

Absender:

Empfänger:

Landratsamt Lichtenfels
 Abt. Veterinärwesen
 Kronacher Str. 28-30
 96215 Lichtenfels

Antrag auf Reduktion der Probenahme nach VO (EG) Nr. 2073/2005

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Reduzierung der im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vorgesehenen mikrobiologischen Eigenkontrollen für:

- Schlachttierkörper *
- Hackfleisch
- Fleischzubereitungen

Als Grundlage der Bewertung der im Betrieb angewendeten Risikoanalyse mache ich folgende Angaben zu meinem Betrieb:

*Hinweis: Die Angaben zur Schlachtung werden dem Betriebsspiegel, der im Rahmen des Zulassungsverfahrens für den Schlachtbetrieb vorgelegt worden ist, entnommen und sind daher in diesem Antrag nicht weiter berücksichtigt.

1. Herstellungsmenge					
Hackfleisch		kg/Woche			
Fleischzubereitung		kg/Woche			
2. Vermarktungswege		Hackfleisch		Fleischzubereitungen	
Abgabe an Drittbetriebe (z.B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Abgabe an Filialen		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Abgabe über Ladentheke (am Ort der Herstellung)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Abgabe über Hackfleischmobil		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

Abgabe über mobilen Verkaufswagen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
3. Art der Herstellung des Hackfleisches				
Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch (Hackfleisch wird zu keiner Zeit im Betrieb gelagert)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Tagesfrisch (lose oder verpackt) zur Abgabe aus Kühl-/Ladentheke	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
4. Fristen für Inverkehrbringen				
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung		
Fleischzubereitungen, fein zerkleinert aus Hackfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu 1Tag nach der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung		
Fleischzubereitungen (z.B. gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu 1Tag nach der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung		
5. Personelle Voraussetzung				
Aufsicht oder Herstellung durch:				
Meister	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Gesellen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Herstellung durch:				
Fachverkäufer	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Sonstiges Personal mit Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
6. Räumliche Voraussetzung				
Herstellung im:				
Produktionsraum/ Vorbereitungsraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Verkaufsraum	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kühlung/Hygieneeinrichtung:				
Wolf gekühlt / Wolf im Kühlraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Berührungsfreie Handwascheinrichtung im Herstellungsraum	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
7. Produktsortiment				
Hackfleisch zum Rohverzehr	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z.B. Bratwurstgehäck, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Hackfleisch aus Geflügelfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch (z.B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		
Hackfleisch aus Rotfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein		

Fleischzubereitungen aus Rotfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)			
Kühlraum:	Kühltheke:	Transportfahrzeug:	
9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten			
Plan vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	

Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinie erfüllt und dokumentiert:

- Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (DFV- Leitlinie)
(für Schlachttierkörper/.....)
- BLL- Leitlinie
(für Hackfleisch und Fleischzubereitungen)
- andere Leitlinie/ Qualitätssicherungskonzept (bitte benennen):
.....
- eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

(Ort und Datum)

(Unterschrift des Betriebsinhabers oder
sonstiger vertretungsberechtigter Personen)