

Absender:

An den Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz
und Veterinärwesen Frankenberg
Osterweg 20
35066 Frankenberg

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 Fleischzubereitungen (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 Mengen 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 (Tage nach 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 Handwascheinrichtungen | <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

Plan 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