

Hygienekonzept am Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg

Das Hygienekonzept wurde vom Schweinegesundheitsdienst und der Veterinärverwaltung auf der Basis der Schweinehaltungshygiene-Verordnung erarbeitet.

Ziele:

- Senkung des Risikos einer Krankheitseinschleppung von außen
- Gesunderhaltung der Schweine durch Unterbrechung der Infektionsketten
- Zugangsmöglichkeiten für die Lehrgangsteilnehmer und Besucher

Grundsätzen des Hygienekonzeptes:

1. Die Hygienebereiche (---- **Lehrgangsbetrieb**, ---- **Leistungsprüfung**, ---- **Schlachthaus**) definieren sich durch bauliche Abgrenzungen und Einzäunungen in einen Schwarz- und Weißbereich.
2. Mitarbeiter, Auszubildende und Lehrgangsteilnehmer gelangen ausschließlich über die Hygieneschleuse in den Weißbereich. Dieser darf nur mit betriebseigener Schutzkleidung betreten werden, die vor dem Verlassen wieder abzulegen ist. Für Unterrichtseinheiten gibt es innerhalb des Weißbereiches entsprechende Lehrwerkstätten.
3. Besucher erhalten in der Hygieneschleuse Einmalkleidung. Für sie sind Besucherwege vorgesehen, von denen sie von außen in die Ställe hineinschauen können.
4. Betriebseigene Fahrzeuge und Gerätschaften gelangen nur über die Wasch- und Desinfektionshalle im Betriebsgebäude in den Weißbereich.
5. Zugekauft werden nur Jungsauen und Eber aus gesundheitlich überwachten Betrieben. Der Zukauf von Jungsauen erfolgt gruppenweise aus einem Betrieb im Abstand von 6 Wochen. Nach 6-wöchiger Eingliederungsdauer werden die Tiere in die Herde integriert.
6. Fremdfahrzeuge und -personen haben keinen Zugang zum Weißbereich.
7. Durch Rein-Raus in allen Bereichen sowie Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wird der Infektionsdruck verringert.
8. Die Sauen werden bei jeder Umstallung geduscht.
9. Schädlinge und Schädlinge werden planmäßig bekämpft.
10. Futter wird ausschließlich in geschlossenen Behältern gelagert

Trennung in Schwarz- und Weißbereich

