

99050118007000

EU-Zulassung von Lebensmittelbetrieben Zulassung

Heruntergeladen am 29.07.2025

<https://fimportal.de/xzufi-services/S1000020010000013045/S100002>

Modul	Sachverhalt
Leistungsschlüssel	99050118007000
Leistungsbezeichnung I	EU-Zulassung von Lebensmittelbetrieben Zulassung
Leistungsbezeichnung II	Zulassung von Lebensmittelbetrieben beantragen
Typisierung	2/3 - Bund: Regelung (2 oder 3), Land/Kommune: Vollzug
Quellredaktion	Hamburg
Freigabestatus Katalog	unbestimmter Freigabestatus
Freigabestatus Bibliothek	unbestimmter Freigabestatus
Begriffe im Kontext	Lebensmittel tierischen Ursprungs, Tierische Lebensmittel, Geschäft mit tierischen Lebensmitteln zulassen, Lebensmittelhandel mit tierischen Produkten genehmigen
Leistungstyp	
Leistungsgruppierung	
Verrichtungskennung	
SDG-Informationsbereich	

Modul	Sachverhalt
Lagen Portalverbund	
Einheitlicher Ansprechpartner	Nein
Fachlich freigegeben am	01.03.2024
Fachlich freigegeben durch	BJV V Zulassungen
Handlungsgrundlage	Verordnung (EU) 2017/625 - Art. 148
Teaser	Wenn Sie Lebensmittel tierischen Ursprungs oder Sprossen bearbeiten, benötigen Sie vor Aufnahme Ihrer Tätigkeit eine Zulassung.
Volltext	<p>Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU benötigen bestimmte Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft und Sprossen bearbeiten und in Verkehr bringen, eine Zulassung. Hierzu gehören zum Beispiel Schlachtbetriebe sowie Betriebe, die Milch, Fisch, Fleisch und Eier be- oder verarbeiten und diese Produkte nicht nur am Ort der Herstellung in Verkehr bringen. Auch Großküchen können unter die Zulassungspflicht fallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleischverarbeitung: Schlachtbetriebe Zerlegungsbetriebe Betrieb, der Hackfleisch /Faschiertes, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse herstellt Separatorenfleischhersteller Fleischverarbeitungsbetriebe Wildverarbeitungsbetriebe • Lebende Muscheln: Versandzentren Reinigungszentren • Fischereierzeugnisse: Gefrier- und Fabrikschiffe Krabbenkutter Betriebe, die Fischereierzeugnisse herstellen • Milch- und Milcherzeugnisse: Betriebe, die aus Rohmilch wärmebehandelte Milch sowie Milcherzeugnisse herstellen Betriebe, die Milcherzeugnisse aus bereits verarbeiteten Milcherzeugnissen herstellen (zum Beispiel Butter aus pasteurisierter Sahne, Käse aus pasteurisierter Milch oder Milchpulver) Milchsammelstellen

Modul

Sachverhalt

- Eiprodukte Eivorbehandlungsbetriebe
Eiaufschlagbetriebe Eiverarbeitungsbetrieb
Eikochbetriebe Eierpackstellen
- Froschschenkel und Schnecken Betriebe, die Froschschenkel und Schnecken zubereiten und/oder verarbeiten
- Ausgelassene tierische Fette und Grieben Betriebe, die die Rohstoffe sammeln, lagern oder verarbeiten
- Magen und Blasen Betriebe, die Blasen, Därme und Mägen behandeln
- Gelatine Betriebe, die Speisegelatine herstellen
- Kollagen Betriebe, die Kollagen herstellen
- Sprossen Betriebe, die Sprossen erzeugen
- Kühllager, die Lebensmittel tierischer Herkunft kühl oder gefroren lagern
- Küchen und Großküchen, die Lebensmittel nicht direkt an den Endverbraucher abgeben
- Betriebe, in denen die genannten Erzeugnisse wiederumhüllt werden, unabhängig davon, ob diese Tätigkeit in Verbindung mit anderen Tätigkeiten wie Zerschneiden oder Zerlegen erfolgt
- Großmärkte, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs herstellen
- Cash & Carry Märkte, sofern die Lebensmittel nicht direkt an den Endverbraucher abgegeben werden

Erforderliche Unterlagen

- Betriebsspiegel (allgemeiner Teil und spezifischer Teil für die jeweilige Tätigkeit)
- Bestätigung der Gewerbeanmeldung
- Auskunft aus dem Bundeszentralregister (Führungszeugnis des Lebensmittelunternehmers) zur Vorlage bei einer Behörde (Belegart O), nicht älter als drei Monate
- Auskunft aus dem Gewerbezentralregister
- Aktueller Grundrissplan Ihrer Betriebstätte unter Berücksichtigung sämtlicher Räumlichkeiten. Dabei eine eindeutige Kennzeichnung aller Räumlichkeiten auf dem Plan und deren Nutzung (durch Zahlen oder Stichworte), zum Beispiel mittels Legende sowie der Einzeichnung der jeweiligen Türen oder Tore
- Maschinenaufstellungsplan sowie Wegführung des Personals und Beschreibung des Produktionsflusses (Integration in den Grundrissplan ist hier möglich)
- Stichwortartige Beschreibung der Produktionsabläufe unter Berücksichtigung der Produktionskategorien und

Modul

Sachverhalt

- nummerierten Räumlichkeiten
- Gegebenenfalls Organigramm oder Auflistung der Verantwortlichkeiten
 - Nachweis der Trinkwasserqualität (mikrobiologische und physikalisch-chemische Untersuchungen nach der Trinkwasserverordnung) durch ein zugelassenes Trinkwasseruntersuchungslabor
 - Wasserversorgungs- und Abwasserentsorgungsplan (farbige Unterscheidung) mit Bodenabflüssen unter Berücksichtigung der Wasserzapfstellen (fortlaufende Nummerierung, damit jeweilige Zapstellenummer auf dem entsprechenden Wasserentnahmebeziehungswise Untersuchungsprotokollen berücksichtigt werden kann) und der installierten Handwasch- und Desinfektionseinrichtungen beziehungsweise der diesbezüglich vorhandenen beziehungsweise geplanten Blindanschlüsse
 - Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über die Erfolgskontrolle
 - Schädlingsbekämpfungsplan mit Beschreibung der Bekämpfungsstellen, Angabe der Bekämpfungsmittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der Maßnahmen
 - Personalschulungen (mit aktueller Personalübersicht)
 - Nachweise über die Hygieneschulungen nach Artikel 4 Absatz 2 und 6 in Verbindung mit Artikel 8 und Anhang II Kapitel XII der VO (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit § 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) und Nachweise über die Belehrungen nach § 43 Abs. 1 bis 3 Infektionsschutzgesetz Hinweis: Beide aufgegriffen in der DIN 10514 (Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung)
 - detailliertes HACCP-Konzept Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
 - Angaben zur Temperaturregistrierung unter Berücksichtigung der jeweils angeschlossenen Räumlichkeiten / Gerätschaften mit Angabe der jeweils vorgesehenen Temperaturen
 - System zur Rückverfolgbarkeit mit einem Register für den Eingang der Lebensmittel tierischen Ursprungs und den Ausgang der Produkte
 - Angaben zum Wareneingangs- bzw.

Modul	Sachverhalt
	<p>–ausgangsverzeichnis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Havariekonzept (Beseitigung von Störfällen, Rückrufmanagement) • Nachweis der Entsorgung tierischer Nebenprodukte (VO (EG) Nr. 1069/2009) • Angaben zur Eigenkontrolle (Probenahme, Untersuchungsparameter und Untersuchungsergebnisse) insbesondere gemäß Artikel 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005 • Angaben zu Instandhaltungsmaßnahmen des Betriebes inklusive Wartungspläne für Geräte, Maschinen und Einrichtungsgegenstände
<p>Voraussetzungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anmeldung des Gewerbes • Gegebenenfalls Registrierung als Lebensmittelbetrieb bei Ihrem zuständigen Veterinäramt • Nachweis der Zuverlässigkeit und der Sachkunde
<p>Kosten</p>	<p>Für das Zulassungsverfahren und die erforderlichen Zulassungskontrollen im Betrieb werden Gebühren nach Zeitaufwand je angefangene Viertelstunde nach der Gebührenordnung für den öffentlichen Verbraucherschutz erhoben.</p>
<p>Verfahrensablauf</p>	<p>Um das Zulassungsverfahren einzuleiten, schicken Sie einen formlosen Antrag, in welchem Sie beschreiben, welche Tätigkeiten Sie in Zukunft durchführen wollen. Aus diesem Antragsschreiben sollte mindestens hervorgehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Firmenname und verantwortliche Person • Name der Betriebsstätte, Straße, Postleitzahl, Ort • Auflistung der beantragten Tätigkeiten (zum Beispiel das Kochen von Eiern, Zerlegen von Fleisch, Lagern von gefrorenen Lebensmitteln, etc.) • Unterschrift <p>• Der Antrag wird von uns geprüft; gegebenenfalls kommen wir auf Sie zu, wenn wir weitere Unterlagen benötigen.</p> <p>• Anschließend erfolgt eine Betriebskontrolle durch die zuständige Behörde in Zusammenarbeit mit den für die spätere Überwachung ihres Betriebes zuständigen Bezirksämtern.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werden während der Betriebskontrolle keine weiteren Mängel festgestellt, wird in der Regel eine

Modul	Sachverhalt
	<p>befristete Zulassung für drei Monate erteilt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werden in dem kontrollierten Betrieb grobe Mängel vorgefunden, erfolgt keine Zulassung. In der Regel erhalten Sie jedoch Gelegenheit die Mängel zu beseitigen. • Haben Sie eine befristete Zulassung erhalten, erfolgt kurz vor Ende der drei Monate eine weitere Kontrolle. Sind hier alle lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen erfüllt, erhalten Sie die unbefristete Zulassung. • Werden noch Mängel vorgefunden, erfolgt gegebenenfalls letztmalig eine auf drei Monate befristete Zulassung. • Nach einer weiteren Betriebskontrolle wird der Antrag entweder abgelehnt (Mängel sind weiter vorhanden) oder ein unbefristeter Zulassungsbescheid erstellt.
Bearbeitungsdauer	<p>Nach Eingang der vollständigen Antragsunterlagen erfolgt in der Regel nach Rücksprache mit dem Antragsteller kurzfristig die Zulassungskontrolle. Werden Antragsunterlagen nicht oder nicht vollständig eingereicht und müssen nachgefordert werden, verlängert sich die Bearbeitungszeit dementsprechend.</p>
Frist	<p>Sie benötigen die Zulassung als Lebensmittelbetrieb vor Aufnahme Ihrer Tätigkeit. Erst nach Erhalt dürfen Sie Ihrer Tätigkeit nachgehen.</p>
weiterführende Informationen	
Hinweise	<p>Eine Aufnahme der beabsichtigten Tätigkeit ist erst nach Erteilung zulässig. Es ist Ihre Pflicht, sich zu informieren.</p>
Rechtsbehelf	<p>Wird die Zulassung abgelehnt, kann Widerspruch eingereicht werden.</p>
Kurztext	<ul style="list-style-type: none"> • Zulassung von Lebensmittelbetrieben beantragen • EU-Zulassung Lebensmittelbetriebe nach Art. 4 Abs. VO (EG) Nr.853/2004 Erteilung • Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft in Verkehr bringen wollen, benötigen gegebenenfalls eine Zulassung. • Dazu zählen Schlachtbetriebe, Fleisch, Milch-, Eier- und Fischverarbeitende Betriebe, sowie Sprossen

Modul	Sachverhalt
	erzeugende Betriebe.
Ansprechpunkt	
Zuständige Stelle	Behörde für Justiz und Verbraucherschutz
Formulare	
Ursprungsportal	Behördenfinder Hamburg, Authority finder Hamburg (Currently this link is only available in german)