

## Veterinäramt

Otto-Blesch-Str. 51 | 78315 Radolfzell  
T. +49 7531 800-2501 | F. +49 7531 800-2519  
veterinaeramt@LRAKN.de



**LANDKREIS**  
KONSTANZ

---

## **Merkblatt EU-Zulassungspflicht gemäß VO (EG) 853/2004 und erforderliche Unterlagen von Betrieben des Metzgereihandwerks**

Seit dem 01.01.2006 schreibt das EU-Hygienepaket eine Zulassung für Betriebe vor, die mit tierischen Lebensmitteln wie z.B. Fleisch, Milch oder Eiern umgehen.

### **Was bedeutet das?**

Nach Artikel 4 der Verordnung (EG) 853/2004 dürfen Lebensmittelunternehmer in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in den Verkehr bringen, wenn diese ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die den einschlägigen Anforderungen der Verordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004 entsprechen und von der zuständigen Behörde registriert - oder sofern dies erforderlich ist - zugelassen worden sind.

Betroffen können alle Lebensmittelunternehmen sein, d.h. alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind (vgl. Art. 3 Nr. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

Die Verantwortung für die rechtzeitige Antragstellung obliegt dem Betriebsinhaber. Wer nicht über die erforderliche Zulassung verfügt, darf zulassungspflichtige Tätigkeiten wie z.B. die oben genannten nicht ausüben.

### **Für welche Betriebe gilt die Zulassungspflicht?**

- Alle selbst schlachtenden Metzger
- Wildverarbeitungsbetriebe
- Einzelhandelsbetriebe, z.B. nicht selbst schlachtende Metzgereien, Hofkäsereien, Großküchen, Kantinen, Cateringbetriebe oder Gaststätten, die an andere Einzelhandelsbetriebe mehr als 1/3 ihrer Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs oder in einem Umkreis von mehr als 100 km abgeben.
- Betriebe, die im eigenen Betrieb hergestellte tierische Lebensmittel an andere zugelassene Betriebe abgeben.

### **Welche Ausnahmen von der Zulassungspflicht gibt es?**

Ausnahmen existieren für folgende Lebensmittelunternehmer:

- Personen, die Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im (eigenen) landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgeben. Die Tätigkeit darf die Menge von 10.000 Stück/Jahr nicht überschreiten.



**Merkblatt –**

**EU-Zulassungspflicht und erforderliche Unterlagen von Betrieben des Metzgereihandwerks**

---

S. 2

- Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche (Umkreis 100 km vom Erlegungs- oder Wohnort) Einzelhandelsunternehmer, die Lebensmittel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher (ohne Zerlegung, Bearbeitung, etc.) abgeben.
- Personen, die Primärprodukte wie Rohmilch, Milch-ab-Hof, Vorzugsmilch, Eier (ausgenommen Packstellen), Honig, Wild in der Decke, Fisch (soweit dieser über das Töten und Ausnehmen nicht weiter behandelt wurde) abgeben.

**Wo wird der Antrag auf Zulassung gestellt?**

Der Antrag ist schriftlich beim Landratsamt Konstanz, Veterinäramt, einzureichen.

**Folgende Unterlagen sind dem Antrag beizufügen:**

1. Ausgefüllter Antrag auf Zulassung inkl. Beiblatt und Betriebsspiegel
2. Darstellung der Infrastruktur durch maßstabsgetreue Betriebspläne mit Lagepläne, aus denen ersichtlich ist:
  - a. Übersicht über feste Einrichtungsgegenstände (Aufstellung der Maschinen) mit entsprechender Legende
  - b. Darstellung der Personalwege
  - c. Warenfluss getrennt nach Produkten
  - d. Darstellung der Trinkwasserzapfstellen (Inkl. Handwaschbecken)
  - e. Darstellung der Köderstationen (s. Schädlingsbekämpfungskonzept) siehe auch Pkt. 4
  - f. Luftführung in Betriebspläne einzeichnen; Kurzbeschreibung des Lüftungssystems; z.B. mechanische Be- und Entlüftung über Fenster (mit Insektenschutzgitter), Lüftungsanlage etc.
  - g. Tätigkeiten, die in den jeweiligen Räumen stattfinden
3. Als Nachweis für die Zuverlässigkeit:
  - a. vom Antragssteller ein aktuelles Führungszeugnis nach § 30 Abs. 5 BZRG „zur Vorlage bei einer Behörde“ (Belegart „0“). Das gebührenpflichtige Führungszeugnis ist bei der Gemeinde-/Stadtverwaltung Ihres Wohnortes von Ihnen zu beantragen und wird sodann von der ausstellenden Stelle an das Landratsamt gesandt, oder über das Online-Portal des Bundesamtes für Justiz.
  - b. vom Antragssteller eine aktuelle „Auskunft aus dem Gewerbezentralregister“ nach § 150 Gewerbeordnung. Diese gebührenpflichtige Auskunft ist bei der Gemeinde-/Stadtverwaltung Ihres Wohnortes von Ihnen zu beantragen und wird sodann von der ausstellenden Stelle an das Landratsamt gesandt, oder über das Online-Portal des Bundesamtes für Justiz.
4. Aktuelle Bescheinigung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz  
Falls Sie diese nicht schon besitzen, erhalten Sie diese nach der Belehrung beim Landratsamt Konstanz, Amt für Gesundheit und Versorgung, Scheffelstr. 15, 78315 Radolfzell, Tel. 07531/800-2610 oder bei einem vom Amt für Gesundheit und Versorgung beauftragten Arzt.



**Merkblatt –**

**EU-Zulassungspflicht und erforderliche Unterlagen von Betrieben des Metzgereihandwerks**

---

**5. Eigenkontrollkonzept**

- a. Darstellung der Prozesshygiene
  - Prozessbeschreibung der einzelnen Produkte
- b. Darstellung einer Gefahrenanalyse und ggf. eines HACCP Konzeptes orientiert an den Prozessschritten
- c. Temperaturüberwachung:
  - Dokumentation der Temperaturregistrierung (z.B. in Tabellenform)
  - Beschreibung der Überprüfung der eingesetzten Messvorrichtung
- d. Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle
  - Konzept zur Durchführung der Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle (Wer kontrolliert was und wie wird dokumentiert (z.B. mit Stempel und Lieferschein) Dies kann im HACCP Konzept dargelegt werden.
- e. Schädlingsbekämpfungskonzept mit Köderplan
- f. Beschreibung des Reinigungs- und Desinfektionskonzeptes mit folgenden Punkten:
  - Was wird gereinigt/desinfiziert (Räume, Geräte, Behältnisse etc.)?
  - Wie oft wird gereinigt und desinfiziert (zeitlicher Abstand)?
  - Mit welchen Wirkstoffen bzw. Produkten wird gereinigt und desinfiziert  
Sicherheitsdatenblätter zu den eingesetzten Mitteln
- g. Beschreibung des Abfallkonzeptes, insbesondere die Entsorgung tierischer Nebenprodukte (Sammlung, Lagerung, Transport, Dokumentation)
- h. Technische Wartung und Kalibrierung der Gerätschaften
- i. Trinkwasseruntersuchung (mikrobiologische Untersuchung der Zapfstellen)
- j. Darstellung der Personalhygiene;  
Personalschulung mit kurzer Darstellung der Schulungsinhalte, Intervalle etc.

**6. Rückverfolgbarkeit:**

- Beschreibung des Systems zur Rückverfolgbarkeit (z.B. Register für den Wareneingang (Zulieferer) aller Lebensmittel, einschl. z.B. Gewürzen, sowie ggf. Register für den Warenausgang (Kunden- jedoch nicht Endverbraucher)

**7. Registrierung als Lebensmittelunternehmer/Gewerbebeanmeldung**

- Meldung zur Registrierung als Lebensmittelunternehmer oder in einer vereinfachten Form die Vorlage einer Kopie der Gewerbebeanmeldung entsprechend Ihrer gewerblichen Tätigkeit
- Handelsregisterauszug, sofern eine Eintragung vorliegt

**Hinweis:**

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und bei Bedarf können weitere Unterlagen angefordert werden.