

Absender Name, Vorname _____ Straße, Nr. _____ PLZ, Ort _____	Eingangsvermerk/-stempel Aktenzeichen Datum
--	---

Antrag auf Genehmigung der Abweichung von der Probenahmehäufigkeit und den Probeeinheiten

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien

Hiermit stelle ich den Antrag, die vorgeschriebene wöchentlichen Probenahmehäufigkeit bei Hackfleisch/Fleischzubereitungen* gemäß der VO (EG) Nr. 2073/2005 auf _____ zu reduzieren sowie die Probeneinheit von fünf auf eine Probe zu verringern.

1. In meinen Betrieb wird Hackfleisch unter Verwendung folgender Tierarten hergestellt**:

- Hackfleisch vom Schwein wöchentliche Menge ca.
- Schabefleisch (vom Rind)/Rinderhackfleisch wöchentliche Menge ca.

2. In meinen Betrieb werden folgende Arten von Fleischzubereitungen unter Verwendung von Fleisch folgender Tierarten hergestellt:

- Hackepeter (vom Schwein) wöchentliche Menge ca.
- Schaschlik/Geschnetzeltes Tierart/en: wöchentliche Menge ca.
- Rohe Rostbratwürste Tierart/en: wöchentliche Menge ca.
- Weitere Fleischzubereitung:

3. Im Rahmen der Gefahrenanalyse führe ich als risikomindernde Faktoren und im Hinblick auf die Aufzeichnungen nach den Grundsätzen HACCP-gestützter Verfahren folgende Punkte für meinen Betrieb an:

3.1 Die Abgabefristen für das Inverkehrbringen, die durch entsprechende betriebliche Festlegungen (Arbeitsanweisungen) hinterlegt wurden, sind:

- bei Hackfleisch und Schabefleisch am Tag der Herstellung
- bei Hackepeter am Tag der Herstellung
- bei rohen Rostbratwürsten bis zum Tag nach der Herstellung
- bei anderen Fleischzubereitungen (z.B. Schaschlik, Geschnetzeltes) bis zum Tag nach der Herstellung

3.2 Die Verwendung von gekühltem Fleisch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (für zugelassene Betriebe) bzw. tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (für Einzelhandelsbetriebe) mit max. 7° C bei Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügelfleisch bei max. 4° C wird durch tägliche Temperaturmessungen kontrolliert und dokumentiert. Das Fleisch wird nur nach und nach in den Herstellungsraum gebracht, um sicherzustellen, dass die bereitgestellten Mengen unverzüglich bearbeitet werden können.

3.3 Bei Abgabe im Einzelhandel am Ort der Herstellung werden Hackfleisch und Fleischzubereitungen bei max. 4° C Umgebungstemperatur und max. 7° C Produkttemperatur vorrätig gehalten.

3.4 Das Ergebnis der letzten mikrobiologischen Probeuntersuchung von Hackfleisch/ Hackepeter/ roher Rostbratwurst/ anderer Fleischzubereitungen* im Rahmen meiner Eigenkontrollen des zurückliegenden

Zeitraums von *** ist als Kopie beigefügt.

Hinweise

* Zutreffendes unterstreichen/Nichtzutreffendes streichen bzw. Anzahl der Tage für Inverkehrbringensfrist eintragen (s. Nummer 3.1 der risikomindernden Faktoren)

** Ausfüllen von Nr. 1 entfällt bei ausschließlicher Herstellung von Fleischzubereitungen. Fleischzubereitungen stellen nach der Begriffsbestimmung der VO (EG) Nr. 853/2004 frisches Fleisch, einschließlich Fleisch das zerkleinert wurde dar, dem Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurde oder das Fleisch wurde einem Bearbeitungsverfahren unterzogen, das nicht ausreicht, um die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen. Fleischzubereitungen sind z.B. rohe Rostbratwürste, Hackepeter, Schaschlik, Geschnetzeltes...

ca. -> Angabe als durchschnittliche Menge, da von bestimmten Schwankungen innerhalb eines Jahres ausgegangen wird (z.B. vermehrte Produktion von Rostbratwürsten in der Grillsaison)

*** oder Angabe eines anderen Zeitraums, sofern dieser Betrieb nur saisonal in einem eng begrenzten Zeitraum Fleischzubereitungen herstellt

Anlage

- Kopie der Untersuchungsergebnisse im zurückliegenden Quartal ***

Ort, Datum

Unterschrift des Antragstellers