

BALVI iP - Fleischhygieneüberwachung

Übersicht

Mit diesem Programmmodul wird der Benutzer bei der fleischhygienerechtlichen Überwachung unterstützt. Den Schwerpunkt bilden die Schlachttieruntersuchungen sowie die ambulante Fleischschau beim Tierhalter (Hausschlachtungen) und die Fleischschau außerhalb öffentlicher Schlachthöfe. Folgende Tätigkeiten können dokumentiert werden:

- Schlachttieruntersuchungen (Lebenduntersuchungen sowie Gehegeüberwachungen)
- Fleischuntersuchungen
- Trichinenuntersuchungen
- Probenahmen (BU, Hemmstoff, NRKP, BSE/TSE)
- Hygienekontrollen

Die Dokumentation wird durch ein elektronisches Schlachttagebuch sowie durch Schnellerfassungsmöglichkeiten unterstützt.

Modularer Aufbau

BALVI iP ist modular aufgebaut. Die einzelnen Programmmodule werden dabei als *Fachbereiche* bezeichnet. Dieses Dokument stellt die wichtigsten Leistungsmerkmale für den Fachbereich Fleischhygieneüberwachung vor.

Die allgemeinen Leistungsmerkmale von BALVI iP, die jedem Fachbereich zur Verfügung stehen, sind im *Produktdatenblatt BALVI iP* beschrieben. Sie werden nur dann erwähnt, wenn sie zur Darstellung der Fleischhygieneüberwachung erforderlich sind.

Erweiterung

Dieses Programmmodul kann um die *Abrechnungsfunktionen* für die Gebühren und Vergütungen erweitert werden (siehe hierzu das diesbezügliche Produktdatenblatt).

Dokumentation

Im Zentrum von BALVI iP steht der *überwachungspflichtige Betrieb* bzw. die *Tierhaltung*, die verschiedenen Überwachungstätigkeiten unterliegen kann. Diese Überwachungstätigkeiten werden dokumentiert.

Betriebsregister

In BALVI iP wird der *Betrieb* als gemeinsame Bezeichnung für Betrieb und Tierhaltung verwendet. Im *Betriebsregister* werden alle Betriebe mit den allgemeinen Betriebsangaben geführt wie beispielsweise Anschrift, Verantwortlicher und Betreiber. Die Betriebe werden durch ihre Betriebsart gemäß ADV-Katalog spezifiziert. Bei Bedarf können auch *mehrere Betriebsarten* erfasst werden.

Die *Hauptbetriebsart* ist maßgeblich für die statistische Einordnung des EU-Berichts (Teil A und B). Auswertungen und Recherchen sind jedoch auch über die *Nebenbetriebsarten* möglich.

Neben den allgemeinen Betriebsdaten können für den Fachbereich Fleischhygiene der Fleischbeschaubezirk, die Abrechnungsart für die Gebühren- und Vergütungsberechnung, Angaben zu Schlachttierarten, Schlachtbändern sowie Angaben zu Tierärzten und Fleischkontrolleuren im Schlachtbetrieb erfasst werden.

Weiterhin ist es möglich, Zulassungen und Registrierungen, Personalkontennummern sowie Erlaubnisse und Genehmigungen zum Betrieb zu dokumentieren. Bei Bedarf können auch sonstige Angaben wie Öffnungszeiten, Ruhetage etc. dokumentiert werden. Die diesbezüglichen Erfassungsmerkmale sind auf Wunsch erweiterbar.

Schlachtier- und Fleischuntersuchungen

- Erfassung sowie Bewertung von *Lebenduntersuchungen* bei gleichzeitiger Dokumentation der *Anmeldeinformationen* sowie weiterer *Angaben zum Transporteur*
- Dokumentation von Leistungen gemäß *Schlachttagebuch*
- Tätigkeitserfassung einzeln oder Massenerfassung über *Leistungsziffern*
- Erfassung zugehöriger Wegstrecken, Auslagen und Erhöhungstatbestände wie Wartezeiten, Bandwechsel, Rüstzeiten etc.

Beanstandungen

- Erfassung *gemäß der Erhebungsbögen* des statistischen Bundesamtes
- Bewertung der Tierkörper und Tierkörperteile
- Einzeltiererfassung beanstandeter Tiere möglich

Monatskarten

- Erfassung analog zur Dokumentation auf dem Papier
- Automatische Summenbildung zu den Schlachttierarten

Hygienekontrollen

- Erfassung der durchgeführten Kontrollen, festgestellten Verstöße und Maßnahmen
- Hinterlegung von Verstoß- und Anordnungstexten (Ordnungswidrigkeitengesetz) sowie die rechtlichen Begründungen für die angeordneten Maßnahmen.
- In *Kontrollberichten* wird die Überwachungstätigkeit zusammenfassend dargestellt.

Probennahme und Untersuchungen

Im Rahmen der Fleischuntersuchung können unter anderem folgende Proben dokumentiert werden:

- BU-Proben (bakteriologische Untersuchungen)
- Hemmstoff-Proben
- Rückstandsproben (NRKP)
- Trichinenuntersuchungen (TU)
- BSE / TSE Probenahmen

Zu den Probenahmen können die Schlachttagebuchnummern sowie Einzeltierangaben (Tierhalter, Ohrmarke, Alter, Geschlecht, Vorberichte etc.) erfasst werden. Außerdem können Befunde, Beanstandungen und Maßnahmen zu den Proben dokumentiert werden.

Bescheinigungen

Erzeugung aller erforderlichen Bescheinigungen, wie z.B.

- Gesundheitsbescheinigungen
- Transportbescheinigungen
- Genusstauglichkeitsbescheinigungen

Arbeitszeiterfassungen und Bandlaufzeiten im Schlachthof

- Dokumentation der *Arbeitszeiten*, Pausen, Stillstand-, Rüstzeiten und sonstiger Zeiten
- Dokumentation der *Bandlaufzeiten*

Sonstiges

BALVI iP beinhaltet ein Verzeichnis der Schlachtstätten, Lieferanten, Transporteure und Erzeuger.

Steuerung

BALVI iP ermöglicht die Planung der Überwachungstätigkeiten durch eine *Terminverwaltung*. Auf Basis der Kontrollfrequenzen gemäß Wiedervorlagetermine bei Verstößen und manuell erfasster Termine können *Terminlisten* nach verschiedenen Kriterien wie Betrieb, Terminart, Überwacher, überfällige Termine etc. angelegt werden. Über eine spezielle Listenansicht im Objekt Betrieb können die zu kontrollierenden Betriebe zur Begehung nach Straßen, Überwachungsbezirken oder Ortsteilen sortiert dargestellt und ausgegeben werden.

Die Überwachungstätigkeit wird außerdem durch *Kontrollberichte* und eine *Vorgangsverwaltung* unterstützt, die eine zusammenfassende Darstellung der bisherigen Überwachungstätigkeiten ermöglicht – betriebsbezogen oder betriebsübergreifend.

Auswertungen und Statistiken

Für Abfragen und Auswertungen stehen alle diesbezüglichen Grundfunktionen von BALVI iP für zur Verfügung (siehe Produktdatenblatt BALVI iP).

Es können Landesstatistiken nach Kundenvorgaben erstellt werden. Des Weiteren ermöglicht das Programmmodul Fleischhygieneüberwachung die Erstellung folgender Statistiken:

- *Monatliche Schlachtzahlenmeldung* gemäß §59 Agrarstatistikgesetz. Die Statistik kann aus den dokumentierten Leistungen oder den erfassten Monatskarten erstellt werden
- *Halbjahresmeldung* an das statistische Bundesamt. Die Statistik kann in Form von Exceltabellen oder einer xml-Exportdatei erstellt werden.

Schnittstellen und Datenexport

Über Bundeslandspezifische LIMS-Schnittstellen (LIMS = Labor-Informationen-Management-System) können im Rahmen der Fleischhygieneüberwachung festgestellte Befunde und Beanstandungen vom Untersuchungsamt übernommen werden.

Bei Bedarf kann eine Import-Schnittstelle zur eingesetzten Schlachthofsoftware für die Befund-Dokumentation zur Verfügung gestellt werden.

Alle im Programm angezeigten Daten können über die Exportfunktion von BALVI iP weitergegeben werden (*.trp, *.csv, *.xls, *.htm, *.xml).