

Name und Anschrift der antragstellenden Verkaufsstelle:

Betrieb

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

An das
Landratsamt Ravensburg
Veterinäramt
Friedenstraße 2
88212 Ravensburg

**Mikrobiologische Untersuchungen von Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach
der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;
Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung gemäß Artikel 4**

Hiermit wird eine Reduzierung der Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch bzw. für Fleischzubereitungen beantragt.

In der Verkaufsstelle werden folgende antragsrelevante Produkte hergestellt:

- Hackfleisch Hackfleisch jeweils nur unmittelbar auf Wunsch des Kunden
 Fleischzubereitungen
- Die maximalen wöchentlichen Produktionsmengen von 2,5 Tonnen Hackfleisch und 5 Tonnen Fleischzubereitungen werden nicht überschritten.

Die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen erfolgt:

- nach dem anerkannten Risikomanagement-Konzept „*Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben, die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen.*“
- Die oben genannte „*Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis*“ liegt in der antragstellenden Verkaufsstelle vor.
- Im Betrieb wird eine „Lieferantenbeurteilung“ in Anlehnung an die oben genannte „*Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis*“ durchgeführt.

und

- nach einem eigenen, individuellen Risikomanagement-Konzept, das der antragstellenden Verkaufsstelle vorliegt.

Zur Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen wird in der Verkaufsstelle:

- nur Fleisch aus dem eigenen zugelassenen Schlachtbetrieb (mit eigener Zerlegung) verwendet.
- nur Fleisch von anderen zugelassenen Schlachtbetrieben oder anderen zugelassenen Zerlegungsbetrieben verwendet.
- auch Fleisch von nicht zugelassenen Betrieben zugekauft.

Ort, Datum

Unterschrift