

## Berliner Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

### 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:

|     | Anlage   | Erläuterungen zum Inhalt der Anlage  |
|-----|--|--|
| 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<br>Krisenmanagement<br>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>   |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 14. | Schädlings Monitoring<br>ggf. Schädlingsbekämpfung | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aussage zu den verwendeten Mitteln</li> <li>▪ Nachweise der Bekämpfung</li> <li>▪ Köderaufstellplan mit Markierung der Köderstellen</li> </ul>   |
| 15. | Betriebsplan (ggf. mehrere Einzeldarstellungen)    | <p>Maßstabsgetreue Grundrisspläne mit Raumbezeichnung und Angabe über:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geräteanordnung</li> <li>▪ Materialfluss (Rohstoffe, Verpackungsmaterial, Abfälle)</li> <li>▪ Personalwege (Umkleide-, Sozialräume, Hygieneschleuse)</li> <li>▪ Trinkwasserzuleitungen und Abwasserentsorgung</li> <li>▪ Darstellung der Orte für Handwascheinrichtungen</li> </ul> |
| 16. | Transport  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nachweis der Reinigung und Desinfektion der Fahrzeuge</li> <li>▪ Überwachung und Dokumentation der Temperatur</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:**

BA Treptow-Köpenick

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

**Bearbeiter/in:** Dr. Riedel

**Telefonnummer:** 030 / 90297 4811

**Anschrift:** Salvador-Allende-Str. 80B, 12559 Berlin

**E-Mail:** [vetleb@ba-tk.berlin.de](mailto:vetleb@ba-tk.berlin.de)

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