



Lebensmittelbetrieb – Milch-Zulassung

Antrag auf Zulassung / Antrag auf Änderung oder Erweiterung

Amt der Oö. Landesregierung

Direktion Soziales und Gesundheit
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen
Bahnhofplatz 1
4021 Linz

Eingangsstempel

Bitte vollständig ausfüllen und Zutreffendes auswählen (○ = eine Auswahlmöglichkeit, □ = mehrere Auswahlmöglichkeiten)

Unterlagen bitte nur in Kopie vorlegen – Originale können nicht retourniert werden!

- Antrag auf **Zulassung als Milchverarbeitungsbetrieb** und Erteilung einer **Zulassungsnummer** gemäß § 10 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)
- Meldung einer Änderung** gemäß § 4 Lebensmittelhygiene - Zulassungsverordnung
- Antrag auf **Erweiterung einer bestehenden Zulassung**

1. Antragstellende Person

Hinweis: "Antragstellende Personen" sind Lebensmittel-Unternehmerinnen/-Unternehmer

1.1 Persönliche Daten Vorname _____
Familiename / Nachname _____

1.2 Kontaktdaten E-Mail _____
Telefon _____

1.3 Anschrift Straße _____ Nummer _____
PLZ _____ Ort _____

2. Unternehmen

Hinweis: "Unternehmen" sind solche, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen

2.1 Unternehmensdaten Name / Bezeichnung _____
Nummer (Unternehmen: Firmenbuchnummer, Verein: Vereinsregisternummer, Landwirtschaftlicher Betrieb: Betriebsnummer, Sonstiges: Registernummer)

2.2 Anschrift Straße _____ Nummer _____
PLZ _____ Ort _____

2.3 Unternehmerin / Unternehmer

Angaben über den/die UnternehmerIn oder die Unternehmer, oder die zur Vertretung nach außen befugte/n Person/en

Name	Geburtsdatum	Funktion im Unternehmen

3. Betrieb

Hinweis: "Betrieb" ist jede Einheit eines Unternehmens

3.1 Betriebsdaten

Name / Bezeichnung _____

Straße _____ Nummer _____

PLZ _____ Ort _____

3.2 Betriebsverantwortlichkeit

Angaben zu der Person oder den Personen, die für Produktion, Be-, Verarbeitung und Lagerung verantwortlich ist oder sind (Angaben zum verantwortlichen Beauftragten gem. § 9 VStG)

Name	Geburtsdatum	Funktion im Unternehmen

3.3 Betriebsart

- Herstellung von pasteurisierter Trinkmilch aus Rohmilch eigener Tierhaltung
- Herstellung von nicht fermentierten flüssigen Milcherzeugnissen aus Rohmilch eigener Tierhaltung
- Herstellung von Speiseeis aus Rohmilch eigener Tierhaltung
- Herstellung von Milch und/oder Milcherzeugnissen aus Rohmilch **nicht** eigener Tierhaltung
- Sammeln von Rohmilch und/oder Kolostrum
- Bearbeitung und/oder Verarbeitung von Milcherzeugnissen aus zugelassenen Betrieben zu anderen Milcherzeugnissen (z. B. schneiden, reiben, verändern, verpacken, umpacken)

3.4 Wirtschaftsweise

- konventionell biologisch

4. Angaben bei Erweiterung einer bestehenden Zulassung

4.1 Bestehende Zulassung

Zulassungsnummer _____

Betriebsart _____

4.2 Erweiterung

Aufnahme der erweiterten Tätigkeit (Datum) _____

Beschreibung der Erweiterung _____

5. Eigenkontrolle

5.1 Untersuchungen Produkte/Umfeld

Welche Produkt- und Umfelduntersuchungen sind vorgesehen, bzw. geplant (VO (EG) 2073/2005)?

6. Wasser

6.1 Wasserversorgung

- Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung, ohne weitere Aufbereitung
- Eigenwasserversorgung (letzter Befund der jährlichen Untersuchung einer autorisierten Untersuchungsanstalt liegt bei)

7. Handel

7.1 Warenverkehr

(Angaben über den Warenverkehr mit in der VO (EG) Nr. 853/2004 genannten Erzeugnissen zwischen Österreich und anderen Mitglied- oder Vertragsstaaten der EU oder EWR-Staaten)

- Erzeugnisse werden nur lokal / regional in Verkehr gebracht
- Erzeugnisse werden nur in Österreich in Verkehr gebracht
- Erzeugnisse werden in folgenden Staaten in Verkehr gebracht:

Art und Menge der beabsichtigten Ausfuhr von Erzeugnissen:

- Vertrieb von selbst produzierter/n Milch und/oder Milcherzeugnissen über den Großhandel
- Internethandel / Versandhandel

Erforderliche Unterlagen

Bitte übermitteln Sie **keine Originalunterlagen**, da diese nach elektronischer Erfassung nicht retourniert werden können.

1. **Plan (Skizze)** über die Lage der Produktions-, Bearbeitungs-, Verarbeitungs- und Lagerräume mit Position der Maschinen und Geräte, woraus der Produktfluss und die Personalbewegung ersichtlich sind.

Typ: Produktfluss beschreiben (farbliche Unterscheidung roh/essfertig), Personalbewegung beschreiben oder einzeichnen (reiner/unreiner Bereich), Bereiche rein/unrein farblich darstellen, ...

- Übersichtsplan (Skizze) vom Betrieb** liegt bei (z. B. Stall, Milchammer, Verarbeitungsräume, Lagerräume, Verkaufsbereich)
- Plan (Skizze) vom Verarbeitungsraum** mit Position von Maschinen und Geräten liegt bei.

2. **Auflistung der maschinellen Ausstattung und Geräte** entsprechend des Produktionsflusses

Beispiele: Rohmilchtank, Transporttank, Pasteur (Hersteller, Type, Seriennummer), Eiswasseranlage, Mischgefäße, Eismaschine, Abfüllanlage, Kühlanlage.

- Eine Auflistung / ein Plan liegt bei.

3. **Produktionsbedingungen**

In den Be- und Verarbeitungsbereichen wird der guten Hygienepraxis (GHP) und den Grundsätzen des HACCP entsprechend, wie sie beispielsweise in den Leitlinien für „bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe“ und „mikrobiologische Kriterien für Milch und Milch-erzeugnisse“ beschrieben sind (abrufbar unter: www.verbrauchergesundheit.gv.at), produziert. Die Bestandsaufnahme, laufende Überprüfung und das rechtzeitige Erkennen von allfälligen Gefahren liegt in der Eigenverantwortung des Unternehmers.

- Eine **Beschreibung der Produktionsbedingungen**, die Gefahrenanalyse und die identifizierten CCPs (kritischen Kontrollpunkte) liegt / liegen bei.

4. **Herstellungsabläufe**

Für jedes Produkt bzw. jede Produktgruppe, das im Zusammenhang mit der Zulassung steht, ist ein Herstellungsablauf zu erstellen und beizulegen. Folgende Herstellungsabläufe liegen bei:

- Herstellung pasteurisierte Trinkmilch
- Herstellung nicht fermentierte Flüssigmilchprodukte (z.B. Kakaomilch/Trinkkakao)
- Herstellung Speiseeis aus Rohmilch
- Herstellung _____
- Herstellung _____
- Herstellung _____

Hinweise:

- Herstellungsprotokolle mit laufenden Aufzeichnungen dienen dem Nachweis der ordnungsgemäßen Produktion
- Produktspezifikationen für zugekaufte Hilfsstoffe und Zusätze im Sinne der Rückverfolgbarkeit sind aufzubewahren (z.B. Kulturen, Lab, Zutaten)
- Konformitätserklärung bzw. Konformitätsbescheinigungen für verwendete Materialien mit direktem Lebensmittelkontakt sind aufzubewahren (z.B. Pasteur, Schläuche, Verpackungsmaterial)

5. bei **Eigenwasserversorgung**: letzter **Befund der Wasserversorgung** einer autorisierten Untersuchungsanstalt

6. **Reinigungs- und Desinfektionsplan**

Beschreiben Sie (5w) die Durchführung:

- **wer**: wer (Person oder Funktion) ist für die Durchführung der Reinigung und Desinfektion zuständig und verantwortlich
- **was**: Räume, unterschiedliche Oberflächen (z. B. Boden, Wände, Decken, Fenster und Türen), Anlagen, Einrichtungen, Geräte, Utensilien
- **womit**: Reinigungs- und Desinfektionsmittel benennen und deren Wirkungsweise (z. B. alkalisch, sauer, alkoholisch), zu verwendende Reinigungsutensilien
- **wie**: Vorgangsweise, z. B. vorreinigen, Warm- Kaltwasser, RM Konzentration, Einwirkzeit, Nachbehandlung (z. B. mit klarem Trinkwasser nachspülen, trocknen)
- **wann, wie oft**: z.B. täglich im Anschluss an die Produktion, wöchentlich, monatlich, je nach Bedarf öfter

- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan liegt bei.

Hinweis: Sicherheitsdatenblätter der Reinigungs- und Desinfektionsmittel liegen zur Einsichtnahme auf.

7. **Schädlingsbekämpfungsplan**

Beschreiben Sie: Welche Schädlinge werden bekämpft (muss zumindest Nager, Schaben und Fluginsekten umfassen)? Welche Schädlingsbekämpfungsmittel werden verwendet? Wer wird die Schädlingsbekämpfung überprüfen und dokumentieren? Wer ist für die Schädlingsbekämpfung verantwortlich

- Ein Schädlingsbekämpfungsplan liegt bei.

Hinweise:

- Bei Beauftragung einer Schädlingsbekämpfungsfirma ist der abgeschlossene Vertrag sowie das Erstbegehungsprotokoll zur Vorlage aufzubewahren.
- Sicherheitsdatenblätter der Schädlingsbekämpfungsmittel liegen zur Einsichtnahme auf

8. **Hygienemaßnahmen**

Darstellung der innerbetrieblichen Hygienemaßnahmen inklusive Personalhygienemaßnahmen: Wie ist die Vorgehensweise bei erkrankten MitarbeiterInnen? Liegt die von den MitarbeiterInnen unterschriebene „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen“ auf? Erhalten die MitarbeiterInnen Anweisungen, wie sie sich im Arbeitsprozess zu verhalten haben? Wird eine Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt? Wie erfolgt die Reinigung? Gibt es Umkleidemöglichkeiten und Sanitärbereiche für die MitarbeiterInnen?

- Eine Beschreibung der beabsichtigten Hygienemaßnahmen liegt bei.

9. Aus- und Fortbildungssystem

Angaben über das Aus- und Fortbildungssystem für das mit Produktion, Bearbeitung, Verarbeitung und Lagerung befasste Personal: Welche Ausbildungen haben die Personen? (Beilage der Zeugnisse bzw. Kursbestätigungen für Allergenschulung, jährliche Personalschulung, Fachausbildungen, usw.) Gibt es geplante Aus- und Weiterbildungen? Wie oft erfolgt eine Schulung und wer führt die Schulung (z. B. auch die Ersteinschulung neuer Mitarbeiter) durch (siehe Leitlinie Personalschulung)? Wie wird der Schulungserfolg überprüft?

Eine Beschreibung sowie etwaige Bestätigungen liegen bei.

10. Entsorgung tierischer Lebensmittel

Angaben über die Entsorgung von tierischen Lebensmitteln gemäß dem Tiermaterialengesetz-TMG, BGBl. I Nr. 141/2003 idgF. iVm. VO (EG) 1069/2009 idgF.; Abfälle tierischer Herkunft (Kat. 2 und Kat. 3) sind an einen dafür registrierten/zugelassenen Entsorgungsbetrieb abzugeben (ausgen. Ursprungsbetrieb).

Eine Übereinkommenvereinbarung liegt erforderlichenfalls bei.

11. Rückverfolgbarkeit

Angaben über das/die Verfahren für die Umsetzung der Rückverfolgbarkeit (gem. Artikel 18 u. 19 der VO (EG) Nr. 178/2002) im Hinblick auf Vertriebswege (Lieferanten, Abnehmer), Menge und Datum der Auslieferung, Maßnahmen bei nicht sicheren Lebensmitteln, Bezugsnummer zur Identifizierung der Partie, der Charge bzw. der Sendung.

Siehe auch: Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs

Empfehlung: Leitlinien zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln gemäß Art. 18 und 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Jänner 2002 (V 178/2002)

Angaben über die Rückverfolgbarkeit liegen bei.

Hinweis:

Eine Bearbeitung ist nur dann möglich, wenn **alle** erforderlichen Unterlagen (in Kopie) angeschlossen sind.

8. Zustimmungserklärung

Bekanntgabe von Änderungen

Gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung haben Lebensmittelunternehmer jede wesentliche Änderung der für eine Zulassung maßgebenden Umstände unverzüglich dem Landeshauptmann unter Beibringung von Unterlagen schriftlich oder elektronisch zu melden, wie insbesondere:

- Namens- und Adressänderung
- Änderung betreffend verantwortliche Personen gemäß § 2 Abs. 2 Z 1 lit. b und Z 2;
- Änderung der Betriebsart;
- wesentliche Änderung der Produktionsbedingungen;
- wesentliche Änderung der baulichen Bedingungen des Betriebes

Zustimmung Ich stimme der elektronischen Kommunikation per E-Mail zu. Ja Nein

Datenschutz Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: www.land-oberoesterreich.gv.at/datenschutz

Hygieneleitlinien Die aktuellen Hygieneleitlinien sind unter www.verbrauchergesundheits.gv.at zu finden.

Ort, Datum

Unterschrift

Kontakt / Einreichung

Für Rückfragen oder zum Einreichen des Formulars:

- **Anschrift** Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Soziales und Gesundheit
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen
4021 Linz • Bahnhofplatz 1
- **Telefon** (+43 732) 77 20-142 72
- **Fax** (+43 732) 77 20-21 42 59
- **E-Mail** la.esv.post@ooe.gv.at