

Wochenplan-Checkliste zum Hygienestatus:



	MO Name/erl.: ✓	DI Name/erl.: ✓	MI Name/erl.: ✓	DO Name/erl.: ✓	FR Name/erl.: ✓	SA Name/erl.: ✓	SO Name/erl.: ✓
<i>Stallhygiene allgemein</i>							
<i>Reinigung</i>							
<i>Desinfektion</i>							
<i>Einstellungshygiene</i>							
<i>Ausstellungshygiene</i>							
<i>Milch- und Melkhygiene</i>							
<i>Wasser- und Tränkhhygiene</i>							
<i>Fütterungshygiene</i>							
<i>Geburtshygiene</i>							
<i>Vorratsschutz</i>							
<i>Fliegenbekämpfung</i>							
<i>Schadnagerbekämpfung</i>							
<i>Überwachung Stallklima</i>							
<i>Gülle- und Mistbeseitigung</i>							
<i>Kadaverbeseitigung</i>							
<i>Weidehygiene</i>							
<i>Gerätereinigung und Desinfektion</i>							
<i>Tiertransport</i>							

Die obenstehende Checkliste erleichtert die Hygiene-Inventur. Alle betroffenen Betriebsbereiche sind aufgeführt. Zur Erkennung von Schwachstellen sollten Sie alle Punkte sorgfältig prüfen. Daraus ergeben sich für Sie automatisch die Maßnahmen, die in den Produktionsablauf mit eingebunden werden müssen. Danach können und sollten Sie sofort konkret handeln. Wichtig ist hierbei, Verantwortlichkeiten festzulegen, um die tatsächliche Durchführung zu sichern.

Quelle: Bayer Crop Science