

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 ¹⁾

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

¹⁾ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

1.2 Bereich Zerlegung: Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart ¹⁾	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
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 ¹⁾	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

Tierart ¹⁾	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

Tierart ¹⁾	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹⁾	Gesamtmenge pro Woche ¹⁾
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

¹⁾ 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	
Rohpökelware		
Kochpökelware		
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)