



**Absender** (Name und Anschrift oder Stempel)

	Telefon-Nr. (tagsüber)
	Fax-Nr.

Aktenzeichen 41 - 514	Sachbearbeitung Lebensmittelüberwachung
Telefon 09261 678-309/-407	Telefax 09261 678-445
E-Mail-Adresse lue@lra-kc.bayern.de	

Landratsamt Kronach  
Veterinärwesen u. Verbraucherschutz  
Postfach 15 51  
96305 Kronach

## 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 (EU) Nr. 2073/2005 vorgesehenen mikrobiologischen Eigenkontrollen für

Schlachttierkörper → **Hinweis:** Die Angaben zur Schlachtung werden dem Betriebsspiegel, der im Rahmen des Zulassungsverfahrens für den Schlachtbetrieb vorgelegt worden ist, entnommen und sind daher in diesem Antrag nicht weiter berücksichtigt.  
 Hackfleisch  
 Fleischzubereitungen

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

1. Herstellungsmenge			
Hackfleisch	_____	Fleischzubereitung	_____
	kg/Woche		kg/Woche

2. Vermarktungswege		
Hackfleisch	Fleischzubereitung	Abgabe der Fleischerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	an Drittbetriebe (z. B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	an Filialen
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	über Ladentheke (am Ort der Herstellung)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	über Hackfleischmobil
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	über mobilen Verkaufswagen

3. Art der Herstellung des Hackfleisches	
<input type="checkbox"/>	Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch (Hackfleisch wird zu keiner Zeit im Betrieb gelagert)
<input type="checkbox"/>	Tagesfrisch (lose oder verpackt) zur Abgabe aus Kühl-/Ladentheke

#### 4. Fristen für Inverkehrbringen

##### Hackfleisch

Abgabe am Tag der Herstellung  Abgabe \_\_\_ Tage ab der Herstellung

##### Fleischzubereitungen, fein zerkleinert aus Hackfleisch (z. B. Brät, rohe Bratwürste)

Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu 1 Tag danach  Abgabe \_\_\_ Tage ab der Herstellung

##### Fleischzubereitungen (z. B. gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße)

Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu 1 Tag danach  Abgabe \_\_\_ Tage ab der Herstellung

#### 5. Personelle Voraussetzung

Aufsicht oder Herstellung durch:

Meister  Geselle

Herstellung durch:

Fachverkäufer  Sonstiges Personal mit Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV

#### 6. Räumliche Voraussetzung

Herstellung im:

Produktionsraum/Vorbereitungsraum  Verkaufsraum

Kühlung:

Wolf gekühlt / Wolf im Kühlraum

Hygieneeinrichtung:

Berührungsfreie Handwascheinrichtung im Herstellungsraum

#### 7. Produktsortiment

Hackfleisch zum Rohverzehr

Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z. B. Bratwurstgehäck, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)

Hackfleisch aus Geflügelfleisch zum Verzehr im durcherhitzten Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)

Hackfleisch aus Rotfleisch zum Verzehr im durcherhitzten Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)

Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch (z. B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen) zum Verzehr im durcherhitzten Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)

Fleischzubereitungen aus Rotfleisch (z. B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) zum Verzehr im durcherhitzten Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)

#### 8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)

Kühlraum \_\_\_\_\_ °C  Kühltheke \_\_\_\_\_ °C  Transportfahrzeug \_\_\_\_\_ °C

#### 9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

Plan vorhanden

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

- Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (DFV-Leitlinie)  
(Schlachtierkörper/\_\_\_\_\_)
- BLL-Leitlinie (für Hackfleisch und Fleischzubereitungen)
- andere Leitlinie / anderes Qualitätssicherungskonzept (bitte benennen)  
\_\_\_\_\_
- eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

Über die Hinweise zum Datenschutz können Sie sich auf der Internetseite des Landkreises Kronach ([www.landkreis-kronach.de](http://www.landkreis-kronach.de)) informieren. Das Hinweisblatt Datenschutz zu den Informationspflichten nach Art.13 DSGVO händigen wir Ihnen auf Wunsch gerne aus.

Ort, Datum \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift des Betriebsinhabers oder sonstiger vertretungsberechtigter Personen)