





Erforderliche Unterlagen für die Zulassung eines Lebensmittelbetriebes nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004


Der Regierung von Mittelfranken sind im Rahmen eines Zulassungsverfahrens folgende Unterlagen vorzulegen:


-  **Antrag auf Zulassung
(formlos oder Formblatt RMFr_12)**


-  **Auskunft aus dem Gewerbezentralregister**


-  **ggf. Handelsregisterauszug**

-  **Nachweis der Zuverlässigkeit
Führungszeugnis oder Erklärung (Formblatt RMFr_08)**

-  **Betriebsspiegel - Allgemeiner Teil und produktspezifisches Beiblatt
(Formblätter RMFr_01 bis 07)**














-  **Maßstabsgetreuer Betriebsplan
einschließlich Maschinenaufstellplan,
Plan mit eingezeichneten Personalwegen und Warenfluss,
Beschreibung der in den jeweiligen Räumen stattfindenden Produktion,
Ausweisung von Hygienezonen**

-  **Eignung der Erhitzungsanlage
(im Falle von Milchbearbeitungsbetrieben)**

-  **Bericht über Beurteilung eines Betriebes hinsichtlich seiner Zulassungsfähigkeit
nach VO (EG) Nr. 853/2004
(Formblatt RMFr_10)**

erstellt durch:	freigegeben durch:	Inhalt:	Version:
Veterinärverwaltung MFr	RMFr - 24.08.2006	RMFr_09_erforderliche_Unterlagen_Zulassung	1.1

Weitere Unterlagen können erforderlichenfalls von der Zulassungsbehörde angefordert werden und sind im Betrieb vorzuhalten:

-  **Aktuelle Personalliste,
Belehrungen,
Gesundheitszeugnisse**
-  **Personalschulungen**
-  **Angaben zu Rückverfolgbarkeit**
-  **Wareneingang- und Warenausgangskontrollen
(Lebensmittelketteninformation)**
-  **Trinkwasserversorgungs- und Zapfstellenplan,
Trinkwasseruntersuchungen,
Abwasserentsorgungsplan**
-  **Schädlingsbekämpfungskonzept**
-  **Dokumentation über Temperaturregistrierung**
-  **Dokumentation über die Entsorgung von Tierischen Nebenprodukten (TNP)**
-  **Nachweise über ordnungsgemäße Be- und Entlüftung**
-  **Eigenkontrollkonzept - Übersicht
R+D-Plan,
Hygienekontrollen (z.B. Abklatschproben),
Tierkörperproben,
Produktproben,
Laborbefunde**
-  **HACCP-Konzept
(siehe "Handbuch zur Einführung und Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme für handwerklich strukturierte Metzgereien" und "Baden-Württembergische Leitlinie für eine gute Hygiene-Praxis in Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben")**
-  **Havariekonzept
(Telefonnummern wichtiger Ansprechpartner wie z.B. Veterinäramt, Lebensmittelüberwachung, Polizei, LGL, Regierung usw.)**
-  **ggf. Sachverständigengutachten**

erstellt durch: Veterinärverwaltung MFr	freigegeben durch: RMFr - 24.08.2006	Inhalt: RMFr_09_erforderliche_Unterlagen_Zulassung	Version: 1.1
---	--	--	------------------------