

Veterinäramt

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



**LANDKREIS
KONSTANZ**

Anlage zum Zulassungsantrag
- Beiblatt zum Betriebsspiegel

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 ja
- Produktion Saisonbetrieb ja (von / bis) _____

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttagge ¹

Tierart	Montag	Dienstag	Mitwoch	Donnerst.	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen



1.2 Bereich Zerlegung

Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart ¹	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Eihufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
Schweine		
Rinder		
Eihufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
Schweine		
Rinder		
Eihufer		
Geflügel		
Wild		

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen



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

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

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen

Verwendetes Ausgangsmaterial ²

- | | | | |
|---------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Schweinefleisch | <input type="checkbox"/> | Milcherzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Rindfleisch | <input type="checkbox"/> | Fischereierzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> | Pflanzliche Lebensmittel | <input type="checkbox"/> |
| Wildfleisch | <input type="checkbox"/> | _____ | <input type="checkbox"/> |
| Eier und Eiprodukte | <input type="checkbox"/> | _____ | <input type="checkbox"/> |

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

	kg pro Woche
Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

² Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen



1.5 Sammlung von rohen Schlachtfetten

Beantragte Menge in kg pro Woche: _____

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche

	kg pro Woche
Ausgeschmolzene tierische Fett und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	