



Allgemeine Betriebsdaten (Stammdaten Tierhaltung)

Betrieb: _____ Tel.: _____
Name: _____ Fax: _____
Anschrift: _____ E-Mail: _____

Bündler: _____

Teilnahme- und Vollmachtserklärung vom: _____

(Datum)

Registriernummer nach ViehVerkehrsVO: _____

Krisenbeauftragter
(für Betriebe mit angestellten Mitarbeitern) _____

Tierproduktion

Kapazitäten/Betriebseinheiten
(z. B. Mastplätze, Sauenplätze) _____

Salmonellenmonitoring für Schweinemast
(ca. Anzahl jährlich produzierter Tiere, Mastplätze) _____

Antibiotikamonitoring (Schwein, Mastgeflügel, Mastkälber [Mastrind freiwillig])
(ca. Anzahl Mastplätze, Betriebsstätten, verschreibende Tierärzte)

Selbstmischer
(eigene Futtermittelzubereitung auch im Lohn) _____

Verwendung von Altbrot/ Backwaren _____

Lagerkapazitäten für Erntegut _____

In Betrieben mit mehreren Einzelställen oder Betriebsabteilungen ist eine Betriebsskizze anzulegen,
aus der Lage und Nutzung der Betriebsteile erkennbar sind. Hierzu können auch Lagepläne und
Baupläne bzw. Luftbildaufnahmen der Ställe herangezogen werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Bestandsregister für Schweinehaltungen

Übertrag (Anzahl Tiere):

Name:	Registriernummer nach VVVO:
Anschrift der Betriebsstätte:	
Gesamtzahl am Stichtag 01.01.20__ :	
Davon Zuchtsauen:	
Davon sonstige Zucht- und Mastschweine über 30 Kilogramm Lebendgewicht (LG):	
Davon Ferkel bis 30 Kilogramm LG:	

1	2	3	4		5		6	7
lfd. Nr.	Anzahl	Ohrmarkennummern/ Kennzeichen	Zugang		Abgang		Aktueller Bestand	Bemerkungen
			Datum	Name und Anschrift oder Registriernummer des vorherigen Tierhalters oder Geburt im eigenen Betrieb	Datum	Name und Anschrift oder Registriernummer des Übernehmers oder Tod im eigenen Betrieb		

Seite: _____

QS Qualität und Sicherheit GmbH

GF: Dr. H.-J. Nienhoff
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
Tel +49 228 35068-0
info@q-s.de

Musterformular
Bestandsregister Schweinehaltung

Version: 01.01.2015
(Stand 01.01.2014)
Status: • Freigabe
Seite 1 von 1



Futter-Misch-Protokoll

Name:	Registriernummer nach VVVO:
Anschrift der Betriebsstätte:	

Ifd. Nr.	Tiergruppe	Verwendungszeitraum		Zusammensetzung der Mischung und Anteil der Komponenten
		von	bis	

Seite: _____



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Protokoll zum Einsatz von Säuren

Bei täglicher Verwendung gleicher Einsatzmengen eines Zusatzstoffes (z.B. Säuren in der Kälbertränke) kann die Dokumentation monatsweise erfolgen.

Name:	Registriernummer nach VVVO:
Anschrift der Betriebsstätte:	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Datum	eingesetzte Säuren/ Säuremischung	Art des Futtermittels	Menge des Futtermittels (kg oder to)	ggf. Feuchte des Futtermittels	Dosierung Säure/Mischung zuge-setzter Mengen (g/kg oder kg/to)	Überprüfung Dosiergenauigkeit (ja/nein)	Bemerkungen (Lagerstabilität, Temperaturmessung, sonstige Hinweise, evtl. Nachbehandlung, Kontrollen, Rationsberechnungen, Mischenweisungen)	Anwender (Name, Unterschrift)

Seite ____



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Schädlingsbekämpfungsplan

Name:	Registriernummer nach VVVO:
Anschrift der Betriebsstätte:	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
lfd. Nr.	Datum	Bereich/Köderstelle	Schädling	Verwendetes Mittel/ Maßnahme	Verbrauch	Anwender	Unterschrift	Bemerkungen

Seite _____



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Reinigungs- und Desinfektionsplan für tierhaltende Betriebe

Name:	Registriernummer nach VVVO:
Anschrift der Betriebsstätte:	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ifd. Nr.	Datum	Objekt bzw. Ort	Art der Reinigung	Reinigungsmittel	Verbrauch	Anwender	Unterschrift	Bemerkungen

Seite _____