

## **Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)**

Name des Betriebs .....

Zulassungs-Nr. ....  
(soweit bereits vorhanden)

Registrier-Nr. ....  
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer .....

(i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße .....

PLZ, Ort .....

Telefonnummer .....

Fax .....

E-Mail, ggf. Internet .....

### **Betriebsstätte**

Straße .....

PLZ, Ort .....

Eigentum                       Pacht

Baujahr .....

letzter Umbau .....

### **Betriebsbereiche**

Fleisch  ja

Milch  ja

Fisch  ja

Lebende Muscheln  ja

Ei/Eiprodukte  ja

Fette und Grieben  ja

Mägen, Blasen und Därme  ja

Gelatine/Kollagen  ja

Sonstiges  ja .....

## Personal

	Männlich	Weiblich
Gesamtpersonal		
davon im Produktionsbereich		
Externes Personal (z.B. Reinigungskräfte)		

### Wasserversorgung

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenwasserversorgung (Brunnen)
- sauberes Meerwasser

### Umweltrelevante Genehmigungen

- Waschplatz für Transportmittel ja
- ..... ja
- ..... 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. Informationenzur Betriebsstruktur

### **1.1 Bereich Schlachtung:**

#### **Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttage<sup>1</sup>**

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

## 1.2 Bereich Zerlegung:

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

Tierart <sup>1</sup>	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Eihufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Eihufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Eihufer		
Geflügel		
Wild		

#### 1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

##### Verwendetes Ausgangsmaterial <sup>2</sup>

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- .....
- .....

##### Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro 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 pro Woche

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

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

<sup>2</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

## 2. Allgemeine Vertriebswege

- Regional     Bundesland     National     Innergemeinschaftlich     Drittland

### **3. Rückverfolgbarkeitssystem**

EDV  Papierform

Daten vor Ort verfügbar  ja  nein

### **4. Lagermanagement**

EDV  Papierform

Einlagerdatum abrufbar  MHD abrufbar  First In/First Out Verfahren

### **5. Regelmäßige Inventuren**

ja Zeitabstand der Inventuren .....

nein

Dem **schriftlichen** Antrag auf Zulassung des Betriebes sind folgende Unterlagen beizufügen:

- Betriebsspiegel
- ein Entwurf eines maßstabgetreuen Betriebsplanes, aus dem der Material- und Personalfluss sowie die Aufstellung der Maschinen ersichtlich sind. Abweichend sind dem Antrag im Falle handwerklich strukturierter Betriebe Unterlagen beizufügen, aus denen die in den jeweiligen Räumen vorgesehene Tätigkeit ersichtlich ist.
- Nachweis über die Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers