



Merkblatt

Zulassungsverfahren von Großküchen und Catering-Betrieben nach den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 sowie Verordnung (EU) 2017/625

Wann besteht eine Zulassungspflicht?

„Verpflegungsvorgänge“ aller Art und damit auch Catering-Betriebe und Großküchen fallen lebensmittelrechtlich unter den Begriff des Einzelhandels.

Die Zulassungspflicht nach der VO (EG) Nr. 853/2004 gilt für Betriebe des Einzelhandels nur dann, wenn der Betrieb mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels abgibt oder sich diese Betriebe im Umkreis von mehr als 100 km befinden. Als Belieferung anderer Betriebe des Einzelhandels gilt dabei auch beispielsweise die Abgabe von Speisen an Betriebskantinen, andere Großküchen, Restaurants, Verkaufsläden, Catering-Unternehmen, Kindergärten, Schulen, Altenheime, Krankenhäuser oder Fluggesellschaften, sofern es sich dabei um als getrennt anzusehende Betriebe handelt. Ein als getrennt anzusehender Betrieb liegt insbesondere dann vor, wenn die Lebensmittel bei der Abgabe den Verantwortungsbereich des Lebensmittelunternehmers verlassen und in den Verantwortungsbereich eines anderen Lebensmittelunternehmers übergehen. Der reine Betrieb örtlich getrennter Essensausgabestellen (z.B. Kantinen), die von einer zentralen Großküche aus versorgt werden, ist deshalb nicht zulassungspflichtig, sofern diese Ausgabestellen durch das gleiche Unternehmen betrieben und im Rahmen der innerbetrieblichen Eigenkontrolle berücksichtigt werden. Auch sonstiger innerbetrieblicher Warenverkehr ist - unabhängig von räumlichen Entfernungen - keine Abgabe an andere Betriebe und führt deshalb nicht zu einer Zulassungspflicht. Nicht zulassungspflichtig ist auch die Abgabe von Speisen direkt an den Endverbraucher. Wird jedoch ein Empfänger beliefert, der einem anderen Lebensmittelunternehmen zuzurechnen ist, liegt eine Abgabe vor und es besteht Zulassungspflicht, sofern die o. g. Mengengrenze (ein Drittel) überschritten wird oder der belieferte Betrieb in einer Entfernung von über 100 km liegt.

Zur Berechnung der Abgabemenge sind nur Essensportionen zu berücksichtigen, die unter Verwendung von unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs hergestellt worden sind. Unverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind z.B. frisches Fleisch, unverarbeitete Fleischzubereitungen (z.B. mariniertes Fleisch, Geschnetzeltes), frischer Fisch (auch tiefgekühlt), Rohmilch und Erzeugnisse aus Rohmilch (z.B. Rohmilchkäse), ganze Eier, nicht pasteurisiertes Flüssigei, Froschschenkel, Schnecken, lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken. Nicht hierzu zählen alle Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, wie z.B. Wurstwaren, verarbeiteter Fisch, verarbeitetes Fleisch,

wärmebehandelte Milch und daraus hergestellte Milcherzeugnisse, Milchpulver oder pasteurisiertes Vollei. Werden mehr als ein Drittel der Essensportionen, die unter Verwendung von unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs hergestellt worden sind, an andere Betriebe abgegeben, besteht Zulassungspflicht. Wird dieser Abgabeanteil nicht erreicht, ist eine Zulassung nicht erforderlich.

Ob eine Pflicht zur Zulassung besteht oder nicht, ist eine oftmals nicht einfach zu treffende Einzelfallentscheidung. Die Zulassungsbehörde steht Ihnen gerne zur Beantwortung von Fragen zur Verfügung.

Folgende Unterlagen sind dem Antrag auf Zulassung beizufügen:

Sofern eine Zulassungspflicht besteht, ist die Zulassung schriftlich oder elektronisch und formlos durch die Lebensmittelunternehmerin oder den Lebensmittelunternehmer zu beantragen. Dem unterschriebenen Antragsschreiben sind mindestens folgende Unterlagen beizufügen:

1. Betriebsspiegel (gem. der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007) einschließlich dem Beiblatt für Großküchen
2. Maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Funktionsbezeichnung der Räume einschließlich Maschinenaufstellungsplan
3. Personalwegeplan und Warenflussplan
4. Aktuelle Zuverlässigkeitsnachweise für alle Lebensmittelunternehmer bzw. bei juristischen Personen von allen Vertretungsberechtigten, in Form:
 - a. eines behördlichen Führungszeugnisses gemäß § 30 Abs. 5 Bundeszentralregistergesetz, welches zur Vorlage beim „Regierungspräsidium Gießen, Dezernat V 54“ bei der zuständigen Meldebehörde persönlich oder dem Bundesamt für Justiz online zu beantragen ist und direkt an das Regierungspräsidium Gießen übersandt wird, und
 - b. einer Auskunft aus dem Gewerbezentralregister nach § 150 Abs. 5 Gewerbeordnung für alle Lebensmittelunternehmer. Auch die Auskunft aus dem Gewerbezentralregister ist analog wie das Führungszeugnis persönlich bei der zuständigen Meldebehörde oder dem Bundesamt für Justiz online zur direkten Vorlage beim „Regierungspräsidium Gießen, Dezernat V 54“ zu beantragen.

Die Zuverlässigkeitsnachweise sollten nicht älter als 3 Monate sein.

Der Antrag auf Zulassung ist schriftlich oder elektronisch an die E-Mail-Adresse des Regierungspräsidiums Kassel Veterinaer@rpks.hessen.de zu richten.

Alternativ können die Antragsunterlagen an die für die Betriebsstätte zuständige kommunale Lebensmittelüberwachungsbehörde (Veterinäramt) des Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt zur Vorabprüfung und Weiterleitung an das Regierungspräsidium gesandt werden.

Wie läuft das Zulassungsverfahren ab?

Wenn alle Antragsunterlagen vollständig und plausibel vorliegen, erfolgt die Kontrolle der Betriebsräume und der Dokumente zur betrieblichen Eigenkontrolle durch das Regierungspräsidium. Wird bei der Zulassungsbegehung festgestellt, dass alle Anforderungen an die Infrastruktur und die Ausrüstung, aber noch nicht alle weiteren Voraussetzungen (insbesondere das Eigenkontrollkonzept) vollständig erfüllt sind, ergeht ein kostenpflichtiger Bescheid über eine vorläufige bedingte und zunächst auf drei Monate befristete Zulassung, die gegebenenfalls einmalig um weitere drei Monate verlängert werden kann.

Bei Erfüllung aller Zulassungsvoraussetzungen ergeht ein kostenpflichtiger Bescheid über eine volle, unbefristete Zulassung.

Die Zulassung wird im Internet auf der Homepage des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht.

Insbesondere folgende Nachweise / Unterlagen sind gegebenenfalls im Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes in geeigneter, angemessener und ausreichender Weise fortlaufend zu führen:

- a. Organigramm des Betriebes mit Festlegung der Verantwortlichkeiten
- b. Bescheinigungen über die Erst- und Folgebelehrungen (alle zwei Jahre) nach dem Infektionsschutzgesetz
- c. Nachweise über jährliche Personalschulungen der Mitarbeiter einschließlich HACCP-Schulungen nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- d. Trinkwasserversorgungsplan mit Markierung der Zapfstellen sowie Ergebnisse der Wasseranalysen nach der Trinkwasserverordnung
- e. Abwasserentsorgungsplan
- f. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen einschließlich mindestens jährlicher mikrobiologischer Untersuchungen von Oberflächenabklatschproben zur Verifikation des Reinigungserfolgs sowie bei Herstellung verzehrfertiger Lebensmittel, die ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko bergen könnten, ein mindestens jährliches Umgebungsmonitoring auf *Listeria monocytogenes*
- g. Nachweise über mikrobiologische Untersuchungen der Produkte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
- h. Nachweise über produktspezifische mikrobiologische, chemische und sensorische Untersuchungen nach den einschlägigen Leitlinien
- i. Laufende Dokumentation der Temperaturregistrierung von kühlpflichtigen Räumen, Nachweis der Kalibrierung/Eichung der Messgeräte, Nachweis über Einhaltung der Normen des Temperaturmessgerätes im Falle von TK-Einrichtungen nach § 2a der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in Verbindung mit Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 37/2005

- j. Nachweise über Wareneingangskontrollen und Vorgaben bei Abweichungen
- k. Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von allen Erzeugnissen nach Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- l. Schädlingsmonitoring/Schädlingsbekämpfungsplan (mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der verwendeten Mittel, Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungs- und ggf. Bekämpfungsmaßnahmen)
- m. Information zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte (Material der Kategorie 1 – 3) mit Angabe der beauftragten Firmen, Dokumentation der Abholung in Form von Handelspapieren und betriebseigenen Aufzeichnungen gemäß § 9 i. V. m. Anlage 1 und 2 der Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV)
- n. HACCP-Konzept (mit Produktbeschreibung, schriftlicher Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen für jede Produktart (Fließschema der Produktion), Gefahrenanalyse und Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) für jede Produktlinie, Verfahren zur Überwachung und Kontrolle für die CCPs, Dokumentation der Maßnahmen)

Weiterführende Literaturempfehlungen

Information des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) in Berlin:

„Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“, Stand 2024

Download unter: <https://www.bfr.bund.de/publikationen/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen/>

Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ des BfR, liegt in 13 Sprachen (Arabisch, Chinesisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Persisch, Polnisch, Russisch, Spanisch, Türkisch, Vietnamesisch) vor.

Download unter: https://www.bfr.bund.de/suche/#tx_solr%5Bq%5D=Merkblatt%20%E2%80%9EHygieneregeln%20in%20der%20Gemeinschaftsgastronomie

Stellungnahme des BfR vom 19.03.2024: „Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen“

Download unter: <https://www.bfr.bund.de/stellungnahme/schutz-vor-lebensmittelbedingten-erkrankungen-beim-heisshalten-von-speisen/>

Merkblatt des BfR „Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept“

Download unter: <https://www.bfr.bund.de/publikationen/fragen-und-antworten-zum-hazard-analysis-and-critical-control-point-haccp-konzept/>

DIN 10524:2020-06: Lebensmittelhygiene - Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben