

**Antrag auf Reduktion der Probenahme nach VO (EG) Nr. 2073/2005****Absender:****Empfänger:**

**Landratsamt Fürth  
Veterinäramt  
Im Pinderpark 4  
90513 Zirndorf**



**Landkreis Fürth**  
*Leistungsfähig. LebensFroh.*

**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:

<b>1. Herstellungsmenge</b>				
Hackfleisch		kg/Woche		
Fleischzubereitung		kg/Woche		
<b>2. Vermarktungswege</b>		Hackfleisch		Fleisch-zubereitungen
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 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 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, Schasch- lik, 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					
<b>Aufsicht oder Herstellung durch:</b>					
Meister	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Gesellen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
<b>Herstellung durch:</b>					
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
6. Räumliche Voraussetzung					
<b>Herstellung im:</b>					
Produktionsraum/ Vor- bereitungsräum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Verkaufsraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
<b>Kühlung/Hygieneeinrichtung:</b>					
Wolf gekühlt / Wolf im Kühlraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Berührungsfreie Hand- wascheinrichtung im Her- stellungsraum	<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	

<b>8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)</b>		
Kühlraum:	Kühltheke:	Transportfahrzeug:
<b>9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten</b>		
Plan vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

**Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinie erfüllt und dokumentiert:**

- 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 )