

Name des Betriebs

## Beiblatt zum Betriebsspiegel Fleisch

**Tierart** (i. S. des Anh. I Nr. 1.2 bis 1.8 der VO (EG) Nr. 853/2004)

- Huftiere
- Geflügel und Hasentiere
- Farmwild
- Großwild
- Kleinwild

**Betriebsbereiche**

- Schlachtung
- Zerlegung
- Herstellung von Hackfleisch
- Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch
- Verarbeitung
- Wildbearbeitung
- Sammlung von rohen Schlachtfetten

Produktion ganzjährig

Saisonbetrieb

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

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

**1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttage <sup>1)</sup>**

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

<sup>1)</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

**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)**

Tierart <sup>1)</sup>	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)**

Tierart <sup>1)</sup>	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)**

Tierart <sup>1)</sup>	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1)</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1)</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

<sup>1)</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

### 1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen

#### Verwendetes Ausgangsmaterial

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Milcherzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- Fischereierzeugnisse
- Eier und Eiprodukte
- 

#### Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Rohwurst	<input type="checkbox"/> frische Rohwurst	
	<input type="checkbox"/> gereifte Rohwurst	
Rohpökelfleisch		
Kochpökelfleisch		
Brühwurst		
Kochwurst		
Konserven	<input type="checkbox"/> Vollkonserve	
	<input type="checkbox"/> andere <input style="width: 100px;" type="text"/>	

### 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	

Ort, Datum

Unterschrift

## Arbeitshilfe Schlachtbetriebe

### Daten gemäß Art. 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

Die Daten sind auf Anforderung der Zulassungsbehörde mit dem Zulassungsantrag vorzulegen.

#### 1. Höchstzahl der Tiere pro Stunde für jede Schlachtlinie

	Schlachtlinie (jeweils bezeichnen)	Höchstzahl Tiere (je Tierart) / Stunde
1.		
2.		
3.		
4.		

#### 1a. Angaben zur Betäubungsmethode je Schlachtlinie

	Bezeichnung der Anlage	Betäubungsparameter
1.		
2.		
3.		
4.		

#### 2. Kategorie und Gewichtsklasse der Tiere, für die die Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung eingesetzt werden können

--

#### 3. Höchstkapazität jeder Stallung (Stallung benennen und Kapazität je Tierart angeben)

--

--

Ort, Datum

--

**Unterschrift**  
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer  
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

--

**Name, Vorname in Druckbuchstaben**  
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer  
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)