

	<h2>SwissPrimPorc</h2>	L 0701-03-Wegleitung für SwissPrimPorc-Kontrolle
---	------------------------	--

Wegleitung für SwissPrimPorc-Betriebskontrolle	
Die Wegleitung enthält Ergänzungen und Präzisierungen zum Produktionsreglement, zum Kontrollformular und zur Sanktionsliste und ist verbindlich. Die weibliche Formulierung gilt sinngemäss.	
Ausführungen zu Haltungsanforderungen	
ÖLN (resp. Bio), Tierschutz, RAUS und BTS als Grundvoraussetzung	Nichterfüllung der ÖLN- oder Bio-, Tierschutz-, RAUS- und BTS-Anforderungen führen zum Ausschluss. Für Zuchtbetriebe gilt bzgl. BTS eine Übergangsfrist bis 31.12.2018. Im Rahmen der Markenprogramme getroffene Sanktionen haben keinen unmittelbaren Einfluss auf die Direktzahlungen des Betriebes.
Alle Tiere der Kategorien gemäss SPP-Prod.-Reglementen gehalten	Die Bestimmungen der Produktionsreglemente müssen gesamtbetrieblich erfüllt werden. Alle Stallungen und Produktionsstätten, welche zu einem Betrieb gehören, unterstehen der Kontrolle durch beef control.
Tierkategorien / Abmessungen	Im beefnet und auf dem Kontrollformular wird die auf der Kontrolle ermittelte <b>maximale</b> Tierzahl eingetragen, welche <b>gesetzeskonform</b> eingestallt werden kann. Bemessungsgrundlagen sind z.B. Fressplätze, eingestreute Liegefläche, ungedeckte Laufhöffläche, Gesamtfläche etc.
Maximale Tierzahl nicht überschritten	Alle Tiere dürfen ausschliesslich in von Mutterkuh Schweiz anerkannten Stallungen gehalten werden und die max. zulässige Tierzahl darf nicht überschritten werden.
Ausreichende Beleuchtung durch Tageslicht	Zur Beurteilung der Beleuchtungsverhältnisse gelten folgende Regeln: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Beleuchtungsstärke muss im Bereich der Tiere mind. 15 Lux erreichen. Faustregel: An einem durchschnittlich hellen Tag muss das Ausfüllen des Kontrollberichtes (auf Tierhöhe) möglich sein.</li> <li>- Die ausreichende Beleuchtung ist durch Tageslicht zu erreichen. Faustregel: Für Tageslicht durchlässige Gesamtfläche in Wänden und Decken beträgt mindestens 1/20 der Bodenfläche.</li> </ul> In kritischen Fällen muss der Produzent eine Konformitätsbestätigung der kantonalen Tierschutzvollzugsstelle vorweisen. Eingang und Kontrolle der Bestätigung, sowie allfällige Sanktionen werden durch die Inspektionsstelle erledigt.
Tieridentifikation und Meldewesen	Grundsätzlich müssen alle Tiere korrekt markiert sein. Mittels Bestandesliste und Ohrmarke müssen alle Tiere einwandfrei identifizierbar sein. Ausnahmesituationen müssen rasch behoben werden.
Eingriffe am Tier	Schmerzverursachende Eingriffe dürfen grundsätzlich nur mit Schmerzausschaltung und von einer fachkundigen Person <sup>1)</sup> vorgenommen werden. Nur fachkundige Personen <sup>1)</sup> nehmen ausschliesslich folgende Eingriffe ohne Schmerzausschaltung vor: Das Abschleifen der Zahnschmelzen bei Ferkeln in begründeten Einzelfällen (z.B. Milchmangel der Sau, Verletzungen am Gesäuge) mit einem hierzu vorgesehenen Gerät und einem für diesen Zweck vorgesehenen Schleifstein. Das Kastrieren darf nur noch mit Schmerzausschaltung erfolgen. <i>1) Als fachkundig gelten Personen, die sich unter kundiger Anleitung und Aufsicht die notwendigen Kenntnisse und die praktische Erfahrung mit einem Eingriff aneignen konnten und diesen regelmässig vornehmen.</i>
Behandlungsjournal und Tierarzneimittelabgabe auf Vorrat	In das Behandlungsjournal sind alle Einsätze von Tierarzneimitteln (TAM) einzutragen. Die Aufzeichnungspflicht ist erfüllt, wenn alle Anwendungen vollständig im off. Behandlungsjournal © <b>LBL 2005/III</b> (alle Spalten ausgefüllt) oder einem gleichwertigen Dokument erfasst sind (Tierarztrechnungen sind kein Ersatz für das Behandlungsjournal). Sobald Arzneimittel auf Vorrat vorhanden sind, muss die off. Inventarliste für Tierarzneimittel © <b>LBL 2005/III</b> oder ein gleichwertiges Dokument geführt werden. Die Abgabe von Arzneimitteln auf Vorrat ist nur mit abgeschlossener TAM-Vereinbarung zulässig.

Formales	
Anmeldung der Kontrollen / Kontrolle in Abwesenheit	<p>Grundsätzlich werden die Kontrollen unangemeldet durchgeführt. Aufgrund der sanitärischen Bestimmungen werden Kontrollen jedoch nur in Anwesenheit des Betriebsverantwortlichen durchgeführt.</p> <p>Bei Neueinsteigern findet eine angemeldete Kontrolle statt.</p> <p>Aufgrund von Beobachtungen und Hinweisen können die Inspektoren in Eigenverantwortung zusätzliche Betriebskontrollen durchführen.</p> <p>Alle Daten und Ergebnisse werden vertraulich behandelt.</p>
Befund / Unterschrift	<p>Ohne Kontrolle ist keine Label- und QM-Schweizerfleisch-Anerkennung möglich.</p> <p>Eine Verweigerung der Kontrolle kann zum Ausschluss von den Markenprogrammen führen.</p> <p>Dem Produzenten wird nach der Inspektion das Ergebnis zur Einsicht und Unterschrift vorgelegt und die Kopie abgegeben (Kontrollformular und evtl. Sanktionsliste). Der Produzent wird auf die Rekursmöglichkeit aufmerksam gemacht (siehe Hinweis Kontrollformular 16/17).</p>
Nachkontrollen	<p>Wenn Verstösse oder anderweitige Beobachtungen eine Nachkontrolle erfordern, so ist diese kostenpflichtig. Die Nachkontrolle findet nach Ablauf der Frist unangemeldet statt. Bei Liefer Sperre / Ausschluss findet nur auf Antrag des Betriebsleiters eine Nachkontrolle statt.</p>
Sanktionierung	<p>Allfällige Verstösse werden anhand der Sanktionsliste sanktioniert.</p>
Liefersperre / Ausschluss	<p>Eine Liefersperre/ ein Ausschluss gilt ab dem Moment der Festlegung durch den Inspektor. Bereits gelöste Tierpässe verlieren ihre Gültigkeit.</p> <p>Eine Liefersperre dauert mindestens 6 Monate. Eine allfällige Nachkontrolle erfolgt nur auf Antrag des Produzenten.</p> <p>Ausgeschlossene Betriebe müssen die Bestimmungen für Neueinsteiger erfüllen. Nachkontrolle jedoch frühestens 6 Mte nach Ausschluss und nur auf Antrag des Produzenten.</p> <p>Bei Liefer Sperren und Ausschlüssen bzgl. Markenprogrammen von Mutterkuh Schweiz wird zusätzlich der Status für QM-Schweizerfleisch beurteilt. Eine allfällige Berechtigung für QM-Schweizerfleisch ist bis Ende Kalenderjahr der laufenden Kontrollperiode gültig. Für gesperrte oder ausgeschlossene Betriebe, welche keine neue Betriebskontrolle für die Markenprogramme verlangen, verfällt die im Rahmen der Labelanerkennung ausgestellte Berechtigung für QM-Schweizerfleisch spätestens per Ende des laufenden Kalenderjahres.</p>
Direktvermarktung	<p>Als Direktvermarktung gilt der Verkauf von Fleisch direkt ab Hof oder via Verarbeitung im Lohn (gelegentlicher Fleischverkauf im engeren Familien- oder Freundeskreis gilt nicht als Direktvermarktung). Für Direktvermarktung unter Benutzung der Marken von Mutterkuh Schweiz ist eine Lizenz nötig.</p>
Gesamteindruck (GE)	<p>Anlässlich jeder Inspektion wird eine subjektive Beurteilung des Gesamteindrucks (GE) vorgenommen. Es besteht kein Anspruch auf ein Beibehalten der gleichen Beurteilung.</p> <p>Das Beurteilungssystem ist weitgehend unabhängig von festgestellten Mängeln und beurteilt nur "weiche" Faktoren. Diese sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erscheinungsbild Gesamtbetrieb, Sauberkeit und Ordnung, Verunkrautung etc.</li> <li>- Qualitätsstandard Tierhaltungspraxis (Tierkomfort, Tiergesundheit, Stall- und Verladeeinrichtungen, Platzverhältnisse, Licht etc.), Maximum bei Umbaulösungen kaum erreichbar.</li> <li>- Auftreten der Betriebsleitung (professionell, innovativ, überzeugt von den Markenprogrammen, einnehmend etc.)</li> </ul> <p>A = Vorzeigebetrieb. Vorzügliches Erscheinungsbild des Gesamtbetriebs. Hoher Qualitätsstandard. Vorbildlich geführt.</p> <p>B = Gute Tierhaltungspraxis. Sauber, ordentlich und vorschriftsgemäss geführt.</p> <p>C = Betrieb mit Verbesserungspotential. Betrieb erfüllt alle Anforderungen, Erscheinungsbild und landwirtschaftliche Praxis können jedoch noch verbessert werden, z.B. Ordnung auf dem Betrieb, Verunkrautung, Hygiene, Platzverhältnisse / Tierkomfort im Stall, Stall- und Verladeeinrichtungen, Befestigung und Umzäunung Laufhof etc.</p> <p>D = Erscheinungsbild und Betriebsführung ungenügend. Befristete Anerkennung aufgrund der "weichen" Faktoren. Nachkontrolle erfolgt nach Ablauf der durch den Inspektor gesetzten Frist.</p> <p>Bei Erstkontrollen muss mindestens ein C erreicht werden, damit ein Betrieb anerkannt werden kann.</p>