

Name des Betriebs

Beiblatt zum Betriebsspiegel Fischereierzeugnisse

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