# Protokol - slagterier

## Standardiseret dokumentation pr. grisebatch

|  |  |
| --- | --- |
| Dato |  |
| Grise Batch ID |  |
| Antal grise i batchen |  |

**Faste før transport:**

* Ja/Nej:
* Tidspunkt for sidste måltid:
* Vand tilgængeligt under fasten (ja/nej):

**Transport**

* Indlæsningstid (DDMMÅÅ; HHMM):
* Ankomsttidspunkt til slagteriet (DDMMÅÅ; HHMM):
* Tidspunkt for aflæsning (DDMMÅÅ; HHMM):
* Afstand (km):
* Vejtype (motorvej, lokalvej, snoet vej, ...):
* Antal stoppesteder:
* Blanding af ukendte grise ved transport (ja/nej):
* Vand tilgængeligt under transport (ja/nej):
* Foder tilgængeligt under transport (ja/nej):
* Lastbiltype (leddelt, flere niveauer, et niveau, ...):
* Stistørrelse i lastbilen og antal grise/sti (tæthed):
* Gennemsnitstemperatur i transporttiden:

**Ophold/opstaldning på slagteri**

* Tidspunkt for slagtning (DDMMÅÅ; HHMM):
* Faste under opstaldning (ja/nej):
* Vand tilgængeligt under opstaldning (ja/nej):
* Blanding af ukendte grise under opstaldning (Ja/Nej):
* Friske læsioner synlige efter opstaldning/ved slagtning (Ja/Nej):
* Gennemsnitstemperatur under opstaldning:
* Brusebad under opholdet:
* Stistørrelse i stalden og antal grise/sti (tæthed):

## Standardiseret dokumentation af instrumentkalibrering

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Instrument til** | Detaljer (producent, type, måleenhed/væv) | Kalibreringsinterval (dage/måneder/år/andet) | Dato for sidste kalibrering: (DDMMÅÅ) |
| Varm slagtevægt |  |  |  |
| Kold slagtevægt |  |  |  |
| Kødprocent |  |  |  |
| pH i slagtekroppen |  |  |  |
| Elektrisk ledningsevne |  |  |  |