



Absender:

Empfänger:

**Landratsamt Bayreuth
Fachbereich 23
Markgrafenallee 5
95448 Bayreuth**

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. Verwendete Tierarten		
<input type="checkbox"/> Huftiere (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Einhufer)	<input type="checkbox"/> Farmwild	
<input type="checkbox"/> Geflügel	<input type="checkbox"/> Großwild	
2. Herstellungsmenge		
Hackfleisch		kg/Woche
Fleischzubereitung		kg/Woche

3. 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 mobilen Verkaufswagen		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4. Art der Herstellung des Hackfleisches					
Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch			<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	
5. Vorgegebene Fristen für Inverkehrbringen			Bemerkungen:		
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung				
Fleischzubereitungen, fein zerkleinert aus Hackfleisch (z.B. Brät, <u>rohe</u> Bratwürste)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu 1 Tag nach der Herstellung				
Fleischzubereitungen (z.B. gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu 1 Tag nach der Herstellung				
6. Personelle Voraussetzung					
Aufsicht oder Herstellung durch:					
Meister	<input type="checkbox"/> Ja	Gesellen	<input type="checkbox"/> Ja		
Herstellung durch:					
Fachverkäufer	<input type="checkbox"/> Ja	Unterrichtetes Personal mit Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV	<input type="checkbox"/> Ja		
7. Produktsortiment (siehe Anlage)					
8. Räumliche Voraussetzung					
Herstellung im:					
Produktionsraum/ Vorbereitungsraum	<input type="checkbox"/> Ja	Verkaufsraum	<input type="checkbox"/> Ja		
Kühlung/Hygieneeinrichtung:					
Wolf gekühlt / Wolf im Kühlraum	<input type="checkbox"/> Ja	Berührungsfreie Handwascheinrichtung im Herstellungsraum	<input type="checkbox"/> Ja		
9. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)					
Kühlraum:	Kühltheke:	Transportfahrzeug:			
10. 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):

.....

Zudem füge ich folgende Dokumente bei:

- eigenes Konzept zur Risikoanalyse
- aktuelle Untersuchungsergebnisse entsprechend der gewählten Leitlinie

Datenschutzrechtliche Hinweise nach Art. 13 DSGVO:

<https://www.landkreis-bayreuth.de/dsgvo-probenahme>

(Ort und Datum)

(Unterschrift des Betriebsinhabers oder
sonstiger vertretungsberechtigter Personen)

Erstellt am: 22.02.2018	Geprüft am: 26.02.2018 durch: QMB	Freigegeben am: 26.02.2018 durch: Leiter OE	Seite 3 von 4
-------------------------	--------------------------------------	--	---------------

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

7. Produktsortiment		
Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelware	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Geschnittene und verpackte gekochte Produkte	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Fleischerzeugnisse zum Rohverzehr (z. B. Rohwurst, Rohschinken)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Fleischzubereitungen zum Garen (z. B. Schaschlik, Putenrollbraten, Grillfleisch, Bratwurst) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Hackfleisch zum Garen zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Hackfleisch zum Rohverzehr (z. B. Tatar)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z.B. Bratwurstgehäck, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Konserven	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch
Schlachtkörper	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Rotfleisch <input type="checkbox"/> Weißfleisch

Erstellt am: 22.02.2018	Geprüft am: 26.02.2018 durch: QMB	Freigegeben am: 26.02.2018 durch: Leiter OE	Seite 4 von 4
-------------------------	--------------------------------------	--	---------------