

Beiblatt Fisch zum Betriebsspiegel

Betriebsarten

- Fischereifahrzeug* ja
- Gefrierschiff* ja
- Fabriksschiff* 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:

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

Arbeitsgänge¹

Ausnehmen	<input type="checkbox"/>
Köpfen	<input type="checkbox"/>
Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern	<input type="checkbox"/>
Verpacken	<input type="checkbox"/>
Kühlen	<input type="checkbox"/>
Tiefgefrieren	<input type="checkbox"/>

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche ²**

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

Ort, Datum

Unterschrift, Lebensmittelunternehmer

¹ Zutreffendes ankreuzen² Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse