

**Merkblatt****zur Zulassung eines Sprossenproduktionsbetriebes**

Dieses Merkblatt ist eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden (Lebensmittelunternehmer/in) und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung sich selbst über den aktuellen Stand der rechtlichen Vorschriften zu informieren.

Für die Aufnahme des Zulassungsverfahrens ist der **Zulassungsantrag** bei der zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde einzureichen.

Das **Formular** steht auf der Internetseite des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Berlin (LAGeSo) zur Verfügung.

[Hier klicken, um auf die Internetseite des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Berlin zu gelangen.](#)

Der/Die Lebensmittelunternehmer/in stellt sicher, dass alle einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind. Die folgenden **Unterlagen sind als Anlagen zusammen mit dem Antrag** beim zuständigen Veterinäramt - und Lebensmittelaufsichtsamt einzureichen:

	<b>Anlage</b>	<b>Erläuterungen zum Inhalt der Anlage</b>
1.	Zuverlässigkeit (Dokumente maximal drei Monate alt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ polizeiliches Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde</li> <li>▪ Auszug aus dem Gewerbezentralregister</li> </ul>
2.	Sachkunde	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nachweis der Fachkenntnisse</li> <li>▪ Benennung eines Hygienebeauftragten und seines Stellvertreters</li> </ul>
3.	Trinkwasserqualität	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aktueller Trinkwasser-Untersuchungsbefund</li> </ul>
4.	Rückverfolgbarkeitskonzept	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zuordnung der bezogenen Ware und der Auslieferungen zu den einzelnen Lieferbelegen</li> <li>▪ Chargenbildung, ggf. LOS-Nummer</li> </ul>
5.	Havariekonzept Krisenmanagement Rückrufkonzept	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plan für Krisenfälle (z.B. Gesundheitsgefahr durch Lebensmittel; Ausfall der Energieversorgung etc.)</li> <li>▪ Entscheidungsabläufe mit Verantwortlichkeiten</li> </ul>
6.	Eigenkontrollsystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ eine schriftliche Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen</li> <li>▪ die Gefahrenanalyse für spezifisch technologische Abläufe</li> <li>▪ Überwachung und Kontrollverfahren der „kritischen Punkte“</li> </ul>
7.	Reinigungs- und Desinfektionsplan	<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>
8.	Lüftungssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Angaben zu Art der Belüftung (natürlich, technisch)</li> <li>▪ ggf. Wartungsnachweise</li> </ul>
9.	Schulungen der Mitarbeiter/innen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Erstbelehrung oder die Dokumentation der letzten Belehrung nach Infektionsschutzgesetz</li> <li>▪ Hygieneschulungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004</li> </ul>
10.	Temperaturkontrolle	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Erfassung, Dokumentation und Überwachung der festgelegten Temperaturen</li> </ul>
11.	Umgang mit Abfällen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kennzeichnung der Räume und der Behälter</li> </ul>
12.	Eigenkontrollen und Nachweise	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ausführungen zu den vorgesehenen mikrobiologischen und sonstigen Eigenkontrolluntersuchungen</li> <li>▪ Nennung des anerkannten Untersuchungslabors</li> </ul>
13.	Verpackungsmaterialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nachweis der lebensmittelhygienischen Unbedenklichkeit durch Konformitätserklärung</li> </ul>

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
- Verordnung (EG) Nr. 208/2013
- Verordnung (EG) Nr. 209/2013
- Verordnung (EG) Nr. 210/2013
- Verordnung (EG) Nr. 211/2013
- LFGB
- Trinkwasser VO

**Weitere Auskünfte erteilt:**

Bezirksamt ...

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt:

Telefonnummer:

Anschrift:

E-Mail: [vetleb@beispielamt.de](mailto:vetleb@beispielamt.de)

MB-05-00-13, Fassung 03, Stand: 09/2021