

Anhang 3

Zusammenfassung des Lebensmittelhygiene- und –Sicherheitszustand des Lebensmittelunternehmens

1. Name des Lebensmittelunternehmens:
2. Adresse:
3. Produkte:
4. Beschreibung der Produktion (Produktionslinie und Export)
 - 4.1. Aufzucht- und Verarbeitungsbereiche:
 - 4.2. Aufzucht, Ernte, Vorbereitungs- und Verarbeitungsmethoden:
 - 4.3. Umgang mit Futtermitteln und Kontrollmaßnahmen auf Ebene der Landwirtschaft:
 - 4.4. Methoden der Verpackung (Etikettierung), des Transportes, und des Versands:
5. angewandtes Qualitäts-Management System:

Datum:.....

Lebensmittel-Hygiene und –Sicherheitsbehörde des Exportlandes
(Unterschrift und Stempel des Behördenvertreters)

Ausfüllhilfe:

Punkt 3: die Produkte, die exportiert werden sollen, sind anzuführen, z.B. Pork, pork-products

Punkt 4.1. hier ist nur eine Beschreibung des Produktionsbetriebes (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Kühlhaus) abzugeben, der Punkt „Aufzucht“ trifft nicht zu

Punkt 4.2. hier ist ebenfalls nur die Methode der Schlachtung, Zerlegung, Kühlung/Lagerung und Verarbeitung zu beschreiben, die Punkte „Aufzucht und Ernte“ treffen nicht zu

Punkt 4.3. trifft nicht zu und ist auch nicht auszufüllen!

Punkt 5. Beschreibung des angewandten Eigenkontrollsystems z.B. auf HACCP-Basis, ISO, IFS, usw.