

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

Angaben zum Betrieb

Betriebsname:

Straße, Hausnummer:

Postleitzahl, Ort:

Ansprechpartner*in:

Telefon:

E-Mail:

Antragsinhalt

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

von Hackfleisch

von Fleischzubereitungen

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

1. Herstellungsmenge

Hackfleisch kg/Woche

Fleischzubereitung kg/Woche

2. Vermarktungswege

	<i>Hackfleisch</i>		<i>Fleisch- zubereitungen</i>	
	ja	nein	ja	nein
Abgabe an Drittbetriebe (z.B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe)	ja	nein	ja	nein
Abgabe an Filialen	ja	nein	ja	nein
Abgabe über Ladentheke (am Ort der Herstellung)	ja	nein	ja	nein
Abgabe über mobilen Verkaufswagen	ja	nein	ja	nein

3. Art der Herstellung des Hackfleisches

Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch (Hackfleisch wird zu keiner Zeit im Betrieb gelagert)	ja	nein
Tagesfrisch zur Abgabe aus Kühl-/Ladentheke (lose oder verpackt)	ja	nein

4. Fristen für Inverkehrbringen

Hackfleisch	Abgabe am Tag der Herstellung	Abgabe	Tage ab der Herstellung
Fleischzubereitungen, fein zerkleinert aus Hackfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste)	Abgabe am Tag der Herstellung, bzw. bis zu einem Tag nach der Herstellung	Abgabe	Tage ab der Herstellung
Fleischzubereitungen (z.B. gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße)	Abgabe am Tag der Herstellung, bzw. bis zu einem Tag nach der Herstellung	Abgabe	Tage ab der Herstellung

5. Personelle Voraussetzung

Aufsicht oder Herstellung durch:

Meister	ja	nein
Gesellen	ja	nein

Herstellung durch:

Fachverkäufer	ja	nein
Sonstiges Personal mit Schulung nach §4 Abs.2 LMHV	ja	nein
Eintragung der Handwerksrolle gemäß § 8 HWO	ja	nein

6. Räumliche Voraussetzung

Herstellung im:

Produktionsraum/ Vorbereitungsraum	ja	nein
Verkaufsraum	ja	nein

Kühlung/Hygieneeinrichtung:

Wolf gekühlt/ Wolf im Kühlraum	ja	nein
Berührungsfreie Handwascheinrichtung im Herstellungsraum	ja	nein

7. Produktsortiment

Hackfleisch zum Rohverzehr	ja	nein
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z.B. Bratwurstgehäck, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)	ja	nein
Hackfleisch aus Geflügelfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	ja	nein
Fleischzubereitung aus Geflügelfleisch (z.B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	ja	nein
Hackfleisch aus Rotfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	ja	nein
Fleischzubereitung aus Rotfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieß) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	ja	nein

8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)

Kühlraum: Kühltheke: Transportfahrzeug:

9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

Plan vorhanden ja nein

10. Zufriedenstellende Laborergebnisse

Zehn Abklatschproben	ja	nein
Drei Proben Hackfleisch und/oder Fleischzubereitung	ja	nein

Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinie erfüllt und dokumentiert:

Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (DFV-Leitlinie)
(für Schlachttierkörper und Fleischerzeugnisse)

BLL – Leitlinie
(für Hackfleisch und Fleischzubereitungen)

andere Leitlinie
(bitte benennen):

eigenes Konzept zur Risikoanalyse
(bitte beilegen)

(Ort und Datum)

(Unterschrift des Betriebsinhabers oder
sonstiger vertretungsberechtigter Personen)