



# Lebensmittelbetrieb – Milch-Zulassung

## Antrag auf Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb und Erteilung einer Zulassungsnummer gemäß Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung Empfangsstelle

Amt der NÖ Landesregierung  
Abteilung GS4 Sanitäts- und Krankenanstaltenrecht  
3109 St. Pölten, Landhausplatz 1, Haus 15b  
Telefon: 02742/9005-12747  
E-Mail: [post.gs4@noel.gv.at](mailto:post.gs4@noel.gv.at)

### Antragstellende Person

Antragstellende Personen sind Lebensmittelunternehmer/-innen.

Name \* \_\_\_\_\_  
Straße, Nr. \* \_\_\_\_\_  
Postleitzahl \* \_\_\_\_\_ Ort \* \_\_\_\_\_

### Kontaktdaten

Telefon \* \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

### Unternehmen

Unternehmen sind solche, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen

Name \* \_\_\_\_\_  
Straße, Nr. \* \_\_\_\_\_  
Postleitzahl \* \_\_\_\_\_ Ort \* \_\_\_\_\_

### Unternehmer/-in

Angaben über den Unternehmer oder die Unternehmer, oder die zur Vertretung nach außen befugte Person oder die zur Vertretung nach außen befugten Personen

| Name | Geschlecht | Geburtsdatum | Funktion im Unternehmen |
|------|------------|--------------|-------------------------|
|      |            |              |                         |
|      |            |              |                         |
|      |            |              |                         |

## Betrieb

Betrieb ist jede Einheit eines Unternehmens

Name \* \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \* \_\_\_\_\_

Postleitzahl \* \_\_\_\_\_ Ort \* \_\_\_\_\_

## Betriebsverantwortlichkeit

Angaben zu der Person oder den Personen, die für Produktion, Be-, Verarbeitung und Lagerung verantwortlich ist oder sind

| Name | Geschlecht | Geburtsdatum | Funktion im Unternehmen |
|------|------------|--------------|-------------------------|
|      |            |              |                         |
|      |            |              |                         |
|      |            |              |                         |

## Betriebsart und Zeitpunkt der beabsichtigten Aufnahme der Tätigkeit

- Herstellung pasteurisierter Trinkmilch und/oder nicht fermentierter Flüssigmilcherzeugnisse.
- Herstellung von Speiseeis aus Rohmilch
- Sammeln bzw. Zukauf von Rohmilch/Kolostrum
- Verkauf von Milcherzeugnissen an den Großhandel
- Verkauf von Milcherzeugnissen ins Ausland
- Sonstige: \_\_\_\_\_

beabsichtigter Zeitpunkt der Aufnahme der Tätigkeit (Datum): \_\_\_\_\_

Nur bei Erweiterung einer bestehenden Zulassung:

bestehende Zulassungsnummer: \_\_\_\_\_

Bereits zugelassene Betriebsart: \_\_\_\_\_

Aufnahme der erweiterten Tätigkeit (Datum): \_\_\_\_\_

## Plan (Skizze)

über die Lage der Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte, woraus der Produktfluss und die Personalbewegung ersichtlich sind

- Übersichtsplan (Skizze) vom Betrieb liegt bei (z.B. Stall, Mist-, Düngerstätten, Verarbeitungs- und Lagerräume, Verkaufsbereich)
- Plan (Skizze) vom Verarbeitungsraum mit Position von Maschinen und Geräten liegt bei.

**Tip:** Produktfluss und Personalbewegung einzeichnen (ev. mit verschiedenen Farben) oder beschreiben

## Maschinen und Geräte

Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses

- **Beispiel:** Rohmilchtank, Transporttank, Leitung, Pasteur, Mischgefäß, Abfüllanlage, Verschlussanlage, Kühlanlage, ... Flaschenreinigungsanlage

Auflistung:

---

Eine Auflistung/Plan liegt bei.

**Falls ein PASTEUR vorhanden ist:**

Hersteller/Type/Seriennummer: \_\_\_\_\_

Konformitätsbescheinigung (Fabrik.-Nr): \_\_\_\_\_

## Produktionsbedingungen

Angaben über die Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen, Gefahrenanalyse und Darstellung der kritischen Kontrollpunkte (HACCP)

Die Herstellung zulassungspflichtiger Milcherzeugnisse erfolgt gemäß der guten Hygiene-praxis und nach den Grundsätzen des HACCP, wie sie beispielsweise in der **Leitlinie für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe**, in der **Leitlinie für Milchverarbeitung auf Almen** oder in der **Leitlinie für die Herstellung von Speiseeis** beschrieben sind

(unter: [www.verbrauchergesundheit.gv.at](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at)). Die Bestandsaufnahme, laufende Überprüfung und das rechtzeitige Erkennen von allfälligen Gefahren liegt in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

**Für jedes Produkt**, das im Zusammenhang mit der Zulassung steht, ist ein **Herstellungsablauf** zu erstellen und beizulegen.

**Folgende Herstellungsabläufe liegen bei:**

- Herstellungsablauf pasteurisierte Trinkmilch (lt. Leitlinie).
- Herstellung nicht-fermentierte Flüssigmilchprodukte z.B. Kakao/Trinkkakao (lt. Leitlinie).
- Herstellungsablauf für \_\_\_\_\_
- Herstellungsablauf für \_\_\_\_\_

- **Empfehlung: Herstellungsprotokolle** mitlaufenden Aufzeichnungen können dem Nachweis der ordnungsgemäßen Produktion dienen
- **Empfehlung: Aufbewahren der Produktspezifikationen für zugekaufte Hilfsstoffe und Zusätze** im Sinne der Rückverfolgbarkeit, z.B. Kakao, Fruchtzubereitungen

**Untersuchungen von Rohmilch und Milcherzeugnissen**

---

**Produktuntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle**

Eine Beschreibung liegt bei.

## Wasserversorgung

Angaben zur Wasserversorgung mit Hinweis, ob Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung oder Eigenversorgung, unter Beilage des letzten Untersuchungsbefundes

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenversorgung (Kopie des jährlichen Untersuchungsbefundes ist beizulegen)

## Reinigungs- und Desinfektionsplan

Beschreiben Sie in Worten

- welche Reinigungs- und Desinfektionsmittel Sie verwenden,
- ob Sie für Lebensmittel geeignet sind,
- wann Sie reinigen und desinfizieren,
- wie Sie bei der Reinigung bzw. bei der Desinfektion vorgehen,
- wie Sie die Reinigung und Desinfektion überprüfen und das dokumentieren und
- wer für die Reinigung und die Desinfektion sowie für die Überprüfung zuständig ist.

Legen Sie die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungs- und Desinfektionsmittel bei.

- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt bei.

## Schädlingsbekämpfungsplan

Beschreiben Sie in Worten

- welche Schädlinge Sie bekämpfen (muss zumindest Ratten, Schaben und Fluginsekten umfassen),
- welche Schädlingsbekämpfungsmittel Sie verwenden samt Sicherheitsdatenblätter,
- wie Sie die Schädlingsbekämpfung überprüfen und dies dokumentieren und
- wer für die Schädlingsbekämpfung zuständig ist.

Legen Sie einen Lageplan mit den eingezeichneten Fallen (Ködern) bei.

- Ein Schädlingsbekämpfungsplan liegt bei.

## Hygienemaßnahmen

Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen inklusive Personalhygienemaßnahmen

- Welche Gesundheitsuntersuchungen verlangen Sie von Ihrem Personal?
- Was tun Sie mit kranken Leuten im Arbeitsprozess?
- Sie können auch auf die „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ verweisen.
- Geben Sie dem Personal Anweisungen, wie Sie sich im Arbeitsprozess verhalten sollen?
- Welche Arbeitskleidung wird verwendet und wer stellt sie zur Verfügung?
- Umkleidemöglichkeit für die Angestellten vorhanden?

- Eine Darstellung liegt bei.

## Ausbildung

Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit Produktion, Be-, Verarbeitung und Lagerung befasste Personal

- Welche Ausbildungen haben die Personen? (Beilage der Zeugnisse bzw. Kursbestätigungen)
- Liegt ein Aus- und Fortbildungsplan auf?
- Wie oft erfolgt eine Schulung und wer schult?

Angaben liegen bei.

## Tierische Nebenprodukte

Angaben über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten gemäß dem Tiermaterialien-gesetz-TMG, BGBl. I Nr. 141/2003

- Legen Sie alle Übernahmevereinbarungen der Entsorgungsfirmen bei (z. B. Saria).
- Welche tierischen Nebenprodukte fallen im Betrieb an?
- Wie werden die tierischen Nebenprodukte verwertet (Entsorgung oder technische Verwertung)?
- Welche Betriebe übernehmen die tierischen Nebenprodukte?

Eine Übernahmevereinbarung liegt bei.

## Handel

Angaben über den Verkehr mit in der VO (EG) Nr. 853/2004 genannten Erzeugnissen zwischen Österreich und anderen Mitglied- oder Vertragsstaaten der EU oder EWR-Staaten

- Erzeugnisse werden nur in Österreich in Verkehr gebracht
- Erzeugnisse werden in folgenden Staaten in Verkehr gebracht:

---

Angaben über die Art und Menge der beabsichtigten Ausfuhr von Erzeugnissen

---

## Zustimmung

Zur Vereinfachung des Verfahrens bin ich mit der elektronischen Kommunikation einverstanden.

- Ich möchte Zuschriften an die angegebene E-Mail-Adresse zugestellt bekommen.
- Ich möchte Zuschriften postalisch an die angegebene Adresse bekommen.

## Datenschutzerklärung

### Allgemeine Informationen nach Artikel 13 DSGVO

Gemäß Art. 13 der Datenschutz-Grundverordnung möchten wir Sie informieren, dass die von Ihnen bekannt gegebenen personenbezogenen Daten (elektronisch) verarbeitet werden. Detaillierte Informationen zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten, Ihren Rechten als betroffene Person einer Datenverarbeitung sowie zum Beschwerderecht bei der Datenschutzbehörde sind im Internet unter [www.noel.gv.at/datenschutz](http://www.noel.gv.at/datenschutz) abrufbar.

## Hinweise

Bitte laden Sie das ausgefüllte und wenn nötig unterschriebene Formular über das [Online-Formular „Allgemeines Anbringen“](#) hoch und wählen Sie die Dienststelle „Abteilung Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle“ aus!

Bitte laden Sie im Formular die erforderlichen Unterlagen hoch!