

2.1.1 HALTUNG DER TIERE

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Hat die Herde einen anerkannten Tiergesundheitsstatus/Tierseuchenstatus?	ja	nein
Erfolgt ein gemeinsames Halten mit Tieren anderer Betriebe (z. B. auf Weiden, Almen, Pensionstierhaltung)?	nein	ja
Kreuzen sich die Wege mit anderen Herden beim Zutrieb zur Weide?	nein	ja
Kommt es bei Weidehaltung zu Kontakt mit Wildtieren bzw. der Kontamination der Weiden mit Kot von Wildtieren?	nein	ja
Besteht ein Infektionsrisiko durch andere tierhaltende Betriebe in der Region?	nein	ja
Werden männliche Zuchttiere mit anderen Betrieben gemeinsam genutzt bzw. werden weibliche Zuchttiere in andere Bestände zum Decken verbracht?	nein	ja
Werden Tiere aus anderen Betrieben zugekauft?	nein	ja
Werden Tiere auf Messen/ bei Ausstellungen präsentiert?	nein	ja
Erfolgt eine Quarantäne bei Zugängen bzw. Rückkehr in den Betrieb?	ja	nein
Werden Klauenbäder durchgeführt?	ja	nein
Erfolgt eine regelmäßige tierärztliche Überwachung der Tiergesundheit der Herde (Klinik, Milch-, Blut-, Kotuntersuchungen)?	ja	nein
Werden die Jungtiere mit Milch/Kolostrum aus anderen Betrieben versorgt?	nein	ja

2.1.2 FAHRZEUGVERKEHR

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Existieren Abspermmöglichkeiten an der Hofzufahrt und den Gebäuden?	ja	nein
Ist der Fahrzeugverkehr auf dem Betrieb geregelt, gibt es Begrenzungen auf das unbedingt notwendige Maß bei der Zufahrt von externen Fahrzeugen?	ja	nein
Besteht eine Trennung von externem und internem Fahrzeugverkehr?	ja	nein

	verringert	erhöht
Besteht die Möglichkeit der Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen und des Verladeplatzes?	ja	nein
Existieren gesonderte Besucherparkplätze (vor allem in Herden mit touristischer Nutzung)?	ja	nein
Werden Tiertransportfahrzeuge gemeinsam mit anderen Betrieben genutzt/an andere Betriebe ausgeborgt?	nein	ja
Findet die Abholung von Kadavern ohne Befahrung des Betriebsgeländes durch das Abholfahrzeug an der Betriebsgrenze statt?	ja	nein

2.1.3 PERSONENVERKEHR

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Wird der Personenverkehr auf das Notwendige begrenzt?	ja	nein
Gibt es Regelungen, welche Personen Zugang haben und wie sich betriebsfremde Personen vor Besuchen anmelden müssen?	ja	nein
Gibt es eine Dokumentation über Besucher (Besucherbuch)?	ja	nein
Halten Mitarbeiter des Betriebes privat eigene Tiere, die Erreger mit den Tieren des Betriebes teilen könnten?	nein	ja
Werden Schutzkleidung und -schuhe im Betrieb genutzt? Gibt es betriebseigene Kleidung für betriebsfremde Personen?	ja	nein
Werden (wo sinnvoll) Einwegmaterialien (z. B. Overalls und Überschuhe) genutzt?	ja	nein
Gibt es Möglichkeiten für die persönliche Hygiene für Mitarbeiter, betriebsfremde Personen und Besucher (Umkleieräume, Schleuse, Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten, Toiletten)?	ja	nein
Sind Einrichtungen zur Stiefelreinigung und -desinfektion (Bäder- bzw. Desinfektionsmatten) an Ein- und Ausgängen vorhanden?	ja	nein
Ist es für betriebsfremde Personen ersichtlich, welche Bereiche des Betriebs nicht betreten werden dürfen (Ausschilderung, Absperrung)?	ja	nein
Gibt es gekennzeichnete Wege und Bereiche für Besucher (in Herden mit touristischer Nutzung) und sind diese für die Besucher erkennbar?	ja	nein

2.1.4 STÄLLE UND LAGER

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Sind Ställe und Lagerräume mit „Betreten verboten“-Schildern und Abspermmöglichkeiten versehen?	ja	nein
Treten vermehrt Schädner in Ställen und Lagern auf?	nein	ja
Gibt es Festlegungen zur Durchführung und Verantwortlichkeit der Schädnerbekämpfung?	ja	nein
Können Wildtiere in die Stall- und Lagergebäude eindringen?	nein	ja
Sind die Plätze zur Futter- und Einstreulagerung vor Witterungseinflüssen und dem Zugang von Tieren (einschließlich Vögeln) geschützt?	ja	nein
Findet die Kadaverlagerung an der Grundstücksgrenze statt und ist die Lagerstätte vor dem Zugang von Tieren (Wildtieren, Vögeln, eigenen Tieren und Schädner) geschützt?	ja	nein

2.1.5 GERÄTE UND AUSRÜSTUNG

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Werden Ausrüstungen und Geräte (z. B. Behandlungsstand) mit anderen Betrieben gemeinsam genutzt?	nein	ja
Erfolgt eine Reinigung und Desinfektion von betriebsfremden Geräten vor und nach der Nutzung?	ja	nein
Werden die Gerätschaften und Ausrüstungen vor Wildtierzugang geschützt?	ja	nein
Werden die Gerätschaften nach dem Kadavertransport gereinigt und desinfiziert?	ja	nein
Wird die Sauberkeit der Schurgeräte vom Scherer zugesichert bzw. werden betriebseigene Schermaschinen genutzt?	ja	nein

Folgende Kriterien und Risikofaktoren sollten erfasst und beurteilt werden:

2.2.1 HALTUNG DER TIERE

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Werden Sanierungsprogramme für bestimmte Erreger durchgeführt?	ja	nein
Ist die generelle Sauberkeit im Betrieb gut oder besser?	ja	nein
Ist die Besatzdichte im Betrieb zu hoch?	nein	ja
Sind Tiere, die offensichtlich Erreger ausscheiden und verbreiten (z. B. offene Abszesse bei Pseudotuberkulose), in der Herde vorhanden?	nein	ja
Findet eine regelmäßige Überwachung des Parasitenbefalls in der Herde statt?	ja	nein
Gibt es festgelegte Prophylaxekonzepte im Betrieb?	ja	nein
Werden Tiere unterschiedlichen Alters mit unterschiedlichem Erregerspektrum und unterschiedlicher Empfindlichkeit gemeinsam gehalten?	nein	ja
Gibt es eine Abtrennung zwischen den Gruppen- oder Produktionsbereichen?	ja	nein
Kreuzen sich die Triebwege zwischen den Alters-/Produktionsgruppen?	nein	ja
Ist der Arbeitsablauf beginnend mit den stärker infektionsgefährdeten Tieren (z. B. Jungtiere) zu den weniger gefährdeten Tieren (z. B. Alttiere) zu den infizierten Tieren (z. B. Krankenstall) organisiert?	ja	nein
In milchproduzierenden Betrieben: Bestehen Mängel in der Melkhygiene oder Melktechnik, die zur Erregerübertragung beim Melken führen können?	ja	nein
In milchproduzierenden Betrieben: Werden regelmäßig zytologische und bakteriologische Untersuchungen der Milch durchgeführt?	ja	nein
In milchproduzierenden Betrieben: Werden beim Melken Handschuhe getragen?	ja	nein
In milchproduzierenden Betrieben: Erfolgt eine Zwischendesinfektion der Melkzeuge?	ja	nein
In milchproduzierenden Betrieben: Gibt es eine fixierte Melkreihenfolge?	ja	nein
In milchproduzierenden Betrieben: Werden die Tiere in den ersten 30 Min. nach dem Melken zum Stehenbleiben veranlasst?	ja	nein
In Schafbetrieben: Wird die Schur so organisiert und durchgeführt, dass das Risiko einer Erregerübertragung minimiert wird?	ja	nein

	verringert	erhöht
In Schafbetrieben: Werden die Scherköpfe zwischen den Tieren gereinigt und desinfiziert?	ja	nein
In Schafbetrieben: Ist der Schurplatz einfach zu reinigen und zu desinfizieren?	ja	nein
Besteht ein guter hygienischer Zustand der Tränken und Fütterungseinrichtungen sowie der unmittelbaren Umgebung?	ja	nein
Erfolgen Ablammung/Abkitzung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen?	ja	nein
Sind Fähigkeiten/Fertigkeiten des Personals und geeignete Ausrüstung für fachlich korrekte und hygienische Laiengeburtshilfen vorhanden?	ja	nein
Werden Nachgeburten eingesammelt und in geschlossenen Behältern gelagert?	ja	nein
Werden regelmäßige Desinfektionsmaßnahmen an den Tieren durchgeführt (z. B. Nabeldesinfektion, Klauenbäder)?	ja	nein
Haben Tiere Zugang zur Mistlagerung bzw. Abwässern?	nein	ja
Entsprechen Kadaverlagerung und -entsorgung den hygienischen Erfordernissen?	ja	nein
Existieren schriftlich fixierte Hygienepläne, sind Verantwortlichkeiten und Intervalle verankert?	ja	nein



Abb. 4: Generelle Sauberkeit im Betrieb ist wichtig.



Abb. 5: Arbeitsablauf mit Jungtieren beginnen.

2.2.2 FAHRZEUGVERKEHR

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Ist der Fahrzeugverkehr (z. B. Futterverteilung, Entmistung, Einstreu) innerhalb des Betriebes sinnvoll geregelt (Jungtiere -> Alttiere -> Krankenstall)?	ja	nein
Begünstigt die Nutzung der Fahrzeuge eine Verbreitung von Erregern in der Herde (z. B. gemeinsame Nutzung von Fahrzeugen zum Transport von Mist, Futter, Jungtieren, Kadavern)?	nein	ja
Gibt es die Möglichkeit und Ausstattung zur Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen?	ja	nein

2.2.3 PERSONENVERKEHR

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Begünstigen der Einsatz und der Arbeitsablauf des Personals die Erregerübertragung in der Herde?	nein	ja
Gibt es Festlegungen zum Personenverkehr innerhalb des Betriebes?	ja	nein
Wird betriebseigene Kleidung oder Schutzkleidung im Betrieb getragen?	ja	nein
Erfolgt ein Schuh- bzw. Kleidungswechsel im Kranken- oder Quarantänebereich?	ja	nein
Gibt es Möglichkeiten der persönlichen Hygiene für Besucher (Umkleideräume, Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten)?	ja	nein
Gibt es Desinfektionsbäder/-wannen an Ein- und Ausgängen?	ja	nein



Abb. 6: Es ist notwendig, für den Quarantänestall eigene Gerätschaften zu verwenden.



Abb. 7: Das Tragen sauberer Arbeitskleidung sowie das regelmäßige Waschen der Hände, am besten auch mit anschließender Desinfektion, sind empfohlen.

2.2.4 STÄLLE UND LAGER

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Sind „Betreten verboten“-Schilder an Gebäuden vorhanden, können die Gebäude abgesperrt werden?	ja	nein
Gibt es Festlegungen, welche Personen welche Räume betreten dürfen?	ja	nein
Gibt es Risiken der Erregerübertragung durch bauliche Gegebenheiten (z. B. gemeinsamer Luftraum, ungeeignetes Material, bauliche Mängel)?	nein	ja
Existieren Möglichkeiten der Reinigung und Desinfektion von Stallungen und Lagern?	ja	nein
Gibt es Festlegungen zur Überwachung der Schädnerbelastung und zur Schädnerbekämpfung?	ja	nein
Können Haustiere (Hunde und Katzen) in den Stall oder die Lager eindringen, bzw. leben sie da?	nein	ja

2.2.5 GERÄTE UND AUSRÜSTUNG

Kriterium mit Auswirkung auf Biosicherheit	Risiko	
	verringert	erhöht
Entsprechen die Säuberung und Desinfektion der Geräte (z. B. Behandlungsstand, Klauenmesser, Ohrmarkenzangen, Entwurmungspistole) den Erfordernissen?	ja	nein

	verringert	erhöht
Sind die Flächen zur Behandlung von Tieren, für die Schur und das Klauenschneiden gut zu reinigen und zu desinfizieren?	ja	nein
Entspricht der technische und hygienische Zustand der eigenen Gerätschaften den Erfordernissen?	ja	nein
Wird die Stallausrüstung/Gerätschaft in den verschiedenen Gruppen/Stallungen genutzt?	nein	ja
Werden, wo sinnvoll und notwendig, Einwegmaterialien (z. B. Kanülen) eingesetzt?	ja	nein
In milchviehhaltenden Betrieben: Bestehen Mängel an der Melkanlage, die zur Erregerübertragung führen können?	nein	ja
In milchviehhaltenden Betrieben: Werden die Wartungsintervalle eingehalten und die Gummiteile in regelmäßigen Abständen gewechselt?	ja	nein
In milchviehhaltenden Betrieben: Ist der Melkstand inklusive Halsfixierung aus einem gut zu reinigenden und desinfizierbaren Material?	ja	nein
In Schafbetrieben: Erfolgen eine ausreichende Reinigung und Desinfektion der Schermaschinen beim Scheren?	ja	nein
In Schafbetrieben: Wird bei der Schur und bei Behandlungen auf die Reihenfolge der Tiergruppen geachtet (jung -> alt -> krank -> Abszesse)?	ja	nein
Jungtieraufzucht: Weisen die Tränkeeinrichtungen einen hygienisch einwandfreien Zustand auf?	ja	nein
Jungtieraufzucht: Wird Milch von infizierten und kranken Tieren (z. B. Mastitis, Pseudotuberkulose, Maedi-Visna, CAE) an die Jungtiere vertränkt?	nein	ja
Jungtieraufzucht: Wird Kolostrum oder Frischmilch vor dem Vertränken pasteurisiert?	ja	nein
Sind die Kühlschränke und Gefriermöglichkeiten zur Lagerung von Tränkemilch, Kolostrum und Medikamenten in einem technisch und hygienisch einwandfreien Zustand?	ja	nein

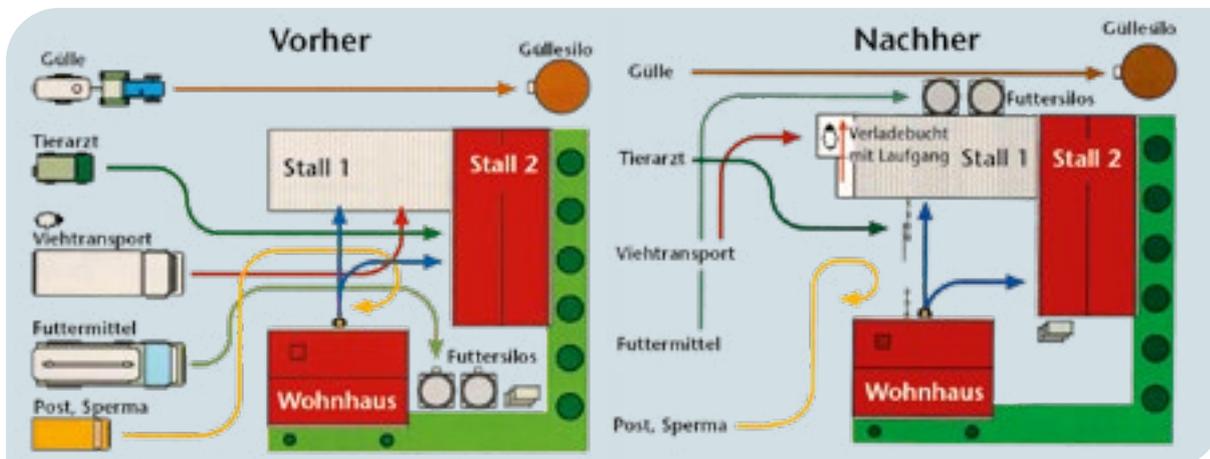


Abb. 8: Fahrzeugverkehr/Quelle: Johannes Hilgers, DLZ 12/2008