



**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:

- der Schlachttierkörper
- 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 <small>(z.B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe)</small>	<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)  Ja  Nein

Tagesfrisch (lose oder verpackt)  
zur Abgabe aus Kühl-/Ladentheke  Ja  Nein

### 4. Fristen für Inverkehrbringen

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

Fleischzubereitungen, fein  
zerkleinert aus Hackfleisch  Abgabe am Tag der Herstellung  
(z.B. Brät, rohe Bratwürste) bzw. bis zu einem Tag nach der  Abgabe \_\_\_\_\_ Tage ab der Herstellung  
Herstellung

Fleischzubereitungen  Abgabe am Tag der Herstellung  
(z.B. gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) bzw. bis zu einem Tag nach der  Abgabe \_\_\_\_\_ Tage ab der Herstellung  
Herstellung

### 5. Personelle Voraussetzung

Aufsicht oder Herstellung durch:

Meister  Ja  Nein Gesellen  Ja  Nein

Herstellung durch:

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

### 6. Räumliche Voraussetzung

Herstellung im:

Produktionsraum/  
Vorbereitungsraum  Ja  Nein Verkaufsraum  Ja  Nein

Kühlung/Hygieneeinrichtung:

Wolf gekühlt/  
Wolf im Kühlraum  Ja  Nein Berührungsfreie Hand-  
wascheinrichtung im  Ja  Nein  
Herstellungsraum

### 7. Produktsortiment

Hackfleisch zum Rohverzehr  Ja  Nein

Fleischzubereitung zum Rohverzehr  Ja  Nein  
(z.B. Bratwurstgehäck, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)

Hackfleisch aus Geflügelfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand  Ja  Nein  
(mit entsprechendem Verbraucherhinweis)

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  Ja  Nein  
(mit entsprechendem Verbraucherhinweis)

Fleischzubereitung zum Rohverzehr (z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße)  
zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)  Ja  Nein



LANDRATSAMT  
ERDING

## 8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)

Kühlraum: \_\_\_\_\_ Kühltheke: \_\_\_\_\_ Transportfahrzeug: \_\_\_\_\_

## 9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten

Plan vorhanden  Ja  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 Fleischzubereitung)
- andere Leitlinie (bitte benennen) \_\_\_\_\_
- eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

\_\_\_\_\_  
(Ort und Datum)

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

Allgemeine Informationen über die Verarbeitung Ihrer Daten durch das Landratsamt Erding und Ihre Rechte bei der Verarbeitung Ihrer Daten können Sie im Internet unter <https://www.landkreis-erding.de/datenschutzinformationen/> abrufen. Diese Informationen erhalten Sie bei Bedarf auch von den jeweiligen Sachgebieten vor Ort.