

**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 (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 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 Regelschlachttage ⁴

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

⁴ 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)*

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Geflügel		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche	Gesamtmenge pro Woche
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Geflügel		
Wild		

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

	Anzahl der Herstellungstage pro Woche¹	Gesamtmenge pro Woche¹
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.