

**Absender**

Name  
 Straße  
 PLZ/Ort

Landratsamt Bautzen  
 Lebensmittelüberwachungs- und  
 Veterinäramt  
 Bahnhofstraße 9  
 02625 Bautzen

## Risikoanalyse Herstellung und Vermarktung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 Artikel 4 i.V.m.  
 Anhang I Kapitel III Nr. 3.2

**Betriebsspezifische Kriterien**

## 1. Vorlieferant des Fleisches

2. Häufigkeit des Frischfleischbezuges zur Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen  
(Anzahl Fleischlieferungen/Woche)

## 3. Anlieferung des Frischfleisches

durch Schlacht-/Zerlegungsbetrieb

durch Spedition

Eigentransport

4. Überprüfung angemessener Ausgangstemperaturen bei Übernahme des Fleisches  
(Geflügelfleisch: +4°C; Innereien: +3°C, Rotfleisch: +7°C)

Häufigkeit der Temperaturmessung: bei jeder Übernahme

## Art der Dokumentation der Messergebnisse

## 5. Herstellungsmengen/Woche

Hackfleisch, zubereitets Hackfleisch (z. B. Schabefleisch; Hackepeter) \_\_\_\_\_ kg

kleinstückige Fleischzubereitungen (z. B. Geschnetzeltes, Fleischspieß, fr. Bratwurst) \_\_\_\_\_ kg

sonstige Fleischzubereitungen (z. B. mariniertes Steak, Mutzbraten) \_\_\_\_\_ kg

## 6. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen aus aufgetautem Fleisch

nein ja, folgende Erzeugnisse \_\_\_\_\_

## 7. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch

nein ja, folgende Erzeugnisse \_\_\_\_\_

## 8. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen aus Wildfleisch

nein ja, folgende Erzeugnisse \_\_\_\_\_

9. Rohstoffauswahl zur Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen durch  
 Fleischermeister                      Fleischer                      Sonstige Personen

Sachkundige Personen nach § 10 (3) Hackfleisch-Verordnung (HFIV)

Sachkundige Personen nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

## 10. Herstellung von Hackfleisch/Fleischzubereitungen durch folgende Personen

Fleischermeister                      Fleischer                      Sonstige Personen

Sachkundige Personen nach § 10(3) Hackfleisch-Verordnung (HFIV)

Sachkundige Personen nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Risikoanalyse-Herstellung und Vermarktung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen 12/2018

© Landratsamt Bautzen

 Zutreffendes bitte ankreuzen  bzw. ausfüllen!



## Selbstverpflichtung des Lebensmittelunternehmens

Ich verpflichte mich widerruflich

- Hackfleisch und Fleischzubereitungen nur innerhalb der in Punkt 15 der Risikoanalyse vom \_\_\_\_\_ genannten Fristen in den Verkehr zu bringen
- die unter Punkt 5 der Risikoanalyse vom \_\_\_\_\_ genannten Erzeugnisse ausschließlich als Fertigpackung für ein Inverkehrbringen im ambulanten Handel bereitzustellen.
- bestehende lebensmittelrechtliche Anforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Hackfleisch/Fleischzubereitungen hinsichtlich allgemeiner und spezieller Hygieneanforderungen, Anforderungen an Ausgangsmaterialien, Anforderungen an die Beförderung/Transport zu beachten
- Änderungen der in der Risikoanalyse vom \_\_\_\_\_ dokumentierten Tatsachen unverzüglich dem LÜVA anzuzeigen.

Ich wende die "Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis mit Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbstverpackt abgegeben werden" an und dokumentiere diesbezüglich betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen:

Die Informationen des Lebensmittel- und Veterinäramtes nach der Datenschutzgrundverordnung habe ich gelesen.

[http://www.landkreis-bautzen.de/download/allgemein/39\\_Datenschutz\\_Lueva.pdf](http://www.landkreis-bautzen.de/download/allgemein/39_Datenschutz_Lueva.pdf)

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Lebensmittelunternehmers