



Bayerischer
Bauernverband



Hygieneplan zum Schutz vor biologischen Gefahren

In diesem Hygieneplan werden detaillierte Vorgaben für die Teilbereiche

- Hygieneschleuse
- Tierzugänge
- Reinigung und Desinfektion
- Personal und Besucher
- Kadaverlagerung
- Trennung epidemiologischer Einheiten
- Futter-/Einstreulager im Außenbereich
- Überprüfung und Eigenkontrollen

festgelegt, die in bayerischen Schweinehaltungen zum Schutz vor ASP künftig eingehalten werden müssen.

Alle Punkte sind verpflichtend einzuhalten mit Ausnahme der mit „oder“ gekennzeichneten Flächen (hier besteht eine Auswahlmöglichkeit).

Die Felder zum Ankreuzen dienen der Selbstkontrolle durch den Landwirt, die bei jeder Veränderung im Betrieb neu durchzuführen ist.

Auf vorhandene Pläne und Skizzen aus anderen Kontrollverfahren kann mit genauer Ablagebezeichnung verwiesen werden.

Betriebsanschrift

Name Betriebsleiter

Straße

PLZ / Ort

Registriernummer

Betriebsart

Ferkelerzeuger

Aufzuchtbetrieb

Mastbetrieb

Kombibetrieb: a) geschlossen b) nicht geschlossen

Auslaufhaltung a) ja b) nein

Freilandhaltung a) ja b) nein

Anlage nach Schweinehaltungshygieneverordnung (SchHaltHygV)

1 2 3 4 5

Betriebsskizze / Übersichtplan (Schwarz- Weiß- Trennung)

Neben Stallgebäuden, Einzäunungen, Einfahrten und Laufwegen sind ebenfalls Hygieneschleuse resp. Umkleidemöglichkeit, Aufenthaltsräume, sowie bei Grauzonen auch die Stellen mit zusätzlichem Schuhwerkwechsel resp. Schuhwerkzwischeninfektion einzutragen.

Hygieneschleuse		
	JA	NEIN
Die Eingangstür muss mit einem Hinweisschild „Betreten für Unbefugte verboten, wertvoller Schweinebestand“ versehen sein.		
Die Hygieneschleuse muss sauber, ordentlich und übersichtlich gehalten werden.		
Die Trennung zwischen reiner und unreiner Seite innerhalb der Hygieneschleuse muss deutlich erkennbar sein.		
Es muss eine Möglichkeit zur Ablage von Straßenkleidung und Straßenschuhen auf der unreinen Seite bestehen.		
Es gibt ein sauberes Waschbecken mit fließend Wasser, Waschlotion und Handdesinfektionsmittel (idealer Weise in Spenderform); evtl. Möglichkeit zum „Einduschen“ (ebenfalls sauber und mit fließendem Warmwasser ausgestattet).		
Die Handtücher müssen sauber sein (ggf. Aufbewahrung in geschlossenem Schrank/Behältnis zum Schutz vor Verunreinigung oder Spender mit Einwegpapierhandtüchern)		
1. dem Stall direkt vorgeschaltete Hygieneschleuse <i>(A3 Betriebe und Betriebe, die im Rahmen des freiwilligen Verfahren Status-Untersuchung ASP den sog. Status ASP-frei¹ erreichen möchten)</i>		
<u>oder:</u> 2. in Stallnähe gelegene Hygieneschleuse mit Überqueren einer „Weißfläche“ zum Stall Cave: ein eingezäunter Hof stellt nicht zwangsweise eine Weißfläche dar! <i>(A1¹/A2 Betriebe)</i>		
<u>oder:</u> 3. in Stallnähe gelegene Hygieneschleuse mit Überqueren einer „Schwarzfläche“ zum Stall <i>(A1/A2 Betriebe)</i>		
a) Einsatz von betriebseigenem Zwischenschuhwerk (z.B. Gummi-Clogs in unterschiedlichen Farben) und Anlegen von betriebseigenem Schuhwerk oder Einweg-Stiefelüberziehern unmittelbar am Stalleingang		
oder b) Desinfektionsmöglichkeiten für betriebseigenes Schuhwerk in Form von Desinfektionswannen oder Desinfektionsmatten SOP: - vor einer Desinfektion ist das Schuhwerk grob mit Wasser und Bürste zu reinigen - es dürfen nur DLG/DVG-geprüfte Desinfektionsmittel zum Einsatz kommen - vorgegebene Konzentration und Einwirkzeit ist zu beachten - Wannen resp. Matten sind täglich zu reinigen und mit frischer Desinfektionsflüssigkeit zu bestücken		Präparatename: _____ Einwirkzeit: _____

¹ A1: Betrieb gemäß § 3 Absatz 1 SchHaltHygV (Anlage 1-Betrieb)

Aufenthalts- und Speiseräume für Personal und Angestellte sollten sich auf der unreinen Seite des Betriebs befinden und sind nicht mit der Hygieneschleuse gleichzusetzen.		
Zugang neuer Tiere		
	<i>JA</i>	<i>NEIN</i>
Die Aufnahme neuer Tiere erfolgt über einen Verladebereich (Verladerampe oder befestigter Platz) der möglichst auf der unreinen Seite des Betriebes an der Zufahrtstelle für Transportfahrzeuge gelegen ist.		
Der Verladebereich verfügt über eine eigene Absicherung mit 150 cm Höhe vom Boden gerechnet (bspw. durch Einzäunung).		
Der Verladebereich hat eine feste Oberfläche zur leichten Reinigung und Desinfektion mit Ablauf für Wasch- und Desinfektionsflüssigkeiten.		
Der Verladebereich wird nur mit betriebseigenem Schuhwerk oder Einweg-Stiefelüberziehern betreten.		
Beim Austreiben von Tieren ist ein Zurücklaufen der Schweine vom Verladebereich oder dem LKW in den Stall durch das Personal zu verhindern		
Für Neuzugänge sollte ausreichend große und vorab gereinigte und desinfizierte Quarantäneställe vorhanden sein, die räumlich komplett von bereits aufgestellten Tieren getrennt sind. <i>Ausnahme: Vorgeschalteter Betrieb (Ferkelerzeuger) und bestenfalls nachgeschalteter Betrieb (Aufzuchtbetrieb/Mäster) nehmen an einem anerkannten regelmäßigen Kontrollverfahren teil, wie z.B. dem BayPHV durch den SGD des Tiergesundheitsdienstes Bayern e.V. (Benennung offenkundiger Schwachstellen und Angebot von Lösungsansätzen)</i>		
SOP: <ul style="list-style-type: none"> - Der Verladebereich stellt keinen Eingang dar; dieser findet ausschließlich über den Personaleingang statt - Kontrolle auf evtl. Krankheitsanzeichen bei Anlieferung - Sofortige Separation erkrankter Tiere, die umgehend dem Tierarzt vorzustellen sind 		

Reinigung und Desinfektion		
SOP	erledigt +	nicht -
Reinigung und Desinfektion sind anzuwenden in Stallungen vor Einstallung/ nach Ausstallung, sowie bei Fahrzeugen, Transportmitteln (Viehanhänger), Ausrüstung und Gerätschaften, die im Stallbereich eingesetzt werden.		
<p>Eine erfolgreiche Reinigung und Desinfektion bestehen aus den folgenden sechs Punkten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grobreinigung 2. Einweichen 3. Reinigen Cave: unzureichende Reinigung kann zu einer Reaktion zwischen Desinfektionsmittel und Kot- resp. Futterresten führen (Eiweißfehler) 4. Spülen Cave: unzureichende Spülung kann zu einer Reaktion zwischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel führen (Seifenfehler) 5. Trocknen 6. Desinfizieren 		
Erstellung eines konkreten R+D-Plan <i>Mittel, Konzentration, Einwirkzeit, Reihenfolge der Stallungen</i>		
Einsatz von DLG-geprüften Reinigungsmitteln (Materialverträglichkeit und Wirksamkeit sind gegeben)		
Einsatz von DLG-geprüften Desinfektionsmitteln (Materialverträglichkeit, Ausbringungseigenschaften und Arbeitsschutz sind eingehalten)		
Einsatz von DVG-gelisteten Desinfektionsmitteln (Wirtsspektrum, Wirkkonzentration und Einwirkzeit sind vorgegeben) <i>siehe DVG-Liste Spalte 7 a, b</i>		
Die Umgebungstemperatur zur Vermeidung von sogenannten Kältefehlern bestimmter Mittel ist zu berücksichtigen		
Die für das jeweilige Desinfektionsmittel vorgegebene Mindesteinwirkzeit ist einzuhalten; erst nach ausreichender Einwirkzeit und Lüftungsvoraussetzungen des jeweiligen Abteils dürfen neue Tiere eingestallt werden		
Einsatz ausreichender Mengen an Desinfektionsmittel von Minimum 0,4 l/qm		
Die Zufahrtswege für anliefernde Fahrzeuge müssen klar ersichtlich sein		
Fahrzeuge sollten den Betrieb von der unreinen Seite her befahren		
Fahrzeuge müssen augenscheinlich sauber sein; kein Einfahren von ungereinigten Fahrzeugen		
Fahrzeuge sind auf befestigter Fläche mit geeignetem Ablauf zu reinigen und zu desinfizieren; dies gilt auch für betriebseigene Transportmittel, die für Tiertransporte zu anderen Betrieben, oder zum Schlachthof verwendet wurden.		
Bei notwendigem Einfahren in den „Weißbereich“, z.B. zum Einfahren von Silage, sind mindestens die Reifen der Fahrzeuge zu reinigen und desinfizieren.		

Personal und Besucher (Tierärzte, Lieferanten, Handwerker etc.)		
SOP	<i>erledigt +</i>	<i>nicht -</i>
Besucher haben sich telefonisch anzumelden		
Parken ist nur auf gekennzeichneten Flächen gestattet		
Der Eintritt erfolgt nur über die Hygieneschleuse mit Genehmigung und Einweisung durch den Betriebsleiter		
Führen einer Besucherliste mit Datum, Name, Anschrift und Grund des Besuches		
Nach gründlichem Händewaschen sind Einmalhandschuhe zu tragen		
Kein Verbringen von tierischen Produkten/Nahrungsmitteln von Außerhalb in den Betrieb; Cave: ausländische Produkte von fremdländischem Personal!		
Kein Verzehr von Lebensmitteln tierischer Herkunft im „Weißbereich“ des Betriebs; der Verzehr ist nur in dafür vorgesehenen Räumen gestattet		
Schweinehaltungsverbot für Personal oder Absprache folgender Maßnahmen: <ul style="list-style-type: none"> - „Einduschen“ und Anlegen betriebseigener Kleidung - Beachtung der Hygieneregeln auch im eigenen Bestand, wie z. B. „Einduschen“ und „Ausduschen“ - bei dienstlicher Nutzung des privaten PKW niemals mit benutzter Arbeitskleidung in den Wagen steigen - bei Anzeichen einer ansteckenden fieberhaften Erkrankung im Bestand sind Besuche auf anderen Betrieben vorläufig einzustellen und tierärztliche Untersuchungen einzuleiten - Gleiches gilt bei eigenen akuten Atemwegsinfektionen (zoonotisches Potential von Influenzaviren); evtl. regelmäßige jährliche Grippe-Impfung - Sollte trotz akuter Erkältungssymptomatik doch ein Besuch stattfinden müssen, ist das Tragen eines Mundschutzes eine gute Vorsichtsmaßnahme - Liegt der Betrieb in ASP-Restriktionszonen (Kern- oder Sperrzone), darf keine Tätigkeit auf anderen schweinehaltenden Betrieben ausgeführt werden 		

Bauarbeiten		
Tiere in Räumlichkeiten, in denen Bauarbeiten erfolgen, sollten wenn nötig umgestallt oder abgeschottet und mehrmals täglich beobachtet werden		
Bautätigkeiten müssen ebenfalls in betriebseigener Kleidung erfolgen		
Bei andauernden Bauarbeiten dürfen Handwerker nicht auf zwei oder mehreren schweinehaltenden Betrieben gleichzeitig tätig sein, was durch Unterschrift zu bestätigen ist.		
Kein Direktkontakt zwischen Bauarbeitern und Tieren		
Bauarbeiter sind nicht berechtigt andere Stallbereiche zu betreten		
Kein Verbringen von Baumaterialien von anderen schweinehaltenden Betrieben ohne ausreichende Desinfektion und Lagerung		
Anbringung zusätzlicher Desinfektionsmöglichkeiten für Schuhwerk an Türen von Räumlichkeiten/Stallungen in denen Baumaßnahmen durchgeführt werden		

Kadaververlagerung und Abholung		
	<i>JA</i>	<i>NEIN</i>
Die Lagerung toter Schweine hat so zu erfolgen, dass die Kadaver unzugänglich für unbefugte Personen, Schweine, sonstige Haustiere sowie wildlebende Aasfresser sind.		
Der Lagerort ist kühl und abschließbar und verfügt über eine befestigte auslaufsichere Unterlage, die gut zu reinigen und zu desinfizieren ist, optimalerweise mit einem Ablauf in die Güllegrube.		
Die Abholung der Kadaver durch die TBA muss außerhalb des Weißbereichs des Betriebsgeländes erfolgen, bestenfalls komplett betriebsfern		
Der Standplatz des TBA-Fahrzeugs zur Kadaverübergabe ist ebenfalls befestigt und kann gereinigt und desinfiziert werden.		

Trennung von epidemiologischen Einheiten	
Wie viele epidemiologische Einheiten sind auf dem Betrieb vorhanden?	
Wie sind die epidemiologischen Einheiten auf dem Betrieb voneinander getrennt? Beschreibung: _____	
Wie erfolgt die Kontrolle der epidemiologischen Einheiten auf dem Betrieb? Beschreibung: _____	
SOP: <ul style="list-style-type: none"> - Tiere sind nach Altersgruppen und Produktionsstufen (Ferkelerzeugung/Mast) zu trennen. - Verschiedener Tierarten auf kombinierten Betrieben (Rinder, Hühner etc.) sind voneinander zu trennen. - Schutz vor Wildvögeln durch Einsatz von Netzen oder Gittern. - Regelmäßige Schadnager- und Fliegenbekämpfung wird durchgeführt. <p style="color: red;">Cave: Katzen entsprechen nicht einer hygienischen Schadnagerbekämpfung</p>	Präparatename: _____ Kontrollturnus: _____

Futter-/Einstreulager im Außenbereich		
	JA	NEIN
Betriebsferne Lagerplätze für Futter oder Einstreumaterialien sind wildtiersicher zu verschließen und ggf. auch einzufrieden		

Überprüfung und Selbstkontrolle

SOP:

- Einhaltung der rechtlichen Vorgaben liegt allein in der Verantwortung des Tierhalters
- Erforderlichkeit von Selbstkontrollen mit entsprechender Dokumentation
- Führung von Checklisten
- Kontrolle nach SchHaltHygVO erfolgt durch befugte Institutionen (Veterinäramt, Tierarzt) mindestens zweimal jährlich bzw. in Mastanlagen bei jedem Mastdurchgang