

Beiblatt Fisch zum Betriebsspiegel

Betriebsarten

- Fischereifahrzeug* ☐ ja
- Gefrierschiff* ☐ ja
- Fabrikschiff* ☐ ja
- Versteigerungshalle ☐ ja
- Großmarkt ☐ ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen ☐ ja

*Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):

Betriebsbereiche für

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische ☐ ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse ☐ ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse ☐ ja
- durch maschinelles Ablösen von Fleisch
- gewonnene Fischereierzeugnisse ☐ ja

1 Informationen zur Betriebsstruktur

☐ Produktion ganzjährig ☐ 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:

(Menge in kg pro Woche)

Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge¹

Ausnehmen	☐
Köpfen	☐
Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern	☐
Verpacken	☐
Kühlen	☐
Tiefgefrieren	☐

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche ²

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	

¹ Zutreffendes ankreuzen

² Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse

Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	