

Zulassung von Betrieben des Metzgerhandwerks

Grundsätzliche Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel tierischer Herkunft überhaupt in den Verkehr gebracht werden dürfen, ist eine Zulassung. Die Neuaufnahme einer zulassungspflichtigen Tätigkeit, darf erst dann erfolgen, wenn das Zulassungsverfahren erfolgreich abgeschlossen und die Zulassung erteilt wurde.

Bei den zulassungspflichtigen Tätigkeiten sind an erster Stelle zu nennen:

1. Schlachten

Hierbei ist es nicht von Bedeutung, ob das selbst gewonnene Fleisch ausschließlich über die eigene Ladentheke, über eine oder mehrere Filialen oder über andere Gewerbetreibende vermarktet wird. Betriebe mit eigener Schlachtung sind prinzipiell für diese Tätigkeit zulassungspflichtig.

2. Zerlegung und / oder Verarbeitung und Abgabe an andere Gewerbetreibende, wenn die abgegebene Menge mehr als 1/3 der eigenen Produktion beträgt und der / die Gewerbetreibende mehr als 100 km entfernt sind. Die gleiche Regelung gilt auch in dem Fall, wenn die Abgabe an eine zugehörige Filiale erfolgt.

Nicht zulassungspflichtig sind alle die Betriebe, die nicht selbst schlachten und alle Produkte über die eigene Ladentheke an den Endverbraucher vermarkten. In diese Gruppe gehören auch die Betriebe, die einen Partyservice als zusätzliche Leistung anbieten.

Ablauf des Zulassungsverfahrens

1. Antrag auf Zulassung

Dieser Antrag kann formlos oder unter Verwendung von Vordrucken des Fleischer-Verbandes NRW an die Kreisverwaltung Mettmann
Amt für Verbraucherschutz
Düsseldorfer Str. 26
40822 Mettmann
gestellt werden.

Dem Antrag sind folgende Unterlagen beizufügen:

- **Betriebsspiegel** mit allgemeinen Angaben (Muster 1, Anlage 6 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)
Die hier abgefragten Angaben nach Zulassungs- bzw. Registriernummer werden in der überwiegenden Zahl der Fälle der Betriebe im Kreis Mettmann nicht vorhanden sein. In die Zeile „Lebensmittelunternehmer“ ist der Name des Antragstellers einzutragen.
- **Beiblatt zum Betriebsspiegel** für Fleisch (Muster 2, Anlage 6 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung)
Bei den hier abgefragten Mengenangaben handelt es sich um geschätzte Angaben, um die Kapazität des Betriebes beurteilen zu können.
- Grundriss des Betriebes, aus dem folgendes hervorgehen soll:
 - genutzte Räume mit Bezeichnung

- Standort der Maschinen (z. B. Kutter, Wolf, Kessel, Abschwarter, Spülmaschine)
- Personal- und Materialfluss
 - Welchen Weg nimmt das Personal vom Umkleidebereich bis zum Arbeitsplatz?
 - Welchen Weg nehmen die Rohstoffe (wie Fleisch, Gewürze, Verpackung) vom Ort der Anlieferung (Wareneingang), über das Lager (Kühlhaus, TK, Trockenlager), dem Ort der Verwendung, bis zum Verkauf?

WICHTIG:

Der Antrag auf Zulassung sollte so schnell wie möglich eingereicht werden, da erst nach Eingang des Zulassungsbescheides und nicht nach Fertigstellung des Um-/Neubaus des Betriebes mit der Produktion begonnen werden darf.

2. Betriebsbegehung durch die zuständige Behörde

- Betriebsprüfung
 - bauliche Gegebenheiten (Fußboden, Wände, Decken, Türen, Fenster, Handwaschbecken u. a.)
 - Personalhygiene (Hygienekleidung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel u. a.)
 - Produkthygiene (Umgang mit und Lagerung von Produkten, Lagertemperaturen, Abdeckung von unverpackten oder angebrochenen Produkten)
- Dokumentenprüfung
 - Tiereingang / Wareneingang
 - Warenausgang (bei Belieferung anderer Gewerbetreibender)
 - Temperaturregistrierung (handschriftlich oder elektronisch)
 - Reinigungs- und Desinfektionspläne (wann wird was womit wie oft gereinigt und wie wird der Erfolg überprüft, z. B. Abklatschproben)
 - Nebenprodukte-Beseitigung (Entsorgung der Abfälle tierischer Herkunft)
- Schulungsprogramm
 - Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz
 - Alle zwei Jahre Nachbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (z. B. Verhalten bei Erkrankungen / Verletzungen, tägliche Hygiene); Schulung durch den Betriebsinhaber möglich
 - jährliche Hygieneschulung (z. B. Umgang mit Geflügelfleisch, Bedeutung der Kühlkette, Lagermanagement); Schulung durch den Betriebsinhaber möglich
- Schädlingsbekämpfungsplan
 - Statuskontrolle – Sind Schädlinge im Betrieb vorhanden (Ratten-, Mäuseköder, Schädlingsbefall)?
 - Einzeichnen der Köderstationen in den Grundrissplan
 - Welche Mittel werden verwendet?
 - Wie oft und mit welchem Ergebnis werden die Stationen überprüft?
- Trinkwasserversorgungsplan
 - Einzeichnen und Nummerierung der Zapfstellen in den Grundrissplan
 - Nummerierung der Zapfstellen vor Ort
 - Ergebnisse der jährlichen mikrobiologischen Trinkwasserprüfung
- Abwasserentsorgungsplan
 - Einzeichnen der Bodeneinläufe und des Fettabscheiders in den Grundrissplan
- Herstellungsverfahren
 - Angabe der einzelnen Herstellungsabschnitte je Produktart in Form eines Fließschemas
 - Angabe der bei dem jeweiligen Herstellungsabschnitt ggf. vorhandenen Gefahren
 - Überwachung und Kontrolle der Gefahren

3. Zulassung

Nach erfolgreicher Betriebs- und Dokumentenprüfung wird mittels des Zulassungsbescheides die Zulassungsnummer, als Bestandteil des Identitätskennzeichens, mitgeteilt. (DE – NW.....- EG)

Gleichzeitig wird diese Zulassungsnummer dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitgeteilt. Das BVL veranlasst die Veröffentlichung dieser Nummer, der zugelassenen Tätigkeit und des Namens des Betriebes in einer Betriebsliste im Internet.