



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 betr. die Zulassung von Fleisch-(Schlachtungs-Zerlegungs-Be- und Verarbeitungsbetrieb)/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*

<b>Fleisch von</b>	<b>Schlachtung</b>	<b>Zerlegung</b>	<b>Verarbeitung</b>
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"/>

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

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

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

<b><u>Anzahl der Beschäftigten:</u></b>	
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](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.

**Datenschutz****Allgemeine Informationen nach Artikel 13 DSGVO**

Gemäß Artikel 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 eine Datenverarbeitung sowie zum Beschwerderecht bei der Datenschutzbehörde sind im Internet unter [www.burgenland.at/datenschutz](http://www.burgenland.at/datenschutz) abrufbar.

---

Datum, Unterschrift