



Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen, in geringer Menge

**Antrag auf Genehmigung der Reduzierung der Probenahmehäufigkeit
gemäß Art. 4 i.V.m. Anhang I Kapitel 3 Nr. 3.2 der VO(EG) 2073/2005
über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel**

Antragsteller: _____

Name: _____

Anschrift: _____

Tel.-Nr.: _____

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich für meinen Betrieb in _____
die Reduzierung der im Rahmen der VO(EG) 2073/2005 vorgesehenen mikrobiologischen
Untersuchungen

- von Hackfleisch
- von Fleischzubereitungen
- Dieser Antrag soll gleichzeitig für die im Anhang aufgeführten Filialen im Kreis Mettmann
gestellt werden.

Die Abgabe des Hackfleisches / der Fleischzubereitungen erfolgt unmittelbar an den
Endverbraucher über die Ladentheke.

Angaben zum Betrieb und zur Risikoanalyse

Produzierte Menge (kg / Woche)

- Hackfleisch _____
- Fleischzubereitungen _____

Fleisch von folgenden Tierarten wird zu Hackfleisch / Fleischzubereitungen verarbeitet:

	Hackfleisch	Fleischzubereitungen
<input type="checkbox"/> Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Schaffleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die Abgabe an den Verbraucher erfolgt

- bei Hackfleisch

am Tag der Herstellung / Tage nach der Herstellung

- bei Fleischzubereitungen aus gewürztem Hackfleisch

am Tag der Herstellung oder einen Tag danach / Tage nach der Herstellung

- Fleischzubereitungen (z.B. Grillfleisch mariniert, Fleischspieße)

am Tag der Herstellung / Tage nach der Herstellung

Personelle Voraussetzungen

Meister

Geselle

Fachverkäufer

Personal mit Schulung (§ 4 LMHV)

Die Herstellung erfolgt

Im Produktions/Vorbereitungsraum

Im Verkaufsraum

Mit gekühltem Fleischwolf/im Kühlraum

Es wird Hackfleisch mit der Zweckbestimmung „Rohverzehr“ (Tatar/Mett) abgegeben

ja

nein

Im Betrieb werden die nachfolgend benannten Anforderungen erfüllt und dokumentiert

Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes

Leitlinie der BLL für Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Eigenes Risikoanalysekonzept (*in Kopie beifügen*)

Ergebnisse der letzten bakteriologischen Laboruntersuchung (*in Kopie bei fügen*)

Ort und Datum

Unterschrift Antragsteller

MFB-05-306-ME, Fassung 01