



11. Wolf:

Standplatz Kühlraum

gekühlt

Standplatz Produktionsraum

12. Lagerung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen im Kühlhaus des Herstellungsbetriebes bei folgender Raumtemperatur: \_\_\_\_\_ °C

13. Inverkehrbringen von Hackfleisch/Fleischzubereitungen:

im Herstellungsbetrieb

in eigener Filiale

durch andere Einzelhändler

14. Inverkehrbringen von Hackfleisch, zubereitetem Hackfleisch und kleinstückigen Fleischzubereitungen im ambulanten Handel

nein

ja, folgende Erzeugnisse (lose Ware oder Fertigpackung)

15. Hackfleisch/Fleischzubereitungen werden nur innerhalb folgender Fristen in den Verkehr gebracht:

Hackfleisch, zubereitetes Hackfleisch: am Tag der Herstellung

kleinstückige Fleischzubereitungen: am Tag der Herstellung und Folgetag

sonstige Fleischzubereitungen: maximal 3 Tage nach Herstellung

16. Reinigung und Desinfektion bei der Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen genutzten Bedarfsgegenständen, Einrichtungen und Ausstattungen

Häufigkeit: nach jeder Herstellung mindestens \_\_\_\_\_ mal/Tag

Desinfektionsverfahren: 82°C heißes Wasser

Beschreibung eines Verfahrens gleichartiger Wirksamkeit:

17. Transport von Hackfleisch/Fleischzubereitungen zu Filiale des eigenen Unternehmens bzw. anderen Einzelhändlern bei folgender Raumtemperatur: \_\_\_\_\_ °C

18. Nicht fristgemäßig verkaufte Erzeugnisse (siehe Nr. 15) - Verfahrensweise, ggf. angewandte Behandlungsverfahren, Zeitpunkt und Häufigkeit der Rückführung nicht verkaufter Erzeugnisse in dem Herstellungsbetrieb

19. Bislang durchgeführte Produktprüfungen bei Hackfleisch/Fleischzubereitungen eigener Herstellung (Untersuchungsfrequenz, geprüfte Parameter, Untersuchungsbefunde):

20. Künftig vorgesehene Untersuchungsfrequenzen (mikrobiologische Eigenkontrollen gemäß VO (EG) Nr. 853/2005 Anhang I Kapitel I und Kapitel II)

Hackfleisch, zubereitetes Hackfleisch: \_\_\_\_\_ Proben/ \_\_\_\_\_

Fleischzubereitungen: \_\_\_\_\_ Proben/ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Lebensmittelunternehmers

## Selbstverpflichtung des Lebensmittelunternehmens

Ich verpflichte mich widerruflich

- Hackfleisch und Fleischzubereitungen nur innerhalb der in Punkt 15 der Risikoanalyse vom \_\_\_\_\_ genannten Fristen in den Verkehr zu bringen
- die unter Punkt 5 der Risikoanalyse vom \_\_\_\_\_ genannten Erzeugnisse ausschließlich als Fertigpackung für ein Inverkehrbringen im ambulanten Handel bereitzustellen.
- bestehende lebensmittelrechtliche Anforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Hackfleisch/Fleischzubereitungen hinsichtlich allgemeiner und spezieller Hygieneanforderungen, Anforderungen an Ausgangsmaterialien, Anforderungen an die Beförderung/Transport zu beachten
- Änderungen der in der Risikoanalyse vom \_\_\_\_\_ dokumentierten Tatsachen unverzüglich dem LÜVA anzuzeigen.

Ich wende die Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis mit "Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmitteln tierischen Ursprungs, in den Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt" abgegeben werden, an und dokumentiere diesbezüglich betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen:

---

---

---

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Lebensmittelunternehmers