

## Antrag auf Reduzierung der mikrobiologischen Eigenkontrolluntersuchungen in handwerklichen Fleischereien

Betrieb

Anschrift (Straße, Haus-Nr., PLZ, Ort)

- Wir stellen weder Hackfleisch noch Fleischzubereitungen her.
- Hiermit beantrage ich die Reduzierung der im Rahmen der nach der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15.11.2005 vorgesehenen mikrobiologischen Eigenkontrollen wie folgt:

### Anzahl der Produktproben

Hackfleisch ungewürzt	Hackfleisch gewürzt	sonstige Fleischzubereitungen (Gyros, Geschnetzeltes, eingelegte Steaks usw.)
-----------------------	---------------------	---

### Anzahl der Tupfer nach Reinigung und Desinfektion von Wolf und Menger und anderer Arbeitsgeräte

Als Grundlage der Risikobewertung mache ich folgende Angaben zu meinem Betrieb:

#### 1. Produktsortiment

Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Fleischzubereitung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
in Fertigpackungen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Tiefgefroren	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

#### 2. Produzierte Mengen pro Woche

Hackfleisch	Fleischzubereitung	Summe
kg	kg	kg

#### 3. Ausgangsmaterial

Rotfleisch	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wild	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Innereien	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

sonstiges Fleisch	Herkunft	
Alter (Tage nach der Zerlegung)	Verwendungsfrist	Temperatur °C

#### 4. Vermarktete Mengen

Ladentheke vor Ort	kg	Eigene Filiale	kg
Abgabe an Drittbetriebe	kg	Hackfleischmobil	kg
sonstige mobile Vertriebsstätte	kg		

**5. Personelle Voraussetzungen - Aufsicht oder Herstellung durch**

Meister	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Gesellen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
---------	-----------------------------	-------------------------------	----------	-----------------------------	-------------------------------

**6. Herstellung durch**

Fachverkäufer	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	sonstiges Personal mit Sachkunde nach § 4 Abs. 2 LMHV	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
---------------	-----------------------------	-------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------------

**7. Räumliche Voraussetzungen - Herstellung im**

Produktionsraum/Vorbereitungsräum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Verkaufsraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Standort Wolf/Menger im Kühlhaus	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Berührungsfreie Handwascheinrichtungen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

**8. Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte****9. Fristen für Inverkehrbringen****Hackfleisch**

Tage ab der Herstellung

 nur am Tag der Herstellung**Fleischzubereitung**

Tage ab der Herstellung

 nur am Tag der Herstellung**10. Lagerbedingungen**

Kühlhaus

°C

Kühltheke

°C

Transportfahrzeug

°C

**11. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten** Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist vorhanden und als Anlage beigefügt.

(Betriebsstempel)

Unterschrift

Datum

**Anlagen**

- Befunde von Produktionsuntersuchungen (nur Hackfleisch, Fleischzubereitungen) in Kopie
- Befunde von Tupferproben in Kopie
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- 
-