


Stand 01.01.2011	Formblatt	 STADT WÜRZBURG
	Antrag auf Reduktion der Probenahme	

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

Absender:

Empfänger:

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:

von Hackfleisch

von Fleischzubereitungen

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

1. Herstellungsmenge		
Hackfleisch		kg/Woche
Fleischzubereitung		kg/Woche

2. 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 Hackfleischmobil		<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
3. Art der Herstellung des Hackfleisches					
Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch (Hackfleisch wird zu keiner Zeit im Betrieb gelagert)			<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
4. Fristen für das 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	
5. Personelle Voraussetzung					
Aufsicht oder Herstellung durch:					
Meister		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Gesellen	
		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Herstellung durch:					
Fachverkäufer		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Sonstiges Personal mit Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV	
		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
6. Räumliche Voraussetzung					
Herstellung im:					
Produktionsraum/ Vorbereitungsraum		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Verkaufsraum	
		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<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	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
7. Produktsortiment					
Hackfleisch zum Rohverzehr			<input type="checkbox"/> Ja		<input type="checkbox"/> Nein
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z.B. Bratwurstgehäck, 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
8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)		
Kühlraum:	Kühltheke:	Transportfahrzeug:
9. 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 und Fleischerzeugnisse)
- BLL- Leitlinie
(für Hackfleisch und Fleischzubereitungen)
- andere Leitlinie (bitte benennen):
- eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

(Ort und Datum)

(Unterschrift des Betriebsinhabers oder
sonstiger vertretungsberechtigter Personen)