

**Antrag auf Zulassung eines Schlacht-, Zerlege oder  
Fleischverarbeitungsbetriebes nach Artikel 4 der  
VO (EG) Nr. 853/2004 und Artikel 3 der VO (EG) Nr. 854/2004**

Betriebsbezeichnung: \_\_\_\_\_

Straße, Haus-Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Hauptverantwortliche Person: \_\_\_\_\_  
(lebensmittelrechtlich Verantwortlicher i.S. des Art. 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Wohnsitz: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Geburtstag und – Ort: \_\_\_\_\_

Familienstand / Staatsangehörigkeit: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Beruf: \_\_\_\_\_

Folgende Vermarktungswege werden durch den Betrieb (zusätzlich zum Verkauf an Ort und Stelle oder ausschließlich) genutzt:

- EU-weiter Handel mit im Betrieb hergestellten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Belieferung anderer Einzelhändler mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in einer Größenordnung von mehr als 1/3 der Produktionsmenge solcher Lebensmittel
- Betreiben einer Filiale oder eines Verkaufswagens oder Versendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

**Hiermit beantrage ich die Erteilung einer Zulassungsnummer für die oben genannte Betriebsstätte und folgende Tätigkeit(en), mit den im Beiblatt angegebenen Produktionsmengen:**

( ) Schlachtung folgender Tierart(en): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

( ) Zerlegung von Fleisch folgender Tierart(en): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

( ) Herstellung von Fleischzubereitungen (z.B. Würzen von Fleisch):

\_\_\_\_\_

( ) Herstellung von Fleischerzeugnissen (z.B. Wurstproduktion):

\_\_\_\_\_

( ) Herstellung von Hackfleisch

( ) Sonstiges: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ort, Datum, Unterschrift)

# Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebes:

\_\_\_\_\_

Geschäftsführer: \_\_\_\_\_

Zulassungs-Nr.: \_\_\_\_\_ Veterinärkontroll-Nr.: \_\_\_\_\_  
(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr.: \_\_\_\_\_  
(soweit vorhanden)

Baujahr: \_\_\_\_\_

letzter Umbau: \_\_\_\_\_

Lebensmittelunternehmer: \_\_\_\_\_  
(lebensmittelrechtlich Verantwortlicher i.S. des Art. 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail, ggf. Internet: \_\_\_\_\_

## Betriebsbereiche

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Fleisch                 | ja        |
| Milch                   | ja        |
| Fisch                   | ja        |
| Lebende Muscheln        | ja        |
| Ei / Eiprodukte         | ja        |
| Fette und Grieben       | ja        |
| Mägen, Blasen und Därme | ja        |
| Gelatine / Kollagen     | ja        |
| Sonstiges               | ja: _____ |

## Personal

*Männlich / Weiblich*

|  |               |
|--|---------------|
| Gesamtmitarbeiterzahl                          | _____ / _____ |
| davon im Produktionsbereich                    | _____ / _____ |
| Externe Mitarbeiter<br>(z.B. Reinigungskräfte) | _____ / _____ |

## Wasserversorgung

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Öffentliche Wasserversorgung    | ja |
| Eigenwasserversorgung (Brunnen) | ja |
| sauberes Meerwasser             | ja |

## Umweltrelevante Genehmigungen

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Waschplatz für Transportmittel | ja |
| _____                          | ja |
| _____                          | ja |

### *Hinweis:*

*Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.*



# Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel

**Tierart** (i.S. des Anh. I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Huftiere                | ja |
| Geflügel und Hasentiere | ja |
| Farmwild                | ja |
| freilebendes Großwild   | ja |
| freilebendes Kleinwild  | ja |

## **Betriebsbereiche**

|  |    |
|--|----|
| Schlachtung  | ja |
| Zerlegung  | ja |
| Herstellung von Hackfleisch, Faschiertem<br>Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch | ja |
| Verarbeitung   | ja |
| Wildbearbeitung  | ja |
| Sammlung von rohen Schlachtfetten  | ja |

Produktion ganzjährig: \_\_\_\_\_ Saisonbetrieb (von/bis): \_\_\_\_\_

# 1 Informationen zur Betriebsstruktur

## 1.1 Bereich Schlachtung:

*Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachtstage <sup>4</sup>*

| Tierart      | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag | Gesamt |
|--------------|--------|----------|----------|------------|---------|---------|---------|--------|
| Schweine     |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Rinder       |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Schafe       |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Ziegen       |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Puten        |        |          |          |            |         |         |         |        |
| Masthähnchen |        |          |          |            |         |         |         |        |
|              |        |          |          |            |         |         |         |        |
|              |        |          |          |            |         |         |         |        |

<sup>4</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

## 1.2 Bereich Zerlegung:

*Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)*

| Tierart  | Anzahl der Zerlegungstage pro Woche | Gesamtmenge pro Woche |
|----------|-------------------------------------|-----------------------|
| Schweine |                                     |                       |
| Rinder   |                                     |                       |
| Schafe   |                                     |                       |
| Ziegen   |                                     |                       |
| Geflügel |                                     |                       |
| Wild     |                                     |                       |
|          |                                     |                       |

### 1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

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

|          | <b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche</b> | <b>Gesamtmenge pro Woche</b> |
|----------|--|------------------------------|
| Schweine |  |                              |
| Rinder   |  |                              |
| Geflügel |  |                              |
|          |  |                              |

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

|          | <b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche</b> | <b>Gesamtmenge pro Woche</b> |
|----------|--|------------------------------|
| Schweine |  |                              |
| Rinder   |  |                              |
| Schafe   |  |                              |
| Geflügel |  |                              |
| Wild     |  |                              |

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

|          | <b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche<sup>1</sup></b> | <b>Gesamtmenge pro Woche<sup>1</sup></b> |
|----------|--|--|
| Schweine |  |  |
| Rinder   |  |  |
| Einhufer |  |  |
| Geflügel |  |  |
| Wild     |  |  |



#### 1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

| Verwendetes Ausgangsmaterial                   | Menge in kg pro Woche |
|--|-----------------------|
| Schweinefleisch                                | _____                 |
| Rindfleisch                                    | _____                 |
| Geflügelfleisch                                | _____                 |
| Wildfleisch                                    | _____                 |
| Eier und Eiprodukte                            | _____                 |
| Milcherzeugnisse                               | _____                 |
| Fischereierzeugnisse                           | _____                 |
| Pflanzliche Lebensmittel                       | _____                 |
| _____  | _____                 |
| Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen |                       |

#### Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

|               |       |
|---------------|-------|
| Rohwurst      | _____ |
| Rohpökelware  | _____ |
| Kochpökelware | _____ |
| Brühwurst     | _____ |
| Kochwurst     | _____ |

#### 1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

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: \_\_\_\_\_

Bitte fügen Sie o.g. Antrag noch folgende ergänzende Informationen in schriftlicher Form bei:

- Plan mit eingezeichneten Personalwegen und Warenfluss
- Leitungsnetz- und Zapfstellenplan, Abflusssystem, Beleuchtungsplan
- HACCP-Konzept
- Nachweise über Kühlkapazität
- Nachweise über Entsorgungskapazität
- Schädlingsbekämpfungskonzept
- Havariekonzept

Handelt es sich um die Zulassung eines neuen Betriebes (bisher nicht als registrierter Betrieb tätig), so sind die Auskunft aus dem Bundeszentralregister (Führungszeugnis) und die Auskunft aus dem Gewerbezentralregister des Antragsstellers ebenfalls erforderlich.