

9. Rohstoffauswahl zur Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen durch:

- Fleischermeister
- Fleischer
- Sonstige Personen
- Sachkundige Personen nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

10. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen durch folgende Personen:

- Fleischermeister
- Fleischer
- Sonstige Personen
- Sachkundige Personen nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

11. Standort des Fleischwolfes:

- Kühlraum
- gekühlt
- Standplatz Produktionsraum

12. Lagerung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen im Kühlhaus des Herstellungsbetriebes bei folgender Raumtemperatur: °C

13. Inverkehrbringen von Hackfleisch/Fleischzubereitungen:

- im Herstellungsbetrieb
- in eigener Filiale
- durch andere Einzelhändler

14. Hackfleisch/Fleischzubereitungen werden nur innerhalb folgender Fristen in den Verkehr gebracht:

- Hackfleisch: am Tag der Herstellung
- Fleischzubereitungen: am Tag der Herstellung und Folgetag

15. Reinigung und Desinfektion von bei der Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen genutzten Bedarfsgegenständen, Einrichtungen und Ausstattungen:

Häufigkeit: nach jeder Herstellung mindestensmal/Tag

Desinfektionsverfahren: 82 °C heißes Wasser

Verfahren gleichartiger Wirksamkeit:

Beschreibung:

16. Transport von Hackfleisch/Fleischzubereitungen zu Filialen des eigenen Unternehmens bzw. anderen Einzelhändlern...

bei folgender Umgebungstemperatur: °C

- im eigenen Transportfahrzeug
- Transport durch _____

17. Informationen zu nicht fristgemäß verkauften Erzeugnissen (siehe Nr. 14) – Verfahrensweise; ggf. angewandte Behandlungsverfahren; Zeitpunkt und Häufigkeit der Rückführung nicht verkaufter Erzeugnisse in den Herstellungsbetrieb:

18. bislang durchgeführte Produktprüfungen bei Hackfleisch/Fleischzubereitungen eigener Herstellung (Untersuchungsfrequenz; geprüfte Parameter; Untersuchungsbefunde):

19. Vorgehen bei positiven Probenergebnissen:

20. künftig vorgesehene Untersuchungsfrequenz (mikrobiologische Eigenkontrollen gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

Hackfleisch, zubereitetes Hackfleisch: Proben/.....

Fleischzubereitungen: Proben/

Umgebungsuntersuchungen:Proben/.....

Ort, Datum

Unterschrift des Lebensmittelunternehmers