

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					Andere Mängel
						Gesamt	Dokumentationsmängel	Hygienemängel	Bauliche Mängel	Tierschutzmängel	
0	Kühlhäuser Umpackzentren										
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (ausschl. umhüllte Ware)	75	53	62	5	8	0	6	2	0	0
	Kühlhäuser und Tiefkühlhäuser (auch mit offener Ware)	61	46	92	20	37	8	14	8	0	7
	saisonale Wildsammelstellen (bis 6 Monate)	14	13	13	3	5	1	2	1	0	1
	ganzzjährige Wildsammelstellen (über 6 Monate)	39	30	53	11	19	2	11	5	0	1
I/III	Farmwild- / Huftierschlachtbetriebe										
	Schlachtung bis 20 GVE/a	2.193	870	900	305	569	164	196	121	17	71
	Schlachtung 21-100 GVE/a	643	527	550	224	405	118	141	88	12	46
	Schlachtung 101-500 GVE/a	218	188	328	100	246	39	104	59	10	34
	Schlachtung 501-1.000 GVE/a	27	27	96	23	114	13	53	34	2	12
	Schlachtung 1.001-5.000 GVE/a	26	26	207	18	144	14	88	18	1	23
	Schlachtung 5.001-20.000 GVE/a	20	20	271	15	111	3	70	23	4	11
II	Schlachtung über 20.000 GVE/a	19	19	422	16	390	11	253	76	15	35
	Geflügel- u. Kaninchenschlachthöfe										
	Bis 10.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	30	19	21	7	20	2	3	12	0	3
	10.001-150.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	8	8	20	3	5	0	2	3	0	0
	150.001-1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	2	2	18	1	5	2	3	0	0	0
I/II/III	Mehr als 1.000.000 Stk. Geflügel oder Kaninchen/a	6	6	141	3	31	2	17	7	3	2
	Huftier-/Geflügel- / Farmwild-Zerlegungsbetriebe										
	Produktion von bis zu 100 t entbeintem Fleisch/a	1.127	610	664	222	378	114	149	93	0	22

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	91	76	172	38	128	21	77	21	0	9
	Produktion von mehr als 400-1.000 t entbeintem Fleisch/a	38	34	120	21	109	17	67	7	0	18
	Produktion von mehr als 1.000-10.000 t entbeintem Fleisch/a	55	53	469	26	277	16	208	40	0	13
	Produktion von mehr als 10.000 t entbeintem Fleisch/a	21	21	523	14	174	4	124	21	10	15
IV	Wildbearbeitungsbetriebe										
	Bearbeitung von bis zu 10 t Wildfleisch/a	271	160	164	46	100	27	37	21	14	1
	Bearbeitung von mehr als 10-40 t Wildfleisch/a	8	7	18	2	3	2	0	1	0	0
	Bearbeitung von mehr als 40-100 t Wildfleisch/a	2	2	9	2	6	0	3	2	0	1
	Bearbeitung von mehr als 100-1.000 t Wildfleisch/a	4	4	37	2	35	0	34	0	0	1
V	Bearbeitung von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	1	1	11	1	8	1	2	1	0	4
	Herstellung von Faschierem										
	Produktion von bis zu 10 t/a	36	29	43	3	10	5	3	1	0	1
	Produktion von mehr als 10-40 t/a	10	10	40	3	9	2	5	2	0	0
	Produktion von mehr als 40-100 t/a	8	8	40	4	19	5	13	0	0	1
	Produktion von mehr als 100-1.000 t/a	19	18	212	13	144	7	111	3	0	23
VI	Produktion von mehr als 1.000 t Wildfleisch/a	11	11	256	6	107	3	75	13	0	16
	Fleischverarbeitungsbetriebe/-konservenfabriken										
	Produktion von bis zu 100 t Fleischerzeugnissen/a	655	369	392	132	224	47	95	64	0	18
	Produktion von mehr als 100-400 t Fleischerzeugnissen/a	65	51	179	32	119	19	66	23	0	11
	Produktion von mehr als 400-1.000 t Fleischerzeugnissen/a	20	16	102	7	18	0	7	9	0	2

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	35	34	423	16	188	5	143	26	0	14
	Produktion von mehr als 10.000 t Fleischerzeugnissen/a	14	13	514	7	72	3	45	9	0	15
	Trockensuppen/Fleischextraktehersteller	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
XII	Tierische Fette und Grieben										
	Sammler	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0
	Verarbeiter	4	4	6	1	5	0	1	4	0	0
XIII	Bearbeitungsbetriebe Mägen, Blasen und Därme	16	11	11	4	5	2	2	1	0	0
XIV/XV	Gelatine- und Kollagenbetriebe	24	18	22	3	11	3	4	0	0	4
DV	Direktvermarkter Geflügel/Kaninchen	222	118	121	21	43	6	9	10	0	18
	Summe	*	3.533	7.743	1.381	4.302	688	2.244	829	88	453

* Insgesamt gibt es 6.141 Betriebe (eingeteilt in Betriebsgruppen) an 3.778 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

