

**Bezirksamt Pankow von Berlin**  
**Abt. Umwelt und öffentliche Ordnung**  
**Ordnungsamt**  
**FB: Veterinär- und Lebensmittelaufsicht**  
**Fröbelstr. 17, 10405 Berlin**

## **Allgemeine Information für die Anmeldung eines Lebensmittelbetriebes beim Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt**

---

Jeder Lebensmittelunternehmer hat die gesetzliche Pflicht, sich über die einschlägigen Rechtsvorschriften zu informieren und über Änderungen auf dem Laufenden zu halten.

1.

Gemäß der VO(EG) 852/2004, Art. 6 hat jeder Lebensmittelunternehmer seinen Betrieb beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt anzumelden. Alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten (z.B. Änderung der Betriebsart, Technologie, Erweiterung der Produktpalette) und Betriebsschließungen sind zu melden (Formblatt).

2.

Es wird empfohlen sich vor Abschluss eines Mietvertrages/Kaufvertrages bei einem bestehenden Objekt und vor der Neuerrichtung eines Lebensmittelbetriebes mit dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt in Verbindung zu setzen, um sich über die baulichen und hygienischen Anforderungen zu informieren (Merkblätter).

3.

Das sich auf Grund Ihrer Vorstellungen, rechtlicher Vorschriften und der Informationen aus den Merkblättern ergebende Betriebskonzept ist durch Sie (den Lebensmittelunternehmer, in der Regel/erforderlichenfalls in Zusammenarbeit mit einem Architekten) zu erarbeiten und sollte vor der Umsetzung im Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt zur Überprüfung vorgelegt werden.

(In der Regel sind neu errichtete Betriebe, Änderungen der Betriebsart - z. B. Nutzungsänderung von Büro in Backshop oder von Lebensmittelgeschäft in Gaststätte/Imbissbetrieb - durch die Bauaufsicht genehmigungspflichtig. Zur Genehmigung dort sollte die mit unserem Amt abgestimmte Ausführungsplanung eingereicht werden, um Ihnen Mehrfachgenehmigungsverfahren zu ersparen.)

4.

Zur Vorlage und Abstimmung Ihres Betriebskonzeptes müssen folgende Unterlagen und Angaben beigebracht werden:

- Das ausgefüllte beiliegende Formular
- Grundrisszeichnung des Betriebes (1:100) incl. detaillierter Funktionsbezeichnung/ Beschriftung der Räume
- Baubeschreibung: wie sind/werden die einzelnen Räume ausgebaut (Fußboden-, Wand-, Deckengestaltung; Lüftungstechnik)
- Einrichtungsplanung der Produktions-, Vorbereitungs- und Lagerräume und des Tresens,
- Betriebsbeschreibung:  
Beschreibung der vorgesehenen Tätigkeiten (Arbeitstechnologie),  
Produktpalette (Eigenherstellung, vorgefertigt bezogene Speisen, Vertrieb),  
Produktionsmenge,  
Anzahl der Beschäftigten

Bitte senden Sie uns diese Unterlagen zusammen mit dem Anmeldeformular zu und/oder vereinbaren Sie einen Beratungstermin

Die unter Punkt 4. genannten Unterlagen sollten in der zustimmungsfähigen Fassung dann auch zum Bestandteil Ihrer betrieblichen Unterlagen zur HACCP-Dokumentation werden, die nach Artikel 5 der VO (EG) 852/2004 gefordert werden.