

Personal

	<i>männlich</i>	<i>weiblich</i>
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 ja
- Geflügel und Hasentiere ja
- Farmwild ja
- Großwild ja
- Kleinwild ja

Betriebsbereiche

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