

Absender(Firmenstempel/Firmenanschrift)

Über Landratsamt / Stadt

An die Regierung _____

Ort, Datum

Antrag auf Zulassung meines Lebensmittelbetriebes
nach Artikel 6 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 210/2013

Anlagen (Bitte Zutreffendes ankreuzen)

- Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)
- Beiblatt Fleisch Fisch Milch Eiprodukte
 Gelatine Kühllager Großküchen
- Kopie der Gewerbeanmeldung für Betriebsstätte
- Ggf. Handelsregisterauszug
- Betriebsplan* mit der jeweiligen Raumnutzung (unterschrieben)
* nicht-handwerkliche Betriebe: Maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung
- Selbstauskunft des Lebensmittelunternehmers (unterschrieben)

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb / meine Betriebsstätte

Name: _____

Anschrift: _____

für die im Betriebsspiegel und den zugehörigen Beiblättern angegebenen Betriebsbereiche.

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum

Unterschrift
vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
vertretungsberechtigte Person(en)

Selbstauskunft

Abs. (Antragsteller/Stempel)

an die
Regierung _____

Erklärung

Hiermit erkläre ich, dass gegen mich zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung und in den letzten fünf Jahren davor kein gerichtliches Strafverfahren und kein staatsanwaltschaftliches Ermittlungsverfahren, insbesondere in lebensmittelrechtlicher Hinsicht, anhängig ist bzw. war bzw. eine Verurteilung erfolgt ist.

Ort, Datum

Unterschrift des verantwortlichen
Lebensmittelunternehmers

Name, Vorname in Druckbuchstaben
(verantwortlicher Lebensmittelunter-
nehmer)

FB Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Betrieb, Name _____

Tel. / Fax / Mail / Internet _____

Baujahr / letzter Umbau _____

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

Registrier-Nr. _____
(soweit vorhanden)

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer (i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Name, Vorname _____ Geboren am _____

Straße _____ PLZ, Ort _____

Tel. / Fax _____ Mail / Internet _____

Betriebsbereiche

Fleisch	<input type="checkbox"/> ja	Fette und Grieben	<input type="checkbox"/> ja
Milch	<input type="checkbox"/> ja	Mägen, Blasen und Därme	<input type="checkbox"/> ja
Fisch	<input type="checkbox"/> ja	Gelatine / Kollagen	<input type="checkbox"/> ja
Lebende Muscheln	<input type="checkbox"/> ja	Sprossen	<input type="checkbox"/> ja
Ei / Eiprodukte	<input type="checkbox"/> ja	Sonstiges	<input type="checkbox"/> ja

Personal

	<u>Männlich</u>	<u>Weiblich</u>
Gesamtpersonal	_____	_____
davon im Produktionsbereich	_____	_____
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)	_____	_____

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung

Eigenwasserversorg. (Brunnen)

sauberes Meerwasser

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel ja

Fettabscheider ja

Sonstige: ja

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

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

FB Beiblatt Fleisch (zum Betriebsspiegel)

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

- Huftiere (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Einhufer) ja
- Geflügel ja
- Hasentiere ja
- Farmwild ja
- Großwild ja
- Kleinwild ja

Betriebsbereiche

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

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von / bis)

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttag¹

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

1.2 Bereich Zerlegung: Beantragte Zerlegemenge (ca.) in kg / Woche (Wareneingang)

Anlage 1: verbindliche Formblätter (FB) und unverbindliche Arbeitshilfen (AH)

Tierart ¹	Anzahl Zerlegetage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

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

Tierart ¹	Anzahl Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

Tierart ¹	Anzahl Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

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

Tierart ¹	Anzahl Herstellungstage pro Woche ¹	Gesamtmenge pro Woche ¹
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.4 Bereich Verarbeitung / Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial²

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Schweinefleisch | <input type="checkbox"/> | Fischereierzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Rindfleisch | <input type="checkbox"/> | Eier / Eiprodukte | <input type="checkbox"/> |
| Schaffleisch | <input type="checkbox"/> | Milcherzeugnisse | <input type="checkbox"/> |
| Ziegenfleisch | <input type="checkbox"/> | Pflanzliche Lebensmittel | <input type="checkbox"/> |
| Einhufer / Pferdefleisch | <input type="checkbox"/> | Sonstige (angeben): | <input type="checkbox"/> |
| Geflügelfleisch | <input type="checkbox"/> | | |
| Wildfleisch | <input type="checkbox"/> | | |

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Produkt	Menge in kg / Woche
Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten (Angabe nur für Fettesammler erforderlich)

Beantragte Menge in kg pro Woche: _____

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen in kg pro Woche

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

¹ Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

² Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

AH Schlachtbetriebe

Daten gemäß Art. 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

Die Daten sind auf Anforderung der Zulassungsbehörde mit dem Zulassungsantrag vorzulegen.

1. Höchstzahl der Tiere pro Stunde für jede Schlachtlinie

Schlachtlinie (jeweils bezeichnen)	Höchstzahl Tiere (je Tierart) / Stunde

2. Kategorie und Gewichtsklasse der Tiere, für die die Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung eingesetzt werden können:

3. Höchstkapazität jeder Stallung (Stallung benennen und Kapazität je Tierart angeben):

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Fischereierzeugnisse (zum Betriebsspiegel)

Betriebsarten

- Fischereifahrzeug*) ja
 Gefrierschiff*) ja
 Fabrikschiff*) ja
 Versteigerungshalle ja
 Großmarkt ja
 Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen ja

* Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):

Betriebsbereiche für

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische ja
 Zubereitete Fischereierzeugnisse ja
 Verarbeitete Fischereierzeugnisse ja
 Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierz. ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb von / bis:

1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

	in kg / Woche
Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge (Zutreffendes ankreuzen)

- Ausnehmen ja
- Köpfen ja
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern ja
- Verpacken ja
- Kühlen ja
- Tiefgefrieren ja

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche

(Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. panierte Fischereierzeugnisse)

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ja

Lagerkapazität in kg _____

Herstellung von Milcherzeugnissen (Käse, Eis, Joghurt etc.) ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Ausgangsmaterialien (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ja

Milch anderer Tierarten¹ ja: _____

Milcherzeugnisse¹ (Käse, Eis, Joghurt etc.) ja: _____

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs¹ ja: _____

Pflanzliche Lebensmittel ja: _____

¹) Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

FB Beiblatt Eiprodukte (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei ja

Herstellung von Eiprodukten ja

Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen)

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche (Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen)

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde ²
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

²) Behandlungsverfahren nach Anh. I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Gelatine und Kollagen (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen ja

Herstellung von Gelatine ja

Menge in kg pro Woche: _____

Herstellung von Kollagen ja

Menge in kg pro Woche: _____

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung / Registrierung nach Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

beantragt

vorhanden (ggf. auch ältere Zulassung / Registrierung nach VO (EG) Nr. 1774/2002)

1.2 Bereich Herstellung von Gelatine:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

1.3 Bereich Herstellung von Kollagen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Kühllager (zum Betriebsspiegel)

1. Betriebsdaten

Grundrissplan ja (siehe Anlage) nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage ja nein

2. Art der Waren

Lebensmittel tierisch pflanzlich
 Arzneimittel Futtermittel Zusatzstoffe
 Chemikalien Sonstiges:

3. Tätigkeitsfelder:

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung _____
 Kühlung _____
 Tiefkühlung _____
 Frosten _____
 Umpacken _____
 Verpacken _____
 Kommissionierung _____
 Transport _____
 Sonstiges _____

AH Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve) ja
 Warmkost (Cook, Hold and Serve) ja
 Kühlkost (Cook and Chill) ja
 Tiefkühlkost (Cook and Freeze) ja
 Erhitzen (Regenerieren) ja

- Produktion ganzjährig Saisonbetrieb (von/bis):
 Lebensmitteltransport: ja nein

1. Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

	Ja	Nein
Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hackfleisch / Fleischzubereitungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frisches Wildfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisches Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fischer Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rohmilch, Rohrahm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
lebende Muscheln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unverarbeitete Froschschenkel, Schnecken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

	Portionen pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen / Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts/ Feinbackwaren	
<i>Gesamtmenge Portionen</i>	

Ort, Datum

Unterschrift

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze Anzahl der vermieteten Stellplätze _____
Vermietung Räume Anzahl der vermieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ja nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze Anzahl der angemieteten Stellplätze _____
Anmietung Räume Anzahl der angemieteten Räume _____
Einlagerung durch Dritte ja nein

6. Allgemeine Vertriebswege

Regional Land National Innergemeinschaftlich Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

EDV Papierform
Daten vor Ort verfügbar ja nein

8. Lagermanagement

EDV Papierform
 Einlagerdatum abrufbar MHD abrufbar First in / First out - Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

ja, Zeitabstand der Inventuren: nein

10. Weitere Zulassungen / Registrierungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 bzw. ältere Zulassungen / Registrierungen nach VO (EG) Nr. 1774/2002

ja, Art und Zulassungs- / Registrierungsnummer: nein

Ort, Datum

Unterschrift
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Name, Vorname in Druckbuchstaben
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer
bzw. vertretungsberechtigte Person(en)