



Checklist zur Ausführung Handlungsplan Salmonelle

1. Gibt es ein geeignetes Besucherprotokoll?
 - Welche Richtlinien müssen beachtet werden, bevor ein Besucher den Hof betreten kann?
 - Welche Richtlinien sollen Viehtransporter, Händler usw. beachten?
2. Wie sind die Laufstege, z.B. zwischen den Abteilungen?
3. Sind Overalls, Stiefel, Handwaschgelegenheiten und Werkzeuge verfügbar pro Viehgruppe?
4. Was beinhaltet den Reinigungs- und Desinfektionsplan?
 - Welche Produkte werden verwendet?
 - Werden die Werkzeuge desinfiziert? (z.B. Futtertrog Ferkel)
 - Haben die einzelnen Abteilungen genügend Zeit zum trocknen?
 - Wird kalt oder warm Wasser benützt?
 - Werden die Abteilungen direkt nach dem Laden gereinigt?
 - Wird die Lade- und Ausladestelle direkt nach Benützung gereinigt?
5. Was beinhaltet der Ungezieferbekämpfungsplan?
6. Ist es für Hunde/Katzen möglich, den Stall zu betreten?
7. Wird der Mist regelmäßig entfernt?
8. Werden die Mistgruben regelmäßig geleert?
9. Sind 'Fußbäder' im Einsatz? Wie oft werden diese erfrischt/gereinigt?
10. Wie ist das Quarantäne Prozess für neue Jungsauen geregelt?
11. Ist ein Krankenabteil anwesend und wie wird mit erholten Tieren umgegangen?
12. Werden die Tiere (dauerhaft) eingeschlichen?
13. Gibt es ein Verfahren für die Lagerung von Tierkadavern und Tierkörperbeseitigung?
14. Wird Futter und Mist getrennt? (Tränkebecken, Bodenfütterung, Trogtränken)
15. Auf welche Weise wird einen schmutzigen Stall vermieden? (Gruppenhaltung, konvex Boden Mastschweinestall, etc.)

NB: Falls Unklarheiten oder Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihre Kontaktperson bei Daavision!