

Absender:

Empfänger:

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:

- der Schlachttierkörper
- 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

	Hackfleisch		Fleischzubereitungen	
Abgabe an Drittbetriebe <small>(z.B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe)</small>	Ja	Nein	Ja	Nein
Abgabe an Filialen	Ja	Nein	Ja	Nein
Abgabe über Ladentheke (am Ort der Herstellung)	Ja	Nein	Ja	Nein
Abgabe über Hackfleischmobil	Ja	Nein	Ja	Nein
Abgabe über mobilen Verkaufswagen	Ja	Nein	Ja	Nein

FB-LM-01-V01	Überarbeitet am 04.12.2017 von Dr. Winter	Geprüft am 11.01.2017 von Dr. Gahr, QMB	Freigegeben am 24.01.2018 von Dr. Gahr, QMB
--------------	--	--	--

3. Art der Herstellung des Hackfleisches

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

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
Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch (z.B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	Ja	Nein
Hackfleisch aus Rohfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	Ja	Nein
Fleischzubereitungen aus Rohfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	Ja	Nein

8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)

Kühlraum:	Kühltheke:	Kühltheke:
-----------	------------	------------

9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

Plan vorhanden	Ja	Nein
----------------	----	------

FB-LM-01-V01	Überarbeitet am 04.12.2017 von Dr. Winter	Geprüft am 11.01.2017 von Dr. Gahr, QMB	Freigegeben am 24.01.2018 von Dr. Gahr, QMB
--------------	---	---	---

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, Datum

Unterschrift des Betriebsinhabers oder sonstiger vertretungsberechtigter Personen)

FB-LM-01-V01	Überarbeitet am 04.12.2017 von Dr. Winter	Geprüft am 11.01.2017 von Dr. Gahr, QMB	Freigegeben am 24.01.2018 von Dr. Gahr, QMB
--------------	--	--	--