



Merkblatt

EU-Zulassungsverfahren für Großküchen

Wann besteht Zulassungspflicht?

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

Die VO (EG) Nr. 853/2004, in der unter anderem die Zulassungspflicht für Betriebe geregelt ist, gilt für Betriebe des Einzelhandels nur dann, wenn diese mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels abgeben 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 kann deshalb nicht zu einer Zulassungspflicht führen.

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 Mengengrenze 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, Rohmilch, 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, 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.

Wie beantrage ich eine Zulassung?

Sofern eine Zulassungspflicht besteht, ist die Zulassung schriftlich und formlos durch den Lebensmittelunternehmer zu beantragen. Dem Antragsschreiben sind hierzu noch folgende Unterlagen beizufügen:

1. Ein Betriebsspiegel nach Muster 1 der Anlage 6 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) zur Erfassung der allgemeinen Betriebsangaben.
2. Die für Ihren Betrieb zutreffenden Beiblätter zum Betriebsspiegel nach Muster 2 bis 8 der Anlage 6 der Tier-LMHV zur Erfassung der speziellen Tätigkeiten.
3. Ein maßstabsgetreuer Betriebsplan, aus dem die Waren- und Personalwege sowie die Aufstellung der vorhandenen Maschinen ersichtlich sind. Im Falle handwerklich strukturierter Betriebe genügt auch ein nicht maßstabsgetreuer Plan, sofern die in den jeweiligen Räumen vorgesehenen Tätigkeiten daraus ersichtlich sind.
4. Ein Auszug aus dem Gewerbezentralregister für den Verantwortlichen des Betriebs zur Beurteilung der Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers.

Der Antrag 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@rpk.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

Aufgaben des Lebensmittelunternehmers

Mit Aufnahme der Produktion muss der Lebensmittelunternehmer nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004¹ sicherstellen, dass auf allen seiner Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften eingehalten werden. Dazu gehört auch, dass ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

Bei den HACCP-Systemen handelt es sich nicht um einen Ersatz für andere lebensmittelhygienische Anforderungen, sondern sie sind Bestandteil eines Bündels von Hygienemaßnahmen zur Gewährleistung sicherer Lebensmittel. Insbesondere ist darauf zu achten, dass vor der Einführung von HACCP-Verfahren entsprechende Lebensmittelhygiene-Grundvoraussetzungen erfüllt sind, z. B.:

- Infrastrukturelle und ausrüstungstechnische Anforderungen
- Anforderungen an die Rohstoffe
- Sicherer Umgang mit Lebensmitteln (einschließlich Verpackung und Transport)
- Umgang mit Lebensmittelabfällen
- Schädlingsbekämpfungsverfahren
- Hygieneverfahren (Reinigung und Desinfektion)
- Wasserqualität
- Aufrechterhaltung der Kühlkette
- Personalgesundheit
- Personalhygiene
- Personalschulungen

Diese Voraussetzungen dienen der allgemeinen Beherrschung von Gefahren und sind im europäischen Lebensmittelrecht vorgeschrieben. Ergänzt werden können sie durch Gute-Praxis-Leitfäden für die einzelnen Lebensmittelsektoren.

Andere Vorschriften des Gemeinschaftsrechts, z. B. die Rückverfolgbarkeit (Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002²), der Rückruf von Lebensmitteln und die Pflicht zur Information der zuständigen Behörden (Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002) könnten, obwohl sie nicht zu den Lebensmittelhygienevorschriften gehören, ebenfalls als Grundvoraussetzungen betrachtet werden. Diese Voraussetzungen dienen der allgemeinen Beherrschung von Gefahren und sind ebenfalls im Gemeinschaftsrecht vorgeschrieben.

Grundsätzlich obliegt es zunächst dem Lebensmittelunternehmer, festzulegen, wie er diesen rechtlichen Anforderungen nachkommt. Das geltende Lebensmittelrecht bietet dabei große Ermessensspielräume, um sich den betriebsspezifischen Gegebenheiten in jedem Einzelfall anpassen zu können. Je nach Betriebstyp, Betriebsgröße, Vertriebswegen oder Art der hergestellten Erzeugnisse können auch andere als die im Folgenden genannten Maßnahmen und/oder Nachweise geeignet sein, die Ziele des Lebensmittelrechts in einem Betrieb zu erreichen.

¹ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 1 – 54)

² Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 31, S. 1)

Eine gute Orientierung, welche Anforderungen eingehalten werden sollten, bieten der „Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen“ der Kommission der Europäischen Gemeinschaften und speziell für den Bereich der Gastronomie die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA). Weitere Informationen bieten die entsprechenden DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene.

Aufgabe der Lebensmittelüberwachung

Nicht nur nach der Verordnung (EG) Nr. 854/2004³ sind die für die Überwachung zuständigen Betriebe gehalten, Überprüfungen (Audits) der guten Hygienepraxis und der Verfahren, die auf einer Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Verfahren) gestützt sind, durchzuführen. Dabei haben sie u. a. bezüglich der guten Hygienepraxis zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer kontinuierlich und ordnungsgemäß Verfahren anwenden, die mindestens die Bereiche Rückverfolgbarkeit, Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen, Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten, persönliche Hygiene, Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren, Schädlingsbekämpfung, Wasserqualität, Temperaturkontrolle und Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente abdecken.

Bezüglich der HACCP-gestützten Verfahren ist durch die Behörden zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer diese Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß anwenden. Dabei ist u. a. auch zu prüfen, ob die Verfahren so weit wie möglich sicherstellen, dass die Erzeugnisse tierischen Ursprungs den in Rechtsvorschriften festgelegten mikrobiologischen Kriterien entsprechen.

Anforderungen

Großküchen, die eine Zulassung erhalten möchten oder bereits zugelassen sind, sollten daher in der Regel Unterlagen bzw. Maßnahmen der unter Nr. 1 bis 11 beschriebenen Art vorweisen bzw. dokumentieren können. Die nachfolgenden Ausführungen orientieren sich an dem vorgenannten Leitfaden der Europäischen Kommission bzw. den Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis der DEHOGA, sowie spezifischen DIN-Normen.

1. System zur Rückverfolgbarkeit

Ein Lebensmittelunternehmer muss Auskunft darüber geben können, woher er seine Ausgangsware bezieht und an welche Betriebe er seine Erzeugnisse abgibt. Diese Verpflichtung ergibt sich aus Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und § 44 Absatz 3 des LFGB. Die Daten können in Papierform (z. B. Lieferscheine) oder elektronisch erfasst werden.

2. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen

Anhang II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet den Lebensmittelunternehmer, für eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit seiner

³ Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 206)

Betriebsräume und Einrichtungen zu sorgen. Hierfür sollten angemessene Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellt werden, aus denen sich zumindest die Intervalle der Maßnahmen, die Verfahren, die verwendeten Mittel und die für die Durchführung verantwortlichen Mitarbeiter ergeben. Diese Pläne sollten ggf. auch die Nutzung von Spülmaschinen berücksichtigen. Der Erfolg der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sollte im Rahmen der allgemeinen Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers überprüft werden. Dieses kann geschehen durch

- Optische Kontrollen des Reinigungserfolges
- Mikrobiologische Kontrollen des Desinfektionserfolges

Hilfreiche Unterlagen:

- DIN 10510 bis 10512 Lebensmittelhygiene – gewerbliches Spülen in Geschirrspülmaschinen bzw. Gläserspülmaschinen
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion (mit Dokumentationsmuster)
- Leitlinie DEHOGA (Nr. 5 Reinigung und Desinfektion – mit Beispiel für die Erstellung eines R + D-Planes)

3. Abfallentsorgung

Die Entsorgung von Abfällen und nicht zum Verzehr bestimmten Nebenprodukten muss unter Beachtung der gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften hygienisch einwandfrei, umweltfreundlich und unter Vermeidung einer Kontamination der Lebensmittel erfolgen (Anhang II Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Bei Abfällen bzw. Nebenprodukten tierischer Herkunft sind die Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 zu beachten, ansonsten das Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz.

Hilfreiche Unterlagen:

- Leitlinie DEHOGA (Nr. 6 *Lebensmittelabfälle*)

4. Bescheinigungen über die Erst- und Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz

Sie ist notwendig für alle Mitarbeiter, die mit folgenden, in § 42 Absatz 2 des Infektionsschutzgesetzes aufgeführten Lebensmitteln in Berührung kommen:

- a. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- b. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- c. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- d. Eiprodukte
- e. Säuglings- und Kleinkindernahrung
- f. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- g. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- h. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

Die Verpflichtung ergibt sich aus Anhang II Kapitel XII Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sowie § 43 des Infektionsschutzgesetzes.

Hilfreiche Unterlagen:

- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie (Leitlinie DEHOGA; *Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz mit Dokumentationsmuster*)

5. Nachweise über Personalschulungen der Mitarbeiter

Die Verpflichtung ergibt sich aus Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Wer leicht verderbliche Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, muss entsprechende Fachkenntnisse nachweisen (§ 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung).

Hilfreiche Unterlagen:

- DIN 10514 Lebensmittelhygiene-Hygieneschulung
- Leitlinie DEHOGA (Nr. 15 *Personalschulung* mit Dokumentationsmuster)

6. Schädlingsbekämpfungsplan

Die Bekämpfung von Schädlingen wird in Anhang II Kapitel I Nr. 2 c) sowie Kapitel IX Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gefordert. Die Ermittlung des Risikos des Vorkommens von Schädlingen und die vorbeugenden Bekämpfungsmaßnahmen stellen die wesentlichen Bestandteile eines Schädlingsbekämpfungsplanes dar. Ein Lageplan für die Beköderung ist zu empfehlen.

Hilfreiche Unterlagen:

- DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich (mit Dokumentationsmuster)
- Leitlinie DEHOGA (Nr. 7 *Schädlingsbekämpfung*)

7. Nachweise über die Beschaffenheit des im Betrieb verwendeten Trinkwassers

Nach Anhang II Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 muss in einem Lebensmittelbetrieb in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen. Die chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser sind in der Trinkwasserverordnung festgelegt. Da sich insbesondere die mikrobiologische Beschaffenheit des verwendeten Wassers im Leitungsnetz eines Lebensmittelbetriebes verändern kann, sollte der Lebensmittelunternehmer im Rahmen seiner allgemeinen Sorgfaltspflichten für eine regelmäßige Untersuchung des Wassers sorgen. Es sollte darauf geachtet werden, dass im Beanstandungsfall eine Zuordnung der Probe zur entsprechenden Wasserzapfstelle möglich ist. Dieses kann z. B. durch eine Nummerierung der Zapfstellen geschehen.

8. Dokumentation der Temperaturregistrierung in Kühleinrichtungen

Anhang II Kapitel I Nr. 2 d) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert für die Lagerung kühlpflichtiger Lebensmittel entsprechende Kühlräume, die eine Überwachung der Kühltemperaturen ermöglichen. Darüber hinaus verbietet die Verordnung die

Lagerung verderbnisgefährdeter Lebensmittel bei Temperaturen, die einer Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers Vorschub leisten können (Anhang II Kapitel IX Nr. 5). Konkrete Temperaturvorgaben für Lebensmittel tierischen Ursprungs finden sich im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und in der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung.

In zugelassenen Küchenbetrieben wird die Registrierung der Lagertemperaturen für erforderlich gehalten. Hierzu ist es notwendig, dass der Lebensmittelbetrieb über geeignete und hinreichend genaue Thermometer verfügt.

Hilfreiche Unterlagen:

- DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- Leitlinie DEHOGA (Nr. 10 *Lagerung von Lebensmitteln*)

9. Nachweise über Wareneingangskontrollen

Die Verpflichtung zur Durchführung von Wareneingangskontrollen ergibt sich aus Anhang II Kapitel IX Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Hilfreiche Unterlagen:

- Leitlinie DEHOGA (Nr. 9 *Anlieferung und Eigentransport von Lebensmitteln mit Dokumentationsmuster*)

10. HACCP-Konzept

Die Sicherheit der produzierten Lebensmittel ist durch vorbeugende Maßnahmen zu gewährleisten. Hierfür fordert Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 die Einrichtung und Durchführung entsprechender Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen. Der Lebensmittelunternehmer muss die chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Gefahren für die Sicherheit seiner Erzeugnisse ermitteln und entscheiden, mit welchen Maßnahmen er diesen Gefahren begegnet. Der EU-Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben ermöglicht Betrieben auf Einzelhandelsebene die Übernahme und Anpassung von in „Gute-Praxis-Leitlinien“ vorgegebenen Konzepten.

Hilfreiche Unterlagen:

- „Leitfaden für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen“ der Kommission der Europäischen Gemeinschaften
- Leitlinie DEHOGA (*Eigenkontrolle nach HACCP- Grundsätzen* mit Dokumentationsmuster für die warme Küche)

11. Mikrobiologische Untersuchungen der Produkte, Rückstellproben

Nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sorgen Lebensmittelunternehmer u. a. für die Einhaltung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel. Hierfür sind erforderlichenfalls mikrobiologische Untersuchungen durchzuführen. Der Lebensmittelunternehmer entscheidet un-

ter Berücksichtigung von Art und Größe des Betriebes über die Häufigkeit der Probenahme (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005).

Insbesondere in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder bei der Abgabe verzehrfertiger Speisen an andere Betriebe sollten Rückstellproben der leicht verderblichen Lebensmittel entnommen werden, um im Fall von Erkrankungen der Verbraucher die Ursachen ermitteln zu können.

Hilfreiche Unterlagen:

- DIN 10526 Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung