

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 Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Straße _____ PLZ, Ort _____

Tel. / Fax _____ Mail / Internet _____

Baujahr _____ letzter Umbau _____

Betriebsbereiche

Fleisch	☐ ja	Fette und Grieben	☐ ja
Milch	☐ ja	Mägen, Blasen und Därme	☐ ja
Fisch	☐ ja	Gelatine / Kollagen	☐ ja
Lebende Muscheln	☐ ja	Sonstiges	☐ ja
Ei / Eiprodukte	☐ ja		

Personal

	<u>Männlich</u>	<u>Weiblich</u>
Gesamtpersonal	_____	_____
davon im Produktionsbereich	_____	_____
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	_____	_____

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung ☐

Eigenwasserversorg. (Brunnen) ☐

sauberes Meerwasser ☐

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel ☐ ja

Fettabscheider ☐ ja

Sonstige: ☐ 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. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttag 2

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

² Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.2 Bereich Zerlegung: Beantragte Zerlegemenge (ca.) in kg / Woche (Wareneingang)

Tierart¹	Anzahl Zerlegetage pro Woche²	Gesamtmenge pro Woche²
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl Herstellungstage pro Woche²	Gesamtmenge pro Woche²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl Herstellungstage pro Woche²	Gesamtmenge pro Woche²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl Herstellungstage pro Woche¹	Gesamtmenge pro Woche²
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial

Schweinefleisch	☐
Rindfleisch	☐
Geflügelfleisch	☐
Wildfleisch	☐
Eier und Eiprodukte	☐
Milcherzeugnisse	☐
Fischereierzeugnisse	☐
Pflanzliche Lebensmittel	☐
Sonstige (angeben):	☐
Sonstige (angeben):	☐

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Produkt	Menge in kg / 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 in kg pro Woche

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

Beiblatt Fischereierzeugnisse (zum Betriebsspiegel)

Betriebsarten

- | | |
|---|-----------------------------|
| Fischereifahrzeug*) | ☐ ja |
| Gefrierschiff*) | ☐ ja |
| Fabrikschiff*) | ☐ ja |
| Versteigerungshalle | ☐ ja |
| Großmarkt | ☐ ja |
| Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen | ☐ ja |

Betriebsbereiche für

- | | |
|--|-----------------------------|
| FrISChe Fischereierzeugnisse, ganze Fische | ☐ ja |
| Zubereitete Fischereierzeugnisse | ☐ ja |
| Verarbeitete Fischereierzeugnisse | ☐ ja |
| Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fisch. erz. | ☐ ja |
| Verarbeitung | ☐ ja |
| Wildbearbeitung | ☐ ja |
| Sammlung von rohen Schlachtfetten | ☐ ja |

1. Informationen zur Betriebsstruktur

- ☐ Produktion ganzjährig
 ☐ Saisonbetrieb (von / bis)

1.1 Bereich frISChe Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	In kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

	In kg / Woche
Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge (Zutreffendes ankreuzen)

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Ausnehmen | ☐ ja |
| Köpfen | ☐ ja |
| Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern | ☐ ja |
| Verpacken | ☐ ja |
| Kühlen | ☐ ja |
| Tiefgefrieren | ☐ ja |

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche

(Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. panierte Fischereierzeugnisse)

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ☐ ja

Lagerkapazität in kg

Herstellung von Milcherzeugnissen ☐ ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ☐ ja

Milch anderer Tierarten¹ ☐ ja:

Milcherzeugnisse¹ ☐ ja:

Sonstige Verarbeitungserz. tier. Ursprungs¹ ☐ ja:

Pflanzliche Lebensmittel ☐ ja:

¹) Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche (Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen)

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ²
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milch- erzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

²) Behandlungsverfahren nach Anh. I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Beiblatt Eiprodukte (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei

☐ ja

Herstellung von Eiprodukten

☐ ja

Informationen zur Betriebsstruktur

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen)

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

Beiblatt Gelatine und Kollagen (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen ☐ ja

Herstellung von Gelatine ☐ ja

Menge in kg pro Woche: _____

Herstellung von Kollagen ☐ ja

Menge in kg pro Woche: _____

1. Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 1774/2002

☐ beantragt

☐ vorhanden

1.2 Bereich Herstellung von Gelatine:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

1.3 Bereich Herstellung von Kollagen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Beiblatt Kühllager (zum Betriebsspiegel)

1. Betriebsdaten

Grundrissplan

☐ ja (siehe Anlage)

☐ nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage

☐ ja

☐ nein

2. Art der Waren

Lebensmittel ☐

tierisch ☐

pflanzlich ☐

Arzneimittel ☐

Futtermittel ☐

Zusatzstoffe ☐

Chemikalien ☐

Sonstiges:

3. Tätigkeitsfelder:

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung	☐	_____
Kühlung	☐	_____
Tiefkühlung	☐	_____
Frosten	☐	_____
Umpacken	☐	_____
Verpacken	☐	_____
Kommissionierung	☐	_____
Transport	☐	_____
Sonstiges	☐	_____

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze ☐ Anzahl der vermieteten Stellplätze _____
Vermietung Räume ☐ Anzahl der vermieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ☐ ja ☐ nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze ☐ Anzahl der angemieteten Stellplätze _____
Anmietung Räume ☐ Anzahl der angemieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ☐ ja ☐ nein

6. Allgemeine Vertriebswege

☐ Regional ☐ Land ☐ National ☐ Innergemeinschaftlich ☐ Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

☐ EDV ☐ Papierform
Daten vor Ort verfügbar ☐ ja ☐ nein

8. Lagermanagement

☐ EDV ☐ Papierform
☐ Einlagerdatum abrufbar ☐ MHD abrufbar ☐ First in / First out - Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

☐ ja, Zeitabstand der Inventuren: ☐ nein

10. Weitere Zulassungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002

☐ ja, Art und Zulassungsnummer: ☐ nein

Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve) ☐ ja
 Warmkost (Cook, Hold and Serve) ☐ ja
 Kühlkost (Cook and Chill) ☐ ja
 Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ☐ ja
 Erhitzen (Regenerieren) ☐ ja

Sonstiges:

- ☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb (von/bis):
 Lebensmitteltransport ☐ ja

1. Beantragte Verarbeitung von Rohstoffen (Gesamtmenge in kg / Woche)

	Gesamtmenge pro Woche
Fleisch von Huftieren	
Hackfleisch	
Wildbret	
Geflügelfleisch	
Fisch	
Eier	
Milch, Sahne	
lebende Muscheln	
Froschschenkel, Schnecken	

2. Beantragte Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen (Gesamtmenge in kg / Woche)

	Gesamtmenge pro Woche
Fleischerzeugnisse	
Milcherzeugnisse (incl. Speiseeis)	
Eiprodukte, (incl. Nudeln, Spätzle, Backwaren, Desserts hergestellt mit Rohei)	
verarbeitete Fischereierzeugnisse	

3. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

	Gesamtmenge pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen/ Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts/ Feinbackwaren	
Gesamtmenge Portionen	

4. Entsorgung von Lebensmittelabfällen

Lebensmittelabfälle werden durch folgendes zugelassene Unternehmen entsorgt

Name, Adresse:

Abholung

- ☐ täglich
☐ ____ x pro Woche
☐ wöchentlich
☐ _____

Ein geeigneter Platz/ Raum (mit Kühlung) zur Sammlung der Speiseabfälle ist vorhanden:

- ☐ ja
☐ nein
☐ Alternative: