

Personal*männlich**weiblich*

Gesamtpersonal

davon im Produktionsbereich

Externes Personal

(z. B. Reinigungskräfte)

Wasserversorgung

öffentliche

Wasserversorgung

Eigenwasserversorgung (Brunnen)

sauberes Meerwasser

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel

 ja

 ja

 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 | <input type="checkbox"/> ja |
| Geflügel und Hasentiere | <input type="checkbox"/> ja |
| Farmwild | <input type="checkbox"/> ja |
| Großwild | <input type="checkbox"/> ja |
| Kleinwild | <input type="checkbox"/> ja |

Betriebsbereiche

- | | |
|--|-----------------------------|
| Schlachtung | <input type="checkbox"/> ja |
| Zerlegung | <input type="checkbox"/> ja |
| Herstellung von Hackfleisch | <input type="checkbox"/> ja |
| Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch | <input type="checkbox"/> ja |
| Verarbeitung | <input type="checkbox"/> ja |
| Wildbearbeitung | <input type="checkbox"/> ja |
| Sammlung von rohen Schlachtfetten | <input type="checkbox"/> ja |

- Produktion ganzjährig
 Saisonbetrieb (von / bis) _____

1 Informationen zur Betriebsstruktur

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttage¹

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

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)

	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)

	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)

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

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial²

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

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
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 pro Woche

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

¹⁾ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen
²⁾ Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen