

Checkliste für eine Sammelstelle für tierische Nebenprodukte

Infrastruktur

- Wände aus abwaschbarem Material ohne Risse / Löcher
- Beschichtete Decke
- Boden mit vollständigem Wasserabfluss
- Handwaschgelegenheit, Seifen-, Desinfektionsmittel- und Einwegpapierspender
- Dichte, korrosionsbeständige und leicht zu reinigende Behälter
- Kennzeichnung Behälter: offizielle Aufkleber K1 / K2 / K3
- Wasseranschluss und Schlauch zur Reinigung der Räume und Behälter
- Bodenablauf mit Abdeckung (max. 1cm Kantenlänge) und Siphon

Betrieb

- Raumtemperatur von maximal 4°C
- Kein Zutritt für Unbefugte
- Sauberkeit / Hygiene
- Öffnungszeiten / geregelter Betrieb / Verantwortliche Person

Reinigung

- Behälter: Grobreinigung nach jedem Entleeren, danach Feinreinigung mit Reinigungsmittel, anschliessend Desinfektion
- Räume und Material: Grobreinigung nach jedem Entleeren, Feinreinigung mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel mind. 1x / Monat
- Schriftliches Reinigungskonzept
- Anwendung und Einsatz der Reinigungs- und Desinfektionsmittel: gemäss Anweisung des Herstellers

Dokumentation / Qualitätssicherung

- Dokumentation der Häufigkeit der Reinigung
- Dokumentation der Temperaturkontrolle
- Dokumentation ist jederzeit auf dem aktuellen Stand
- Unterlagen werden 3 Jahre aufbewahrt

**Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit**
Planaterrastr. 11
7001 Chur
Tel.: 081 257 24 21, E-mail: info@alt.gr.ch



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals dal Grischun
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali dei Grigioni

Die Sammelstelle für tierische Nebenprodukte



**hygienisch
gesetzeskonform
seuchenvorbeugend**

Impressum

Ein Merkblatt für die Gemeinden
Für gesetzeskonforme, hygienische und seuchenvorbeugende Sammelstellen
V1 / 20140311 / gbe

Eine gute Instandhaltung von Sammelstellen, sowie regelmässiges Reinigen mit geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in korrekter Dosierung sind die nötigen Voraussetzungen dafür, dass die Gefahr der Verbreitung von Tierseuchen sowie auf Menschen übertragbaren Krankheiten so gering als möglich ist. → www.alt.gr.ch

Bauliche Infrastruktur

Die Decken und die Wände einer Sammelstelle müssen gut abwaschbar sein. Vom Fussboden müssen Flüssigkeiten gut abfliessen können.

Auf dem siphonierten Bodenablauf muss eine Abdeckung mit einer maximalen Kantenlänge von 1cm angebracht sein.

Holz darf weder als Abdeckung auf Behälter, noch als Schutz für die Wände oder zum Aufhängen von Häuten verwendet werden.

Empfehlung:

Mechanisch exponierte Stellen können durch Metallstangen besser geschützt werden.



Ein Lavabo muss mit Seifen-, Desinfektionsmittel- sowie Einwegpapierspender ausgerüstet sein. Es müssen Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Räumen, Behältern und Geräten vorhanden sein.

Geeignete Behälter aus Chromstahl oder Kunststoff für die Aufbewahrung von tierischen Nebenprodukten müssen korrosionsbeständig, dicht und gut zu reinigen sein. Jeder Behälter muss mit den offiziellen Aufklebern der jeweiligen Entsorgungs-Kategorie gekennzeichnet und kompatibel mit der Infrastruktur der Entsorgungsfirma sein.

Merke:

Tierische Nebenprodukte der Kategorie 1 dürfen nicht mit Häuten und Fellen (Kategorie 3) in Berührung kommen.

Betriebliche Infrastruktur

Die Temperatur darf in dem Raum nicht mehr als 4°C betragen.

Die Türe zur Sammelstelle muss grundsätzlich verschlossen sein, damit unbefugte Personen keinen Zutritt in die Sammelstelle haben.

Möglichkeiten der Zutrittsregelung:

- Zu den regulären Öffnungszeiten ist die Türe zur Sammelstelle verschlossen. Das Personal kann mit einer Glocke zum Öffnen der Türe avisiert werden.
- Wildhüter, Tierärzte sowie Schlachthäuser, welche regelmässig tierische Nebenprodukte entsorgen, haben einen eigenen Schlüssel.
- Alternativ kann durch den Einbau einer Einwurfluke eine Möglichkeit zur Entsorgung ohne Personal geschaffen werden.

Reinigung

Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen gemäss Anweisung des Produzenten eingesetzt werden.

Dabei muss auf eine Reinigung bei Temperaturen unter 10°C, sowie auf protein-, fettreinigende und kalklösliche Reinigungsmittel geachtet werden.

Ablauf:

- ✓ **Grobreinigung:** grobe Verunreinigungen mit einer Bürste oder durch Hochdruck entfernen
- ✓ **Feinreinigung:** geeignete Putzgeräte und Reinigungsmittel benutzen
- ✓ **Desinfektion:** nach Anweisung dosieren und Einwirkungszeit einhalten

Dokumentation / Qualitätssicherung

Eine durch den Betreiber dokumentierte Selbstkontrolle ist nötig, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und Gesundheitsrisiken zu minimieren.

Das bedeutet:

- ✓ Minimierung von Gesundheitsrisiken durch eine gute Selbstkontrolle:
 - Regelmässige, korrekte Reinigung und Desinfektion der Räume sowie der Behälter
 - Kein Zutritt für Unbefugte
 - Temperaturen unter 4°C
- ✓ Dokumentation der Selbstkontrolle:
 - Dokumentation der regelmässigen Temperaturkontrolle (Datum)
 - Dokumentation der Reinigung von Räumen und Behältern (Datum)
 - Schriftliches Reinigungskonzept
 - Unterlagen 3 Jahre aufbewahren