

An:  
 Landratsamt Ilm-Kreis  
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
 Ritterstraße 14  
 99310 Arnstadt

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

Antragsteller

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Reduzierung der im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vorgesehenen mikrobiologischen Eigenkontrollen

- auf dem Schlachthof
- von Hackfleisch
- von Fleischzubereitungen

Die Waren werden ausschließlich über die Ladentheke (am Ort der Herstellung) abgegeben.

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

1. Herstellungsmenge					
Hackfleisch				kg/Woche	
Fleischzubereitungen				kg/Woche	
2. Fristen für Inverkehrbringen nach Produktkategorie					
Hackfleisch (ungewürzt)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung		<input type="checkbox"/> Abgabe __ Tage ab der Herstellung		
Fleischzubereitungen, fein zerkleinert aus Hackfleisch (z. B. rohe Bratwürste, gewürztes Hackfleisch, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße, gesteakertes Fleisch)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu einem Tag nach der Herstellung		<input type="checkbox"/> Abgabe __ Tage ab der Herstellung		
3. Personelle Voraussetzung					
Aufsicht oder Herstellung durch:					
Meister	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Gesellen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Herstellung durch:					
Fachverkäufer	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Sonstiges Personal mit Schulung nach §4Abs.2 LMHV	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

Stand: 2020-07-23

**Datenschutz:** Ihre Daten werden verarbeitet. Nähere Informationen erhalten Sie fachbereichsbezogen im Downloadbereich des VLÜA, hier „Merkblatt zum Datenschutz“

4. Räumliche Voraussetzung					
<b>Herstellung im</b>					
Produktionsraum/ Vorbereitungsraum	<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 Handwascheinrichtung im Herstellungsraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
5. Produktsortiment					
Hackfleisch zum Rohverzehr	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z. B. Bratwurstbrät, 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			
6. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)					
Kühlraum			Kühltheke		
7. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten					
Plan vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein			

- Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinien erfüllt und dokumentiert:

Leitlinie des Deutschen Fleischverbandes (z.B. DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien)

BLL-Leitlinie (Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeiten in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen) – ZWINGEND ERFORDERLICH in der Betriebsstätte vorliegend

Andere Leitlinie (bitte benennen): .....

Eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

- Untersuchungsergebnisse:

nach VO (EG) 2073/2005 zufriedenstellende Untersuchungsergebnisse beigefügt (entsprechend der Herstellung jeweils für Hackfleisch und Fleischzubereitung)

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

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

Stand: 2020-07-23

**Datenschutz:** Ihre Daten werden verarbeitet. Nähere Informationen erhalten Sie fachbereichsbezogen im Downloadbereich des VLÜA, hier „Merkblatt zum Datenschutz“