



## Merkblatt

### EU-Zulassungsverfahren für Fleischereibetriebe nach den Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004 (sog. Hygienepaket)

#### **Folgende Unterlagen sind dem formlosen, schriftlichen Antrag auf Zulassung beizufügen:**

1. Betriebsspiegel (gem. der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08.08.2007) einschließlich der entsprechenden Beiblätter
2. Maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Funktionsbezeichnung der Räume einschließlich Maschinenaufstellungsplan
3. Personalwegeplan und Warenflussplan

#### **Folgende Nachweise/Unterlagen sind im Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes zu führen:**

1. Organigramm des Betriebes mit Festlegung der Verantwortlichkeiten
2. Bescheinigung über die Erst- bzw. Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz für alle Mitarbeiter
3. Nachweise über Personalschulungen der Mitarbeiter
4. Trinkwasserversorgungsplan mit Markierung und Nummerierung der Zapfstellen sowie der ausgewählten Probennahme-Stellen, Ergebnisse der Wasseranalysen nach der Trinkwasserverordnung
5. Abwasserentsorgungsplan
6. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen einschließlich Abklatschproben von Oberflächen
7. Nachweise über mikrobiologische Untersuchungen des Fleisches gemäß der VO (EG) Nr. 2073/2005
8. Dokumentation der Temperaturregistrierung von kühlpflichtigen Räumen, Nachweis der Kalibrierung/Eichung der Messgeräte
9. Nachweise über Wareneingangskontrollen (Temperatur, Zustand der Ware, des Transportfahrzeugs und des Fahrers)
10. Warenausgangsverzeichnis (nicht bei Abgabe an Endverbraucher), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) Nr. 178/2002

11. Schädlingsbekämpfungsplan (mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der verwendeten Mittel, Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen)
12. Konzept zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte (Material der Kategorie 1 - 3) mit Angabe der beauftragten Firmen und Dokumentation der Abholung
13. Bei Verarbeitungs- und Herstellungsbetrieben:  
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

Der Antrag auf Zulassung ist zusammen mit den genannten Unterlagen über die für Ihre Betriebsstätte zuständige Veterinärbehörde des Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt beim Regierungspräsidium Kassel unter folgender Adresse einzureichen:

Regierungspräsidium Kassel  
-Veterinärwesen und Verbraucherschutz-  
Am Alten Stadtschloss 1  
34117 Kassel

Rückfragen können außerdem erfolgen:

Per E-Mail an [veterinaer@rpks.hessen.de](mailto:veterinaer@rpks.hessen.de)

Per Telefax an 0611 32764 1638

Per Telefon an Frau Dr. Baer unter 0561 106 2520,  
Herrn Dr. Buscher unter 0561 106 2527 und  
Frau Riemenschneider unter 0561 106 2512