Land Burgenland

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  | |
| 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](mailto: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 | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Rinder < 6 Monate | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Schweine | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Schafe, Ziegen | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Einhufer | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Geflügel | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Hasentiere | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Farmwild | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Frei lebendes Wild | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Fische | 🗆 | 🗆 | 🗆 |
| Andere:Tauben | 🗆 | 🗆 | 🗆 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Innergemeinschaftlicher Handel (EU)**  Wenn JA – Angabe der Mitgliedstaaten: | JA 🗆 | NEIN🗆 |
| **Export in Drittstaaten:**  Wenn JA – Angabe der Mitgliedstaaten: | JA🗆 | NEIN🗆 |
| **Internet-Handel** | JA🗆 | NEIN🗆 |

***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 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Schlachttage/Arbeitszeiten:** | **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): |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Anzahl der Beschäftigten:** |  |
| 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/hytienell.html*](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hytienell.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/hytienell.html*](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hytienell.html)*)*

Siehe Beilage(n) Nr. \_\_\_\_

**12. Angaben über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten gemäß dem Tiermaterialiengesetz – TMG,** [**BGBl. I Nr. 141/2003**](https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblPdf/2003_141_1/2003_141_1.pdf)

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