

Antragsunterlagen für die veterinärrechtliche Zulassung einer Biogasanlage mit Hygienisierungsabteilung nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

Formloser Antrag mit

1. Betriebs- und Tätigkeitsbeschreibung

- mit Angabe der verwendeten tierischen Nebenprodukte nach Bezeichnungen gemäß der Artikel 8 bis 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 (Material der Kategorien 1-3)
- bei Einsatz von Gülle/Mist mit Angaben über die Herkunft (hofeigen oder aus Fremdbetrieben) und der Tierart
- mit Ablaufbeschreibung unter Berücksichtigung hygienisch relevanter Parameter (z.B. Art des Transports zur Anlage, Trennung reine/unreine Seite)
- mit Angaben zur Art der Lagerung der tierischen Nebenprodukte (z.B. offen, überdacht, in Silobehältern, in Vorgrube)
- mit Angaben zu den betrieblichen Bearbeitungs- und Hygienisierungsparametern
- mit Angaben zur anschließenden Verwendung bzw. Abgabe der Fermentationsrückstände

2. Lageplan

mit Einzeichnung der Gebäudestandorte einschließlich

- Lagerplätze für angelieferte tierische Nebenprodukte und für Fermentationsrückstände
- ganzjährig nutzbarer, befestigter Fahrzeugwaschplatz
- Umkleide- und ggf. Sozialbereich

Hinweis: Umkleidebereich mit Handwaschbecken als Ausstattung

- Einfriedung sowie der Zu- und Ausgänge

Hinweis: Beim Einsatz von Fremdgülle/-mist und anderen tierischen Nebenprodukten ist die vollständige räumliche Trennung (ggf. durch einen Zaun) der Biogasanlage incl. Anlieferungs- und Lagerbereich zur einer eigenen oder angrenzenden Nutztierhaltung incl. Futter- und Einstreulagerbereich erforderlich.

- evtl. eigener oder angrenzender Nutztierhaltungen (mit Angabe der Nutztierarten)
- Angaben zur Bodenbeschaffenheit (befestigt/unbefestigt) und zur Entwässerung
- Kenntlichmachung des reinen und des unreinen Bereichs

3. Verfahrensfliessbild mit Rohrleitungs- und Instrumentenfliessbild (R&I-Fließbild) nach DIN EN ISO 10628 i.V.m. DIN EN 62424

4. Konformitätserklärung zur Erfüllung der Anforderungen an die Hygienisierung nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 i.V.m. Verordnung (EU) Nr. 142/2011

5. Konzept auf der Grundlage einer Gefahrenanalyse mit Bestimmung und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Konzept)