

Ablaufplan Organisation „Nutzungsordnung“

des Gemeinschaftsschlachthauses Winzeln

Zulassungsinhaber: Gemeinde Fluorn-Winzeln

Die Gemeinde stellt dem/der Nutzer/in die Räumlichkeiten im Schlachthaus Winzeln zur Schlachtung zur Verfügung.

Verantwortlicher Ansprechpartner für die Kontrollbehörde:

Nutzer/Nutzerin

Terminvergabe: erfolgt durch die Gemeindekasse

Grundlage der Benutzung ist der einmalig zu unterzeichnende Nutzungsvertrag in welchem der Nutzer diesen Ablaufplan Organisation „Nutzungsordnung“ akzeptiert.

Grundsätze:

1. Jeder Nutzer ist für die ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion (gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan) der benutzten Räume und Geräte selbst zuständig. Die Reinigung und Desinfektion ist zu dokumentieren.

Erfolgt die Reinigung und die Desinfektion nicht im geforderten Umfang, so kann die Gemeinde Fluorn-Winzeln die Nachreinigung auf Kosten des Nutzers/der Nutzerin durchführen lassen. Darüber hinaus ist von dem Nutzer/der Nutzerin ein Ordnungsgeld nicht unter 30,00 Euro zu entrichten. Wiederholte Verstöße und/oder ein grober Verstoß gegen diesen Ablaufplan Organisation „Nutzungsordnung“ können einen Ausschluss aus der Benutzung der Schlachträume bis zu einem Jahr nach ziehen (die weiteren Regelungen aus dem Nutzungsvertrag bleiben davon unberührt).

2. Vor Nutzungsbeginn überzeugt sich der Nutzer vom ordnungsgemäßen Zustand der Räume, der Geräte und Einrichtungsgegenstände und kontrolliert die vom Vorgänger getätigten Aufzeichnungen der Eigenkontrollen. Festgestellte Mängel sind vor Nutzungsbeginn zu dokumentieren und zu beseitigen. Der beauftragte Schlachthausaufseher vor Ort oder die Gemeinde Fluorn-Winzeln ist von den aufgetretenen Mängeln in Kenntnis zu setzen.
3. Die Temperaturkontrolle in den Kühlräumen erfolgt durch den beauftragten Schlachthausaufseher vor Ort. Unregelmäßigkeiten sind sofort der Gemeindeverwaltung zu melden. Ist ein Vertreter der Gemeindeverwaltung nicht erreichbar, so ist gegebenenfalls eine Reparatur zu beauftragen, wenn der Umfang überschaubar ist. Bei absehbarem größerem Aufwand ist vorher die Genehmigung der Gemeinde Fluorn-Winzeln einzuholen. Bis diese vorliegt ist eine Benutzung des Kühlraums nicht gestattet.

4. Jeder Verarbeiter ist für die ordnungsgemäße Herstellung seiner Produkte selbst verantwortlich. Die Beobachtung Kontrollpunkte bei der Schlachtung obliegt jedem Nutzer.
5. Für die Entnahme von Stanzproben von Schlachtkörpern / Trinkwasserproben gemäß Probeentnahmeplan ist der Zulassungsinhaber verantwortlich.
6. Der Nutzer ist verantwortlich, dass nur Mitarbeiter mit der Durchführung der Schlachtung beauftragt werden, die die Belehrung nach §42 Abs. 1 und §43 Abs. 2,4 und 5 Infektionsschutzgesetz (IFSG) erhalten haben und eine Hygieneschulung nach § 4 Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV) besucht haben.
7. Der Zulassungsinhaber bietet einmal jährlich, in Zusammenarbeit mit dem LRA Rottweil Veterinäramt, eine Hygieneschulung nach §4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) an.
8. Entsorgung des Konfiskats erfolgt durch den beauftragten Schlachthausaufseher durch Abgabe an die Tierkörperbeseitigung.
9. Die Reinigung des Transportfahrzeuges erfolgt an der Hofstelle des Nutzers (Tierhalters), der beim LRA Rottweil eine Genehmigung nach §17 (2) der Vieh-Verkehrs-Verordnung (VVVO) erhalten hat. (Ausnahme: Verfügung des Veterinäramtes bei Seuchenausbruch).
10. Die Schlachtmeldung erfasst der Zulassungsinhaber anhand des vom Nutzer überlassenen Rinderpasses bzw. der Herkunfts- und Tierdaten bei Schweineschlachtungen im Herkunfts- und Informationssystem Tier (HIT).

Grundsätze zur Personalhygiene:

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten.
2. Mitarbeiter mit einer Krankheit, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, sind von der Mitarbeit auszuschließen.
3. Verletzungen sind unverzüglich mit einem wasserdichten Verband abzudecken.
4. Der verantwortliche Nutzer und Aushilfskräfte haben eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt erhalten, sofern er/sie Tätigkeiten nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG) durchführt.
5. Aushilfskräfte sind durch den verantwortlichen Nutzer entsprechend zu belehren.
6. Die Arbeit darf nur mit sauberer Arbeitskleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung, aufgenommen werden. Hierzu gehören insbesondere leicht zu reinigende Kittel, Schütze, Kopfbedeckung und geeignete Schuhe in heller Farbe.
7. Vor Beginn der Arbeit müssen Hände gereinigt werden.