

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebs _____

Zulassungs-Nr. _____ Veterinärkontroll-Nr. _____
(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. _____
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer _____
(i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Straße _____ PLZ, Ort _____

Tel. / Fax _____ Mail / Internet _____

Baujahr _____ letzter Umbau _____

Betriebsbereiche

Fleisch	<input type="checkbox"/> ja	Fette und Grieben	<input type="checkbox"/> ja
Milch	<input type="checkbox"/> ja	Mägen, Blasen und Därme	<input type="checkbox"/> ja
Fisch	<input type="checkbox"/> ja	Gelatine / Kollagen	<input type="checkbox"/> ja
Lebende Muscheln	<input type="checkbox"/> ja	Sonstiges	<input type="checkbox"/> ja
Ei / Eiprodukte	<input type="checkbox"/> ja		

Personal

	<u>Männlich</u>	<u>Weiblich</u>
Gesamtpersonal	_____	_____
davon im Produktionsbereich	_____	_____
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	_____	_____

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung

Eigenwasserversorg. (Brunnen)

sauberes Meerwasser

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel ja

Fettabscheider ja

Sonstige: ja

Hinweis:

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

Beiblatt Fleisch (zum Betriebsspiegel)

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

- Huftiere ja
 Geflügel und Hasentiere ja
 Farmwild ja
 Großwild ja
 Kleinwild ja

Betriebsbereiche

- Schlachtung ja
 Zerlegung ja
 Herstellung von Hackfleisch ja
 Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch ja
 Verarbeitung ja
 Wildbearbeitung ja
 Sammlung von rohen Schlachtfetten ja

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von / bis)

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttag²

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

² Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.2 Bereich Zerlegung: Beantragte Zerlegemenge (ca.) in kg / Woche (Wareneingang)

Tierart ¹	Anzahl Zerlegetage pro Woche ²	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl Herstellungstage pro Woche ²	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl Herstellungstage pro Woche ²	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- Sonstige (angeben):
- Sonstige (angeben):

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Produkt	Menge in kg / Woche
Rohwurst	
Rohpökelfleisch	
Kochpökelfleisch	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche: _____

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen in kg pro Woche

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

Beiblatt Fischereierzeugnisse (zum Betriebsspiegel)

Betriebsarten

- Fischereifahrzeug*) ja
- Gefrierschiff*) ja
- Fabrikschiff*) ja
- Versteigerungshalle ja
- Großmarkt ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen ja

Betriebsbereiche für

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse ja
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fisch.erz. ja
- Verarbeitung ja
- Wildbearbeitung ja
- Sammlung von rohen Schlachtfetten ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von / bis)

1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	In kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

	In kg / Woche
Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge (Zutreffendes ankreuzen)

- Ausnehmen ja
- Köpfen ja
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern ja
- Verpacken ja
- Kühlen ja
- Tiefgefrieren ja

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche

(Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. panierte Fischereierzeugnisse)

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ja

Lagerkapazität in kg _____

Herstellung von Milcherzeugnissen ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ja

Milch anderer Tierarten¹ ja: _____

Milcherzeugnisse¹ ja: _____

Sonstige Verarbeitungserz. tier. Ursprungs¹ ja: _____

Pflanzliche Lebensmittel ja: _____

¹) Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

Anlage 1: Formblätter

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche (Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen)

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ²
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milch- erzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

²) Behandlungsverfahren nach Anh. I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Beiblatt Eiprodukte (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei

ja

Herstellung von Eiprodukten

ja

Informationen zur Betriebsstruktur

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen)

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

Beiblatt Gelatine und Kollagen (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen ja

Herstellung von Gelatine ja

Menge in kg pro Woche: _____

Herstellung von Kollagen ja

Menge in kg pro Woche: _____

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 beantragt

vorhanden

1.2 Bereich Herstellung von Gelatine:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

1.3 Bereich Herstellung von Kollagen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Beiblatt Kühllager (zum Betriebsspiegel)

1. Betriebsdaten

Grundrissplan ja (siehe Anlage) nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage ja nein

2. Art der Waren

Lebensmittel tierisch pflanzlich
 Arzneimittel Futtermittel Zusatzstoffe
 Chemikalien Sonstiges:

3. Tätigkeitsfelder:

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung	<input type="checkbox"/>	
Kühlung	<input type="checkbox"/>	
Tiefkühlung	<input type="checkbox"/>	
Frosten	<input type="checkbox"/>	
Umpacken	<input type="checkbox"/>	
Verpacken	<input type="checkbox"/>	
Kommissionierung	<input type="checkbox"/>	
Transport	<input type="checkbox"/>	
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze Anzahl der vermieteten Stellplätze _____
Vermietung Räume Anzahl der vermieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ja nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze Anzahl der angemieteten Stellplätze _____
Anmietung Räume Anzahl der angemieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ja nein

6. Allgemeine Vertriebswege

Regional Land National Innergemeinschaftlich Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

EDV Papierform
Daten vor Ort verfügbar ja nein

8. Lagermanagement

EDV Papierform
 Einlagerdatum abrufbar MHD abrufbar First in / First out - Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

ja, Zeitabstand der Inventuren: _____ nein

10. Weitere Zulassungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002

ja, Art und Zulassungsnummer: _____ nein

Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve) ja
 Warmkost (Cook, Hold and Serve) ja
 Kühlkost (Cook and Chill) ja
 Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ja
 Erhitzen (Regenerieren) ja

Sonstiges:

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis):
 Lebensmitteltransport ja

1. Beantragte Verarbeitung von Rohstoffen (Gesamtmenge in kg / Woche)

	Gesamtmenge pro Woche
Fleisch von Huftieren	
Hackfleisch	
Wildbret	
Geflügelfleisch	
Fisch	
Eier	
Milch, Sahne	
lebende Muscheln	
Froschschenkel, Schnecken	

2. Beantragte Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen (Gesamtmenge in kg / Woche)

	Gesamtmenge pro Woche
Fleischerzeugnisse	
Milcherzeugnisse (incl. Speiseeis)	
Eiprodukte, (incl. Nudeln, Spätzle, Backwaren, Desserts hergestellt mit Rohei)	
verarbeitete Fischereierzeugnisse	

3. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (**Gesamtmenge in Portionen**)

	Gesamtmenge pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen/ Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts/ Feinbackwaren	
Gesamtmenge Portionen	

4. Entsorgung von Lebensmittelabfällen

Lebensmittelabfälle werden durch folgendes zugelassene Unternehmen entsorgt

Name, Adresse:

Abholung

täglich

___ x pro Woche

wöchentlich

Ein geeigneter Platz/ Raum (mit Kühlung) zur Sammlung der Speiseabfälle ist vorhanden:

ja

nein

Alternative: