

Merkblatt für die Zulassung nach Artikel 4 der VO (EG) 853/2004

Zur Überprüfung der Voraussetzungen im Sinne der EG-VO werden für eine Zulassung folgende Unterlagen benötigt:

I. Einzureichen an Landesverwaltungsamt (Zulassungsbehörde):

- 1. Formloser Antrag des Betriebes, welche Art der Zulassung angestrebt wird**
- 2. Betriebsspiegel** nach LmhV Tier (Was wird in welcher Menge von wem produziert?)
- 3. Führungszeugnis** (wenn erforderlich, Rücksprache mit Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt)
- 4. Aktueller Handelsregisterauszug** (bzw. Eintrag in die Handwerksrolle, entfällt für DV)
- 5. Raumplan in zweifacher Ausführung**
 - a) Wegeführung und Maschinenaufstellung** (mglst. unterschiedliche Farben)
 - b) Zapfstellenplan mit Trinkwasser-, Abwasserführung, Schädlingsbekämpfung**

II. Bei der Abnahme vorzulegen für Zulassungsbehörde:

- 6. Liegenschaftsregisterauszug** mit Lageplan im Gelände
- 7. Betriebsablaufbeschreibung** (inkl. Produktpalette)
- 8. Konzept zur Rückverfolgbarkeit**
- 9. Havariekonzept**
(auch Ablauf einer Rückrufaktion, exakte Festlegung der Verantwortlichkeiten)

III. In den betrieblichen Unterlagen zur Einsicht vorzuhalten:

- 10. Kopie einer Genehmigung nach baurechtlichen u. ä. Bestimmungen** (falls diese berührt werden)
- 11. Angaben zur Wasserversorgung** (sh. auch unter 5.)
 - Untersuchungsbefunde der bakteriologischen Untersuchungen nach Trinkwasserverordnung
- 12. Gesundheitszeugnisse bzw. Bescheinigung des Gesundheitsamtes aller Beschäftigten** (gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz)
- 13. Nachweise zur Rückverfolgbarkeit** (sh. auch Punkt 8; Verzeichnis der Rohstoffeingänge und Warenausgänge)
- 14. Angaben zur Abfallbeseitigung** (Räume, evt. Fahrzeuge, Behälter, Entsorgungsfirmen)
- 15. Betriebseigene Kontrollen und Nachweise**
 - **HACCP-Konzept**
Festlegung, Dokumentation der Überwachung, Eingriffsmöglichkeiten und deren Dokumentation, entsprechende Protokolle und Checklisten, Temperaturaufzeichnungen
 - **Reinigungs- und Desinfektionsprogramm**
Angabe der Mittel, der Konzentration, der Temperatur und der Einwirkzeit
Unterlagen über Reinigungs- und Desinfektionsmittel einschließlich Sicherheitsdatenblätter (sollen im Betrieb vorliegen), Aufbewahrung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel und der dazugehörigen Geräte
 - Benennung eines Hygienebeauftragten (wenn erforderlich)
 - **Hygieneschulungsprogramm** für Mitarbeiter
 - **Ergebnisse** der betrieblichen Untersuchungen
(Produktuntersuchungen, Laborergebnisse über betriebseigene Hygienekontrollen)

IV: Von Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt an Zulassungsbehörde:

- **Risikobeurteilung**
- **Kontrollberichte**