

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

Absender:

Empfänger:

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:

- der Schlachttierkörper
- von Hackfleisch
- von Fleischzubereitungen

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

1. Herstellungsmenge (Durchschnitt bezogen auf das Kalenderjahr)				
Hackfleisch		kg/Woche		
Fleischzubereitung		kg/Woche		
2. Vermarktungswege		Hackfleisch		Fleisch-zubereitungen
Abgabe an Drittbetriebe (z.B. Kantinen, Gaststätten, Einzelhandelsbetriebe)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Abgabe an Filialen		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Abgabe über Ladentheke (am Ort der Herstellung)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Abgabe über Hackfleischmobil		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Abgabe über mobilen Verkaufswagen		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

3. Art der Herstellung des Hackfleisches					
Unmittelbar vor Abgabe auf Kundenwunsch (Hackfleisch wird zu keiner Zeit im Betrieb gelagert)				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Tagesfrisch (lose oder verpackt) zur Abgabe aus Kühl-/Ladentheke				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
4. Fristen für Inverkehrbringen					
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung			
Fleischzubereitungen, fein zerkleinert aus Hackfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu einem Tag nach der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung			
Fleischzubereitungen (z.B. gewürztes Grillfleisch, Schasch- lik, Dönerspieße)	<input type="checkbox"/> Abgabe am Tag der Herstellung bzw. bis zu einem Tag nach der Herstellung	<input type="checkbox"/> Abgabe Tage ab der Herstellung			
Wo sind die Fristen festgelegt (z. B. HACCP, betriebsinterne Anweisungen)?					
5. Personelle Voraussetzung					
Aufsicht oder Herstellung durch:					
Meister	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Gesellen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Herstellung durch:					
Fachverkäufer	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Sonstiges Personal mit Schulung nach § 4 Abs. 2 LMHV	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
6. Räumliche Voraussetzung					
Herstellung im:					
Produktionsraum/ Vor- bereitungsräum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Verkaufsraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Kühlung/Hygieneeinrichtung:					
Wolf gekühlt / Wolf im Kühlraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	Berührungsfreie Hand- wascheinrichtung im Her- stellungsraum	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
7. Produktsortiment					
Hackfleisch zum Rohverzehr				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Fleischzubereitungen zum Rohverzehr (z.B. Bratwurstgehäck, gewürztes Mett, Hackepeter, Carpaccio)				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Hackfleisch aus Geflügelfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch (z.B. Schaschlik, Putenrollbraten, Geflügelfrikadellen) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein

Hackfleisch aus Rotfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Fleischzubereitungen aus Rotfleisch (z.B. Brät, rohe Bratwürste, gewürztes Grillfleisch, Schaschlik, Dönerspieße) zum Verzehr in durcherhitztem Zustand (mit entsprechendem Verbraucherhinweis)		<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
8. Lagerbedingungen (Temperatur in °C)			
Kühlraum:	Kühltheke:	Transportfahrzeug:	
9. Reinigung und Desinfektion von Räumen und Geräten			
Plan vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein	
10. Lieferanten und das System deren Beurteilung (z.B. Zertifizierung/Salmonellen-Monitoring)			

Im Betrieb werden die Anforderungen folgender Leitlinie erfüllt und dokumentiert:

- Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes (DFV- Leitlinie)
(für Schlachttierkörper und Fleischerzeugnisse)
- BLL- Leitlinie
(für Hackfleisch und Fleischzubereitungen)
- andere Leitlinie (bitte benennen):
- eigenes Konzept zur Risikoanalyse (bitte beilegen)

(Ort und Datum)

(Unterschrift des Betriebsinhabers oder
sonstiger vertretungsberechtigter Personen)

**Datenschutzhinweise im Zusammenhang mit der Bearbeitung des
„Antrag auf Reduktion der Probenahme nach VO (EG) Nr. 2073/2005“**

Verantwortlich für die Verarbeitung Ihrer Daten ist das Landratsamt Freising, Landshuter Str. 31, 85356 Freising, Tel.: 08161/ 600-0, E-Mail: poststelle@kreis-fs.de

Den behördlichen Datenschutzbeauftragten können Sie unter o.g. Adresse, per E-Mail unter datenschutz-lra@kreis-fs.de oder telefonisch unter 08161 / 600-260 erreichen.

Ihre Daten werden erhoben, um Ihren o.a. Antrag bearbeiten zu können.

Rechtsgrundlage der Verarbeitung sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns weitergegeben an

TIZIAN (Veterinärdatenbank Bayern)

sowie weitere öffentliche Stellen, soweit sich im weiteren Verfahren ergibt, dass eine Weiterleitung der personenbezogenen Daten nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlich und zulässig ist.

Weitere Informationen über die Verarbeitung Ihrer Daten und Ihrer Rechte bei der Verarbeitung können Sie von Ihrer zuständigen Sachbearbeiterin/Ihrem zuständigen Sachbearbeiter erhalten.

Zudem können Sie alle Informationen auch beim o.g. behördlichen Datenschutzbeauftragten erfragen.

**Weitere Datenschutzhinweise in Zusammenhang mit der Bearbeitung des Antrags auf
Reduktion der Probenahme:**

Ihre Daten werden beim Landratsamt Freising solange gespeichert, wie dies unter Beachtung der gesetzlichen Aufbewahrungsfristen gemäß Einheitsaktenplan zur Aufgabenerfüllung erforderlich ist.

Nach der Datenschutzgrundverordnung stehen Ihnen folgende Rechte zu:

Werden Ihre personenbezogenen Daten verarbeitet, so haben Sie das Recht, Auskunft über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten zu erhalten (Art. 15 DSGVO).

Sollten unrichtige personenbezogene Daten verarbeitet werden, steht Ihnen ein Recht auf Berichtigung zu (Art. 16 DSGVO),

Liegen die gesetzlichen Voraussetzungen vor, so können Sie die Löschung oder

Einschränkung der Verarbeitung verlangen sowie Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Art. 17, 18 und 21 DSGVO).

Wenn Sie in die Datenvereinbarung eingewilligt haben oder ein Vertrag zur Datenverarbeitung besteht und die Datenverarbeitung mithilfe automatisierter Verfahren durchgeführt wird, steht Ihnen gegebenenfalls ein Recht auf Datenübertragbarkeit zu (Art. 20 DSGVO).

Sollten Sie von Ihren oben genannten Rechten Gebrauch machen, prüft die öffentliche Stelle, ob die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür erfüllt sind.

Weiterhin besteht ein Beschwerderecht beim Bayerischen Landesbeauftragten für den Datenschutz.

Sie sind dazu verpflichtet, Ihre Daten anzugeben. Diese Verpflichtung ergibt sich aus den Vorschriften des Tiergesundheits- und Tierschutzrechtes.

Das Landratsamt Freising benötigt Ihre Daten, um Ihren Antrag auf Abfertigung internationaler Tiertransporte bearbeiten zu können. Wenn Sie die erforderlichen Daten nicht angeben, kann Ihr Antrag nicht bearbeitet werden.

Erklärung des Antragstellers:

Von den vorstehenden Ausführungen habe ich Kenntnis genommen und erkläre mich mit der Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten einverstanden. Ein Abdruck dieser Erklärung wurde mir ausgehändigt.

Freising, den

Unterschrift (Antragsteller)