



Merkblatt für Zulassungsverfahren
von Großküchen und Catering-Betrieben
nach den Verordnungen VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004

Wann besteht Zulassungspflicht?

„Verpflegungsvorgänge“ aller Art und damit auch Catering-Betriebe und Großküchen fallen lebensmittelrechtlich unter den Begriff des Einzelhandels.

Die die Zulassungspflicht von Lebensmittelbetrieben regelnde VO (EG) Nr. 853/2004 gilt für Betriebe des Einzelhandels nur dann, wenn diese mehr als ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs an andere Betriebe des Einzelhandels bzw. an Betriebe im Umkreis von mehr als 100 km abgeben. Als Belieferung anderer Betriebe gilt dabei beispielsweise die Abgabe von Speisen an Betriebskantinen, andere Großküchen, Restaurants, Verkaufsläden, Catering-Unternehmen, Kindergärten, Schulen, Altenheime, Krankenhäuser oder Fluggesellschaften, sofern es sich dabei um als getrennt anzusehende Betriebe handelt. Dies ist dann der Fall, wenn die in einem Betrieb hergestellten Speisen bei der Abgabe den Verantwortungsbereich des einen Lebensmittelunternehmers verlassen und in den Verantwortungsbereich eines anderen Lebensmittelunternehmers übergehen. Der reine Betrieb örtlich getrennter Essensausgabestellen (z. B. Kantinen), die von einer zentralen Großküche aus versorgt werden, ist dann nicht zulassungspflichtig, wenn diese Ausgabestellen durch dasselbe Unternehmen betrieben und im Rahmen der innerbetrieblichen Eigenkontrolle berücksichtigt werden. Die Herstellung von Speisen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher fällt ebenfalls nicht unter die Zulassungspflicht.

Zur Berechnung der Abgabemenge sind nur Essensportionen zu berücksichtigen, die unter Verwendung von unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs hergestellt worden sind. Unverarbeitete Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind z. B. frisches Fleisch (auch in tiefgefrorenem Zustand), Fleischzubereitungen (z. B. mariniertes Fleisch, Geschnetzeltes), frischer Fisch, Rohmilch, rohe Eier, nicht pasteurisiertes Flüssigei, Froschschenkel, Schnecken, Stachelhäuter, Manteltiere, Meeresschnecken und lebende Muscheln.

Nicht hierzu zählen alle Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, wie z. B. Wurstwaren, verarbeiteter Fisch, verarbeitetes Fleisch, wärmebehandelte Milch, Milcherzeugnisse, Milchpulver oder pasteurisiertes Vollei.

Werden mehr als ein Drittel der Essenportionen, die unter Verwendung von unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs hergestellt worden sind, an andere Betriebe oder an mindestens einen Betrieb in über 100 km Entfernung abgegeben, besteht Zulassungspflicht.

Wie ist eine Zulassung zu beantragen?

Die Zulassung ist schriftlich oder elektronisch und formlos durch den Lebensmittelunternehmer unter Vorlage folgender Unterlagen zu beantragen:

1. Betriebsspiegel nach dem Muster 1 der Anlage 6 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) zur Erfassung der allgemeinen Betriebsangaben einschließlich der für den Betrieb maßgeblichen Beiblätter gemäß Muster 9 der Anlage 6 der Tier-LMHV zur Erfassung der speziellen Tätigkeiten (siehe Anlage)
2. maßstabsgetreuer Grundrissplan mit Funktionsbezeichnung der Räume einschließlich Maschinenaufstellungsplan - in zweifacher Ausfertigung
3. Personalwegeplan und Warenflussplan (können in den Grundrissplan eingezeichnet werden, sofern dadurch die Übersichtlichkeit nicht verloren geht) - in zweifacher Ausfertigung
4. Zuverlässigkeitsnachweise für den/die Lebensmittelunternehmer „zur Vorlage beim Regierungspräsidium Darmstadt, Dezernat V 54“ im Original oder als beglaubigte Kopie:
 - a. ein polizeiliches Führungszeugnis (gemäß § 30 Abs. 5 des Gesetzes über das Zentralregister und das Erziehungsregister) sowie
 - b. einen Auszug aus dem Gewerbezentralregister (gemäß § 150 Abs. 1 i. V. m. § 150 Abs. 5 Satz 2 Gewerbeordnung), ggf. zusätzlich ein Auszug aus dem Gewerbezentralregister für das Unternehmen
5. Gewerberechtliche Anmeldung für das Unternehmen

Der Antrag ist zusammen mit den genannten Unterlagen über die für die Betriebsstätte zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Veterinäramt) des Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt beim Regierungspräsidium Darmstadt unter folgender Adresse einzureichen:

Regierungspräsidium Darmstadt
 Dezernat V 54 - Veterinärwesen und Verbraucherschutz
 Wilhelminenstr. 1 - 3
 64283 Darmstadt

Aufgaben des Lebensmittelunternehmers

Mit Aufnahme der Produktion muss der Lebensmittelunternehmer nach der VO (EG) Nr. 852/2004 sicherstellen, dass auf allen seiner Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die einschlägigen Hygienevorschriften eingehalten werden.

Dazu müssen entsprechende Grundvoraussetzungen der Lebensmittelhygiene erfüllt sein, z. B.:

- infrastrukturelle und ausrüstungstechnische Anforderungen,
- Anforderungen an die Rohstoffe,
- sicherer Umgang mit Lebensmitteln (einschließlich Verpackung und Transport),
- Umgang mit Lebensmittelabfällen,

- Schädlingsbekämpfungsverfahren,
- Hygieneverfahren (Reinigung und Desinfektion),
- Wasserqualität,
- Aufrechterhaltung der Kühlkette,
- Personalgesundheit, Personalhygiene und Personalschulungen.

Diese Voraussetzungen dienen der allgemeinen Beherrschung von Gefahren und sind im europäischen Lebensmittelrecht vorgeschrieben. Ergänzt werden können sie durch Gute-Praxis-Leitfäden für die einzelnen Lebensmittelsektoren.

Darüber hinaus sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Bei den HACCP-Systemen handelt es sich nicht um einen Ersatz für andere lebensmittelhygienische Anforderungen, sondern sie sind Bestandteil eines Bündels von Hygienemaßnahmen zur Gewährleistung sicherer Lebensmittel.

Anforderungen

Zugelassene Großküchen sollten mindestens Maßnahmen der unter Nr. 1 bis 11 beschriebenen Art durchführen und durch entsprechende Unterlagen nachweisen können.

1. System zur Rückverfolgbarkeit

Ein Lebensmittelunternehmer muss Auskunft darüber geben können, woher er seine Ausgangsware bezieht und an welche Betriebe er seine Erzeugnisse abgibt (Artikel 18 der VO (EG) Nr. 178/2002). Die Daten können in Papierform (z. B. Lieferscheine) oder elektronisch erfasst werden.

2. Reinigungs- und Desinfektionspläne mit Nachweisen über durchgeführte Erfolgskontrollen

Gemäß Anhang II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 hat der Lebensmittelunternehmer für eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit seiner Betriebsräume und Einrichtungen zu sorgen. Hierfür sind Reinigungs- und Desinfektionspläne zu erstellen, aus denen hervorgeht, welche Räume, Flächen bzw. Gerätschaften in welchen Intervallen womit (Name des Mittels), wie (Konzentration, Einwirkdauer und Anwendungstemperatur) und durch wen (für die Durchführung verantwortliche Person) gereinigt und ggf. desinfiziert werden. In diesen Plänen ist ggf. auch die Nutzung von Spülmaschinen zu berücksichtigen.

Der Erfolg der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist gemäß Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe e) der VO (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit (i. V. m.) Artikel 5 Absatz 2 der VO (EG) Nr. 2073/2005 zu überprüfen.

3. Abfallentsorgung

Die Entsorgung von Küchenabfällen und Speiseresten muss unter Beachtung der gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften hygienisch einwandfrei, umweltfreundlich und unter Vermeidung einer Kontamination der Lebensmittel erfolgen (Anhang II Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Es sind die Vorgaben der VO (EG) Nr. 1069/2009

sowie der nationalen Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes (TierNebV) zu beachten.

4. Bescheinigungen über die Erst- und Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Diese sind gemäß § 43 IfSG i. V. m. Anhang II Kapitel XII Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 notwendig für alle Mitarbeiter, die mit den in § 42 Absatz 2 IfSG aufgeführten Lebensmitteln in Berührung kommen:

- a. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- b. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- c. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- d. Eiprodukte
- e. Säuglings- und Kleinkindernahrung
- f. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- g. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- h. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

5. Nachweise über Personalschulungen der Mitarbeiter

Die Verpflichtung ergibt sich aus Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel XII Ziffer 1 der VO (EG) Nr. 852/2004. Wer leicht verderbliche Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, muss entsprechende Fachkenntnisse nachweisen (§ 4 Abs. 1 Satz 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV).

6. Schädlingsmonitoring und ggf. - bekämpfungsplan

Die Bekämpfung von Schädlingen wird in Anhang II Kapitel I Nr. 2 c) sowie Kapitel IX Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 gefordert. Wesentliche Bestandteile eines Monitorings, mit dessen Hilfe das Risiko des Vorkommens von Schädlingen ermittelt wird, sind die Auslage ungiftiger Fraßköder oder Fallen für Schadnager und Insekten in den Betriebsräumen, deren Aufzeichnung in einem Köderplan (= Lageplan der Köderstationen im Grundriss), die Dokumentation der Auslage und der Kontrolle der Stationen sowie deren Ergebnis und ggf. der ergriffenen Maßnahmen bei einem Schädlingsbefall. Die Bekämpfung von Schädlingen bei festgestelltem Befall darf nur durch eine Fachfirma erfolgen.

7. Nachweise über die Beschaffenheit des im Betrieb verwendeten Trinkwassers

Nach Anhang II Kapitel VII der VO (EG) Nr. 852/2004 muss in einem Lebensmittelbetrieb in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen. Die chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser sind in der Trinkwasserverordnung festgelegt (§§ 4 bis 6 der Trinkwasserverordnung). Da sich insbesondere die mikrobiologische Beschaffenheit des verwendeten Wassers im Leitungsnetz eines Lebensmittelbetriebes verändern kann, sollte der Lebensmittelunternehmer im Rahmen seiner allgemeinen Sorgfaltspflichten für eine regelmäßige Untersuchung des Wassers sorgen. Im Beanstandungsfall ist eine Zuordnung der Probe zur entsprechenden Wasserzapfstelle zu gewährleisten. Dieses kann z. B. durch eine Nummerierung der Zapfstellen im Grundrissplan geschehen.

8. Dokumentation der Temperaturregistrierung in Kühleinrichtungen

Anhang II Kapitel I Nr. 2 d) der VO (EG) Nr. 852/2004 fordert für die Lagerung kühlpflichtiger Lebensmittel entsprechende Kühlräume, die eine Überwachung der Kühltemperaturen ermöglichen. Darüber hinaus verbietet diese Verordnung die Lagerung verderbnisgefährdeter Lebensmittel bei Temperaturen, die einer Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers Vorschub leisten können (Anhang II Kapitel IX Nr. 5). Konkrete Temperaturvorgaben für Lebensmittel tierischen Ursprungs finden sich im Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und in der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV). Sofern Tiefkühleinrichtungen ein Volumen von 10 m³ und mehr aufweisen, muss die Raumtemperatur gemäß § 2a Absatz 1 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) kontinuierlich aufgezeichnet werden (z. B. über Daten-Logger)

9. Nachweise über Wareneingangskontrollen

Die Verpflichtung zur Durchführung von Wareneingangskontrollen ergibt sich aus Anhang II Kapitel IX Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004.

10. HACCP- Konzept

Die Sicherheit der produzierten Lebensmittel ist durch vorbeugende Maßnahmen zu gewährleisten. Hierfür fordert Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 die Einrichtung und Durchführung entsprechender Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen. Der Lebensmittelunternehmer muss die chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Gefahren für die Sicherheit seiner Erzeugnisse ermitteln und entscheiden, mit welchen Maßnahmen er diesen Gefahren begegnet.

11. Mikrobiologische Untersuchungen der Produkte, Rückstellproben

Nach Artikel 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 3 der VO (EG) Nr. 2073/2005 sorgen Lebensmittelunternehmer u. a. für die Einhaltung mikrobiologischer Kriterien ihrer produzierten Lebensmittel. Hierfür sind mikrobiologische Untersuchungen durchzuführen. Der Lebensmittelunternehmer entscheidet gemäß Artikel 4 der VO (EG) Nr. 2073/2005 unter Berücksichtigung von Art und Größe des Betriebes über die Häufigkeit der Probenahme. Die Probennahme sollte immer am Ende der Produktionskette erfolgen, also z. B. von der letzten Portion in der Essensausgabe und nicht ausschließlich bereits am Ende der Produktion in der Küche.

Insbesondere in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder bei der Abgabe verzehrfertiger Speisen an andere Betriebe sollten Rückstellproben der leicht verderblichen Lebensmittel entnommen werden, um im Fall von Erkrankungen der Verbraucher die Ursachen ermitteln zu können.