



# Abgabe von Fleisch und Fleischprodukten aus eigener landwirtschaftlicher Produktion

(die Schlachtung der Tiere hat immer in einem zugelassenen Betrieb zu erfolgen)

Meldung der Einzelhandelstätigkeit gem. VO (EG) 853/2004, Artikel 4

## Amt der Oö. Landesregierung

Direktion Soziales und Gesundheit  
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen  
Bahnhofplatz 1  
4021 Linz

Eingangsstempel

Bitte vollständig ausfüllen und Zutreffendes auswählen (○ = eine Auswahlmöglichkeit, □ = mehrere Auswahlmöglichkeiten)

Unterlagen bitte nur in Kopie vorlegen – Originale können nicht retourniert werden!

## 1. Antragstellende Person

*Hinweis: "Antragstellende Personen" sind Lebensmittel-Unternehmerinnen/-Unternehmer*

### 1.1 Persönliche Daten

Vorname \_\_\_\_\_  
 Familienname / Nachname \_\_\_\_\_  
 Titel \_\_\_\_\_ Nachgestellte Titel \_\_\_\_\_  
 Geschlecht \_\_\_\_\_  
 Geburtsdatum (Format TT.MM.JJJJ) \_\_\_\_\_

### 1.2 Kontaktdaten

E-Mail \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_

### 1.3 Anschrift

Straße \_\_\_\_\_ Nummer \_\_\_\_\_  
 PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

### 1.4 Betriebsdaten

Betriebsnummer (LFBIS-Nummer) \_\_\_\_\_

### 1.5 Verantwortliche Person <sup>1</sup>

Vorname \_\_\_\_\_  
 Familienname / Nachname \_\_\_\_\_  
 Titel \_\_\_\_\_ Nachgestellte Titel \_\_\_\_\_  
 Geburtsdatum (Format TT.MM.JJJJ) \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_ Nummer \_\_\_\_\_  
 PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_  
 Funktion \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Im Falle von juristischen Personen oder eingetragenen Personengesellschaften: verantwortliche Person gem. § 93 LMSVG

## 2. Schlachtung

### 2.1 Schlachtbetrieb

Die Tiere werden in folgendem/n **zugelassenen Schlachtbetrieb/en** lohngeschlachtet und anschließend von mir/uns selbst verkauft.

Name Schlachtbetrieb	Adresse	Zulassungsnummer

## 3. Verarbeitung

### 3.1 Zerlegung und Verarbeitung

Die Tierkörper werden bereits **im zugelassenen Betrieb** zerlegt bzw. verarbeitet.  
*In meinem / unserem Betrieb wird / werden das Fleisch bzw. die Fleischprodukte nur gekühlt.*

In meinem / unserem Betrieb wird das Fleisch

zerlegt                       verarbeitet

### 3.2 Auflistung der Mengen

Tierart (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Farmwild, ...)	voraussichtliche Anzahl an Tieren / Jahr	voraussichtliche Zerlegemenge in kg / Jahr	voraussichtliche Verarbeitungsmenge in kg / Jahr

## 4. Abgabe

### 4.1 Abgabe an

Das Fleisch und die Fleischprodukte werden ausschließlich abgegeben an

• **Konsumenten** (Endverbraucher)  Ja  Nein

• **Bauernmarkt**  Ja  Nein

Name und Anschrift

• **Städtischer Markt**  Ja  Nein

Name und Anschrift

• **Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher**  Ja  Nein

Name und Anschrift

• **Gastronomie**  Ja  Nein

Name und Anschrift

## 5. Bestätigung

### VO (EG) 853/2004 Verordnung mit spezifischen Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Artikel 4

Eintragung und Zulassung von Betrieben

- (1) Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die
- den einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr.852/2004, denen der Anhänge II und III der Verordnung (EG) 853/2004 und anderen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen und
  - von der zuständigen Behörde registriert oder – sofern dies nach Absatz 2 erforderlich ist – zugelassen worden sind.

**Ich bestätige, dass folgende Bestimmungen der VO (EG) 852/2004 und der Anhänge II und III der VO (EG) 853/2004 und der Einzelhandelsverordnung eingehalten werden:**

#### Ausstattung

- Die Kühlräume und Zerlegeräumlichkeiten sind glatt, wasserabweisend, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.
- Es sind Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr in ausreichender Größe vorhanden.
- Tierische Nebenprodukte werden vorschriftsmäßig entsorgt.
- Die Belüftung und Beleuchtung sind ausreichend
- Für die Reinigung der Geräte ist ein eigenes Spülbecken vorhanden.

#### Lagerung / Zerlegung / Transport

- Bei der Lagerung, Zerlegung und Beförderung von Fleisch werden folgende Temperaturen eingehalten:
  - Fleisch: bis 7°C
  - Schlachtnebenprodukte: 3°C

#### Trinkwasser

- Wir beziehen das Trinkwasser von einer **öffentlichen Wasserversorgungsanlage** (kommunale Ortswasserleitung oder Wassergenossenschaft)
- Wir beziehen das Trinkwasser von einer **Gemeinschaftswasserversorgungsanlage**
- Wir beziehen das Trinkwasser aus einem **eigenen Brunnen**  
Eine vollständige **Untersuchung des Trinkwassers** (inkl. chemischer Parameter) wird in den vorgeschriebenen Abständen durchgeführt und das verwendete Trinkwasser entspricht der Trinkwasserverordnung – TWV, BGBl Nr. 304/2001 idgF (Anlagen, die täglich  $\leq 10\text{m}^3$  Wasser verbrauchen, müssen 1x jährlich untersucht werden. Bei höherem Verbrauch steigt die Kontrollfrequenz).
- Wir verwenden das **Trinkwasser nur für Reinigungszwecke** (zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen; es genügt eine mikrobiologische Untersuchung des Wassers alle 3 Jahre, sofern die mikrobiologische Wasserqualität einwandfrei ist).

---

Ort, Datum

---

Unterschrift

## Kontakt / Einreichung

### Für Rückfragen oder zum Einreichen des Formulars:

- Anschrift** Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Soziales und Gesundheit  
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen  
4021 Linz • Bahnhofplatz 1
- Telefon** (+43 732) 77 20-142 72
- Fax** (+43 732) 77 20-21 42 59
- E-Mail** [la.esv.post@ooe.gv.at](mailto:la.esv.post@ooe.gv.at)

Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: [www.land-oberoesterreich.gv.at/datenschutz](http://www.land-oberoesterreich.gv.at/datenschutz).