

Adresse / Anschrift des Antragstellers:

Datum: _____

Landkreis Potsdam-Mittelmark
Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung
Niemöllerstraße 1
14806 Bad Belzig

Antrag auf Zulassung

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung nach Art. 6 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 853/2004 für den Betrieb

für den Tätigkeitsbereich (zutreffendes bitte ankreuzen)

Gewinnen Zerlegen Verarbeiten

von Fleisch der nachfolgend genannten Tierart(en):

.....

Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen oder behandeln

Fleischerzeugnisse herstellen

Rohmilch verarbeiten oder Milcherzeugnisse herstellen

Fischereierzeugnisse be- oder verarbeiten

Flüssigei oder Eiprodukte herstellen, Eier be- oder verarbeiten oder Eier verpacken

Gelatine oder Kollagen herstellen oder sammeln

ausgeschmolzene Fette und Grieben herstellen oder sammeln

Mägen, Blasen und Därme bearbeiten oder sammeln

Sprossen herstellen

Catering oder Küchentätigkeiten

Kühllagerung Umpacken Lagerung

von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Sonstiges

Die gekennzeichneten Unterlagen laut S. 2 füge ich als Anlage bei.

Alle weiteren Unterlagen liegen im Betrieb vor.

Mit freundlichen Grüßen

...Name, Unterschrift...

Erforderliche Antragsunterlagen zur Zulassung

- Betriebsdaten (Betriebsspiegel einschließlich produktspezifischem Beiblatt),
- Nachweise der Zuverlässigkeit (z.B. Führungszeugnis, Handelsregisterauszug, Meisterbrief, Mängelbericht der zuständigen Behörde o.ä.),
- Maßstabsgetreuer Betriebsplan einschließlich eines Maschinenaufstellplanes mit eingezeichneten Personalwegen und Warenfluss (Produktionsabläufen, Personalhygiene),
- Leitungsnetz- und Zapfstellenplan (Programm und Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchung einschließlich eines Versorgungsplanes mit Markierung und Nummerierung der Zapfstellen erforderlich) sowie Abflusssystem,
- Nachweise über die Lagerung und Entsorgung der beseitigungspflichtigen Stoffe,
- Nachweise über eine Be- und Entlüftung,
- Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte visuelle und mikrobiologische Erfolgskontrollen,
- Programm und Dokumentation zur betrieblichen Eigenkontrolle der sensorischen und mikrobiologischen Beschaffenheit der Produkte,
- Schädlingsbekämpfungsplan mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der verwendeten Bekämpfungsmittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen,
- Havariekonzepte (z.B. Maßnahmen bei Stromausfall),
- Schulungsprogramm und Bescheinigungen über die Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes,
- Schulungsprogramm und Bescheinigungen über die betriebliche Hygiene (Hygieneschulung),
- Nachweise über Kühlkapazität sowie die Dokumentation der täglichen Temperaturregistrierung,
- das System oder Verfahren zur Rückverfolgbarkeit mit einem Register für den Wareneingang,
- das System oder Verfahren zur Rückverfolgbarkeit mit einem Register für den Warenausgang,
- ggf. ein Sachverständigengutachten.

Im Falle zugelassener Verarbeitungs- und Herstellungsbetriebe zusätzlich

- eine schriftliche Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen (für jede Produktart),
- die Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte für jede Produktlinie, das Überwachungs- und Kontrollverfahren für die kritischen Kontrollpunkte.