



Kontrolldienst Schweizer Tierschutz STS

Erstellt 13.03.2017

Genehmigt 20.03.2017 CSC

Gültig ab 21.03.2017

Kontroll-Handbuch Tiertransporte und Schlachtung

F.00188.03.d

Seite 1 von 1

Schlachthofaudit Geflügel: Checkliste Entbluten

Schlachthof:

Label:

Stempel KontrolleurIn

Genutzt für:

☐ Masthühner

☐ Legehennen

☐ Truten

☐ Strausse

☐ Enten

☐ Gänse

Andere:

Auswertung zugehöriger Erhebungsbögen:

Entbluten

Anzahl Erhebungsbögen:

Schlachtgeschwindigkeit Angabe Schlachthof:

Tiere pro Stunde

Schlachtgeschwindigkeit gemessen:

Tiere pro Stunde

Entblutestrecke gemessen: Zeitdauer (mm:ss)

Länge (Meter)

Entblutungsart:

manuell (Messer)

maschinell (Halsschnittautomat, HSA)

Beobachtungen

Anzahl Tiere
beobachtet / berechnet ¹

nicht korrekt entblutet

prozentual

Überflieger

Nicht
entblutete
Tiere

nachgeschnittene

nicht
nachgeschnittene

Schnitt nicht i.O.
(zu tief, zu flach, einseitig etc.)

Blutfluss
subjektiv

Blutmenge (l)
gemessen

Anzahl Tiere

Durchschnitt

Minimum

Maximum

6.1. Entblutung Anordnung:

n.k. / n.a.

Tägliche Funktionskontrolle, Aufzeichnungen

ja, Aufzeichnungen vorhanden

nein, nicht belegbar

Entblutestrecke an Anfang und Ende
zuäussertlich

ja

ja, mit Hilfsmitteln,
diese vor Ort

nein

Gesamte Entblutestrecke gut einsehbar

ja

ja, mit Hilfsmitteln,
diese vor Ort

nein

Schlechteste Teilwertung Kontrollbereich

gut

genügend

verbesserungs-
bedürftig

schlecht

6.2. Entblutung Einrichtung:

n.k. / n.a.

HSA intakt und funktionstüchtig

ja

nein

HSA an Tiergrössen anpassbar

ja

nein

Messerbad vorhanden und genutzt

ja

nein

Genügend Ersatzmesser vorhanden

ja

nein

Schlechteste Teilwertung Kontrollbereich

gut

genügend

verbesserungs-
bedürftig

schlecht

6.3. Personal und Handling:

n.k. / n.a.

Einstellungen des HSA werden vor jeder
Charge kontrolliert und nötigenfalls angepasst
Arbeitsplätze immer besetzt
(ausser bei regulärer Pause)

ja

nicht nötig

nicht jede Charge

nein

ja

nein

Schlechteste Teilwertung Kontrollbereich

gut

genügend

verbesserungs-
bedürftig

schlecht

6.4. Entblutungsqualität:

n.k. / n.a.

Entbluteschnitt korrekt

ja, immer

nicht korrekt bei
≤ 1 % der Tiere

nicht korrekt bei
> 1 % bis ≤ 10 %

nicht korrekt bei > 10 %
der Tiere

Blutfluss schwallartig / Blutmenge genügend

ja, immer

≤ 1 % ungenügend

> 1 % bis ≤ 5 %
ungenügend

> 5 % ungenügend

Entblutungsqualität wird kontrolliert

ja, immer

nicht jede Charge

> 1 % falsch entblutete
Tiere nicht erfasst

Ungenügend entblutete Tiere werden
unverzüglich nachgeschnitten

ja, alle

≤ 1 % nicht nach-
geschnitten

> 1 % nicht nach-
geschnitten

Brühen/Rupfen der Schlachtkörper nach mind. 3
Minuten (keine Vorschriften VTschS)

ja

nein

Schlechteste Teilwertung Kontrollbereich

gut

genügend

verbesserungs-
bedürftig

schlecht

6.5. Pannenmanagement:

n.k. / n.a.

Bei Stillstand der Schlachtkette wird nach
Notfallkonzept vorgegangen

ja (betäubte Tiere werden
unverzüglich entblutet)

nein

Schlechteste Teilwertung Kontrollbereich

gut

genügend

verbesserungs-
bedürftig

schlecht

¹ Berechnet aus Kettengeschwindigkeit / Beobachtungsdauer

Bemerkungen:

Bitte eintragen:

allg. Felder

nicht kontrolliert

nicht anwendbar

→ X / Text / Zahlen

→ n.k.

→ n.a.

gut

genügend

→ X

→ X

verbesserungsbedürftig

schlecht

→ X

→ X

Abschliessende Lauf-Nr.