# Protokoll - Schlachthöfe

## Standardisierte Dokumentation pro Schweinepartie

|  |  |
| --- | --- |
| Datum |  |
| Partie-ID |  |
| Anzahl der Schweine in der Partie |  |

**Nüchterung vor dem Transport:**

* Ja/Nein:
* Zeitpunkt der letzten Fütterung:
* Wasser während der Nüchterung verfügbar (Ja/Nein):

**Transport**

* Ladezeit (TTMMJJ; HHMM):
* Ankunftszeit im Schlachthof (TTMMJJ; HHMM):
* Entladezeit (TTMMJJ; HHMM):
* Entfernung (km):
* Art der Straße (Autobahn, örtliche Straße, kurvenreiche Straße, ...):
* Anzahl der Halte:
* Mischen von unbekannten Schweinen beim Transport (Ja/Nein):
* Wasser während des Transports verfügbar (Ja/Nein):
* Futtermittel während des Transports verfügbar (Ja/Nein):
* Art des Lastkraftwagens (Sattelschlepper, mehrere Ebenen, eine Ebene, ...):
* Größe der Bucht im Lastwagen und Anzahl der Schweine/Bucht (Dichte):
* Durchschnittliche Temperatur während der Transportzeit:

**Wartebereich**

* Zeitpunkt der Schlachtung (TTMMJJ; HHMM):
* Fasten im Wartebereich (Ja/Nein):
* Wasser im Wartebereich verfügbar (Ja/Nein):
* Mischen von fremden Schweinen im Wartebereich (Ja/Nein):
* Frische Läsionen nach dem Warten/bei der Schlachtung sichtbar (Ja/Nein):
* Durchschnittliche Temperatur im Wartebereich:
* Duschen im Wartebereich:
* Buchtengröße im Wartebereich und Anzahl der Schweine/Bucht (Dichte):

## Standardisierte Dokumentation Instrumentenkalibrierung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Instrument für** | Details (Hersteller, Typ, Messeinheit/Gewebe) | Kalibrierungsintervall (Tage/Monate/Jahre/andere) | Datum der letzten Kalibrierung: (TTMMJJ) |
| Schlachtkörpergewicht (warm) |  |  |  |
| Schlachtkörpergewicht (kalt) |  |  |  |
| Muskelfleischanteil (%) |  |  |  |
| pH-Wert des Schlachtkörpers |  |  |  |
| Elektrische Leitfähigkeit |  |  |  |