



Merkblatt
über die für die Zulassung von Betrieben benötigten
sowie im Betrieb zu führenden Unterlagen (§ 9 Tier LMHV)

Die Unterlagen (1-5) sind an die für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Landkreis oder kreisfreie Stadt) einzureichen. Bei Zuständigkeit LANUV (ZustVO VS*) werden die Unterlagen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde an das LANUV, Fachbereich 86, Leibnizstraße 10, 45659 Recklinghausen weitergeleitet.

<p>1. Schriftlicher Antrag</p>	<p>Inhalt:</p> <p>Firmenname und verantwortliche Person</p> <p>Betriebsstätte mit Name, Straße, PLZ, Ort?</p> <p>Auflistung der beantragten Tätigkeiten: (z. B. das Kochen von Eiern; das Zerlegen von Fleisch, Lagern von gefrorenen Lebensmitteln, etc.)</p> <p>Unterschrift</p>
<p>2. Betriebsspiegel*</p>	<p>Betriebsspiegel (immer A und je nach Tätigkeiten B)</p> <p>A) Allgemeiner Teil</p> <p>B) Spezifischer Teil</p> <p>Eiprodukte Fisch Fleisch + (Beiblatt Schlachtung) Gelatine/Kollagen Großküche Kühlager Milch Muscheln</p>
<p>3. maßstabsgetreuer Betriebsplan</p> <p>Aktueller Grundrissplan</p>	<p>Auszug aus dem Liegenschaftsregister für das Gelände Ihrer Betriebsstätte (Katasterplan für das Gelände bzw. Flurstück)</p> <p>Aktueller Grundrissplan Ihrer Betriebsstätte mit Maßstab unter Berücksichtigung sämtlicher Räumlichkeiten. Dabei eine eindeutige Kennzeichnung aller Räumlichkeiten auf dem Plan und deren Nutzung (durch Zahlen oder Stichworte) z.B. mittels Legende sowie der Einzeichnung der jeweiligen Türen bzw. Tore vorzunehmen.</p>



<ul style="list-style-type: none"> - Maschinenaufstellung - Materialfluss - Personalfluss - (Schlachtbetrieb) 	<p>Maschinenaufstellungsplan sowie Wegeführung des Personals und Beschreibung des Produktionsflusses (Integration in den Grundrissplan ist hier möglich).</p> <p>Aktueller Grundrissplan mit Maßstab (Darstellung der Anlieferung, des Wartestall, des Zutriebs und der Betäubungsbucht/-falle/-anlage mit Kennzeichnung der Betriebsbereiche, Neigungswinkel und Einrichtungen (Witterungsschutz, Buchten, Tränke- und Fütterungseinrichtungen)</p>
<p>4. Nachweis der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Führungszeugnis bei unbekanntem Personen (Belegart O zur Vorlage bei Behörden oder - Bestätigung des Veterinäramtes 	<p>Auskunft aus dem Bundeszentralregister (Führungszeugnis des Lebensmittelunternehmers) zur Vorlage bei einer Behörde gem. § 30 BZRG, nicht älter als 3 Monate.</p>
<p>5. Sonstiges</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramm (bei Schlachtbetrieben <u>zusätzlich</u> Benennung des/der Tierschutzbeauftragten/ Vertreter/in und der verantwortlichen Person für die Betäubungsüberwachung) - Stichwortartige Beschreibung der Produktionsabläufe unter Berücksichtigung der Produktionskategorien und nummerierten Räumlichkeiten. - Auskunft aus dem Gewerbezentralregister zur Vorlage bei einer Behörde gem. § 150 Abs. 5 GewO - Aktueller Handelsregisterauszug der Betreiberfirma oder/und Bestätigung der Gewerbebeanmeldung

* Unterlagen dazu sind im Internet abrufbar unter <https://www.lanuv.nrw.de/verbraucher/lebensmittelsicherheit/zulassungen-genehmigungen/betriebe-die-mit-lebensmitteln-tierischen-ursprungs-umgehen/>



Gemäß den Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 erfolgt eine Betriebsinspektion einschl. Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, Bedarfsgegenstände, Ausgangsstoffe, Zutaten, Behandlungsstoffe, halbfertige und fertigen Lebensmitteln zur Abnahme der Betriebsstätte. Folgende Unterlagen (6-19) sind bei dieser Betriebsinspektion im Rahmen eines Zulassungsverfahrens vorzulegen:

6. Nachweis der Trinkwasserqualität (mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen nach der TrinkwV i.d.a.F.) durch zugelassenes Trinkwasseruntersuchungslabor
7. Wasserversorgungs- und Abwasserentsorgungsplan (farbige Unterscheidung) mit Bodenabflüssen unter Berücksichtigung der - Wasserzapfstellen (fortlaufende Nummerierung, damit jeweilige Zapfstellennummer auf dem entsprechenden Wasserentnahme- bzw. Untersuchungsprotokollen berücksichtigt werden kann) und der - installierten Handwasch- und Desinfektionseinrichtungen der ggf. diesbezüglich vorhandenen bzw. geplanten Blindanschlüsse
8. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über Erfolgskontrolle
9. Schädlingsbekämpfungsplan mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der Bekämpfungsmittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der Maßnahmen
10. Personalschulungen (mit aktueller Personalübersicht) <ul style="list-style-type: none"> - Nachweise über die Hygieneschulungen nach Artikel 4 Absatz 2 und 6 i.V.m. Artikel 8 und Anhang II Kapitel XII der VO 852/2004 (EG), § 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene- Verordnung - LMHV) und - Nachweise über die Belehrungen nach § 43 Abs. 1 bis 3 Infektionsschutzgesetz Beide aufgegriffen in der DIN 10514 (Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung)
11. Angaben zur Temperaturregistrierung unter Berücksichtigung der jeweils angeschlossenen Räumlichkeiten / Gerätschaften mit Angabe der jeweils vorgesehenen Temperaturen
12. System zur Rückverfolgbarkeit mit einem Register für den Eingang der Schlachttiere oder der Lebensmittel tierischen Ursprungs und den Ausgang der Produkte
13. Nachweis der Entsorgung tierischer Nebenprodukte (VO (EG) Nr. 1069/2009)
14. detailliertes HACCP-Konzept Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (in Anlehnung an die Entscheidung 94/356/EG)
15. Angaben zum Wareneingangs- bzw. -ausgangsverzeichnis
16. Angaben zur Eigenkontrolle (Probenahme, Untersuchungsparameter und Untersuchungsergebnisse) insbesondere gemäß Artikel 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005
17. Havariekonzept (Beseitigung von Störfällen, Rückrufmanagement)
18. Angaben zu Instandhaltungsmaßnahmen des Betriebes incl. Wartungspläne für Geräte, Maschinen und Einrichtungsgegenstände



19. Schlachtbetrieb
Gebrauchsanweisung(en) für Betäubungsanlage(n), Ersatzbetäubungsgerät(e), Entblutungsanlage(n)
Empfehlung des Herstellers für die Instandhaltung und Eichung der Betäubungsanlage(n), Entblutungsanlage(n)
Beschreibung eines Verfahrens zur Überwachung der Wirksamkeit der Betäubungsanlage(n), Entblutungsanlage(n) durch den <u>Hersteller</u>
Beschreibung eines Verfahrens zur Betäubungsüberwachung durch den <u>Lebensmittelunternehmer</u>
Sachkundenachweise aller Personen, einschließlich des/der Tierschutzbeauftragten/Vertreter/in, die die Tötung und damit zusammenhängende Tätigkeiten durchführen
Standardarbeitsanweisungen für verschiedene Arbeitsbereiche (siehe Punkt 6 Beiblatt Schlachtung)