



1	Hygieneschleuse, Umkleideraum, Einschleusen in die Haltungsbereiche, Kleidungsmanagement	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
1.1.	Umkleidemöglichkeit / Hygieneschleuse vorhanden				
1.2.	R&D möglich (Wasseranschluss, -abfluss)				
1.3.	Handwaschbecken vorhanden und funktionsfähig				
1.4.	Seife, Desinfektionsmittel, Handtücher vorhanden				
1.5.	Getrennte Lagerung von Straßen- und Stallkleidung (Schwarz-Weiß Trennung strikt eingehalten)				
1.6.	Zugang von Personen in den Stall (alle Haltungsbereiche) nur über Hygieneschleuse oder Umkleideraum				
1.7.	Zutritt der Tierhalter und Mitarbeiter in den Stall und Schweinebereich erfolgt nur mit geeigneter Schutzkleidung				
1.8.	Einrichtung zur R&D von Schuhen/Stiefeln im Stall / Nebenraum, inkl. Wasserabfluss vorhanden				
1.9.	Einrichtung zur Desinfektion von Schuhen/Stiefeln an allen Ein- und Ausgängen vorhanden (Desinfektionsmöglichkeit funktionsfähig, zugänglich und benutzbar) oder Wechsel der Schuhe/Stiefel an jedem Stalleingang				
1.10.	ausreichend Schutzkleidung (Einwegkleidung oder betriebseigene Schutzkleidung) für betriebsfremde Personen vorhanden				
1.11.	Entsorgung von Einwegkleidung / regelmäßige Reinigung der Schutzkleidung				
1.12.	regelmäßige Reinigung der im Stall benutzten Schuhe/Stiefel				
1.13.	abgetrennter Pausenraum für das Personal vorhanden				
1.14.	Dokumentation aller Besucher des Betriebes / Besucherbuch				
1.15.	Zugang zum Stall nur in Abstimmung mit Tierhalter möglich z.B. durch verschlossene Stalltüren oder Hinweisschilder an den Zugängen				
1.16.	Zugang zum Stall nur für Personen, die keinen Wildscheinkontakt haben/hatten (Jäger! 48 h Frist!)				
1.17.	kein Zutritt unbefugter Personen oder Fahrzeuge auf das Betriebsgelände z.B. durch verschlossene Tore oder Hinweisschilder an den Zugängen				

2.	Verladung, Transport und Fahrzeuge	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
2.1.	befestigter Verladebereich vorhanden				
2.2.	Verladebereich, -rampe, R&D möglich				
2.3.	Verladerampe/Verladeplatz wird nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert				
2.4.	Verladebereich verschlossen, für Wildschweine (auch andere Wildtiere ab Frischlingsgröße) nicht zugänglich				
2.5.	betriebseigene Transportfahrzeuge, welche den Betrieb verlassen, werden nach jeder Fahrt gereinigt und desinfiziert				
2.6.	Transportfahrzeuge, die nur betriebsintern genutzt werden, werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert				
2.7.	Transportfahrzeuge des Viehhandelsunternehmens sind gereinigt und desinfiziert				
2.8.	betriebsfremde Personen betreten bei der Verladung den Haltungsbereich nicht oder nur in Schutzkleidung, zum Betrieb gehörende Personen betreten das Fremdfahrzeug nicht				
2.9.	Zucht- und Nutzschweine werden getrennt von Schlachtschweinen aus anderen Betrieben transportiert				
2.10.	betriebsfremde Transportfahrzeuge fahren nicht in sensible Bereiche der Hofstelle ein				
2.13.	Kontrolle von jeder Ein- und Ausstallung auf Anzeichen von Tierseuchen durch den Tierhalter				
2.14.	Kranke Schweine werden gesondert aufgestellt, zur Abklärung fieberhafter Erkrankungen wird ein Hoftierarzt unverzüglich hinzugezogen				
3.	Innerbetriebliche Fahrwege und Maschinen	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
3.1.	keine Gefahr der Kontamination durch betriebseigene Fahrzeuge z.B. Radlader zum Entmisten				

4.	Innerbetriebliche Tierbewegungen	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
4.1.	sofern Schweine bei Umstallung über das Betriebsgelände getrieben werden, sind die Wege sicher (z.B. abgetrennt, sauber)				
5.	Isolierstall	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
5.1.	vorhanden und geeignet (falls erforderlich), mind. 3 Wochen Eingliederung				
5.2.	im Zulieferbetrieb, bzw. Tiere nur aus einer Herkunft				
5.3.	Dokumentation über Belegung des Isolierstalls vorhanden				
6	Reinigung und Desinfektion von Stall und Gerätschaften	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
6.1.	R&D Stall, Buchten, Abteile erfolgt regelmäßig				
6.2.	Ställe /ein Teil der Ställe werden im Rein-Raus-Verfahren belegt + R&D nach jeder Belegung				
6.3.	Vorrichtung zur R&D für Ställe, Geräte und Räder von Fahrzeugen, inkl. Transportfahrzeugen vorhanden				
6.4.	Reinigungsgeräte sind einsatzbereit, funktionsfähig, leicht zugänglich				
6.5.	ordnungsgemäßer Abfluss von Waschwasser (z.B. Kanalisation, Güllegrube)				
6.6.	R&D der Treibgänge und der Verkehrsflächen nach Benutzung				
6.7.	keine Gefahr der Kontamination durch betriebseigene Fahrzeuge z.B. Radlader zum Entmisten				
7.	Vorschriften über Lebensmittel für das Personal	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
7.1.	Lebensmittel werden nur im vorgesehenen Pausenraum verzehrt				
7.2.	Einhaltung des Verfütterungsverbot von Küchen- und Speiseresten an Schweine				

8.	Mitarbeiterschulung	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
8.1.	Mitarbeiter vorhanden, wenn ja Punkt 8.2. - 8.5. ausfüllen				
8.2.	Anweisungen des Betriebsleiters zum Umgang mit mitgebrachten Speisen, insbesondere aus ASP-Risikogebieten liegen vor				
8.3.	Anweisungen des Betriebsleiters für Mitarbeiter, die eigene Schweine halten, liegen vor				
8.4.	regelmäßige Mitarbeiterschulung zum Thema ASP und Biosicherheit wird durchgeführt				
8.5.	Dokumentation der Schulungen liegen vor				
9.	Trennung Epidemiologischer Einheiten	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
9.1.	Betrieb verfügt über mehrere epidemiologische Einheiten, wenn ja Punkt 9.2. ausfüllen				
9.2.	Vorkehrungen zur Trennung epidemiologischer Einheiten im Betrieb werden eingehalten z.B durch zusätzliche Desinfektionswannen an den Zugängen, zusätzlicher Kleidungswechsel				
10.	Kadaverlager	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
10.1.	Kadaverlager vorhanden - geeignet, Kapazität angemessen				
10.2.	kein unbefugter Zugriff				
10.3.	extra abschließbarer Raum / Kadaverhaus				
10.4.	nur Behälter vorhanden				
10.5.	Behälter / Kadaverlager auslaufsicher				
10.6.	befestigte Bodenfläche unter Behälter				
10.7.	leichte R&D möglich				
10.8.	R&D erfolgt nach jeder Leerung				
10.9.	Abfluss für Abwasser / Waschwasser vorhanden				
10.10.	schadnagersicher				
10.11.	Behälter sicher vor sonstigen Wildtieren und Haustieren platziert				
10.12.	TBA-Fahrzeug befährt nicht das Betriebsgelände				
	mehrere Standorte:				
10.13.	gesonderte Kadaverlager an jedem Standort				

11.	Dung und flüssige Abgänge	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
11.1.	es kommt zu keiner Kontamination des reinen Bereichs bei der Gülleverbringung oder Entmistung, z.B. keine kreuzenden Fahrwege				
11.2.	Fremdfahrzeuge, die für die Verbringung von Gülle genutzt werden, fahren nicht in sensible Bereiche der Betriebsstätte ein oder werden zuvor auf Verschmutzungen überprüft und ggf. gereinigt und desinfiziert				
11.3.	keine gemeinsame Nutzung von Güllefässern oder Gülletechnik mit anderen Schweine haltenden Betrieben				
12.	Verfahren und Anweisungen zur Durchsetzungen der Anforderungen an den Schutz vor biologischen Gefahren während des Baus oder der Instandsetzung von Räumlichkeiten oder Gebäuden	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
12.1.	Ein betriebseigenes Konzept liegt vor				
13.	Selbstbewertung zur Durchsetzung der Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
13.1.	Durchführung einer Biosicherheitsberatung durch den SGD BW oder einer betriebsindividuellen Risikobewertung wie z.B. die ASP-Risikoampel der Universität Vechta und Dokumentation der Ergebnisse				
14.	Bewertung von biologischen Gefahren und Verfahren für die Anwendung von Riskiominierungsmaßnahmen in Auslauf- und Freilandhaltung	In Ordnung			Anmerkungen zu betriebsindividuellen Maßnahmen
		ja	z.T.	nein	
14.1.	Es handelt sich um eine Auslauf- oder Freilandhaltung				
14.2.	Ein betriebseigenes Konzept liegt vor				

Bewertung spezifischer biologischer Gefahren und Verfahren für die Anwendung einschlägiger Risikominderungsmaßnahmen in Bezug auf Betriebe, in denen Schweine vorübergehend oder dauerhaft im Freien gehalten werden (DVO (EU) 2023/594 Anhang III). Es wird auf die Qualitative Risikobewertung zur Einschleppung der ASP in Auslauf- und Freiland-schweinehaltungen in Deutschland vom FLI verwiesen, sowie auf die Leitlinien zur Auslauf- und Freilandhaltung von Hausschweinen unter ASP-Bedingungen.

- 1. Welche Schweine werden vorübergehend oder dauerhaft im Freien gehalten?**

- 2. Welche Haltungsform liegt vor, Auslauf- oder Freilandhaltung?**

- 3. Liegt eine doppelte Einfriedung des Haltungsbereichs/ der Ausläufe mit einem Abstand zwischen den Zäunen von mind. 2 Metern vor?**

- 4. Können die Schweine im Auslauf/ Freien in Kontakt zu anderen Schweinen oder Wildschweinen kommen?**

- 5. Wie wird die Biosicherheit bei der Versorgung der Tiere und der Entmistung gewährleistet?** z. B. Fahrzeugdesinfektion, Schwarz-Weiß-Trennung, Fahrzeug bleibt im umzäunten Bereich

- 6. Können die Schweine aufgestallt werden?**

- 7. Wurde eine Selbstbewertung der spezifischen biologischen Gefahren und Verfahren für die Anwendung einschlägiger Risikominderungsmaßnahmen durchgeführt?** z. B. Durchführung einer Biosicherheitsberatung durch den SGD BW oder eine betriebs-individuelle Risikobewertung wie z.B. die ASP-Risikoampel der Universität Vechta

☐ Ja, Dokumentation der Ergebnisse liegt vor

☐ Nein

Datum

Unterschrift Betriebsleiter/innen



Verfahren und Anweisungen zur Durchsetzung der Anforderungen an den Schutz vor biologischen Gefahren während des Baus oder der Instandsetzung von Räumlichkeiten oder Gebäuden (DVO (EU) 2023/594 Anhang III)

- 1. Werden Fremdarbeitskräfte (wie z. B. Elektriker) im Tierhaltungsbereich (Weißbereich) eingesetzt?**

☐ Nein

Erklärung:

☐ Ja

Punkte 2-6 ausfüllen

- 2. Beschreibung des Einschleusungs- und Kleidungsmanagements von Fremdarbeitskräften:**

- 3. Beschreibung des Umgangs mit betriebsfremden Werkzeugen und Geräten:**

- 4. Ist ein Pausenraum für Fremdarbeitskräfte vorhanden:**

☐ Nein

Begründung:

☐ Ja

- 4.1. Wer entsorgt den Müll mit den evtl. enthaltenen Speiseresten?**

- 5. Verfütterungsverbot von Speiseresten wird eingehalten:**

☐ Nein

☐ Ja

- 6. Wann, wie und von wem wurden die Fremdarbeitskräfte über das betriebseigene Biosicherheitskonzept inkl. Verfütterungsverbot von Speiseresten informiert:**

Datum

Unterschrift Betriebsleiter/innen