

Zulassungsverfahren nach Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004



Was bedeutet das?

Wer ist betroffen?

Was muss getan werden?

Wer hilft?

EU-Hygienepaket = Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004

anwendbar seit 01.01.2006

- Neuregelung des Lebensmittelhygienerechts
- Zulassung ist Voraussetzung für das Inverkehrbringen eines Lebensmittels
- **Ziele:** hohes Verbraucherschutzniveau hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, gleiche Regeln für alle, reibungsloses Funktionieren des Binnenmarktes

EU-Hygienepaket = Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004

- Folge: mehr zulassungspflichtige Betriebe, auch kleine handwerklich strukturierte
- aber nur zu erreichende Ziele vorgegeben
 - Ermessensspielräume für Zulassungsbehörden
 - AVV LmH mit Auslegungshinweisen für flexible Anforderungen, damit auch kleine Betriebe zugelassen werden können

Zulassungspflichtige Betriebe

- alle selbstschlachtenden Betriebe
- Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe,
 - die mehr als 1/3 der Produktionsmenge an Wiederverkäufer (Groß-, Einzelhandel, Filialen, Gaststätten, Kantinen etc.) abgebenoder
 - die belieferten Betriebe mehr als 100 km entfernt sind

Ausnahmen von der Zulassungspflicht

- landwirtschaftliche Betriebe, die pro Jahr nicht mehr als 10.000 Stück Geflügel oder Hasentiere schlachten und das Fleisch direkt an den Endverbraucher abgeben
- Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, die weniger als 1/3 der Produktionsmenge an Wiederverkäufer abgeben

Fristen für die Zulassung

Abgelaufen !!!

**Bis zum 31.12.2009 mussten alle
zulassungspflichtigen Betriebe
zugelassen sein, um ab dem 01.01.2010
weiterhin zulassungspflichtige
Tätigkeiten ausüben zu dürfen !!!**



HILFE !!!!!!!!!!!!!!!!

Und nun ??????????

Keine Panik !!!

Antragstellung weiterhin möglich, nur dürfen bis zur Erteilung der Zulassung keine zulassungspflichtigen Tätigkeiten ausgeübt werden!

Zulassungsverfahren

1. Antragstellung:

- schriftlicher formloser Antrag auf Zulassung
 - vollständig ausgefüllter Betriebsspiegel
 - Grundrißplan des Betriebs
 - Personalwege-, Warenfluss- und Maschinenaufstellungsplan
 - Nachweis der Zuverlässigkeit des Antragstellers
- Diese Unterlagen sind einzureichen beim RP über das zuständige Veterinäramt

Zulassungsverfahren

2. vor-Ort-Kontrollen:

- zunächst Kontrolle durch das zuständige Veterinäramt
- Gelegenheit zur Mängelbeseitigung und Erstellung eines Eigenkontrollkonzeptes
- Weiterleitung des Antrags durch das Veterinäramt an die Zulassungsbehörde (RP)
- Zulassungsbegehung durch RP und Veterinäramt
- ggf. Prüfbericht mit Gelegenheit zur Mängelbeseitigung
- erneute Kontrolle durch das Veterinäramt, Mängelbeseitigungsbericht

Zulassungsverfahren

2. vor-Ort-Kontrollen:

- Überprüfung der baulichen Voraussetzungen
Umkleidemöglichkeit, funktionelle Hygieneschleuse, Schlachtraum, Kühlraum, Konfiskatlager, ggf. Zerlege- und Verarbeitungsräume
- Überprüfung der Betriebs- und Arbeitshygiene;
Tierschutz
- Überprüfung des Eigenkontrollkonzeptes

Zulassungsverfahren

Eigenkontrollkonzept:

1. Erst- und jährliche Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz
2. jährliche Personalschulung
3. Trinkwasserver- und Abwasserentsorgungsplan
4. jährliche Trinkwasseruntersuchung
5. Nachweise über mikrobiol. Untersuchung von Schlachtkörpern
6. Reinigungs- und Desinfektionsplan mit Dokumentation
7. Nachweise über mikrobiol. Untersuchungen von Oberflächen (Abklatschproben)

Zulassungsverfahren

Eigenkontrollkonzept:

8. Dokumentation der Temperaturregistrierung
9. jährliche Kalibrierung der Temperaturmessgeräte
10. System zur Rückverfolgbarkeit
 - a) Woher kommt das Tier / die Ware?
 - b) Wohin ist die Ware gegangen?
11. Wareneingangskontrollen
12. Informationen zur Lebensmittelkette („Standarderklärung“)
13. Schädlingsbekämpfungsplan und Monitoring
14. Nachweise über Beseitigung tierischer Nebenprodukte

Zulassungsverfahren

Eigenkontrollkonzept:

Zusätzlich für Fleisch verarbeitende Betriebe:

15. Nachweise über Untersuchungen von Produkten
16. HACCP-Konzept mit Produktbeschreibung, Fließschema der Produktion, Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte für jede Produktlinie, Verfahren zur Überwachung und Kontrolle für die CCPs (z. B. chargenweise Kerntemperaturmessung beim Garen und Kochen von Fleischerzeugnissen), Dokumentation der Maßnahmen

Zulassungsverfahren

3. Abschluss:

- Mängelbeseitigungsbericht des Veterinäramtes
- Erteilung einer Zulassung mit individueller EU-Zulassungsnummer
- bei Erteilung einer vorläufigen Zulassung 2. Kontrolle innerhalb von 3 Monaten durch RP
- dann entweder Verlängerung der vorläufigen Zulassung oder Erteilung der endgültigen Zulassung oder Ablehnung

Zusammenfassung

1. Zulassungspflichtig sind grundsätzlich Schlachtbetriebe, für andere gibt es evtl. Ausnahmen
2. Übergangsfristen sind abgelaufen
3. Anträge können aber jederzeit gestellt werden
4. Ansprechpartner sind das örtliche Veterinäramt und das Regierungspräsidium

**Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit**

