



Lebensmittelbetrieb - Zulassung

Antrag um Zulassung eines Lebensmittelbetriebes

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 * _____

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, Zeitpunkt der Betriebsaufnahme

Zulassung wird beantragt für folgende Betriebsart(en)

* _____

Zulassung wird beantragt ab (Datum) * _____

Angabe der Zulassungsnummer, wenn vorhanden: _____

Plan

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

- Größenangaben (ca. Abmessungen reichen)

Zeichnen sie die Personalbewegung ein: machen Sie zumindest deutlich,

- wo sich für das Personal Umkleideräume befinden,
- wo das Personal den Arbeitsbereich, in dem mit Lebensmittel umgegangen wird, betritt,
- wo das Personal den Arbeitsbereich verlässt,
- ob gegebenenfalls (Schlachtbetrieb) eine Trennung des „reinen“ vom „unreinen“ Bereich eingehalten wird;

Zeichnen Sie den Produktfluss ein: machen Sie zumindest deutlich,

- wo die Rohware in den Betrieb kommt und
- wo die Rohware gelagert wird
- wo die fertige Ware gelagert wird,
- wo die fertige Ware ausgeliefert wird und

wo tierische Nebenprodukte gelagert werden.

Ein Plan liegt bei.

Maschinen und Geräte

Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses

Beschreiben Sie in Worten, welche Maschinen und Geräte während des Arbeitens in Einsatz kommen. Gehen Sie dabei in Gedanken einen Arbeitsgang vollständig durch: z.B. Bolzenschussapparat, Brühkessel, Messer etc. Geben Sie bei Schlachtbetrieben die verwendeten Betäubungsgeräte an.

Auflistung:

Eine Auflistung liegt bei.

Produktionsbedingungen

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

Beschreiben Sie in Worten,

- was Sie im Betrieb herstellen wollen,
- wie Sie die einzelnen Erzeugnisse herstellen und
- wie Sie die Ausgangs-, Zwischen und Endprodukte lagern.

Hinsichtlich HACCP können Sie auf die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei der Schlachtung und Zerlegung von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern sowie Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen“ verweisen bzw. auf die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei Schlachtung von Farmwild.

Eine Beschreibung liegt bei.

Wasserversorgung

- Besteht ein Anschluss an eine öffentliche Wasserversorgungsanlage? Wenn ja, verwenden Sie ausschließlich dieses Wasser?
- Verfügen Sie über einen eigenen Hausbrunnen oder Quelle? Wenn ja, verwenden Sie ausschließlich dieses Wasser?

Legen Sie den letzten Wasserbefund (nicht älter als 1 Jahr), der die Trinkwasserqualität belegt, bei

Von wo beziehen Sie das Wasser für Ihren Lebensmittelbetrieb? *

Ein aktueller Trinkwasserbefund liegt bei.

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 bei:

einen Lageplan mit den eingezeichneten Fallen (Ködern)

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?

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

Die Erzeugnisse werden in Verkehr gebracht in*

NUR BEI SCHLACHTBETRIEB

Erforderliche Angaben zu Artikel 14 Abs. 2 (Auslegung, Bau und Ausrüstung von Schlachthöfen) der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung.

Höchstzahl der geschlachteten Tiere pro Stunde *:

Angabe der Betäubungsgeräte für jede Tierart *:

Höchstkapazität jeder Stallung *:

Angaben liegen bei.

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!