



## Antrag Zulassung

### Adresse / Anschrift beantragender Betreiber

Bezeichnung: \_\_\_\_\_

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_

Ortsteil: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort: \_\_\_\_\_

Datum, \_\_\_\_\_

An die zuständige Behörde  
SG Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
(siehe Kopfzeile)

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

Bezeichnung: \_\_\_\_\_

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_

Ortsteil: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort: \_\_\_\_\_

## Antrag Zulassung

**für den/die Tätigkeitsbereich/e** (zutreffendes bitte ankreuzen)

- Schlachten  Zerlegen  Verarbeiten  
von Fleisch der nachfolgend genannten Tierart(en):
- 
- Hackfleisch oder 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 ver-  
packen,
- 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
- Kühlung  Umpacken  Lagerung von Lebensmitteln  
tierischen Ursprungs
- Sonstiges
- 

**Die gekennzeichneten Unterlagen laut S. 3 füge ich als Anlage bei. Alle weite-  
ren Unterlagen liegen im Betrieb vor.**

Mit freundlichen Grüßen

---

Unterschrift Antragsteller

### **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.