

Antragsteller

..... Firma (korrekte/ausführliche Bezeichnung)  
..... Vorname, Name (verantwortlicher Betriebsinhaber)  
..... Straße  
..... PLZ Ort  
..... Tel. / FAX / e-mail

an:  
Landesdirektion Dresden  
Referat 24  
PF 100653  
01076 Dresden

Datum:

über:  
LÜVA Bautzen, Bahnhofstr. 7, 02625 Bautzen

zuständiges Lebensmittelüberwachungs-  
und Veterinäramt (LÜVA)

**Antrag auf EU-Zulassung gemäß VO(EG) Nr. 853/2004**

**Version 22.04.2009**

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit stelle ich den Antrag, den oben bezeichneten Betrieb als

.....

zuzulassen.

Beigefügt übergebe ich die nach § 9 Absatz 1 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV notwendigen Unterlagen (siehe Merkblatt 1).

Weitere aus lebensmittelrechtlicher Sicht erforderliche Unterlagen (siehe Merkblatt 2) liegen im Betrieb vollständig vor.

Mit freundlichen Grüßen

.....  
Stempel/Unterschrift

**Muster 1**  
**Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)**

Name des Betriebs .....

Zulassungs-Nr. .... Veterinärkontroll-Nr. ....  
(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. ....  
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer .....  
(I. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße .....

PLZ, Ort .....

Telefonnummer .....

Fax .....

E-Mail, ggf. Internet .....

Baujahr .....

letzter Umbau .....

**Betriebsbereiche**

- Fleisch  ja
- Milch  ja
- Fisch  ja
- Lebende Muscheln  ja
- Ei/Eiprodukte  ja
- Fette und Gruben  ja
- Mägen, Blasen und Därme  ja
- Gelatine/Kollagen  ja
- Sonstiges  ja .....

**Personal**

	Männlich	Weiblich
Gesamtpersonal	.....	.....
davon im Produktionsbereich	.....	.....
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	.....	.....

**Wasserversorgung**

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenwasserversorgung (Brunnen)
- sauberes Meerwasser

**Umweltrelevante Genehmigungen**

- Waschplatz für Transportmittel  ja
- .....  ja
- .....  ja

**Hinweis:**

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z. B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

**Muster 2**  
**Beiblatt Fleisch zum Betriebspiegel**

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

- Huftiere  ja
- Geflügel und Hasentiere  ja
- Farmwild  ja
- Großwild  ja
- Kleinwild  ja

**Betriebsbereiche**

- Schlachtung  ja
- Zerlegung  ja
- Herstellung von Hackfleisch  ja
- Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch  ja
- Verarbeitung  ja
- Wildbearbeitung  ja
- Sammlung von rohen Schlachtfetten  ja

- Produktion ganzjährig       Saisonbetrieb (von/bis) .....

**1 Informationen zur Betriebsstruktur**

**1.1 Bereich Schlachtung:**

**Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttage<sup>1)</sup>**

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donners- tag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

## 1.2 Bereich Zerlegung:

Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart <sup>1)</sup>	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche <sup>1)</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1)</sup>
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

## 1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1)</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1)</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1)</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1)</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche <sup>1)</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1)</sup>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

**1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:**

Verwendetes Ausgangsmaterial<sup>2)</sup>

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel
- .....
- .....

**Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche**

Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

**1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:**

Beantragte Menge in kg pro Woche: .....

**1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:**

**Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche**

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

<sup>1)</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

<sup>2)</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

## Merkblatt 1 zur Antragstellung auf Zulassung

Folgende Unterlagen sind zusammen mit dem Antrag als Anlagen beim zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt abzugeben:

<b>Bezeichnung der Anlage des einzureichenden Zulassungsantrages</b>	<b>Erläuterungen zum Inhalt der entsprechenden Anlage</b>
Betriebsspiegel	<ul style="list-style-type: none"><li>• allgemeine Angaben (Muster 1)</li><li>• Beiblätter entsprechend des Tätigkeitsbereiches (Muster 2 bis 8)</li><li>• nach Anlage 6 Tier-LMHV</li></ul>
Entwurf eines maßstabgetreuen Betriebsplanes (für handwerklich strukturierte Betriebe ist Maßstabstreue nicht erforderlich)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Personal- und Warenfluss sind einzuzeichnen</li><li>• Aufstellung der Maschinen und Geräte ist einzuzeichnen</li></ul>
Nachweise der Zuverlässigkeit	<ul style="list-style-type: none"><li>• polizeiliches Führungszeugnis oder Auszug aus Gewerbezentralregister – beim LÜVA nachfragen</li></ul>

## Merkblatt 2 zur Antragstellung auf Zulassung

Nachfolgend genannte Unterlagen sind im Betrieb aufzubewahren, nicht mit dem Zulassungsantrag einreichen

Bezeichnung der Anlage des einzureichenden Zulassungsantrages	Erläuterungen zum Inhalt der entsprechenden Anlage	Rechtsgrundlage (Quelle)
Betriebsstätte: Ausführungen zu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewährleistung einer guten Lebensmittelhygiene</li> <li>• Instandhaltung</li> <li>• Vermeidung von Kontaminationen</li> <li>• Toiletten</li> <li>• Handwaschbecken</li> <li>• Ausführung der Be- und Entlüftung</li> </ul>	<p>VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nummer 1 und 2</p> <p>VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nummer 3</p> <p>VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nummer 4</p> <p>VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nummer 5</p>
Trinkwasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachweis der Verwendung von Wasser mit Trinkwasserqualität</li> </ul>	VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VII
Reinigung u. Desinfektion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausführungen zur Reinigung und zur Desinfektion</li> </ul>	VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I
Schädlingsbekämpfung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausführungen zur Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung</li> </ul>	VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I
Abfallentsorgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benennung des beauftragten/zu beauftragenden Entsorgungsunternehmens</li> </ul>	VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VI
Personalunterlagen/-pläne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifikation des Personals</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausführungen zu den Gesundheitszeugnissen/Belastungen (Hygiene, Infektionsschutz; wann und wie oft werden diese durch wen durchgeführt?)</li> <li>• Schulung</li> </ul>	<p>§ 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV</p> <p>§ 42 Infektionsschutzgesetz - IfSG</p> <p>VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII</p>
Beschreibung spezieller Hygienemaßnahmen	<p>Ausführungen zu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel</li> <li>• Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;</li> <li>• Aufrechterhaltung der Kühlkette</li> <li>• Probennahme und Analyse</li> </ul>	VO (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4



Bezeichnung der Anlage des einzureichenden Zulassungsantrages	Erläuterungen zum Inhalt der entsprechenden Anlage	Rechtsgrundlage (Quelle)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutzung branchenspezifischer Leitlinien (z.B. Fleischerinnung, dehoga....)</li> </ul>	
Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (nach HACCP-Grundsätzen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gefahrenanalyse und Beschreibung der kritischen Kontrollpunkte</li> <li>Kontroll- und Korrekturmaßnahmen</li> <li>Dokumentation</li> </ul>	VO (EG) Nr. 852/2004 Artikel 5
Ausführungen zur Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wo und wie lange werden Lieferscheine/Lieferbelege aufbewahrt?</li> <li>Wie werden bezogene Waren und getätigte Auslieferungen den Lieferbelegen zugeordnet?</li> </ul>	Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Artikel 18
<i>Schlachtbetriebe</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Benennung und Erläuterung des vorgesehenen Betäubungsverfahrens</i></li> <li><i>Nachweis der amtlichen Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Betäubungsgerätes (außer Neugeräte bis max. 2 Jahre alt)</i></li> <li><i>Reinigungsplatz für Viehtransportfahrzeuge</i></li> </ul>	<i>Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchIV § 13</i>  <i>Viehverkehrsverordnung § 17 Abs. 2</i>
<i>Molkereibetriebe/Käsereien/Speiseeisherstellungsbetrieben:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Benennung und Erläuterung des angewendeten Erhitzungsverfahrens</i></li> <li><i>Protokoll der technischen Überprüfung der Anlage zur Milcherhitzung</i></li> </ul>	VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Nummer II i.v.m. VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XI