

Absender: ..... ..... ..... .....	Ansprechpartner/in: Name..... Tel..... Fax .....
---	---

Landkreis Cuxhaven  
 Veterinäramt  
 Vincent-Lübeck-Str. 2  
 27474 Cuxhaven

**Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung gem. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang I Kap. 3 Nr. 3.2 der VO (EG) Nr. 2073/2005<sup>1</sup> und § 15 der AVV Lebensmittelhygiene<sup>2</sup>**

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich/beantragen wir gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. I Kap. 3 Nr. 3.2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 und § 15 der AVV Lebensmittelhygiene die Ausnahmegenehmigung zur Verringerung der Probenahmehäufigkeit im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen für

Hackfleisch                       Fleischzubereitungen

<input type="checkbox"/> Einzelantrag	<input type="checkbox"/> Gruppenantrag (die betreffenden Märkte/Filialen sind in einer Anlage aufzulisten)
---------------------------------------	--

1.1 Wöchentlich werden  nicht mehr als 2,5 t Hackfleisch                      und  nicht mehr als 5 t Fleischzubereitungen hergestellt.

1.2 Das Inverkehrbringen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen erfolgt:  in eigener Filiale  
 im Herstellungsbetrieb  
 durch andere Einzelhändler

1.3 Beantragte Probenahmehäufigkeit (mikrobiologische Eigenkontrollen): Hackfleisch    ... ..Probe, -n/Jahr  
 Fleischzubereitungen    ... ..Probe, -n/Jahr

**2. Risikoanalyse**

2.1 Generelle Anforderungen  
 Die „Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen“<sup>3</sup> werden eingehalten.    ja     nein

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338/1)  
<sup>2</sup> Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH) vom 09. November 2009  
<sup>3</sup> BLL Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen

## 2.2 Besondere Vorgaben

### 2.2.1 Rohstoffauswahl

Hackfleisch wird nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt; nicht verwendet werden Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen.

ja  nein

### 2.2.2 Temperaturbedingungen bei Wareneingang und Lagerung:

Produkttemperatur wird entsprechend den gesetzlichen Vorgaben (Rind, Schwein  $\leq 7^\circ\text{C}$ ) sicher gestellt:

Kühlraum

ja  nein

Kühltheke

ja  nein

### 2.2.3 Fleischwolf

2.2.3.1 Der Fleischwolf wird im Kühlraum betrieben oder ein selbstkühlender Fleischwolf wird genutzt.

ja  nein

2.2.3.2 Der Fleischwolf wird mindestens arbeitstäglich einer Reinigung und Desinfektion unterzogen

ja  nein

2.2.4 Reinigungs- und Desinfektionsplan ist vorhanden

ja  nein

### 2.2.5 Reinigungskontrollen

2.2.5.1 Fleischwolf: mindestens jährlich wird eine mikrobiologische Reinigungskontrolle durch Abklatsch oder ATP-Kontrolle durchgeführt

ja  nein

2.2.5.2 Die Behandlung der Gerätschaften und sonstigen Ausrüstungsgegenstände (Messer, Bretter,...) erfolgt auf der Grundlage eines sachgerechten Reinigungs- und Desinfektionsplans mit mindestens jährlicher mikrobiologischer Reinigungskontrolle durch Abklatsch oder ATP-Kontrolle

ja  nein

### 2.2.6 Abverkaufsfristen

Hackfleisch : Abverkauf ausschließlich am Tag der Herstellung

ja  nein

Fein zerkleinerte Fleischzubereitungen: Abverkauf am Tag der Herstellung und am Folgetag

ja  nein

Andere Fleischzubereitungen: Abverkauf ist produkt- und betriebspezifisch geregelt

ja  nein

2.2.7 Verbraucherhinweise gem. Art. 6 Abs. 1 VO (EG) 2073/2005 für Produkte in Fertigpackungen erfolgen

ja  nein

### 2.2.8 Personalqualifikation

Rohstoffauswahl erfolgt durch qualifiziertes Personal (Metzger/Fleischer oder Mitarbeiter mit entsprechender Berufsausbildung)

ja  nein

Herstellung erfolgt durch qualifiziertes Personal (w. o.) oder spezifisch geschultes und sachkundiges Personal (Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV)

ja  nein

2.2.9 Bei positiven Untersuchungsergebnissen werden zeitnah angemessene Maßnahmen nach Art. 7 der VO (EG) Nr. 2073/2005 ergriffen.

ja  nein

2.2.10 Die Dokumentationen der Eigenkontrollen werden mindestens 2 Jahre aufbewahrt.

ja  nein

Das „Merkblatt Probenahmehäufigkeit bei der Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen“ des Veterinäramtes habe ich erhalten und zur Kenntnis genommen.

ja  nein

Unterschrift

Datum

.....

.....