



Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Betrieb

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

An das
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Teutonenstraße 1

65187 Wiesbaden

Mikrobiologische Untersuchungen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;

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 (Durchschnitt bezogen auf das Kalenderjahr)					
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

Teutonenstraße 1
65187 Wiesbaden
Tel.: 0611 89077-0
Fax: 0611 89077-49
E-Mail: Veterinaeramt@wiesbaden.de



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 einem Tag nach der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung		
Fleischzubereitungen (z.B. gewürztes Grillfleisch, Schasch- lik, Dönerspieße)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu einem Tag nach der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung		
Wo sind die Fristen festgelegt (z. B. HACCP, betriebsinterne Anweisungen)?				
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 Hand- wascheinrichtung 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 <small>(mit entsprechendem Verbraucherhinweis)</small>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch <small>(z.B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen)</small> zum Verzehr in durcherhitztem Zustand <small>(mit entsprechendem Verbraucherhinweis)</small>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Hackfleisch aus Rotfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand <small>(mit entsprechendem Verbraucherhinweis)</small>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Fleischzubereitungen aus Rotfleisch <small>(z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße)</small> zum Verzehr in durcherhitztem Zustand <small>(mit entsprechendem Verbraucherhinweis)</small>	<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
10. Lieferanten und das System deren Beurteilung (z.B. Zertifizierung/Salmonellen-Monitoring)		

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)