



Eierpackstelle - Zulassung

Antrag um Zulassung einer Eierpackstelle als Lebensmittelbetrieb und um Zuteilung einer Zulassungsnummer

Empfangsstelle

Amt der NÖ Landesregierung

Abteilung für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle (LF5) Landhausplatz 1

3109 St. Pölten

Telefon: 02742/9005-0

E-Mail: post.lf5@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 * _____

Wirtschaftsweise biologisch konventionell

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

Verantwortliche/r für die Eierpackstelle

Name	Geschlecht	Geburtsdatum	Funktion im Unternehmen

Verantwortliche/r bei Betriebskontrollen

Name	Geschlecht	Geburtsdatum	Funktion im Unternehmen

Betriebsart

- Legehennenbetrieb (über 2.000 Legehennenplätze)
- Zukauf von Eiern, die in der Packstelle nach Größe- und Gewichtsklassen sortiert werden
- Verkauf von nach Größe- und Gewichtsklassen sortierten Eiern an den Großhandel
- Verkauf von nach Größe- und Gewichtsklassen sortierten Eiern ins Ausland

Technische Zulassung als Packstelle gemäß Vermarktungsnormengesetz

- besteht bereits (Kopie des Bescheides der Bezirksverwaltungsbehörde liegt bei.)
- Antrag gestellt am _____

Plan

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 (Stall, Mist-, Düngerstätten, Packstelle, Lagerräume)
- Plan (Skizze) von der Packstelle mit Position von Maschinen und Geräten liegt bei.

Maschinen und Geräte

Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses

Beispiel: Legenest → Förderband → Durchleuchtungsanlage → Waage (Sortiermaschine) → Verpackung

-
- Eine Auflistung liegt bei.

Produktionsbedingungen

Das Betreiben der Eierpackstelle erfolgt gemäß der guten Hygienepraxis, wie sie beispielsweise in der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für Eierpack- und Eiersammelstellen beschrieben ist (abrufbar unter: www.bmg.gv.at). Das Hygienierisiko durch das Sortieren und Verpacken der Eier als „natürlich verpacktes“ Lebensmittel ist gering und kann durch die gute Hygienepraxis beherrscht werden. Eine Gefahrenanalyse und Darstellung von kritischen Kontrollpunkten ist bei Eierpackstellen nicht gesondert erforderlich. Die Bestandsaufnahme, laufende Überprüfung und das rechtzeitige Erkennen von allfälligen Gefahren liegt in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

Untersuchungen

Gemäß den Vorschriften der Geflügelhygieneverordnung 2007 werden im Legehennenbetrieb die Herden auf Salmonellen untersucht (alle 15 Wochen Stiefeltupferproben). Die Ergebnisse der Beprobungen werden im Österreichischen Geflügelatenverbund in Evidenz gehalten.

Wasserversorgung

- öffentliche Wasserversorgung
- Eigenversorgung (Kopie des jährlichen Untersuchungsbefundes beilegen, bzw. am Betrieb aufliegend; Untersuchungsbefund gemäß der Geflügelhygieneverordnung).

Reinigungs- und Desinfektionsplan

- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt bei.
- Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt am Betrieb auf.

Ein einmaliger Reinigungs- und Desinfektionsplan ist ausreichend, sollten Änderungen erfolgen, ist ein neuer zu erstellen.

Schädlingsbekämpfungsplan

Folgende Erfordernisse sind erfüllt:

- Es bestehen Maßnahmen, die Schädlinge und Haustiere am Eindringen in die Eierpackstelle behindern.
- Schädlingsbekämpfungsplan liegt bei.
- Schädlingsbekämpfungsplan liegt am Betrieb auf.
- Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen werden laut Plan durchgeführt.

Hygienemaßnahmen

Die innerbetrieblichen Hygiene- und Personalhygienemaßnahmen werden entsprechend der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für Eierpack- und Sammelstellen durchgeführt.

Ausbildung

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

Jede Person, die in der Pack- oder Sammelstelle tätig ist, ist entsprechend ihrer Tätigkeit und den Hygieneanforderungen entsprechend geschult. Die Zeugnisse und/oder Kursbesuchsbestätigungen liegen am Betrieb auf.

Entsorgung

Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (Eierschalen)

Eierschalen und andere Abfälle (z.B. Knickeier, Brucheier, Schmutzeier) werden so rasch wie möglich entfernt, verschlossen gelagert und nachweislich fachgerecht entsorgt (z.B: Biogas- oder Kompostieranlage zugelassen nach dem gültigen Tiermaterialengesetz, oder TKV-Tonne, oder BIO Tonne).

Handel

Angaben über die Art und Menge der beabsichtigten Ausfuhr nach Güte und Gewichtsklassen sortierten Eiern ins Ausland.

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.noe.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!