



MERKBLATT
Erlangung der Zulassung Ihres Betriebes

(Bei Rückfragen: Ihr zuständiger LMK/TA)

(Betriebsstempel)

Bereizuhaltende Dokumente und Unterlagen:

(v = vorhanden n.v. = nicht vorhanden)

| | | v. | n.v. | Bemerkung |
|-----|--|----|------|-----------|
| 1) | Struktur des Betriebes (z.B. Fleischverarbeitung, Großküche, Kühllager) Produkte (Produktpalette), wöchentl. Produktion in kg/t | | | |
| | Betriebsinhaber , Stellvertreter (Namen, Adressen, auch privat) | | | |
| | Mitarbeiter (Anzahl, Ausbildung) | | | |
| | Verantwortlichkeit für einzelne Bereiche (z.B. Marktwagen, Auslieferung) | | | |
| 2) | Havarieplan (z.B. „Rückrufaktion notwendig“) Erreichbarkeit der Verantwortlichen im Betrieb und außerhalb der Betriebszeit | | | |
| 3) | Lieferantenverzeichnis (mit Tel.-Nr. der Ansprechpartner) (Wer liefert was?) und Unbedenklichkeitszertifikate | | | |
| 4) | Kundenverzeichnis (mit Tel.-Nr. der Ansprechpartner) (Wer bekommt was geliefert, wie oft usw.) | | | |
| 5) | Aktuelle Grundrisspläne des Gesamtbetriebes mit Bezeichnung der einzelnen Räumlichkeiten (schematisch, DIN A4) | | | |
| 6) | a) Aktueller Maschinenaufstellungsplan b) Aktuelle Grundrisspläne mit eingezeichneter Betriebsablaufbeschreibung für Prozess- und Personalfluss (Zutrittsmöglichkeiten) | | | |
| 7) | Schematischer Verarbeitungsablauf der Erzeugnisse für jede Produktart (auf DIN A4) | | | |
| 8) | Dokumentierte Risikoanalyse und dokumentierte Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte für jeden Arbeitsbereich | | | |
| 9) | Dokumentiertes Überwachungs- und Kontrollverfahren (HACCP) für die kritischen Kontrollpunkte (z.B. Erhitzungsnachweis, pH-Kontrolle) | | | |
| 10) | a) Aktueller Plan über die (Trink-)Wasserversorgungs- und Abwasserentsorgungsleitungen (mit Markierung und Durchnummerierung der Wasserzapfstellen sowie den festgesetzten Probenentnahmestellen) | | | |
| | b) Ergebnisse der bakteriologischen und physikalisch-chemischen Analyse des Wassers (von Stadtwerken o.ä.) | | | |
| 11) | Probennahmepläne (Abklatschproben, chem./mikrobiolog. Untersuchung von betriebseigenen Produkten) | | | |
| 12) | Reinigungs- und Desinfektionspläne für den gesamten Betrieb mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen | | | |
| 13) | Schädlingsbekämpfungsplan mit genauer Beschreibung der Bekämpfungsstellen, verwendete Bekämpfungs- | | | |



| | | | | |
|------------|---|--|--|--|
| | mittel sowie Nachweise über Art und Ergebnisse der durchgeführten Überwachungsmaßnahmen, Vertrag mit beauftragter Firma | | | |
| 14) | Belehrung der Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz | | | |
| 15) | Dokumentation des Schulungsprogrammes für das Personal (Hygienerechtliche Grundlagen, Hygiene am Arbeitsplatz, Arbeitsanweisungen) | | | |
| 16) | Dokumentation der Temperaturregistrierung (Kühlräume, Kühlmöbel, Erhitzungsnachweise) | | | |
| 17) | Dokumentiertes System zur Überwachung der Genusstauglichkeits-Kennzeichnung (insbes. Etiketten mit EU-Label) | | | |
| 18) | Entsorgung (wer entsorgt was, wie oft), nach Abfallarten getrennt | | | |