



Amt der Bgld. Landesregierung, Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt

Tel.: +43 57 600-2298

Fax: +43 57 600-2965

E-Mail: post.a10-veterinaer@bgld.gv.at

ANTRAG

Antragstellung auf die Zulassung von Fleisch-, Schlacht-, Zerlegungs-, Be- und Verarbeitungsbetrieben/Lebensmittelbetrieben

Zulassungsantrag

Lebensmittelunternehmer haben für ihre zulassungspflichtigen Betriebe vor Aufnahme der Tätigkeit die Zulassung beim Landeshauptmann zu beantragen.

Auf Grundlage des §10 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG), BGBl I Nr 13/2006 idgF, haben Lebensmittelunternehmer beim Antrag um Zulassung die Anforderungen des §2 Abs 2 der **Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung BGBl II, Nr. 231/2009** untenstehender Angaben dem Landeshauptmann zu übermitteln, damit ein Zulassungsverfahren eingeleitet werden kann.

Für die Abwicklung des Zulassungsverfahrens benötigt die Behörde

zumindest folgende Informationen:

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Antragstellende Person:

Name	
Geburtsdatum	
Straße, HausNr.	
Postleitzahl	
Ort	
TelefonNr.	
E-Mail	
Wenn bereits vorhanden: ZulassungsNr.	

Unternehmen:

Name	
Straße, HausNr.	
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:

Name	
Straße, HausNr.	
Postleitzahl	
Ort	

2. 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

3. Betriebsart und Zeitpunkt der beabsichtigten Aufnahme der Tätigkeit:

Beabsichtigter Zeitpunkt der Aufnahme der Tätigkeit (DATUM):

Schlacht-/Zerlege-/Verarbeitungsbetrieb: Bitte zutreffendes ankreuzen:

Produktion, Lagerung und Handel

Fleisch von	Schlachtung	Zerlegung	Verarbeitung
Rinder > 6 Monate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rinder < 6 Monate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schweine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schafe, Ziegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einhufer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geflügel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hasentiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farmwild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frei lebendes Wild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andere:Tauben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<u>Innergemeinschaftlicher Handel (EU)</u> <u>Wenn JA – Angabe der Mitgliedstaaten:</u>	JA <input type="checkbox"/>	NEIN <input type="checkbox"/>
<u>Export in Drittstaaten:</u> <u>Wenn JA – Angabe der Mitgliedstaaten:</u>	JA <input type="checkbox"/>	NEIN <input type="checkbox"/>
<u>Internet-Handel</u>	JA <input type="checkbox"/>	NEIN <input type="checkbox"/>

Schlachtung:

Tierart	Schlachtung/Woche	Betäubungsmethode	Max. Schlachtkapazität/Woche
Rinder > 6 Monate			
Rinder < 6 Monate			
Schweine			
Schafe, Ziegen			
Einhufer			
Geflügel			
Hasentiere			
Farmwild			
Frei lebendes Wild			
Fische			
Andere: Tauben			

<u>Schlachttag/Arbeitszeiten:</u>	Mo/Di/Mi/Do/Fr (Bitte auswählen)
von – bis:	

Zerlegung/Woche (Fleisch je Tierart in Tonnen):	
Herstellung/Woche (Fleisch je Tierart in Tonnen):	
Kühlkapazität (in Tonnen):	
Tiefkühlkapazität (in Tonnen):	

<u>Anzahl der Beschäftigten:</u>	
Außen- und Stallbereich:	Verwaltung:
Transport:	Reinigung: (Eigen- oder Fremdpersonal)
Schlachtung:	QM/Hygiene:
Zerlegung:	Technik:
Herstellung:	Sonstiges:

4. Plan (Skizze): beilegen!

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

z.B.: Teich, Aquakultur, Schlacht-, Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Lagerräume, Verkaufsbereiche

Siehe Beilage(n) Nr. _____

5. Auflistung der Maschinen und Geräte entsprechend des Produktionsflusses

Siehe Beilage(n) Nr. _____

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

Für jedes Produkt, das im Zusammenhang mit der Zulassung steht, ist ein **Herstellungsablauf** zu erstellen und beizulegen.

Siehe Beilage(n) Nr. _____

Produktuntersuchungen und Umgebungsuntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle (VO (EG) Nr. 2073/2005, Rückstände, etc.):

Parameter	Häufigkeit

7. Angaben zur Wasserversorgung mit Hinweis, ob Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung oder Eigenversorgung, unter Beilage des letzten Untersuchungsbefundes

- Öffentliche Wasserversorgung
- Eigenversorgung (Beilage einer Kopie des letzten Untersuchungsbefundes)

Siehe Beilage(n) Nr. _____

8. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Mindestinhalt:

Objekt (z.B. Fußböden, Arbeitsflächen, Kühlraum, Eismaschine), Mittel, Konzentration-Temperatur-Einwirkzeit, Häufigkeit, Verantwortlichkeit, Überprüfung, Anmerkungen

Siehe Beilage(n) Nr. _____

Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanweisungen aufbewahren!

9. Schädlingsbekämpfungsplan

Fallenplan, Schädlingsbekämpfungsmittel, Überprüfung und Dokumentation, Zuständigkeit

Siehe Beilage(n) Nr. _____

Sicherheitsdatenblätter und Gebrauchsanweisungen aufbewahren!

10. Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen inklusive Personalhygienemaßnahmen

Arbeitskleidung, Gesundheitsuntersuchungen, Arbeitsunterweisungen, Umkleidemöglichkeiten etc.
Siehe auch Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderung an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinien.html>)

Siehe Beilage(n) Nr. _____

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

siehe auch Leitlinie für die Personalschulung
(<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinien.html>)

Siehe Beilage(n) Nr. _____

12. Angaben über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten gemäß dem Tiermaterialengesetz – TMG, BGBl. I Nr. 141/2003

Welche tierischen Nebenprodukte fallen an, Verwertung tierischer Nebenprodukte, Übernahmevereinbarung mit Entsorgungsfirmen

Siehe Beilage(n) Nr. _____

13. Angaben über den Verkehr mit in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten Erzeugnissen zwischen Österreich und anderen Mitglied- oder Vertragsstaaten der EU oder EWR-Staaten

- Erzeugnisse werden nur in Österreich in Verkehr gebracht
 Erzeugnisse werden in folgenden Staaten in Verkehr gebracht:
-

- Angaben über die Art und Menge der beabsichtigten Ausfuhr von Erzeugnissen:
-

14. Angaben über Verfahren für die Umsetzung der Rückverfolgbarkeit (gem. Artikel 18 und 19 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Vertriebswege (Lieferanten, Abnehmer), Menge und Datum der Auslieferung, Maßnahmen bei nicht sicheren Lebensmitteln, Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge bzw. der Sendung

Siehe auch:

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 931/2011 DER KOMMISSION vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs

Empfehlung: Leitlinien zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Art. 18 und 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jänner 2002 (V 178/2002) (https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/rechtsvorschriften/eu/Leitlinie_zur_Umsetzung_Rueckverfolgbarkeit.pdf)

Siehe Beilage(n) Nr. _____

Zustimmung:

Ich stimme der elektronischen Kommunikation per E-Mail zu.

Datenschutzmitteilung

Datenschutzrechtlicher Verantwortlicher im Sinne der Datenschutz-Grundverordnung der Europäischen Union, Verordnung (EU) Nr. 2016/679, ist das Amt der Burgenländischen Landesregierung, Abteilung 10, Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt, post.a10@bgld.gv.at

Die Antragstellerin/der Antragsteller nimmt zur Kenntnis, dass die sie/ihn betreffenden erhobenen personenbezogenen Daten aufgrund Art. 6 Abs. 1 lit. c und (hinsichtlich Gesundheitsdaten) Art. 9 Abs. 2 lit. h der Datenschutz-Grundverordnung – DSGVO in Verbindung mit §10 (4a) Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006) verarbeitet werden.

Zweck der Datenverarbeitung ist die Bearbeitung und Abwicklung des Antrages auf die Zulassung von Fleisch-, Schlacht-, Zerlegungs-, Be- und Verarbeitungsbetrieben/Lebensmittelbetrieben.

Die Daten werden an das Bundesministerium, das Veterinärinformationssystem (VIS) und Statistik Austria übermittelt. Die Daten werden nicht an Empfänger weitergegeben, die mit diesen Daten eigene Zwecke verfolgen.

Die verarbeiteten personenbezogenen Daten werden vor dem Zugriff Nichtberechtigter gesichert gespeichert und nur so lange verarbeitet, als es zur Zweckerreichung notwendig ist, gesetzliche oder interne Aufbewahrungspflichten bestehen oder potentielle Rechtsansprüche geltend gemacht werden können. Ihre personenbezogenen Daten werden von uns nur so lange aufbewahrt, wie dies durch gesetzliche Pflichten nötig ist. Wir speichern die Daten jedenfalls solange gesetzliche Aufbewahrungspflichten bestehen oder Verjährungsansprüche potentieller Rechtsansprüche noch nicht abgelaufen sind.

Grundsätzlich kommen Ihnen die Rechte gemäß Art. 15 ff DSGVO zu. Sie haben daher grundsätzlich ein Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Datenübertragbarkeit sowie ein Widerspruchsrecht. Diese Rechte können Sie beim Amt der Burgenländischen Landesregierung, Stabsabteilung Verfassung und Recht, Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt, post.datenschutz@bgld.gv.at, geltend machen.

Wenn Sie der Meinung sind, dass die Verarbeitung der Sie betreffenden personenbezogenen Daten gegen österreichisches oder europäisches Recht verstößt, haben Sie das Recht auf Beschwerde bei der Österreichischen Datenschutzbehörde, Barichgasse 40-42, 1030 Wien, dsb@dsb.gv.at.

Weiters können Sie sich an unseren Datenschutzbeauftragten, die KPMG Security Services GmbH, Porzellangasse 51, 1090 Wien, post.datenschutzbeauftragter@bgld.gv.at, wenden.

Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie auf der Website des Landes Burgenland unter <https://www.burgenland.at/datenschutz>.

Datum, Unterschrift