



Inspektionsbericht 2019

Fleisch & Wurstwaren - Wurstwaren

24.3.1	<p>Zutaten und Zusatzstoffe Richtlinien-Bezug: 8.4.2 Das Salz enthält keine Zusatzstoffe (Meersalz, Siedesalz oder Steinsalz) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn Zusatzstoffe enthalten sind, bitte benennen und Spezifikation beifügen.</p>
24.3.2	<p>Richtlinien-Bezug: 8.4.3 Es werden keine Prozesshilfsstoffe eingesetzt (zum Beispiel Citrate als Kutterhilfsmittel)? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn Prozesshilfsstoffe eingesetzt werden, bitte Zweck und Hilfsstoffe spezifizieren.</p> <p>Hilfsstoff: _____ Zweck: _____</p>
24.3.3	<p>Wenn Fertig-Gewürzmischungen eingesetzt werden, sind sie in den Rezepturzulassungen explizit genannt: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Wenn nicht, bitte Spezifikationen beifügen.</p>
24.3.4	<p>Wird ausschließlich Naturdarm als Hülle für Wurstware eingesetzt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn Kunst darm eingesetzt wird, wird dies auf dem Etikett deklariert (Beispiel beifügen)?</p>



Inspektionsbericht 2019

Bericht über Abweichungen:

Abweichung bei lfd. Nr.:	1
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	2
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	3
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	



Inspektionsbericht 2019

Status Bericht:

Aktuelle Kontrollbereiche:

Die im Demeter e. V. registrierten Kontrollbereiche sind nachfolgend und im Erhebungsbogen des Betriebs benannt. Bitte prüfen Sie welche Kontrollbereiche für die Demeter-Zertifizierung hinzugekommen oder weggefallen sind. Kontrollbereiche für Tätigkeiten, die nicht durchgehend, dennoch aber immer wiederkehrend auf dem Betrieb vorkommen, bitte nicht streichen (Bsp. Apfelsaft nur in Jahren mit vielen Äpfeln). Neue Kontrollbereiche am Ende der Tabelle notieren und ggfls. zu kontrollierenden Sachverhalt beschreiben.

Kontrollbereich	Untergruppe	Prozess
Fleisch & Wurstwaren	Fleisch als Monoprodukt	
Fleisch & Wurstwaren	Wurstwaren	
Fleisch & Wurstwaren	Weitere verarbeitete Fleischprodukte	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--



Inspektionsbericht 2019

Bestätigung

Ort, Datum	BetriebsleiterIn bzw. die für die inspizierte Betriebseinheit verantwortliche Person	InspektorIn
------------	---	-------------

Bestätigung:

Mit der Unterschrift auf dem Inspektionsbericht wird die Richtigkeit der vorstehenden Angaben nebst Anlagen bestätigt.

Bitte geben Sie für die nächste Kontrolle eine Einschätzung für den Betrieb an:

Verarbeiter/Lohnverarbeiter/Hofverarbeiter:

A	Extra geschulter Demeter-Kontrolleur ist sinnvoll
B	Kontrolle durch Bio-Kontrolleur
C	Kontrolle nur einmal pro.....Jahre (max. Jahre)
D	Eine Demeter-Kontrolle ist nicht nötig

Kontrollfrequenz bei Erzeuger:

Innerhalb von 1 Jahr und unangekündigte Kontrolle	
Innerhalb von 1 Jahr	
Innerhalb von 2 Jahren	
Innerhalb von 3 Jahren	
Innerhalb von 4 Jahren	