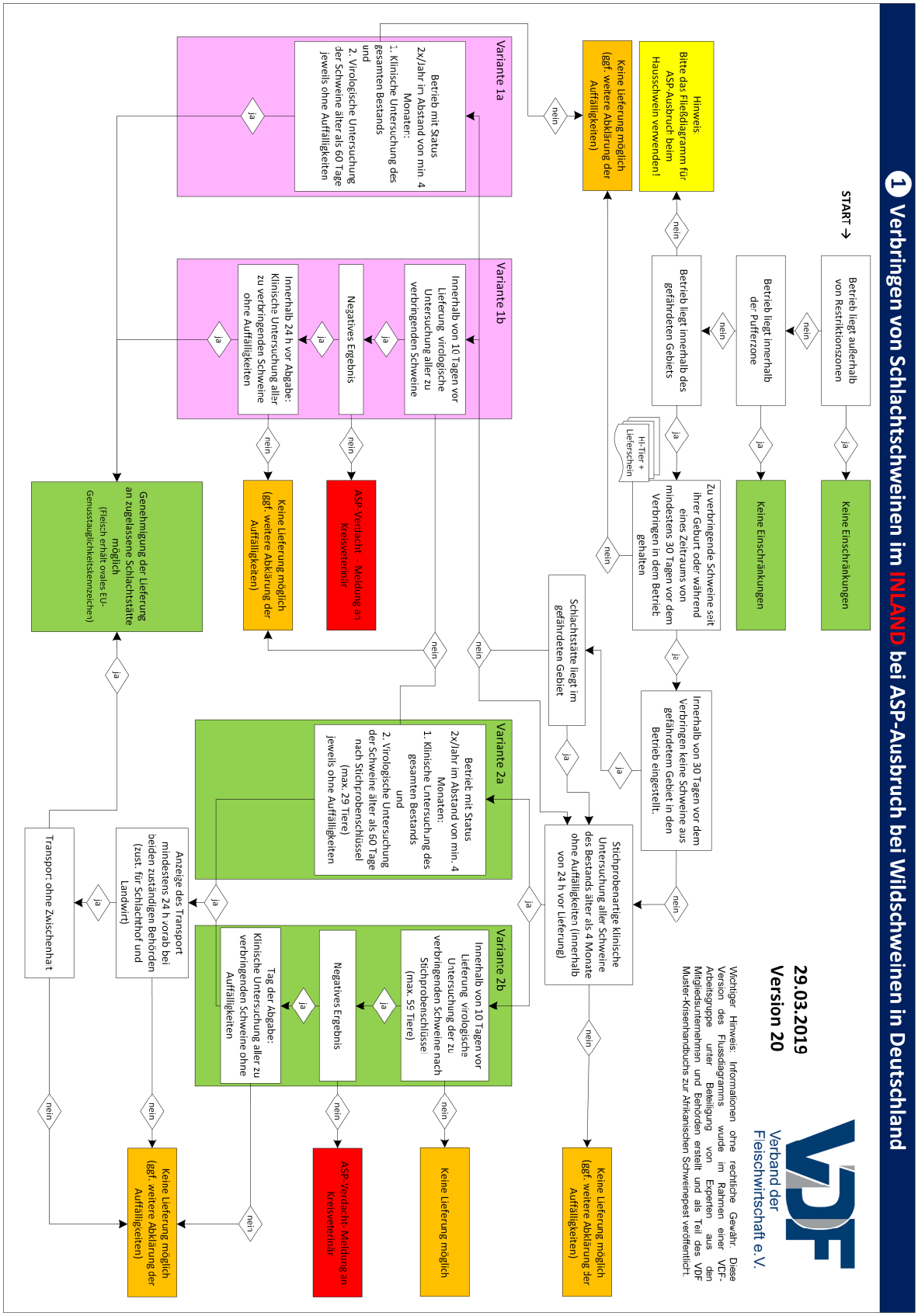
Merkblatt – Mitarbeiter im Außendienst

Verhalten im Seuchenfall

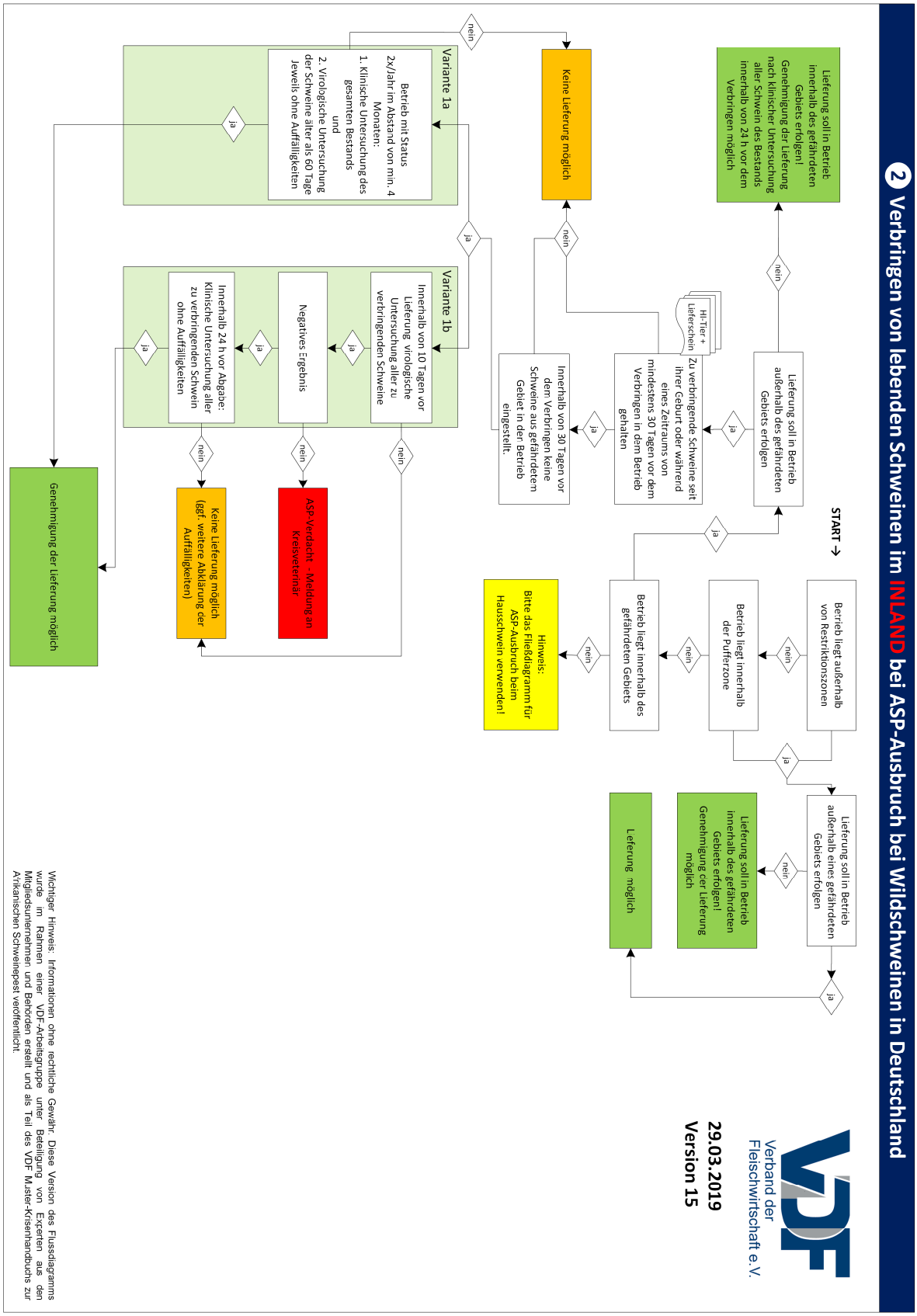
1. Bei der Terminplanung:
   - Besuche auf landwirtschaftlichen Betrieben auf ein Minimum einschränken
2. Vor Fahrtantritt:
   - Überprüfung der Fahrzeugausstattung gemäß „Checkliste für Außendienstmitarbeiter“
3. Parkvorschrift:
   - Fahrzeug außerhalb des Betriebsgeländes parken
4. Beim Verlassen des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

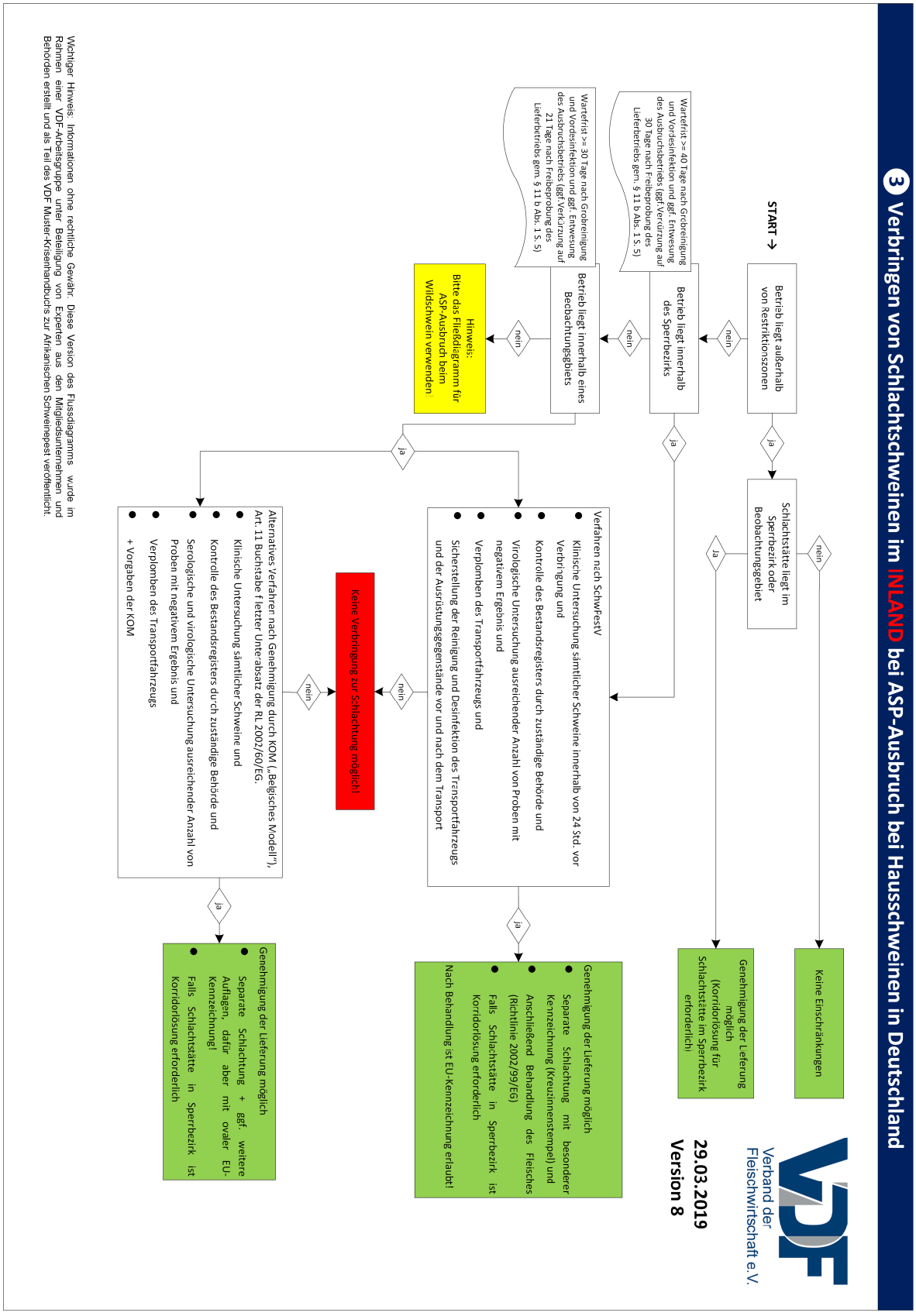
(ASP bei Wildschwein)



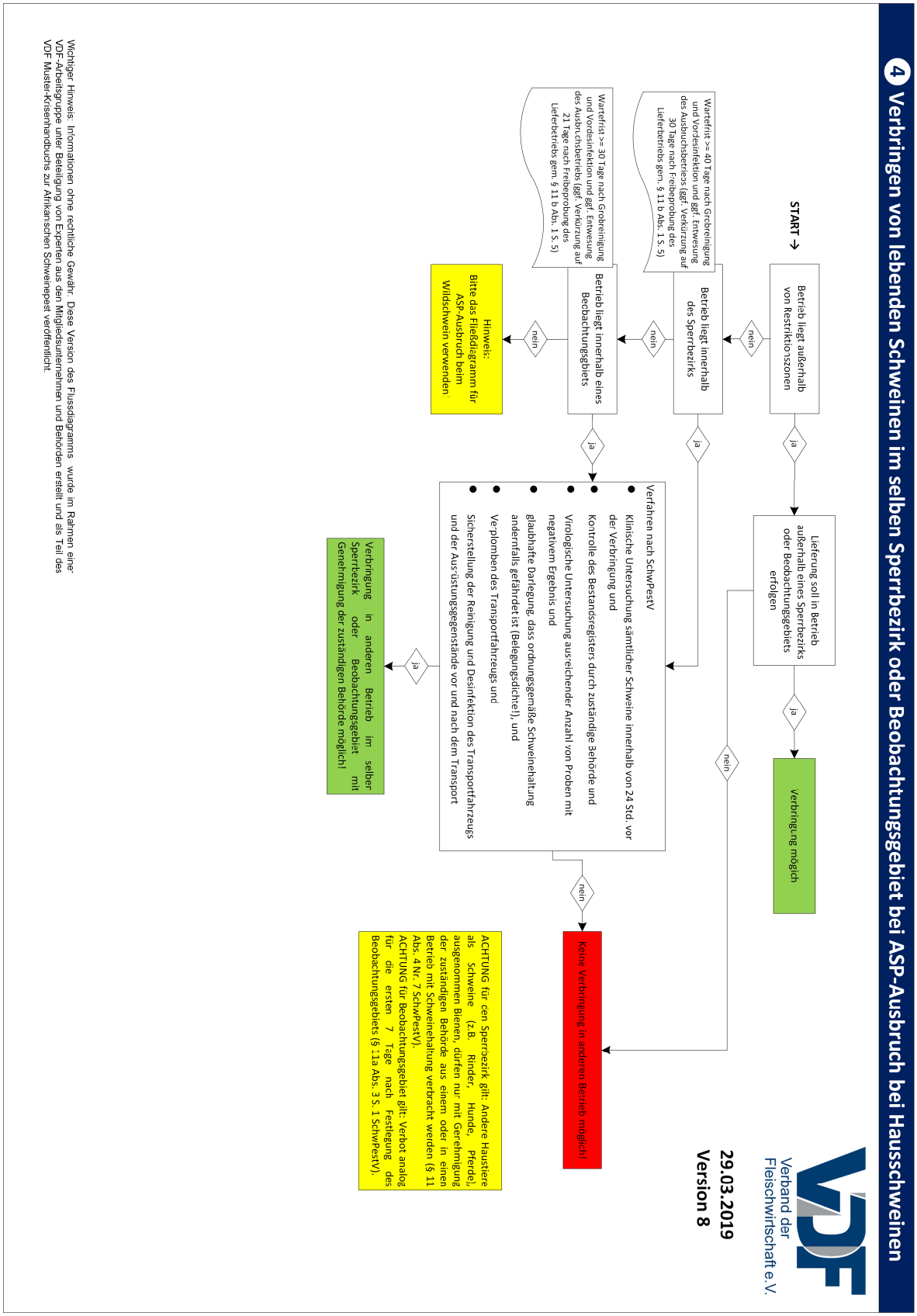
Flussdiagramm 2 – Verbringen von lebenden Schweinen im Inland
(ASP bei Wildschwein)



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

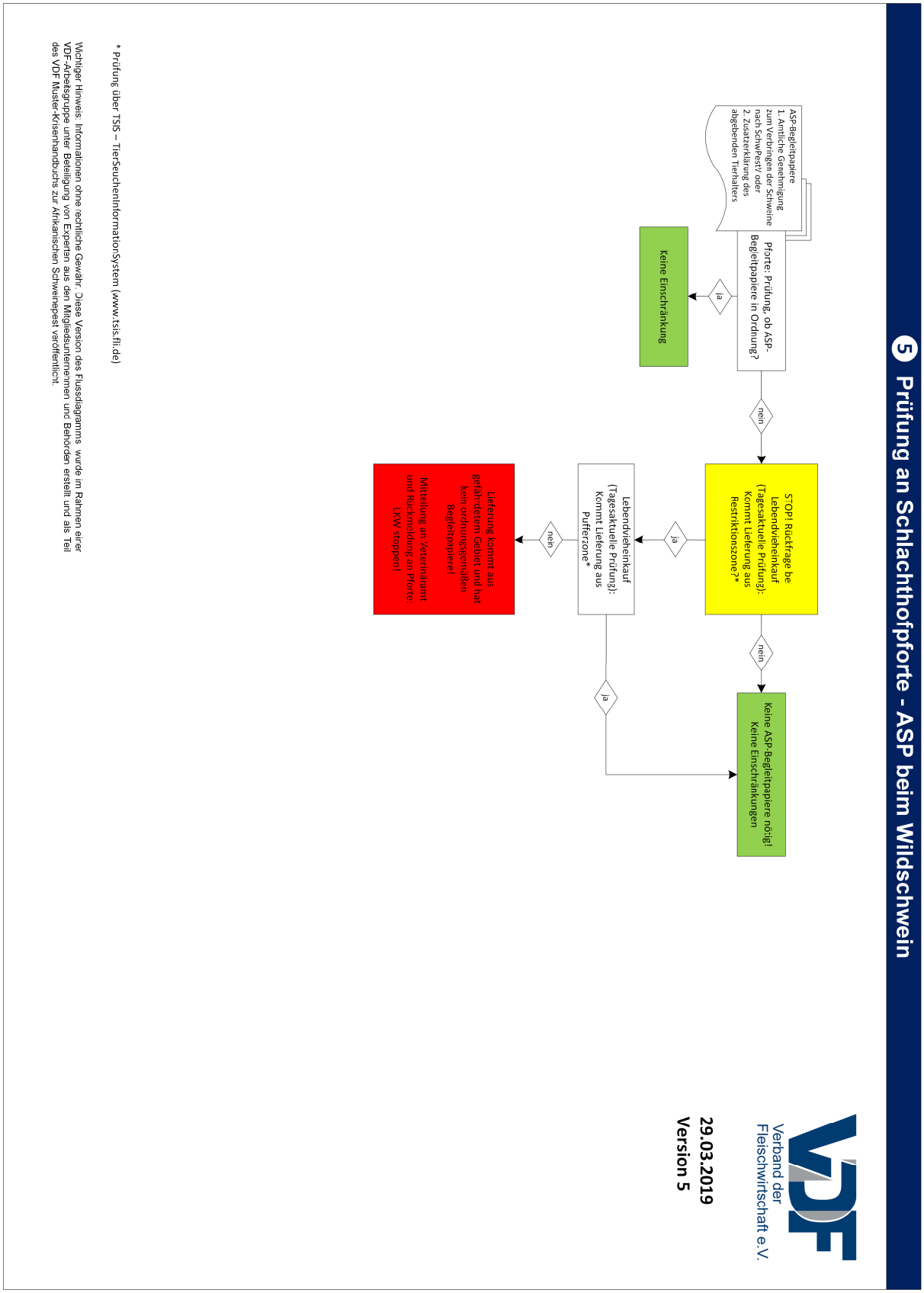


Flussdiagramm 4 – Verbringen von lebenden Schweinen im Inland
(ASP bei Hausschwein)



Wichtiger Hinweis: Informationen ohne rechtliche Gewähr. Diese Version des Flussdiagramms wurde im Rahmen einer VDF-Arbeitsgruppe unter Beteiligung von Experten aus den Mitgliedsunternehmen und Behörden erstellt und als Teil des VDF Muster-Krisenhandbuchs zur Afrikanischen Schweinepest veröffentlicht.

Flussdiagramm 5 – Prüfung an Schlachthofpforte



* Prüfung über TSIS – TierSeuchenInformationSystem (www.tsis.fli.de)

Wichtiger Hinweis: Informationen ohne rechtliche Gewähr. Diese Version des Flussdiagramms wurde im Rahmen einer VDF-Arbeitsgruppe unter Beteiligung von Expertan aus den Mitgliedsunternehmen und Behörden erstellt und als Teil des VDF Muster-Krisenhandbuchs zur Afrikanischen Schweinepest veröffentlicht.