## Betriebsspiegel zu § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

## Allgemeine Angaben

Name des Betriebes									
Zulassungs-Nr. (soweit bereits vorhanden)									
Registrier-Nr. (DEU-Nr/Fischereikennzeichen))									
Lebensmittelunternehmer (i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)									
Straße									
PLZ, Wohnort									
Telefonnummer									
Fax									
E-Mail, ggf. Internet									
Baujahr / Heimathafen									
letzter Umbau									
Betriebsbereiche			'						
Fleisch	☐ ja	Fette und Grieben				ja	Mägen, Blasen und Därme		ja
Gekochte Krebs-und Weichtiere	☐ ja	Lebende Muscheln			ja	Fisch		ja	
Milch	☐ ja	Ei / Eiprodukte				ja	Gelatine / Kollagen		
Sonstiges	☐ ja								
Personal									
		Männlich			Weiblich				
Gesamtpersonal	esamtpersonal								
davon im Produktionsbereich									
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)									
Wasserversorgung									
öffentliche Wasserversorgung			☐ ja	ja Eigenwasserversorgung (Brunnen)					ja
sauberes Meerwasser			☐ ja	ja Eigenwasserversorgung (Tank)					ja
Umweltrelevante Genehmi	gungen								
Waschplatz für Transportmittel									ja
(Ditto overing on)									

(Bitte ergänzen)

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z. B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

<sup>1)</sup> Zutreffendes ankreuzen.
2) Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z. B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse.

## Betriebsspiegel zu § 9 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

## Beiblatt Fischereierzeugnisse zum Betriebsspiegel (ohne Umschlagsware)

Betriebsarten										
Fischereifahrzeug*)	☐ ja	Gefrierschiff*)	☐ ja Fabrikschiff	,,						
Versteigerungshalle	☐ ja	Großmarkt	☐ ja Betrieb zur l Fischereierz	Herstellung von ja						
Sonstiges	☐ ja									
*) Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):										
Betriebsbereiche für										
Gekochte Krebs-und Weich	ntiere	☐ ja Frische Fischereie	schereierzeugnisse, ganze Fische							
Zubereitete Fischereierzeugnisse			ete Fischereierzeugnisse							
Sonstiges										
1. Informationen zur Betriebsstruktur										
☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb (von/bis)										
1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische										
		<b>J , J</b>	in kg							
Kapazität der Hälterung										
Maximale Schlachtkapazität	oro Stun	de								
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche										
1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse (Menge in kg pro Woche)										
Süßwasserfische										
Salzwasserfische										
Krustentiere										
Schalentiere										
Arbeitsgänge¹)										
Ausnehmen	□ ја	Köpfen	☐ ja Zerteilen, Fi Zerkleinern	letieren, ja						
Verpacken	☐ ja	Kühlen	☐ ja Tiefgefrierer	n 📙 ja						
Kochen	☐ ja	Sortieren	☐ ja Sieben	<b>□</b> ја						
1.3 Bereich verarbeitete Fis	schereie	erzeugnisse:								
	Mei	nge Produktarten (ca.) in	(q pro Woche²)							
Getrocknete Fischereierzeug										
Kaltgeräucherte Fischereierz	eugnisse	•								
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse										
Gesalzene Fischereierzeugnisse										
Anchosen										
Marinaden										
Erhitzte Fischereierzeugnisse		,								
durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse										
Gekochte Krebs-und Weich	itiere									
Datum		Unters	chrift							

<sup>1)</sup> Zutreffendes ankreuzen.
2) Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z. B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse.