

# Beiblatt zum Betriebsspiegel Fischereierzeugnisse

Name des Betriebs

## Betriebsarten

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Fischereifahrzeug | <input type="checkbox"/> Versteigerungshalle                               |
| <input type="checkbox"/> Gefrierschiff     | <input type="checkbox"/> Großmarkt   |
| <input type="checkbox"/> Fabriksschiff     | <input type="checkbox"/> Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen |
| <input type="checkbox"/> Fischereifahrzeug |  |

Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister)

## Betriebsbereiche für

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische
- Zubereitete Fischereierzeugnisse
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse

### 1. Informationen zur Betriebsstruktur

Produktion ganzjährig

Saisonbetrieb 

von	bis
-----	-----

#### Arbeitsgänge

- Ausnehmen
- Köpfen
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern
- Verpacken
- Kühlen
- Tiefgefrieren
- 
- 

#### 1.1 Hälterung

Tierart	Kapazität

#### 1.2 Betäubung

Methode	Tierart	Parameter

**1.3 Schlachtung, frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische**

	in kg pro Woche	Tierart(en)
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde		
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche		

Köpfen und Ausnehmen	
Filetieren und Zerteilen	
Durchschnittliche Filetier- und Zerlegemenge	

**1.4 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse**

	gekühlt in kg pro Woche	tiefgefroren in kg pro Woche
Süßwasserfische		
Salzwasserfische		
Krustentiere		
Schalentiere		

**1.5 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse**

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

Ort, Datum

Unterschrift