Zutreffendes bitte ankreuzen ☒ bzw. ausfüllen!

Absender:
Name:
Straße:
PLZ / Ort:

Formular ID:
Prüfsumme:

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachung- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 9
02625 Bautzen

Risikoanalyse Herstellung und Vermarktung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 Artikel 4 i.V.m. Anhang I Kapitel III Nr. 3.2

Betriebsspezifische Kriterien

1. Vorlieferant des Fleisches:

2. Häufigkeit des Frischfleischbezuges zur Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen (Anzahl Fleischlieferungen/Woche):

3. Anlieferung des Frischfleisches: ☐ durch Schlacht/-Zerlegungsbetrieb
☐ durch Spedition
☐ Eigentransport

4. Überprüfung angemessener Ausgangstemperaturen bei Übernahme des Fleisches
(Geflügelfleisch: +4°C; Innereien: +3°C, Rotfleisch: +7°C)

Häufigkeit der Temperaturmessung: ☐ bei jeder Übernahme
☐ _____

Art der Dokumentation der Messergebnisse: _____

5. Herstellungsmengen/Woche
☐ Hackfleisch, zubereitets Hackfleisch (z.B.Schabefleisch; Hackepeter): _____ kg
☐ kleinstückige Fleischzubereitungen (z.B. Geschnetzeltes, Fleischspieß, fr. Bratwurst): _____ kg
☐ sonstige Fleischzubereitungen (z.B. mariniertes Steak, Mutzbraten): _____ kg

6. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen aus aufgetautem Fleisch
☐ nein ☐ ja, folgende Erzeugnisse: _____

7. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch:
☐ nein ☐ ja, folgende Erzeugnisse: _____

8. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen aus Wildfleisch:
☐ nein ☐ ja, folgende Erzeugnisse: _____

9. Rohstoffauswahl zur Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen durch:
☐ Fleischermeister ☐ Fleischer ☐ Sonstige Personen
☐ Sachkundige Personen nach § 10 (3) Hackfleisch-Verordnung (HFIV)
☐ Sachkundige Personen nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

10. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen durch folgende Personen:
☐ Fleischermeister ☐ Fleischer ☐ Sonstige Personen
☐ Sachkundige Personen nach § 10(3) Hackfleisch-Verordnung (HFIV)
☐ Sachkundige Personen nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

© Landratsamt Bautzen

11. Wolf:

☐ Standplatz Kühlraum ☐ gekühlt ☐ Standplatz Produktionsraum

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

13. Inverkehrbringen von Hacklfeisch/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 de 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 Verfahens 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) - Verfahensweise,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

© Landratsamt Bautzen

Zutreffendes bitte ankreuzen ☒ bzw. ausfüllen

Selbstverpflichtung des Lebensmittelunternehmens

Ich verpflichte mich widerruflich

- Hackfeisch 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 Risokoanalyse 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

© Landratsamt Bautzen