



## Merkblatt

### EU-Zulassungsverfahren für Schlacht- und Fleischereibetriebe nach den Verordnungen (EU) Nr. 852-853/2004 und 625/ 2017

#### **Folgende Unterlagen sind dem formlosen, schriftlichen Antrag auf Zulassung beizufügen:**

1. Betriebsspiegel (gem. der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007) einschließlich der entsprechenden Beiblätter
2. Maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Funktionsbezeichnung der Räume einschließlich Maschinenaufstellungsplan
3. Personalwegeplan und Warenflussplan
4. Aktuelles Führungszeugnis und aktueller Auszug aus dem Gewerbezentralregister

#### **Folgende Nachweise/Unterlagen sind im Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes zu führen:**

1. Organigramm des Betriebes mit Festlegung der Verantwortlichkeiten
2. Bescheinigung über die Erst- bzw. Folgebelehrungen (alle 2 Jahre) nach dem Infektionsschutzgesetz für alle Mitarbeiter
3. Nachweise über jährliche Personalschulungen der Mitarbeiter nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
4. Trinkwasserversorgungsplan mit Markierung und Nummerierung der Zapfstellen sowie der ausgewählten Probennahme-Stellen, Ergebnisse der Wasseranalysen nach der Trinkwasserverordnung
5. Abwasserentsorgungsplan
6. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen einschließlich Abklatschproben von Oberflächen
7. Nachweise über mikrobiologische Untersuchungen des Fleisches gemäß der VO (EG) Nr. 2073/2005
8. Dokumentation der Temperaturregistrierung von kühlpflichtigen Räumen, Nachweis der Kalibrierung/Eichung der Messgeräte
9. Nachweise über Wareneingangskontrollen (Temperatur, Zustand der Ware, des Transportfahrzeugs und des Fahrers)
10. Warenausgangsverzeichnis (nicht bei Abgabe an Endverbraucher), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) Nr. 178/2002

