

Antragssteller:

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname (ggf. Stempel)

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Straße, Hausnr.

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

Kreis Segeberg  
Der Landrat  
Fachdienste: Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Fleischhygiene  
Hamburger Straße 30  
23795 Bad Segeberg

**Antrag auf Zulassung meines Lebensmittelbetriebes nach Art. 6 Abs. 3 der  
Verordnung (EG) Nr. 852/2004, i. V. m. Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr.  
853/2004**

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ für die im Betriebsspiegel  
und dem zugehörigen Beiblatt angegebenen Betriebsbereiche/ -tätigkeiten.

Mit freundlichen Grüßen

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Anlagen  
Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)  
Beiblatt/Beiblätter zum Betriebsspiegel  
Maßstabsgetreuer Betriebsplan/-pläne (Personalfluss, Materialfluss,  
Maschinenaufstellplan, Trinkwasserversorgung, Abwasserentsorgung)  
Polizeiliches Führungszeugnis des Verantwortlichen Lebensmittelunternehmers  
Selbstauskunft

**Betriebsspiegel** (allgemeine Angaben)

Name des Betriebs \_\_\_\_\_

Zulassungs-Nr. \_\_\_\_\_ Veterinärkontroll-Nr \_\_\_\_\_  
(soweit bereits vorhanden) (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt)

Registrier-Nr. \_\_\_\_\_  
(soweit vorhanden)

Lebensmittelunternehmer \_\_\_\_\_  
(i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der VO (EG) Nr. 178/2002)

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefonnummer \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail, ggf. Internet \_\_\_\_\_

Baujahr \_\_\_\_\_

letzter Umbau \_\_\_\_\_

**Betriebsbereiche**

Fleisch  ja

Milch  ja

Fisch  ja

Lebende Muscheln  ja

Ei/Eiprodukte  ja

Fette und Grieben  ja

Mägen, Blasen und Därme  ja

Gelatine/Kollagen  ja

Sonstiges  ja \_\_\_\_\_

## Personal

Gesamtpersonal

davon im Produktionsbereich

Externes Personal

(z. B. Reinigungskräfte)

Männlich	Weiblich

## Wasserversorgung

öffentliche Wasserversorgung

Eigenwasserversorgung (Brunnen)

sauberes Meerwasser

## Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel

 ja ja ja

Hinweis:

Bestimmungen anderer Rechtsgebiete, z. B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt

## **Beiblatt Fleisch zum Betriebsspiegel**

**Tierart** (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| Huftiere                | <input type="checkbox"/> ja |
| Geflügel und Hasentiere | <input type="checkbox"/> ja |
| Farmwild                | <input type="checkbox"/> ja |
| Großwild                | <input type="checkbox"/> ja |
| Kleinwild               | <input type="checkbox"/> ja |

### **Betriebsbereiche**

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| Schlachtung  | <input type="checkbox"/> ja |
| Zerlegung  | <input type="checkbox"/> ja |
| Herstellung von Hackfleisch                                  | <input type="checkbox"/> ja |
| Herstellung von Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch | <input type="checkbox"/> ja |
| Verarbeitung   | <input type="checkbox"/> ja |
| Wildbearbeitung  | <input type="checkbox"/> ja |
| Sammlung von rohen Schlachtfetten                            | <input type="checkbox"/> ja |

Produktion ganzjährig

Saisonbetrieb von/bis \_\_\_\_\_

# 1 Informationen zur Betriebsstruktur

## 1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtmenge und Regelschlachttag<sup>1)</sup>

Tierart	Montag	Diens- tag	Mittwoch	Donners- tag	Freitag	Sams- tag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

## 1.2 Bereich Zerlegung: Beantragte Zerlegungsmenge (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge Wareneingang)

Tierart <sup>1)</sup>	Anzahl der Zerlegungstage pro Woche <sup>1)</sup>	Gesamtmenge pro Woche <sup>1)</sup>
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

**1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:**

**Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg pro Woche Gesamtmenge)**

	<b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche<sup>1)</sup></b>	<b>Gesamtmenge pro Woche<sup>1)</sup></b>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

**Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)**

	<b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche<sup>1)</sup></b>	<b>Gesamtmenge pro Woche<sup>1)</sup></b>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

**Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg pro Woche (Gesamtmenge)**

	<b>Anzahl der Herstellungstage pro Woche<sup>1)</sup></b>	<b>Gesamtmenge pro Woche<sup>1)</sup></b>
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

<sup>1)</sup> Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen.

#### 1.4 Bereich Herstellung von Fleischerzeugnissen:

##### Verwendetes Ausgangsmaterial<sup>2)</sup>

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Eier und Eiprodukte
- Milcherzeugnisse
- Fischereierzeugnisse
- Pflanzliche Lebensmittel

<sup>2)</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen.

##### **Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche**

Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

#### 1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten:

Beantragte Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

#### 1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

##### **Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen pro Woche**

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

## Beiblatt lebende Muscheln

Betriebsarten	Muschelarten
<input type="checkbox"/> Versandzentrum	<input type="checkbox"/> Miesmuscheln
<input type="checkbox"/> Reinigungszentrum	<input type="checkbox"/> Austern
	<input type="checkbox"/> Sonstige _____

### Informationen zur Betriebsstruktur

Verarbeitete Menge	kg/Woche
Miesmuscheln	
Austern	
sonstige	

### Produktionsmonate :

Jan	Febr	März	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez

### Produktionstage im Produktionszeitraum:

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So

Herkunft der Muscheln:	kg/Woche
Deutschland	
EU-Ware   Herkunftsland:	
Drittlandimporte	

Abgabe der Produkte an	kg/Woche
Verarbeitungsbetriebe / Versandzentren	
Großhandel	
Einzelhandel / Gastronomie	
andere:	

# Beiblatt Fisch zum Betriebsspiegel

## Betriebsarten

- Fischereifahrzeug\*  ja
- Gefrierschiff\*  ja
- Fabrikschiff\*  ja
- Versteigerungshalle  ja
- Großmarkt  ja
- Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen  ja

\*Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister) \_\_\_\_\_

## Betriebsbereiche für

- Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische  ja
- Zubereitete Fischereierzeugnisse  ja
- Verarbeitete Fischereierzeugnisse  ja
- durch maschinelles Ablösen von Fleisch  
gewonnene Fischereierzeugnisse  ja

## 1 Informationen zur Betriebsstruktur

- Produktion ganzjährig  Saisonbetrieb (von/bis) \_\_\_\_\_

### 1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

### 1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse in kg pro Woche

	in kg
Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

## Arbeitsgänge<sup>1</sup>

- Ausnehmen
- Köpfen
- Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern
- Verpacken
- Kühlen
- Tiefgefrieren

### 1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

#### Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche<sup>2</sup>

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

<sup>1</sup> Zutreffendes ankreuzen

<sup>2</sup> Zutreffendes bitte angeben und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. Sushi, Surimi, panierte Fischereierzeugnisse

# Beiblatt Milch zum Betriebsspiegel

## Betriebsbereiche

Sammlung von Milch  ja

Lagerkapazität in kg \_\_\_\_\_

Herstellung von Milcherzeugnissen  ja

## 1 Informationen zur Betriebsstruktur

### 1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

#### Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

## Verwendete Rohstoffe<sup>3</sup>

Kuhmilch

Milch anderer Tierarten<sup>4</sup> \_\_\_\_\_

Milcherzeugnisse<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs<sup>2</sup>

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Pflanzliche Lebensmittel

\_\_\_\_\_

<sup>3</sup> Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

<sup>4</sup> Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

**Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche<sup>5</sup>**

<b>Produkt</b>	<b>aus Rohmilch</b>	<b>aus erhitzter Milch</b>	<b>aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde<sup>6</sup></b>
Vorzugsmilch		XXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

<sup>5</sup> bitte zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen

<sup>6</sup> Behandlungsverfahren nach Anhang I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

## Beiblatt Eiprodukte zum Betriebsspiegel

### Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei  ja

Herstellung von Eiprodukten  ja

### Informationen zur Betriebsstruktur

#### Verwendete Rohstoffe<sup>1)</sup>

Schaleneier	<input type="checkbox"/>
Flüssigei, gekühlt	<input type="checkbox"/>
Flüssigei, tiefgefroren	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

#### Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

1) Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen

# Beiblatt Gelatine / Kollagen zum Betriebsspiegel

## Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen  ja

Herstellung von Gelatine  ja

Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

Herstellung von Kollagen  ja

Menge in kg pro Woche: \_\_\_\_\_

## 1. Informationen zur Betriebsstruktur

### 1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen

#### Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von freilebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

#### Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	
Häute und Felle von freilebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung nach Verordnung (EG) Nr. **1069/2009**

beantragt

vorhanden

## 1.2 Bereich Herstellung von Gelatine

### Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von freilebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

## 1.3 Bereich Herstellung von Kollagen

### Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (Angabe in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder	
Häute und Felle von freilebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

# Beiblatt Kühllager zum Betriebsspiegel

## 1. Betriebsdaten

Grundrissplan  ja (siehe Anlage)  nein

	Anzahl	Fläche gesamt
Grundfläche des Betriebsgebäudes		
Kühlräume		
Tiefkühlräume		
Lagerräume		
Kommissionierungsräume		
Personalräume		
Sonstige Räume		
Abfallsammelräume		
Palettenstellplätze		
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge		

Schockfrostanlage  ja  nein

## 2. Art der Waren

- Lebensmittel     tierisch     pflanzlich  
 Arzneimittel     Futtermittel     Zusatzstoffe  
 Chemikalien     Sonstiges: \_\_\_\_\_

## 3. Tätigkeitsfelder

	Bezeichnung der jeweiligen Waren
<input type="checkbox"/> Lagerung	
<input type="checkbox"/> Kühlung	
<input type="checkbox"/> Tiefkühlung	
<input type="checkbox"/> Frosten	
<input type="checkbox"/> Umpacken	
<input type="checkbox"/> Verpacken	
<input type="checkbox"/> Kommissionierung	
<input type="checkbox"/> Transport	
<input type="checkbox"/> Sonstiges	

#### 4. Fremdvermietung

- Vermietung Stellplätze  Anzahl der vermieteten Stellplätze \_\_\_\_\_
- Vermietung Räume  Anzahl der vermieteten Räume \_\_\_\_\_
- Einlagerung für Dritte  ja  nein

#### 5. Fremdanmietung

- Anmietung Stellplätze  Anzahl der angemieteten Stellplätze \_\_\_\_\_
- Anmietung Räume  Anzahl der angemieteten Räume \_\_\_\_\_
- Einlagerung durch Dritte  ja  nein

#### 6. Allgemeine Vertriebswege

- Regional  Bundesland  National  Innergemeinschaftlich  Drittland

#### 7. Rückverfolgbarkeitssystem

- EDV  Papierform
- Daten vor Ort verfügbar  ja  nein

#### 8. Lagermanagement

- EDV  Papierform
- Einlagerdatum abrufbar  MHD abrufbar  First In/First Out Verfahren

#### 9. Regelmäßige Inventuren

- ja Zeitabstand der Inventuren: \_\_\_\_\_
- nein

#### 10. Weitere Zulassungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

- ja Art und Zulassungsnummer: \_\_\_\_\_
- nein

# Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

## 1. Produktionsverfahren

- Frischkost (Cook and Serve)  ja  
Warmkost (Cook, Hold and Serve)  ja  
Kühlkost (Cook and Chill)  ja  
Tiefkühlkost (Cook and Freeze)  ja  
Erhitzen (Regenerieren)  ja  
Sonstiges: .....
- Produktion ganzjährig  Saisonbetrieb (von/bis) .....
- Lebensmitteltransport  ja

## 2. Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

- |   | <b>Verwendung</b>           |                               |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| frisches Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Hackfleisch/Fleischzubereitungen                                      | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| frisches Wildfleisch  | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| frisches Geflügelfleisch  | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| frischer Fisch  | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei                        | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Rohmilch, Rohrahm   | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| lebende Muscheln  | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| unverarbeitete Froschschenkel oder Schnecken                          | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

## 3. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

- |                              | <b>Gesamtmenge pro Woche</b> |
|------------------------------|------------------------------|
| Feinkostsalate               | _____ Portionen              |
| Suppen/Eintöpfe              | _____ Portionen              |
| Gerichte für den Kaltverzehr | _____ Portionen              |
| Gerichte für den Warmverzehr | _____ Portionen              |
| Desserts/Feinbackwaren       | _____ Portionen              |
| <br>                         |                              |
| Gesamtmenge pro Woche        | _____ Portionen              |

Kreis Segeberg  
Der Landrat  
Fachdienste: Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Fleischhygiene  
Hamburger Straße 30  
23795 Bad Segeberg

**Zulassung als  
Mein Antrag vom  
Zuverlässigkeitsprüfung**

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit zeigen wir Ihnen an, dass Frau/ Herr für die Firma seit dem  
\_\_\_\_\_ als verantwortlicher Lebensmittelunternehmer im Sinne des § 9 Abs. 2  
Tier-LMHV fungiert.

Anbei übersenden wir Ihnen die im Rahmen Ihrer Zuverlässigkeitsprüfung erbetenen  
Unterlagen (Führungszeugnis/Selbstauskunft) von Frau/ Herrn .

Mit freundlichen Grüßen

# Zuverlässigkeitsprüfung gem. § 9 Abs. 2 Tier-LMHV (Selbstauskunft)

## 1. Antragsteller

Name

Anschrift

## 2. Für die Tätigkeit verantwortliche Person (verantw. Lebensmittelunternehmer/nat. Person)

Name

Geb.-Datum, -Ort

Anschrift

Berufl. Qualifikation

+ ggf. Nachweise

Führungszeugnis  liegt bereits vor  beigefügt  beantragt; wird nachgereicht

Auskunft a.d. Gewerbe-  
zentralregister  liegt bereits vor  beigefügt  beantragt; wird nachgereicht

## 3. Angaben zur Zuverlässigkeit

- Ich versichere hiermit, dass gegen mich **kein Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren** wegen Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen anhängig ist.
- In den letzten 5 Jahren ist gegen mich **kein rechtskräftiger Bußgeldbescheid** wegen einer Ordnungswidrigkeit gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen ergangen.
- Ich bin wegen eines Vergehens gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen **nicht vorbestraft**.
- Wenn ja, habe ich nähere Ausführungen als Anlage beigefügt.

Ich habe zur Kenntnis genommen, dass sämtliche Daten, die Teil dieses Zulassungsverfahrens sind, an andere Behörden weitergeleitet werden, soweit dies zur gesetzlichen Aufgabenerfüllung erforderlich ist.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift verantwortliche Person