

	Formblatt Betriebsspiegel Landkreis Potsdam-Mittelmark	LM-05-FOB-101 Version: 03.00 Seite 1 von 19
---	---	---

INHALT	SEITE
Allgemeine Angaben	2- 3
<u>Beiblätter zum Betriebsspiegel</u>	
Beiblatt Fleisch	4- 6
Beiblatt lebende Muscheln	7
Beiblatt Fischereierzeugnisse	8- 9
Beiblatt Milch	10-11
Beiblatt Eiprodukte	12
Beiblatt Gelatine und Kollagen	13-14
Beiblatt Kühllager	15-16
Beiblatt Sprossen	17
Beiblatt Großküche	18-19

Hinweis:

Der Betriebsspiegel ist Bestandteil der schriftlichen Beantragung der Zulassung von Betrieben bei der zuständigen Behörde (§ 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 Tier-LMHV).

Der Teil **Betriebsspiegel- Allgemeine Angaben** ist obligat auszufüllen, je nach Tätigkeit/en, für die die Zulassung beantragt wird, ist/sind das/die entsprechende/n **Beiblatt/ Beiblätter zum Betriebsspiegel** beizufügen.



Allgemeine Angaben

Name des Betriebes _____

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 ja
- Milch ja
- Fisch ja
- Lebende Muscheln ja
- Ei/Eiprodukte ja
- Fette und Grieben ja
- Mägen, Blasen und Därme ja
- Gelatine/Kollagen ja
- Sonstiges ja _____



Formblatt
Betriebsspiegel
Landkreis Potsdam-Mittelmark

LM-05-FOB-101

Version: **03.00**

Seite 3 von 19

Personal

	<u>Männlich</u>	<u>Weiblich</u>
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, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der VO (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

Anhängend:

- Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel
- Beiblatt lebende Muscheln zum Betriebsspiegel
- Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel
- Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel
- Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel
- Beiblatt Gelatine und Kollagen zum Betriebsspiegel
- Beiblatt Kühllager zum Betriebsspiegel
- Beiblatt Sprossen zum Betriebsspiegel
- Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel



Beiblatt Fleisch

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der VO (EG) Nr. 853/2004)

Huftiere ja

Geflügel und Hasentiere ja

Farmwild ja

Großwild ja

Kleinvild 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 Regelschlachttage¹

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

¹ Zutreffendes angeben, gegebenenfalls weitere Tierarten aufnehmen

1.2 Bereich Zerlegung:

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

Tierart ¹	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small>	Gesamtmenge pro Woche <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small>
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 <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small>	Gesamtmenge pro Woche <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small>	Gesamtmenge pro Woche <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

¹ Zutreffendes angeben, gegebenenfalls weitere Tierarten aufnehmen

1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial²

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| Schweinefleisch | <input type="checkbox"/> |
| Rindfleisch | <input type="checkbox"/> |
| Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> |
| Wildfleisch | <input type="checkbox"/> |
| Eier und Eiprodukte | <input type="checkbox"/> |
| Milcherzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Fischereierzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Pflanzliche Lebensmittel | <input type="checkbox"/> |
| _____ | <input type="checkbox"/> |

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:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche

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

1 Zutreffendes angeben, gegebenenfalls weitere Tierarten aufnehmen
2 Zutreffendes bitte ankreuzen und gegebenenfalls ergänzen



Beiblatt lebende Muscheln

Betriebsarten

- Versandzentrum
Reinigungszentrum

Muschelarten

- Miesmuscheln
Austern
sonstige

Informationen zur Betriebsstruktur

Verarbeitete Menge: kg pro 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 pro Woche

Deutschland	
Anderer Mitgliedstaat	
Drittland	

Abgabe der Produkte an: kg pro Woche

Verarbeitungsbetriebe/Versandzentren	
Großhandel	
Einzelhandel/Gastronomie	
andere:	

Beiblatt Fischereierzeugnisse (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 Fisch Vom 8. August 2007

(BGBl. I S. 1816, 1828)ereierzeugnisse:
(Menge in kg pro Woche)

Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	



Arbeitsgänge¹

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

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche²

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

¹ Zutreffendes ankreuzen

² Zutreffendes bitte angeben und gegebenenfalls weitere Produktarten ergänzen, z.B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse

Beiblatt Milch

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 Rohstoffe¹

Kuhmilch

Milch anderer Tierarten²

Milcherzeugnisse²

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs Fehler! Textmarke nicht definiert.

Pflanzliche Lebensmittel

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche³

¹ Zutreffendes bitte ankreuzen und gegebenenfalls ergänzen

² Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischereierzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

³ Bitte zutreffendes angeben, gegebenenfalls weitere Produkte ergänzen



Formblatt
Betriebsspiegel
Landkreis Potsdam-Mittelmark

LM-05-FOB-101

Version: **03.00**

Seite 11 von 19

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Be- handlungsverfahren unterzogen wurde⁴
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milch- erzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

⁴ Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Beiblatt Eiprodukte

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei ja

Herstellung von Eiprodukten ja

Informationen zur Betriebsstruktur

Verwendete Rohstoffe¹

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

¹ Zutreffendes bitte ankreuzen und gegebenenfalls Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen

Beiblatt Gelatine und Kollagen

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

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	

1.2 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	

Beiblatt Kühlager

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"/>	_____



Formblatt
Betriebsspiegel
Landkreis Potsdam-Mittelmark

LM-05-FOB-101

Version: **03.00**

Seite 16 von 19

4. Fremdvermietung

- Vermietung Stellplätze Anzahl der vermieteten Stellplätze _____
Vermietung Räume Anzahl der vermieteten Räume _____
Einlagerung für Dritte Ja Nein

5. Fremdanmietung

- Anmietung Stellplätze Anzahl der angemieteten Stellplätze _____
Anmietung Räume Anzahl der angemieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte Ja 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

Beiblatt Sprossen

Genauere Beschreibung der Tätigkeit:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Produktion ganzjährig | <input type="checkbox"/> Saisonbetrieb (von/bis) _____ |
| Transport von Samen | <input type="checkbox"/> ja |
| Transport von Sprossen | <input type="checkbox"/> ja |

1. Beantragte Menge an Samen und Herstellung von Sprossen

Samen <i>(taxonomische Bezeichnung der Pflanze bzw. lateinischer Name)</i>	Gesamtmenge Samen in kg pro Woche	Gesamtmenge hieraus erzeugter Sprossen in kg pro Woche

2. Entsorgung von Lebensmittelabfällen (Beschreibung der Entsorgungsart)

3. Es werden Samen für Sprossenerzeugung zugekauft und als Samen abgegeben an
- Endverbraucher
 - Einzelhandelsbetriebe
- Es werden Sprossen zugekauft und abgegeben an
- Endverbraucher
 - Einzelhandelsbetriebe

Beiblatt Großküche

Produktionsverfahren:

- Frischkost (Cook and Serve) ja
 Warmkost (Cook, Hold and Serve) ja
 Kühlkost (Cook and Chill) ja
 Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ja
 Erhitzen (Regenerieren) ja

Sonstiges: _____

Produktion ganzjährig
 Saisonbetrieb (von/bis) _____

Lebensmitteltransport ja nein

1. Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

	Verwendung		Gesamtmenge in kg/Woche
	ja	nein	
frisches Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden			
Hackfleisch/ Fleischzubereitungen			
frisches Wildfleisch			
frisches Geflügelfleisch			
frischer Fisch			
Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei			
Rohmilch, Rohrahm			
lebende Muscheln			
unverarbeitete Froschschenkel oder Schnecken			

**2. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche
(Gesamtmenge in Portionen)**

	ja	nein	Gesamtmenge /Woche
Feinkostsalate			
Suppen/ Eintöpfe			
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten			
Fertiggerichte (gegart)			
Desserts/ Feinbackwaren			
Gesamtmenge Portionen			

3. Entsorgung von Lebensmitteln

Lebensmittelabfälle werden durch folgendes zugelassene Unternehmen entsorgt:

Name, Adresse/ Anschrift

- Abholung erfolgt
- täglich
 - _____ x /Woche
 - wöchentlich
 - _____

- Ein geeigneter Platz/ Raum (mit Kühlung) zur Sammlung der Speiseabfälle ist vorhanden:
- ja
 - nein
 - Alternative: _____