**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:

der Schlachttierkörper

von Hackfleisch

von Fleischzubereitungen

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Herstellungsmenge (Durchschnitt bezogen auf das Kalenderjahr)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hackfleisch |  | | | | | | kg/Woche | | | | | | | | | | | |
| Fleischzubereitung |  | | | | | | kg/Woche | | | | | | | | | | | |
| 1. **Vermarktungswege** | | | | | | | | | Hackfleisch | | | | | | Fleisch-zubereitungen | | | |
| Abgabe an Drittbetriebe  (z.B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe) | | | | | | | | | Ja | | | Nein | | | Ja | | | Nein |
| Abgabe an Filialen | | | | | | | | | Ja | | | Nein | | | Ja | | | Nein |
| Abgabe über Ladentheke (am Ort der Herstellung) | | | | | | | | | Ja | | | Nein | | | Ja | | | Nein |
| Abgabe über Hackfleischmobil | | | | | | | | | Ja | | | Nein | | | Ja | | | Nein |
| Abgabe über mobilen Verkaufswagen | | | | | | | | | Ja | | | Nein | | | Ja | | | Nein |
| 1. **Art der Herstellung des Hackfleisches** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch  (Hackfleisch wird zu keiner Zeit im Betrieb gelagert) | | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | |
| Tagesfrisch (lose oder verpackt)  zur Abgabe aus Kühl-/Ladentheke | | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | |
| 1. **Fristen für Inverkehrbringen** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hackfleisch | | | | Abgabe am Tag der Herstellung | | | | | Abgabe **……** Tage ab der Herstellung | | | | | | | | | |
| Fleischzubereitungen, fein zerkleinert aus Hackfleisch  (z.B. Brät, rohe Bratwürste) | | | | Abgabeam Tag der Herstellung  bzw. bis zu einem Tag nach der  Herstellung | | | | | Abgabe **……** Tage ab der Herstellung | | | | | | | | | |
| Fleischzubereitungen  (z.B. gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) | | | | Abgabeam Tag der Herstellung  bzw. bis zu einem Tag nach der  Herstellung | | | | | Abgabe **……** Tage ab der Herstellung | | | | | | | | | |
| Wo sind die Fristen festgelegt (z. B. HACCP, betriebsinterne Anweisungen)? | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. **Personelle Voraussetzung** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Aufsicht oder Herstellung durch:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Meister | | Ja | | | Nein | | Gesellen | | | | | | Ja | | | | | Nein |
| **Herstellung durch:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fachverkäufer | | Ja | | | Nein | | Sonstiges Personal mit Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV | | | | | | Ja | | | | | Nein |
| 1. **Räumliche Voraussetzung** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Herstellung im:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produktionsraum/ Vorbereitungsraum | | | Ja | | Nein | | Verkaufsraum | | | | | | Ja | | | | | Nein |
| **Kühlung/Hygieneeinrichtung:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wolf gekühlt /  Wolf im Kühlraum | | | Ja | | Nein | | Berührungsfreie Handwascheinrichtung im Herstellungsraum | | | | | | Ja | | | | | Nein |
| 1. **Produktsortiment** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hackfleisch zum Rohverzehr | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | | |
| Fleischzubereitungen zum Rohverzehr  (z.B. Bratwurstgehäck, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio) | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | | |
| Hackfleisch aus Geflügelfleisch  zum Verzehr in durcherhitztem Zustand  (mit entsprechendem Verbraucherhinweis) | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | | |
| Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch  (z.B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen)  zum Verzehr in durcherhitztem Zustand  (mit entsprechendem Verbraucherhinweis) | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | | |
| Hackfleisch aus Rotfleisch  zum Verzehr in durcherhitztem Zustand  (mit entsprechendem Verbraucherhinweis) | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | | |
| Fleischzubereitungen aus Rotfleisch  (z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße)  zum Verzehr in durcherhitztem Zustand  (mit entsprechendem Verbraucherhinweis) | | | | | | | | | | Ja | | | | | | Nein | | |
| 1. **Lagerbedingungen (Temperatur in °C)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kühlraum: | | | Kühltheke: | | | | | Transportfahrzeug: | | | | | | | | | | |
| 1. **Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plan vorhanden | | | | | | Ja | | | | | | | | Nein | | | | |
| **10. Lieferanten und das System deren Beurteilung ( z.B. Zertifizierung/Salmonellen-Monitoring)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**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 )