

Muster 1  
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 VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße .....

PLZ, Ort .....

Telefonnummer .....

Fax .....

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

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.

**Muster 2**  
**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 Schlachtmenge und Regelschlachttag<sup>1)</sup>**

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donners- tag	Freitag	Samstag	Sonntag	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		
Einhufer		
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		
Einhufer		
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		
Einhufer		
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		
Einhufer		
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	
Rohpökelfware	
Kochpökelfware	
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.