**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 )