

Zulassung von Betrieben, die mit Lebensmitteln und Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen

Mit dem Inkrafttreten des neu geordneten Lebensmittelhygienerechts der Europäischen Gemeinschaft am **1. Januar 2006** hat die Zulassung von Betrieben eine grundsätzlich neue Bedeutung bekommen. Nach dem nunmehr geltenden Gemeinschaftsrecht ist eine Zulassung grundsätzliche Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel tierischer Herkunft überhaupt in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Bis zum **31.12.2009** müssen alle Betriebe, die der Zulassungspflicht unterliegen, das Zulassungsverfahren durchlaufen und eine Zulassungsnummer erhalten haben.

Eine Verlängerung dieser Übergangsfrist wird es nicht geben, so dass nach diesem Termin die Produktion nur so verändert werden kann, dass der Betrieb der Zulassungspflicht nicht mehr unterliegt. Die Neuaufnahme einer zulassungspflichtigen Tätigkeit darf erst erfolgen, wenn das Zulassungsverfahren erfolgreich abgeschlossen wurde.

Bei den **zulassungspflichtigen Tätigkeiten** sind zu nennen:

1. **Schlachten**
Hierbei ist es nicht von Bedeutung, ob das selbst gewonnene Fleisch ausschließlich über die eigene Ladentheke, über eine oder mehrere Filialen oder über andere Gewerbetreibende vermarktet wird. Betriebe mit eigener Schlachtung sind prinzipiell für diese Tätigkeit zulassungspflichtig.
2. **Zerlegung**
3. und / oder **Verarbeitung (auch Verarbeitung von Convenience Produkten)**
4. und **die Abgabe an andere Gewerbetreibende, wenn** die abgegebene **Menge mehr als 1/3** der eigenen Produktion an Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Fleisch, Fleischzubereitungen, Geflügelfleisch, Milch, Fisch, Eier und Eiprodukte u.a. tierische Lebensmittel) beträgt.
5. Abgabe an Filialen
6. Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen/ Küchen die andere auch eigene Betriebsstätten beliefern

Nicht zulassungspflichtig sind alle die Betriebe, die nicht selbst schlachten und alle Produkte über die eigene Ladentheke und direkt an den Endverbraucher abgeben.

Ablauf des Zulassungsverfahrens:

I.) Antrag auf Zulassung (nach § 9 der tierische Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV-Tier) vom 07.08.2007)

Dieser kann formlos oder unter Verwendung wie z. B. den Vordrucken des Fleischer-Verbandes NRW an den

**Kreis Steinfurt
Der Landrat
Veterinär-und Lebensmittelüberwachungsamt
SG 39.2
Tecklenburger Strasse 10
48565 Steinfurt
Tel. 02551/69-2934
Fax. 02551/69-12934
Mail: amt39@kreis-steinfurt.de
Ansprechpartnerin: Dr. Barbara Biallas-Wiegner**

gestellt werden.

Dem Antrag sind folgende Unterlagen beizufügen:

- a.) **Betriebsspiegel [PDF: 47 kB]** mit allgemeinen Angaben (Muster 1, Anlage 6 TierLMHV)
- b.) **Beiblatt zum Betriebsspiegel z. B für Fleisch [PDF: 94 kB]** (Muster 2, Anlage 6 TierLMHV)

Bei den hier abgefragten Mengenangaben handelt es sich um geschätzte Angaben, um die Kapazität des Betriebes beurteilen zu können.

c.) **Grundrissplan des Betriebes**, aus dem folgendes hervorgehen soll:

- **genutzte Räume mit Bezeichnung**
- **Maschinenaufstellungsplan** (z.B. Kutter, Wolf, Kessel, Abschwarzer, Spülmaschine, Herd, Bräter...)
- **Personal- u. Materialfluss -/ Warenfluss**
 - Welchen Weg nimmt das Personal vom Umkleidebereich bis zum Arbeitsplatz
 - Welchen Weg nehmen die Rohstoffe, Produkte wie Fleisch, Gewürze, Verpackung, vom Ort der Anlieferung (Wareneingang), über das Lager (Kühlhaus, TK, Trockenlager), Vertrieb, Verkauf, Entsorgung .

Damit ein Verbot zulassungspflichtiger Tätigkeiten, ab dem 01.01.2010 vermieden wird, sollte von den betroffenen Betrieben unverzüglich ein Zulassungsantrag bei der o.g. Adresse eingereicht werden.

II.) Betriebsbegehung

II.1) Betriebsprüfung

- Bauliche Gegebenheiten - Fußboden, Wände, Decken, Türen, Fenster, Handwaschbecken u.a.
- Personalhygiene – Hygienekleidung, Reinigungs- u. Desinfektionsmittel u.a.
- Produkthygiene – Umgang mit und Lagerung von Produkten, Lagertemperaturen, Abdeckung von unverpackten oder angebrochenen Produkten

II. 2) Dokumentenprüfung (Leitlinienkonform)

- Wareneingang
- Warenausgang - bei Belieferung anderer Gewerbetreibende
- Temperaturregistrierung – handschriftlich o. elektronisch (Datenlogger Datenträger)
- Reinigungs- und Desinfektionspläne – wann, wird was, womit, wie oft gereinigt von wem und wie wird der Erfolg überprüft (Sichtkontrolle, Abklatschproben), Sicherheitsdatenblätter
- Nebenprodukte-Beseitigung – Entsorgung der Abfälle tierischer Herkunft, Speiseabfälle, **Kategorie III Material**
- Schulungsprogramm
 1. Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitsamt)
 2. Jährliche Nachbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (z.B. Verhalten bei Erkrankungen/Verletzungen, tägliche Hygiene)
 3. Hygieneschulung nach § 4 der LMHV vom 08.08.2007
- Prävention/Schädlingsbekämpfungsplan
 1. Statuskontrolle – sind Schädlinge im Betrieb vorhanden (Ratten-, Mäuseköder, Schabenfallen, Fluginsekten)
 2. Einzeichnen der Köderstationen in den Grundrissplan
 3. Welche Mittel werden verwendet , Sicherheitsdatenblätter
 4. Wie oft und mit welchem Ergebnis werden die Stationen überprüft
- Trinkwasserversorgungsplan
 1. Einzeichnen und Nummerierung der Zapfstellen in den Grundrissplan und ggf. Nummerierung der Zapfstellen vor Ort
 2. Ergebnisse der jährlichen mikrobiologischen Trinkwasserüberprüfung
- Abwasserentsorgungsplan (wenn noch möglich)
 1. Einzeichnen der Bodeneinläufe und des Fettabscheiders in den Grundrissplan
- Herstellungsverfahren
 1. Angabe der einzelnen Herstellungsschritte je Produktart, in Form eines Fließschemas
 2. Angabe der bei dem jeweiligen Herstellungsschritt ggf. vorhandenen Gefahren
 3. Überwachung u. Kontrolle d. Gefahren

III.) Zulassung

Nach Betriebs- und Dokumentenprüfung wird in Form eines Zulassungsbescheides die Zulassungsnummer, Bestandteil (DE NW 5-stellige Nummer EG).

Gleichzeitig wird diese Zulassungsnummer dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitgeteilt. Das BVL veranlasst die Veröffentlichung dieser Nummer, der zugelassenen Tätigkeit und des Namens des Betriebes in einer Betriebsliste im Internet.

Bei weiteren Fragen zur Zulassung stehe ich und die Mitarbeiter des Sachgebietes 39.2 gerne zur Verfügung .