

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)	77	64	74	20	31	10	7	7	0	7
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	57	52	97	26	60	12	29	4	0	15
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	14	11	11	7	20	5	9	4	0	2
	ganzzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	37	35	61	28	42	8	16	9	0	9
I/III	Farmwild-/Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.143	958	985	357	653	234	177	72	38	132
	Schlachtung 21-100 GVE/a	696	597	621	283	478	185	133	83	12	65
	Schlachtung 101-500 GVE/a	204	178	314	112	310	64	144	69	13	20
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	26	26	94	18	117	13	46	36	5	17
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	27	26	154	19	171	17	105	19	8	22
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	24	24	286	14	223	16	147	35	5	20
II	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	462	18	493	18	312	97	20	46
	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	28	18	23	5	13	2	5	4	0	2
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	5	5	14	5	10	3	3	1	0	3
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	1	1	13	1	28	7	9	1	1	10
I/II/III	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	138	5	93	30	32	13	7	11
	Huftier-/Geflügel-/Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.129	583	660	225	412	143	127	85	2	55

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
	Produktion von mehr als 100-400 t entbeintem Fleisch/a	107	95	218	63	211	62	95	36	0	18
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	41	40	204	32	126	15	82	19	0	10
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	50	50	477	32	618	48	445	37	0	88
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	22	21	454	13	151	12	106	13	0	20
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	192	118	119	47	61	13	32	10	0	6
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	5	5	15	2	6	3	1	2	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	1	1	6	1	8	0	4	0	0	4
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	4	4	37	2	38	2	33	2	0	1
V	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	2	2	26	2	4	1	3	0	0	0
	Herstellung von Faschiertem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	38	35	64	14	22	5	5	1	0	11
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	9	9	35	4	15	3	7	5	0	0
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	7	7	35	4	42	4	24	5	0	9
VI	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	20	20	270	11	315	16	235	19	0	45
	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	10	9	191	8	144	3	102	5	0	34
	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	607	353	391	192	329	121	82	76	0	50
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	73	56	184	39	160	31	77	28	0	24
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	25	22	178	12	66	10	35	16	0	5

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 1.000-10.000 t Fleischerzeugnissen/a	34	34	375	20	187	11	124	23	0	29
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	13	12	465	8	171	18	110	28	0	15
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	Verarbeiter	4	4	7	1	1	0	1	0	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	15	11	13	4	7	4	2	1	0	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	22	15	19	3	6	3	1	2	0	0
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	191	104	110	44	86	34	21	16	0	15
	Summe	*	3.632	7.903	1.701	5.928	1.186	2.928	883	111	820

* Insgesamt gibt es 5.988 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.781 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	Faschiertes, 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

