

**Muster 1**  
**Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)**

Name des Betriebs \_\_\_\_\_

Zulassungs-Nr. \_\_\_\_\_ Veterinärkontroll-Nr. \_\_\_\_\_  
(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. \_\_\_\_\_  
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer \_\_\_\_\_  
(i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail, ggf. Internet \_\_\_\_\_

Baujahr \_\_\_\_\_

letzter Umbau \_\_\_\_\_

**Betriebsbereiche**

Fleisch	<input type="checkbox"/>	ja
Milch	<input type="checkbox"/>	ja
Fisch	<input type="checkbox"/>	ja
Lebende Muscheln	<input type="checkbox"/>	ja
Ei / Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	ja
Fette und Grieben	<input type="checkbox"/>	ja
Mägen, Blasen und Därme	<input type="checkbox"/>	ja
Gelatine / Kollagen	<input type="checkbox"/>	ja
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	ja _____

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, Gewerbeamt, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

**Muster 2**  
**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 Schlachtmenge und Regelschlachttage <sup>1</sup>**

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

## 1.2 Bereich Zerlegung:

Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart <sup>1</sup>	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

**1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:**

**Verwendetes Ausgangsmaterial<sup>2</sup>**

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche**

Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

**1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:**

Beantragte Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

**1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:**

<sup>1</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.  
<sup>2</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

**Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche**

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

**Muster 3**  
**Beiblatt Lebende Muscheln zum Betriebsspiegel**

**Betriebsarten**

Versandzentrum   
Reinigungszentrum

**Muschelarten**

Miesmuscheln   
Austern   
sonstige  .....

**Informationen zur Betriebsstruktur**

**Verarbeitete Menge: kg/Woche**

Miesmuscheln	
Austern	
Sonstige	

**Produktionsmonate:**

Jan	Feb	März	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez

**Produktionstage im Produktionszeitraum:**

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So

**Herkunft der Muscheln:**

**kg/Woche**

Deutschland	
Anderer Mitgliedstaat	
Drittland	

**Abgabe der Produkte an:**

**kg/Woche**

Verarbeitungsbetriebe / Versandzentren	
Großhandel	
Einzelhandel / Gastronomie	
andere:	

**Muster 4**  
**Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel**  
**(ohne Umschlagsware)**

**Betriebsarten**

- Fischereifahrzeug\*  ja
- Gefrierschiff\*  ja
- Fabrikschiff\*  ja
- Versteigerungshalle  ja
- Großmarkt  ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen  ja

\* Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister): \_\_\_\_\_

**Betriebsbereiche für**

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische  ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse  ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse  ja
- Durch maschinelles Ablösen von Fleisch  
gewonnene Fischereierzeugnisse  ja

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

- Produktion ganzjährig       Saisonbetrieb (von / bis) \_\_\_\_\_

**1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:**

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

**1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:**

**(Menge in kg pro Woche)**

Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

**Arbeitsgänge <sup>1</sup>**

Ausnehmen

<sup>1</sup> \_\_\_\_\_  
Zutreffendes ankreuzen.



- Köpfen
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern
- Verpacken
- Kühlen
- Tiefgefrieren

**1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:**

**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche <sup>2</sup>**

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Koch- fisch)	
durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

---

<sup>2</sup> Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z. B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse.

**Muster 5**  
**Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel**

**Betriebsbereiche**

Sammlung von Milch  ja  
Lagerkapazität in kg \_\_\_\_\_

Herstellung von Milcherzeugnissen  ja

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

**1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:**

**Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche**

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

**Verwendete Rohstoffe<sup>1</sup>**

Kuhmilch   
Milch anderer Tierarten<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
Milcherzeugnisse<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_  
Pflanzliche Lebensmittel

**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche<sup>3</sup>**

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Be- handlungsverfahren unterzogen wurde <sup>4</sup>
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

<sup>2</sup> Bitte differenzieren, z. B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z. B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben.

<sup>3</sup> Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen.

<sup>4</sup> Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z. B. Mikrofiltration.

UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

**Muster 6**  
**Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel**

**Betriebsbereiche**

Gewinnung von Flüssigei  
Herstellung von Eiprodukten

ja  
 ja

**Informationen zur Betriebsstruktur**

**Verwendete Rohstoffe<sup>1</sup>**

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche**

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

---

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen.

**Muster 7**  
**Beiblatt Gelatine und Kollagen zum Betriebsspiegel**

**Betriebsbereiche**

- Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen  ja
- Herstellung von Gelatine  ja  
Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_
- Herstellung von Kollagen  ja  
Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

**1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen**

**Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)**

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

**Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)**

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. 1774/2002  beantragt  
 vorhanden

**1.2 Bereich Herstellung von Gelatine**

**Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)**

Knochen	
---------	--

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

### 1.3 Bereich Herstellung von Kollagen

#### Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

**Muster 8**  
**Beiblatt Kühllager zum Betriebsspiegel**

**1. Betriebsdaten**

Grundrissplan  ja (siehe Anlage)  nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage  ja  nein

**2. Art der Waren**

Lebensmittel  tierisch  pflanzlich   
Arzneimittel  Futtermittel  Zusatzstoffe   
Chemikalien  Sonstiges \_\_\_\_\_

**3. Tätigkeitsfelder**

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung	<input type="checkbox"/>	_____
Kühlung	<input type="checkbox"/>	_____
Tiefkühlung	<input type="checkbox"/>	_____
Frosten	<input type="checkbox"/>	_____
Umpacken	<input type="checkbox"/>	_____
Verpacken	<input type="checkbox"/>	_____
Kommissionierung	<input type="checkbox"/>	_____
Transport	<input type="checkbox"/>	_____
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	_____

**4. Fremdvermietung**

Vermietung Stellplätze  Anzahl der vermieteten Stellplätze \_\_\_\_\_  
Vermietung Räume  Anzahl der vermieteten Räume \_\_\_\_\_  
Einlagerung für Dritte  ja  nein

**5. Fremdanmietung**

Anmietung Stellplätze   
Anmietung Räume   
Einlagerung durch Dritte  ja

Anzahl der angemieteten Stellplätze \_\_\_\_\_  
Anzahl der angemieteten Räume \_\_\_\_\_  
 nein

**6. Allgemeine Vertriebswege**

Regional  Bundesland  National  Innergemeinschaftlich  Drittland

**7. Rückverfolgbarkeitssystem**

EDV  Papierform

Daten vor Ort verfügbar  ja  nein

**8. Lagermanagement**

EDV  Papierform

Einlagerdatum abrufbar  MHD abrufbar  First In / First Out Verfahren

**9. Regelmäßige Inventuren**

ja Zeitabstand der Inventuren \_\_\_\_\_  nein

**10. Weitere Zulassungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002**

ja Art und Zulassungsnummer \_\_\_\_\_  nein