

## Merkblatt

### Zulassung gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Antragsstellung

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.

Für das Zulassungsverfahren sind folgende Dokumente ausgefüllt bei der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde einzureichen:

1. Anschreiben zum Zulassungsantrag
2. Betriebsspiegel (*allgemeine Angaben*)
3. Produktspezifisches Beiblatt zum Betriebsspiegel (*z.B. Fleisch, Fisch, Milch*)

Diese Dokumente stehen auf der Internetseite des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Berlin (LAGeSo) zur Verfügung: <http://www.berlin.de/lageso/gesundheit/lebensmittelwesen/index.html>.

Der/Die Lebensmittelunternehmer/in stellt darüber hinaus sicher, dass alle einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind. Die folgenden Unterlagen sind als Anlagen zusammen mit dem Antrag (o. g. Nr. 1 bis 3) bei der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde abzugeben:

Bezeichnung der Anlage	Erläuterungen zum Inhalt
System oder Verfahren zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zuordnung der vorhandenen, bezogenen Ware und der getätigten Auslieferungen zu den einzelnen Lieferbelegen,</li> <li>▪ Chargenbildung, ggf. LOS-Nummer.</li> </ul>
Havariekonzept, Krisenmanagement, Rückrufkonzept	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan für Krisenfälle (mögliche Gesundheitsgefahr durch Lebensmittel; Ausfall der Energieversorgung etc.),</li> <li>▪ Telefonliste der Entscheidungsberechtigten</li> </ul>
Eigenkontrollsystem nach HACCP - Grundsätzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ eine schriftliche Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen (für jede Produktart),</li> <li>▪ die Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte für jede Produktlinie,</li> <li>▪ Überwachungs- und Kontrollverfahren für die kritischen Kontrollpunkte (sofern keine CCP's/Lenkungspunkte vorhanden sind, ist eine gute Hygienepraxis zu beschreiben).</li> </ul>
Reinigung und Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan wer, was, wann, wie, womit macht, einschließlich Erfolgskontrolle (z.B. Tupfer-/Abklatschproben),</li> <li>▪ Aufbewahrung der Mittel und Geräte,</li> <li>▪ Beschreibungen der eingesetzten Mittel (Konzentrationen, Temperaturanforderungen und Einwirkzeiten).</li> </ul>
Lüftungssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Angaben zur Belüftung</li> </ul>
Schulungen der Mitarbeiter/innen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Erstbelehrung oder die Dokumentation der letzten Belehrung nach Infektionsschutzgesetzes,</li> <li>▪ Hygieneschulungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004</li> <li>▪ Nachweis der Fachkenntnisse beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln,</li> </ul>

Bezeichnung der Anlage	Erläuterungen zum Inhalt
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Benennung eines Hygienebeauftragten und Stellvertreters.</li> </ul>
Temperaturkontrolle	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ausführungen zur Erfassung, Dokumentation und Überwachung der Temperaturen auf allen Stufen mit Berücksichtigung produktspezifischer Parameter.</li> </ul>
Umgang mit Abfällen, einschließlich tierischer Nebenprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Benennung des beauftragten Entsorgungsunternehmens,</li> <li>▪ Räume, Behälter mit Kennzeichnung, ggf. Kühlung,</li> <li>▪ Register über zu beseitigende tierische Nebenprodukte.</li> </ul>
Angaben zu betriebs-eigenen mikrobiologischen Kontrollen und Nachweisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ausführungen zu den vorgesehenen mikrobiologischen und sonstigen Eigenkontrolluntersuchungen (Eingangsware, Zwischenprodukte, Ausgangsware, Lagerproben, Produkte ohne CCP),</li> <li>▪ Nennung des anerkannten Labors.</li> </ul>
Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nachweis der Reinigung und Desinfektion der Fahrzeuge,</li> <li>▪ Überwachung und Dokumentation der Temperatur.</li> </ul>
Verpackungsmaterialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nachweis über die lebensmittelhygienische Unbedenklichkeit,</li> <li>▪ Dokumentiertes System zur Überwachung der Genusstauglichkeitskennzeichnung (der Etiketten und Verpackungsmaterialien, die das Identifikationskennzeichen tragen).</li> </ul>
Trinkwassersuntersuchung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aktueller Untersuchungsbefund über die Einhaltung der Anforderungen der Trinkwasserverordnung (entnommen in einer Wasserzapfstelle des Betriebes).</li> </ul>
Schädlingsbekämpfung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aussage zu den verwendeten Mitteln,</li> <li>▪ Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Schädlingsbekämpfung / -monitoring.</li> </ul>
Nachweis der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmens	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Polizeiliches Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde,</li> <li>▪ Auszug aus dem Gewerbezentralregister,</li> <li>▪ Handelsregisterauszug (alle Dokumente maximal 3 Monate alt).</li> </ul>
Maßstabsgetreuer Betriebsplan (ggf. mehrere Einzeldarstellungen)	<p>Grundrisspläne mit Raumbezeichnung und Angabe über:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maschinenanordnung,</li> <li>▪ Materialfluss (Waren, Verpackungsmaterial, Abfälle),</li> <li>▪ Personalwege (Umkleide-, Sozialräume, Hygieneschleuse),</li> <li>▪ Trinkwasserzuleitungen und Abwasserentsorgung (Kennzeichnung aller Entnahmestellen einschließlich Eismaschinen, Schlauchanschlüssen, sowie Fettabseider und Abflüsse)</li> </ul> <p>Zapfstellenkennzeichnung durch Nummern und Kennzeichnung der Wasserprobeentnahmestellen im Plan und Betrieb,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Darstellung der Orte für Handwascheinrichtungen (berührungslose Armaturen), Messersterilisationsbecken,</li> <li>▪ Köderauffstellplan mit Markierung der Bekämpfungsstellen,</li> <li>▪ Beleuchtungsintensität (Luxstärke für Kontrollbereiche, Produktion, Lager).</li> </ul>
Schlachtbetriebe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Benennung und Erläuterung des vorgesehenen Betäubungsverfahrens, Reinigungsplatz für Viehtransportfahrzeuge,</li> <li>▪ Register für den Eingang der Schlachttiere oder der Lebensmittel tierischen Ursprungs, Informationen zur Lebensmittelkette, Tierkennzeichnung, Einhaltung der Tierschutzbestimmung).</li> </ul>
Molkerei, Käsereien Speiseeisherstellung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Benennung und Erläuterung des angewendeten Erhitzungsverfahrens, Protokoll der technischen Überprüfung der Anlage.</li> </ul>

### Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung:

- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)
  - Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Verbrauch (BGBl. I 2001 S. 959)
  - Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (BGBl. 2000 I S. 1045)
  - Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 S. 1)
  - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene (ABl. 2004 L 139 S. 1)
  - Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. 2004 L 139 S. 1)
  - Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des 1069/2009 Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (ABl. 2002 L 273 S. 1, 2009 L 300 S. 1-33)
-