

Veterinäramt

Otto-Blesch-Str. 51 | 78315 Radolfzell
T. +49 7531 800-2501 | F. +49 7531 800-2519
veterinaeramt@LRAKN.de



**LANDKREIS
KONSTANZ**

**An das
Landratsamt Konstanz
Veterinäramt
Otto-Blesch-Str. 51
78315 Radolfzell**

**Mikrobiologische Untersuchungen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach der Verordnung
(EG) Nr. 2073/2005;
Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung gemäß Artikel 4**

Name und Anschrift der antragstellenden Betriebsstelle:

Betrieb: _____

Name, Vorname: _____

Straße, Haus-Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Hiermit wird eine Reduzierung der Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch bzw. für Fleischzubereitungen beantragt.

Betriebsart:

- Hauptbetrieb _____
 Verkaufsstelle _____

Es werden folgende antragsrelevante Produkte hergestellt:

- Hackfleisch für Tagesverkauf (Tagescharge)
 Hackfleisch für Zweitstellen
 Hackfleisch jeweils nur unmittelbar auf Wunsch des Kunden
 Fleischzubereitungen
 Es ist der Hinweis „nicht zum Rohverzehr“ allgemein für die Kundschaft sichtbar vorliegend
 Hackfleisch wird zum Rohverzehr verkauft



Mikrobiologische Untersuchungen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen
Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung

- Die maximalen wöchentlichen Produktionsmengen von 2,5 Tonnen Hackfleisch und 5 Tonnen Fleischzubereitungen werden nicht überschritten.
- Wöchentliche Produktionsmenge:
 - Hackfleisch:
 - Fleischzubereitungen:

Die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen erfolgt:

- Nach betriebseigenem HACCP-Konzept
→ Das Risikomanagement-Konzept liegt im Betrieb vor
- nach „*Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen.*“
- Beprobungsplan und Betriebsspezifische Risikoanalyse liegen bei

Zur Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen wird verwendet:

- nur Fleisch aus dem eigenen zugelassenen Schlachtbetrieb (mit eigener Zerlegung)
- nur Fleisch von anderen zugelassenen Schlachtbetrieben oder anderen zugelassenen Zerlegungsbetrieben verwendet.
- Die Rohstoffauswahl/Wareneingang wird wie folgt beurteilt:
.....
.....
.....
.....
- Verkaufspersonal wird regelmäßig geschult

Wir wurden darauf hingewiesen, dass zusätzlich zur Anwendung des eigenem aktuellen HACCP Konzept oder betriebsspezifisch angepasster Leitlinie eine gute Hygienepraxis und die gute Herstellungspraxis für die Erteilung einer Ausnahmegenehmigung vorausgesetzt wird. Die Einhaltung der Antragsvoraussetzungen wird laufend durch risikoorientierte Betriebskontrollen überprüft und kann bei Nichteinhaltung der Genehmigungsvoraussetzungen zum Entzug führen.

Ort, Datum

Unterschrift