

## Merkblatt Sprossen

### Zulassungsverfahren und Antragsstellung

Dieses Merkblatt ist eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung sich selbst über den aktuellen Stand der gesetzlichen 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. <http://www.berlin.de/lageso/gesundheit/gesundheitschutz/lebensmittelwesen/>

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 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. 853/ 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 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:

Bezirksamt...

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

Telefon..... ☎ .....

Anschrift

**E-Mail:** vetleb@beispielamt.de