

**Antrag auf Zulassung eines Großküchenbetriebes, Catering-Unternehmens,
Partyservice (Gastronomie-Unternehmen)
nach Artikel 4 der VO (EG) Nr. 853/2004 und Artikel 3 der VO(EG) Nr. 854/2004,
sowie Art. 31 der VO (EG) Nr. 882/2004**

Betriebsbezeichnung : _____

Straße, Haus-Nr. : _____

PLZ , Ort : _____

Telefonnummer : _____

Fax : _____

Email : _____

Geschäftsführer oder Person als Antragsteller.
(Lebensmittelrechtlich Verantwortlicher i.S. des Art.3 Nr.3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Wohnsitz : _____

Telefonnummer : _____

Geburtstag und Ort: _____

Familienstand/
Staatsangehörigkeit (fakultativ): _____

Beruf (fakultativ): _____

Folgende Vermarktungswege werden durch den Betrieb genutzt :

- () Verkauf an Ort und Stelle
- () Betreiben einer oder mehrerer Filialen
- () Betreiben von Verkaufsfahrzeugen
- () Versendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- () Verkauf an Einzelhändler mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs (z.B. Partyservice, Gemeinschaftsverpflegung, Imbiss usw.) von mehr als 1/3 der Produktionsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs.
- () sonstiges

Ort/Datum :

Unterschrift /Stempel

Anlage 1 Seite 1 - allgemeiner Betriebsspiegel (Catering/Großküchen)

Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Name des Betriebes : _____

Geschäftsführer : _____

Stellvertreter : _____

Lebensmittelunternehmer: _____
(Lebensmittelrechtlich Verantwortlicher i.S. des Art.3 Nr..3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Strasse : _____

PLZ/Ort.....: _____

Telefon : _____

Fax : _____

E-mail, Internet : _____

Objekt-Baujahr : _____

letzter Umbau : _____

Ansprechpartner des Kunden : _____
(z.B. technische, bauliche Änderungen etc)

Betriebsbereiche :

Produktionsküche () ja

Vorbereitungsküche () ja

Kalte Küche () ja

Fleischvorbereitung () ja

Schwein () Rind () Lamm () Geflügel () Wild () Fisch/Meeresfrüchte ()

Sonstiges () _____

Convenienceprodukte in % () cook and serve in % ()

Regenerieren in % () cook, hold & serve in % ()

cook & chill in % () cook and freeze in % ()

Ort, Datum

Unterschrift/Stempel

Personal

Gesamtmitarbeiterzahl ()
Männlich () Weiblich ()
davon im Produktionsbereich ()
Externe Mitarbeiter ()

Sozialräume

Umkleideraum weiblich () männlich ()
() nein _____

Platz für Straßenkleidung ja ()

Art : _____

Platz für Arbeitskleidung ja ()

Art : _____

Platz für verschmutzte Arbeitskleidung ja ()

Art : _____

Waschraum/Dusche ja ()

Art : _____

Toiletten/Anzahl : _____
Mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss ja ()

Die Toilettenräume schließen sich nicht direkt an Räume an,
in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. ja ()

Die Handwaschvorrichtungen sind so ausgelegt, dass eine
Kontamination nicht weitergegeben werden kann. ja ()

() nein _____

() natürliche Belüftung () künstliche Belüftung

() Einweghandtuchspender () Handseife/flüssig () Desinfektionsmittel

Allgemeine Raumanforderungen (Catering/Großküchen)

Für alle Räume, in denen mit Fleisch und sonstigen Lebensmitteln umgegangen wird, ist folgendes gewährleistet.

		Ja
Die Fußböden sind wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren	()	()
	NEIN	()
Wasser wird zu geruchssicheren, abgedeckten Abflüssen abgeleitet	()	()
	NEIN	()
Abwasser kann nicht aus einem unreinen in einen reinen Bereich fließen	()	()
	NEIN	()
Die Wände sind hell, glatt und bis Arbeitshöhe abwaschbar	()	()
	NEIN	()
Sie sind leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren	()	()
	NEIN	()
Die Decken sind hell und leicht zu reinigen	()	()
	NEIN	()
Deckenkonstruktionen und Dachinnenseiten sind so gebaut, dass Schmutz-Ansammlungen, Kondenswasser- und Schimmelbefall vermieden wird.	()	()
	NEIN	()
Es besteht nicht die Gefahr, dass sich Materialteilchen ablösen	()	()
	NEIN	()
Türen und Fensterrahmen sind hell, glatt und abwaschbar, ggf. zu desinfizieren	()	()
	NEIN	()
Fenster sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden	()	()
	NEIN	()
Alle Fenster, die geöffnet werden können, sind mit Insektengittern versehen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.	()	()
	NEIN	()
Flächen in Bereichen, in denen mit Fleisch und anderen Lebensmitteln umgegangen wird, sind glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren	()	()
	NEIN	()

Folgende Räume sind () künstlich () natürlich belüftet :

Luftströmungen (bei künstlicher) Belüftung werden nicht aus einem unreinen in einen reinen Bereich geführt.	()	()
	NEIN	()
Filter und Teile, die ausgetauscht werden müssen, sind leicht zugänglich	()	()
	NEIN	()
Die Räumlichkeiten sind sauber und instand gehalten	()	()
	NEIN	()
Abfallcontainer und -behälter können gereinigt und ggf. desinfiziert werden	()	()
	NEIN	()
Die unmittelbare Umgebung kann angemessen gereinigt werden.	()	()
Die Abfälle werden in einem verschließbaren Behälter gelagert	()	()
	NEIN	()

Beiblatt : Betriebsbereiche

1. Informationen zur Betriebsstruktur

Alle Betriebsbereiche, in denen mit Fleisch und sonstigen Lebensmitteln umgegangen, gelagert und entsorgt wird.

Anzahl der Mitarbeiter : männlich () weiblich ()

Externe Mitarbeiter : männlich () weiblich ()

Produktionstage :

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Zeit :	Zeit :	Zeit :	Zeit :	Zeit :	Zeit :	Zeit :

Produktionsküche ()

Kalte Küche ()

Salatküche ()

Fleischvorbereitung ()

Tageslager ()

Gewürzlager ()

Trockensortimentlager ()

Geschirrlager ()

Sonstiges : _____ ()

Kühlräume , Anzahl : _____ ()

Tiefkühlräume : _____ ()

Abfallentsorgung	täglich () x pro Woche () wöchentlich () sonstiges ()
Restmüll	:
Gelber Sack	:
Papier, Pappe	:
Speisereste und Lebensmittelabfälle K3	:
Name ; Anschrift, Telefonnummer,	
Material der Kategorie 2 ,Fettabscheider	:

Ort, Datum
Form : 09/01/01 s.s

Unterschrift

Beiblatt : Wareneingang/Lagerung/Kühlung

Anlieferung / Wareneingang

Schutz vor Kontamination bei unverpackten Lebensmitteln () ja

Art und Funktion : _____

Nein (), Begründung : _____

Wareneingangskontrolle () ja

Temperaturkontrolle () ja

Kühlung

Zahl der Kühlräume : _____ Zahl der Kühlschränke : _____

Zahl der TK-Zellen : _____ Zahl der TK-Truhen : _____

Temperaturen TK : _____ Temperaturen Kühlhaus: _____

Rückstellproben – Gefrierschrank () ja () nein Begründung :

Überwachung der Lagertemperaturen durch folgende Systeme :

Kühlmöglichkeiten unter Beachtung der produktspezifischen Temperaturvorgaben und entsprechende Dokumentation () ja

Nein (), Begründung : _____

Falls nein : Die Kontaminationsgefahr wird durch folgende Maßnahmen verhindert:

() hygienisch unbedenkliche Verpackung () zeitliche getrennte Lagerung

() andere Maßnahmen : _____

Zusätzliche Sicherungseinrichtungen (z.B.Alarm etc)

Ort / Datum

Unterschrift

Beiblatt : Räumlichkeiten Aufzeichnung Reiner und Unreiner Bereich

- a. Raum /Bereich zum Säubern erdbehafteter Ausgangsprodukte () ja
- b. Raum/Bereich zum Aus – und Umpacken verpackter Lebensmittel () ja
- c. Raum/Bereich zum Bearbeiten von Fleisch () ja
- d. Raum/Bereich für Kommissionierung – und Versand () ja
- e. Raum/Bereich für die Lagerung von Eurokisten/Transportmitteln () ja
- f. Raum/Bereich für die Lagerung von anderen Lebensmitteln () ja
- g. Raum/Bereich für Bedarfsgegenstände () ja
- h. Raum/Bereich für die Lagerung von Reinigungs/Desinfektionsmitteln () ja
verschließbar ja () nein ()
- i. Raum/Bereich für Sammlung von Abfällen, der gereinigt werden kann () ja

Sonstiges :

Bei Beantwortung mit Nein, bitte Erläuterung :

Beiblatt - Anlieferungsstellen/Ausgabestellen/Verteiler

Catering/Großküchenbetriebe

Liste der Anlieferstellen, an die Lebensmittel – und Speisen angeliefert werden ,
mit Angabe der Mitarbeiterzahl, Hauptverantwortlichem, Kontakt.

Bei mehreren Anlieferstellen bitte extra Blatt verwenden :

Art der Transportmittel :

temperaturgeführte Thermophoren für kalte – und warme Speisen () ja

gekühlte Anlieferung () ja

tiefgekühlte Anlieferung () ja

sonstige () ja

Temperaturaufzeichnungen () ja

Sonstiges :

Tätigkeiten für die der Antrag gestellt wird:

Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ()

Zerlegung von Fleisch folgender Tierart (en) ()

Herstellen von Fleischzubereitungen (z.B. Spieße) ()

Herstellen von Fleischerzeugnissen (z.B. Wurstwaren) ()

Herstellen von Hackfleisch (z.B. Frikadellen) ()

Sonstige Verarbeitungs- und Produktionsformen ()

Beantragte Verarbeitung von Rohstoffen – Gesamtmenge pro Woche :

Rohstoffe	Menge pro Woche (ca)
Rindfleisch	
Schweinefleisch	
Geflügelfleisch	
Lammfleisch	
Wildfleisch	
Fisch - Süßwasser	
Fisch - Salzwasser	
Eier	
Milch, Sahne	
Lebende Muscheln	
Froschschenkel, Schnecken	
Krustentiere	

Beantragte Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen in kg/ Woche

Produkt	Menge pro Woche (ca)
Fleischerzeugnisse	
Milcherzeugnisse (incl. Eisherstellung)	
Eiprodukte (inkl. Teigwaren, Backwaren, Desserts/Roheier)	
Fischprodukte (auch Frikadellen, Mousse, Farce)	
Mischerzeugnisse (Füllungen - z.B. gefüllte Paprika,	

Beantrage Herstellung von Speisen pro Woche in kg/Portionen

Produkt	Menge /Portionen pro Woche (ca)
Rohkostsalate	
Feinkostsalate (z.B. mit Joghurt, Mayonaise, Sahne,)	
Feinkostsalate mit Fleischwaren(z.B.Wurstsalat,Schichtsalat)	
Salate aus Fischprodukten (z.B.pochierter Lachs, Terrinen)	
Suppen / Eintöpfe, auch Hülsenfrüchte	
Fertiggerichte(roh),(z.B. kalte Platten inkl. Rohwurstwaren, Käse etc)	
Fertiggerichte (gegart)z.B. Hähnchenschenkel, Frikadellen)	
Desserts / Cremes/Pudding	
Süße Teilchen/Feinbackwaren	
Gesamtmenge an Portionen	

Ort/Datum

Unterschrift

