

Absender:

Sehr geehrte Damen und Herren,

- 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/Jahr

Hackfleisch ungewürzt	Hackfleisch gewürzt	Sonstige Fleischzubereitung (Gyros, Geschnetzeltes, eingelegte Steaks usw.)

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 Menge pro Woche in kg

Hackfleisch	Fleischzubereitung	Summe

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 (Tag der Zerlegung)	Verwendungsfrist	Temperatur

4. Personelle Voraussetzungen Aufsicht oder Herstellung durch

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

5. 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
---------------	-----------------------------	-------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------------

6. Räumliche Voraussetzungen Herstellung im

Produktionsraum/Vorbereitungsraum	<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 Handwascheinrichtung	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
----------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------

7. Fristen für Inverkehrbringen

Hackfleisch	Fleischzubereitung
Tage ab der Herstellung:	Tage ab der Herstellung:
<input type="checkbox"/> nur am Tag der Herstellung	<input type="checkbox"/> nur am Tag der Herstellung

8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)

Kühlhaus	Kühltheke (< 1,5 Std.)	Transportfahrzeug

9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Plan ist vorhanden (ist als Anlage beigefügt) |
|--|

Weitere Unterlagen sind beigefügt:

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

Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinien erfüllt und dokumentiert:

- Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (DFV-Leitlinie)
(für Schlachttierkörper und Fleischerzeugnisse)
- Leitlinie des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. – BLL
(„Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben,
die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“)
- andere Leitlinie (bitte benennen):
- eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

Unterschrift

Ort, Datum