

# Übersicht

## Wie beantrage ich die Zulassung? / Hinweise für den Gebrauch des Ordners

### Einmalige Aufzeichnungen und Hygienekonzept

- 1 Betriebsspiegel
- 2 Grundrissplan
- 3 Trinkwasserversorgungsplan und Abwasserentsorgungsplan
- 4 Ablaufplan Schlachtung und Zerlegung  
Betriebsplan Materialwege  
Betriebsplan Personalwege,  
Betriebsplan Maschinenaufstellung
- 5 Schlachtung  
HACCP-Konzept der Verarbeitung  
*(nur erforderlich, wenn auch Verarbeitung zugelassen werden soll)*

### Regelmäßige Dokumentation

- 6 Reinigung und Desinfektion
- 7 Mikrobielle Kontrollen
- 8 Schädlingsbekämpfung
- 9 Wasserqualität
- 10 Temperaturkontrollen / Kontrolle kritischer Kontrollpunkte Verarbeitung
- 11 Abfallentsorgung
- 12 Personalhygiene
- 13 Wareneingangs- und ausgangskontrolle / Rückverfolgbarkeit

### Sonstiges

- 14 Weitere Bescheide
- 15 Havarieplan: Wichtige Telefonnummern und Adressen
- 16 Literatur und Quellen