



Beiblatt Fisch

zum Betriebsspiegel

Zutreffendes bitte ankreuzen bzw. ausfüllen!

Betriebsarten		
<input type="checkbox"/> Fischereifahrzeug	<input type="checkbox"/> Gefrierschiff	<input type="checkbox"/> Fabrikschiff
dazu Angabe des Heimathafens und Angabe im Schiffsregister		
<input type="checkbox"/> Versteigerungshalle	<input type="checkbox"/> Großmarkt	<input type="checkbox"/> Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen
Betriebsbereiche für		
<input type="checkbox"/> Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische		<input type="checkbox"/> Zubereitete Fischereierzeugnisse
<input type="checkbox"/> Verarbeitete Fischereierzeugnisse		<input type="checkbox"/> durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse

1.	1. Informationen zur Betriebsstruktur	
	<input type="checkbox"/> Produktion ganzjährig	<input type="checkbox"/> Saisonbetrieb
		von – bis

1.1	Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische	in kg
	Kapazität der Hälterung	
	Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
	Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2	Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse	in kg
	Kapazität der Hälterung	
	Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
	Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

Arbeitsgänge		
<input type="checkbox"/> Ausnehmen	<input type="checkbox"/> Köpfen	<input type="checkbox"/> Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern
<input type="checkbox"/> Verpacken	<input type="checkbox"/> Kühlen	<input type="checkbox"/> Tiefgefrieren

1.3	Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse	
	Menge Produktarten (ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse)	(ca.) in kg pro Woche
	Getrocknete Fischereierzeugnisse	
	Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
	Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
	Gesalzene Fischereierzeugnisse	
	Anchosen	
	Marinaden	
	Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
	Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	