



# Antrag auf Reduzierung der Probenahme nach VO (EG) Nr. 2073/2005

**Absender:**

**Empfänger: Kreis Minden-Lübbecke, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
 Portastr. 13, 32423 Minden  
 Fax: 0571/80730862  
 Email: lebensmittelueberwachung@minden-luebbecke.de**

## Antrag auf Reduktion der Probenahme nach VO (EG) Nr. 2073/2005

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Reduzierung der im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vorgesehenen mikrobiologischen Eigenkontrollen:

- von Hackfleisch
- von Fleischzubereitungen

Als Grundlage der Bewertung der im Betrieb angewendeten Risikoanalyse mache ich folgende Angaben zu meinem Betrieb:

<b>1. Allgemeine Angaben</b>				
Betriebsname:				
Adresse:				
Ansprechpartner (Name, Telefonnr./Email-Adresse):				
<b>2. Herstellungsmenge (hier nur die Mengen angeben, die roh abgegeben werden)</b>				
Hackfleisch		kg/Woche		
Fleischzubereitung		kg/Woche		
<b>3. Vermarktungswege</b>		Hackfleisch		Fleischzubereitungen
Abgabe an Drittbetriebe <small>(z.B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe)</small>		<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Abgabe an Filialen		<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Abgabe über Ladentheke (am Ort der Herstellung)		<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Abgabe über Hackfleischmobil		<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Abgabe über mobilen Verkaufswagen		<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein

#### **4. Art der Herstellung des Hackfleisches**

Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch  
(Hackfleisch wird zu keiner Zeit im Betrieb gelagert)  Ja  Nein

Tagesfrisch (lose oder verpackt)  
zur Abgabe aus Kühi-/Ladentheke  Ja  Nein

#### **5. Art der Herstellung von Fleischzubereitungen**

Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch  
(Fleischzubereitungen werden zu keiner Zeit im Betrieb gelagert)  Ja  Nein

Tagesfrisch (lose oder verpackt)  
zur Abgabe aus Kühi-/Ladentheke  Ja  Nein

#### **6. Fristen für Inverkehrbringen**

Hackfleisch  Abgabe am Tag der Herstellung  Abgabe \_\_\_\_ Tage ab der Herstellung

Fleischzubereitungen, fein  
zerkleinert aus Hackfleisch  
(z.B. Brät, rohe Bratwürste)  Abgabe am Tag der Herstellung  
bzw. bis zu einem Tag nach der  
Herstellung  Abgabe \_\_\_\_ Tage ab der Herstellung

Fleischzubereitungen  
(z.B. gewürztes Grillfleisch, Schasch-  
lik, Dönerspieße)  Abgabe am Tag der Herstellung  
bzw. bis zu einem Tag nach der  
Herstellung  Abgabe \_\_\_\_ Tage ab der Herstellung

#### **7. Personelle Voraussetzung**

##### **Aufsicht oder Herstellung durch:**

Meister  Ja  Nein Gesellen  Ja  Nein

##### **Herstellung durch:**

Fachverkäufer  Ja  Nein Sonstiges Personal mit  
Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV  Ja  Nein

#### **8. Räumliche Voraussetzung**

##### **Herstellung im:**

Produktionsraum/ Vor-  
bereitungsräume  Ja  Nein Verkaufsraum  Ja  Nein

##### **Kühlung/Hygieneeinrichtung:**

Wolf gekühlt /  
Wolf im Kühlraum  Ja  Nein Berührungsfreie Hand-  
Wascheinrichtung im Her-  
stellungsraum  Ja  Nein

#### **9. Produktsortiment**

Hackfleisch zum Rohverzehr  Ja  Nein

Fleischzubereitungen zum Rohverzehr  
(z.B. gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)  Ja  Nein

Antrag auf Reduktion der Probenahme nach VO (EG) Nr. 2073/2005

Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch (z.B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Hackfleisch aus Rotfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Fleischzubereitungen aus Rotfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
<b><u>10. Lagerbedingungen {Temperatur in °C}</u></b>		
Kühlraum:	Kühltheke:	Transportfahrzeug:
<b><u>11. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten</u></b>		
Plan vorhanden	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein

**Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinie erfüllt und dokumentiert:**

- Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (DFV- Leitlinie)  
(für Schlachttierkörper und Fleischerzeugnisse)
- Leitlinie des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. - BLL  
("Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben,  
die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen")

**Hinweis:** Diese spezielle Leitlinie ist u.a. Prüfungsmaßstab der Behörde für die Erteilung der Ausnahmegenehmigung. Der Mindeststandard der BLL-Leitlinie muss im Betrieb vorliegen, auch wenn eine andere Leitlinie umgesetzt wurde.

- andere Leitlinie (bitte benennen): .....
- eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

\_\_\_\_\_  
(Ort und Datum)

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift des Betriebsinhabers oder sonstiger vertretungsberechtigter Personen)

**Wichtig:**

Bitte legen Sie dem Antrag die entsprechenden Unterlagen bei, die die Dokumentation und Umsetzung der oben genannten Leitlinie belegen (orientieren Sie sich bitte am Inhalt der BLL-Leitlinie).

**Die Vorlage von Untersuchungsergebnissen von bereits durchgeführten Probenahmen (ohne Beanstandungen) ist im Übrigen eine Voraussetzung für die Erteilung einer Ausnahmegenehmigung. Wenn die Herstellung nur auf Kundenwunsch erfolgt (ohne Lagerung), kann auf die Vorlage der Untersuchungsergebnisse verzichtet werden (zum Beispiel für Hackfleisch). Die Ergebnisse der Abklatschproben bzw. die ATP-Kontrollprotokolle müssen jedoch immer vorgelegt werden. Diese Ergebnisse untermauern Ihr eingereichtes Konzept und belegen, dass Ihre Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit wirken.**