

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

Antragsteller

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

- von Hackfleisch
 von Fleischzubereitungen

Die Waren werden ausschließlich über die Ladentheke (am Ort der Herstellung) abgegeben.

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

1. Herstellungsmenge					
Hackfleisch					kg/Woche
Fleischzubereitungen					kg/Woche
2. 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, Schaschlik, 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		
3. 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 §4Abs.2 LMHV	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

4. 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 Handwascheinrichtung im Herstellungsraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
5. Produktsortiment					
Hackfleisch zum Rohverzehr	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z. B. Bratwurstbrät, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
Hackfleisch aus Geflügelfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch (z. B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
Hackfleisch aus Rotfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
Fleischzubereitungen aus Rotfleisch (z. B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
6. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)					
Kühlraum			Kühltheke		
7. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten					
Plan vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			

Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinien erfüllt und dokumentiert:

- Leitlinie des Deutschen Fleischverbandes (z.B. DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien)
- BLL-Leitlinie (Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeiten in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen)
- Andere Leitlinie (bitte benennen):
- Eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)
- Untersuchungsergebnisse

(Ort und Datum)
vertretungsberechtigter P

(Unterschrift des Betriebsinhabers oder sonstiger