

Tabelle 19: Ergebnisse der Kontrollen bei Fleischbetrieben gemäß dem Spezifischen Revisionsplan

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
0	Kühlhäuser Umpackzentren										
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	74	60	76	28	40	13	8	7	0	12
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	57	54	109	23	68	8	32	13	9	6
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	13	9	9	2	5	2	1	0	0	2
	ganzzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	36	31	58	13	26	10	8	6	2	0
I/III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.198	1.066	1.094	429	862	333	218	104	37	170
	Schlachtung 21-100 GVE/a	733	601	620	281	513	191	144	78	21	79
	Schlachtung 101-500 GVE/a	197	176	338	101	323	112	121	51	10	29
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	23	23	99	17	93	15	33	15	18	12
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	26	25	159	14	127	19	84	13	3	8
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	23	23	286	16	253	9	157	41	15	31
II	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	456	17	571	62	330	80	17	82
	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	27	15	17	0	0	0	0	0	0	0
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	5	5	9	3	9	2	4	1	0	2
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	2	2	28	1	41	5	25	3	1	7
I/II/III	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	137	5	89	27	39	7	1	15
	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
I/II/III	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.142	618	719	232	467	186	139	76	0	66

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					Andere Mängel
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	
	Produktion von mehr als 100-400 t entbeintem Fleisch/a	108	108	219	62	163	55	70	21	0	17
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	40	40	204	24	138	23	74	29	0	12
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	49	49	408	26	282	44	177	26	0	35
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	24	24	508	19	383	82	160	75	1	65
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	167	102	113	31	51	16	20	8	0	7
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	6	5	20	0	0	0	0	0	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	2	2	8	2	5	2	1	0	0	2
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	5	5	52	3	31	1	22	5	0	3
V	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	2	2	35	1	4	1	3	0	0	0
	Herstellung von Faschierem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	33	31	61	5	16	0	10	1	0	5
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	9	9	30	2	18	0	12	1	0	5
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	7	7	40	4	28	0	19	1	0	8
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	23	23	253	13	80	5	59	8	0	8
VI	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	11	11	217	8	103	6	58	4	0	35
	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	538	372	439	171	390	150	113	66	0	61
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	75	53	177	30	126	16	66	18	0	26
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	29	27	229	16	93	15	39	25	0	14

Anhang: Ergebnisse bei Fleischbetrieben

Sektion	Betriebsgruppe	Gesamtzahl der Betriebe	Kontrollierte Betriebe	Kontrollbesuche	Betriebe mit Mängeln	Beanstandungen, die gem. § 39 (2) zur schriftlichen Aufforderung zur Abstellung wahrgenommener Verstöße führten					
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	Andere Mängel
XII	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t Fleischerzeugnissen/a	32	32	313	21	194	7	143	22	0	22
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	13	13	480	10	254	45	107	47	0	55
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	1	4	0	0	0	0	0	0	0
	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0
XIII	Verarbeiter	5	5	10	0	0	0	0	0	0	0
	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	13	13	6	10	4	3	1	0	2
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	23	14	17	3	7	0	1	2	0	4
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	175	115	118	1	46	5	19	15	0	7
	Summe	*	3.797	8.184	1.640	5.909	1.471	2.519	870	135	914

* Insgesamt gibt es 5.975 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.914 Standorten

Hygienekontrollen gemäß § 54 LMSVG	
Sektion I	Fleisch von Huf- und Klauentieren: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion II	Fleisch von Geflügel und Kaninchen: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion III	Fleisch von Farmwild: Schlachtbetriebe, Zerlegebetriebe
Sektion IV	Fleisch von frei lebendem Wild: Wildbearbeitungs- und Zerlegebetriebe
Sektion V	Faschieres, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Hygienekontrollen gemäß § 31 Abs.1 LMSVG	
Sektion 0	Betriebe mit allgemeinen Aktivitäten: Kühl- und Umpackzentren, Großhandelsmärkte
Sektion VI	Fleischerzeugnisse: Verarbeitungsbetriebe
Sektion XII	Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben
Sektion XIII	Bearbeitete Mägen, Därme und Blasen
Sektion XIV	Gelatine
Sektion XV	Kollagen
DV	Geflügel und Kaninchen: Direktvermarkter

