AH Zulassungsantrag

Absender(Firmenstempel/Firmenanschrift)

_____

_____

_____

Über Landratsamt / Stadt

_____

_____

_____

An die Regierung _____

_____
Ort, Datum

Antrag auf Zulassung meines Lebensmittelbetriebes
nach Artikel 6 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 210/2013

Anlagen *(Bitte Zutreffendes ankreuzen)*

☐ Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

☐ Beiblatt ☐ Fleisch ☐ Fisch ☐ Milch ☐ Eiprodukte
☐ Gelatine ☐ Kühllager ☐ Großküchen

☐ Kopie der Gewerbeanmeldung für Betriebsstätte

☐ Ggf. Handelsregisterauszug

☐ Betriebsplan* mit der jeweilige Raumnutzung (unterschrieben)

* nicht-handwerkliche Betriebe: Maßstabsgetreuer Betriebsplan mit Material- und Personalfluss sowie Maschinenaufstellung

☐ Selbstauskunft des Lebensmittelunternehmers (unterschrieben)

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit beantrage ich die Zulassung für meinen Betrieb / meine Betriebsstätte

Name: _____

Anschrift: _____

_____

für die im Betriebsspiegel und den zugehörigen Beiblättern angegebenen Betriebsbereiche.

Mit freundlichen Grüßen

_____	_____	_____
Ort, Datum	**Unterschrift** vertretungsberechtigte Person(en)	**Name, Vorname in Druckbuchstaben** vertretungsberechtigte Person(en)

Selbstauskunft

Abs. (Antragsteller/Stempel)

an die
Regierung _____

Erklärung

Hiermit erkläre ich, dass gegen mich zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung und in den letzten fünf Jahren davor kein gerichtliches Strafverfahren und kein staatsanwaltschaftliches Ermittlungsverfahren, insbesondere in lebensmittelrechtlicher Hinsicht, anhängig ist bzw. war bzw. eine Verurteilung erfolgt ist.

_____	_____	_____
Ort, Datum	**Unterschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers**	**Name, Vorname in Druckbuchstaben** (verantwortlicher Lebensmittelunternehmer)

FB Betriebsspiegel (allgemeine Angaben)

Betrieb, Name _____

Tel. / Fax / Mail / Internet _____

Baujahr / letzter Umbau _____

Zulassungs-Nr. (soweit bereits vorhanden) _____ Veterinärkontroll-Nr. (soweit vor dem 1.1.2006 erteilt) _____

Registrier-Nr. (soweit vorhanden) _____

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer (i. S. des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002)

Name, Vorname _____ Geboren am _____

Straße _____ PLZ, Ort _____

Tel. / Fax _____ Mail / Internet _____

Betriebsbereiche

Fleisch	☐ ja	Fette und Grieben	☐ ja
Milch	☐ ja	Mägen, Blasen und Därme	☐ ja
Fisch	☐ ja	Gelatine / Kollagen	☐ ja
Lebende Muscheln	☐ ja	Sprossen	☐ ja
Ei / Eiprodukte	☐ ja	Sonstiges	☐ ja

Personal	*Männlich*	*Weiblich*
Gesamtpersonal		
davon im Produktionsbereich		
Externes Personal (z. B. Reinigungskräfte)		

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung	☐
Eigenwasserversorg. (Brunnen)	☐
sauberes Meerwasser	☐

Umweltrelevante Genehmigungen

Waschplatz für Transportmittel	☐ ja
Fettabscheider	☐ ja
Sonstige:	☐ ja

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Hinweis: Andere Rechtsgebiete, wie z.B. Immissionsschutzrecht, Arbeitsrecht, Gewerberecht, Wasserrecht usw. bleiben von einer Zulassung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unberührt.

FB **Beiblatt Fleisch (zum Betriebsspiegel)**

Tierart (i. S. des Anhangs I Nr. 1.2 bis 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Huftiere (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Einhufer) ☐ ja
Geflügel ☐ ja
Hasentiere ☐ ja
Farmwild ☐ ja
Großwild ☐ ja
Kleinwild ☐ ja

Betriebsbereiche

Schlachtung ☐ ja
Zerlegung ☐ ja
Herstellung von Hackfleisch ☐ ja
Herstellung von Fleischzubereitungen ☐ ja
Herstellung von Separatorenfleisch ☐ ja
Verarbeitung / Herstellung von Fleischerzeugnissen ☐ ja
Wildbearbeitung ☐ ja
Sammlung von rohen Schlachtfetten ☐ ja

☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb (von / bis)

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Schlachtung: Beantragte Schlachtkapazität und Regelschlachttage[1]

Tierart	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Gesamt
Schweine								
Rinder								
Schafe								
Ziegen								
Einhufer								
Puten								
Legehennen								
Masthähnchen								
Gänse								
Enten								
Hasentiere								
Zuchtlaufvögel								
Farmwild								

1.2 Bereich Zerlegung: Beantragte Zerlegemenge (ca.) in kg / Woche (Wareneingang)

Tierart[1]	Anzahl Zerlegetage pro Woche[1]	Gesamtmenge pro Woche[1]
Schweine		
Rinder		
Schafe		
Ziegen		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.3 Bereich Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

Beantragte Herstellungsmenge an Hackfleisch (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

Tierart[1]	Anzahl Herstellungstage pro Woche[1]	Gesamtmenge pro Woche[1]
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Fleischzubereitungen (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

Tierart[1]	Anzahl Herstellungstage pro Woche[1]	Gesamtmenge pro Woche[1]
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

Beantragte Herstellungsmenge an Separatorenfleisch (ca.) in kg / Woche (Gesamtmenge)

Tierart[1]	Anzahl Herstellungstage pro Woche[1]	Gesamtmenge pro Woche[1]
Schweine		
Rinder		
Einhufer		
Geflügel		
Wild		

1.4 Bereich Verarbeitung / Herstellung von Fleischerzeugnissen:

Verwendetes Ausgangsmaterial[2]

Schweinefleisch	☐	Fischereierzeugnisse	☐
Rindfleisch	☐	Eier / Eiprodukte	☐
Schaffleisch	☐	Milcherzeugnisse	☐
Ziegenfleisch	☐	Pflanzliche Lebensmittel	☐
Einhufer / Pferdefleisch	☐	Sonstige (angeben):	☐
Geflügelfleisch	☐		
Wildfleisch	☐		

Beantragte Menge an Fleischerzeugnissen in kg pro Woche

Produkt	Menge in kg / Woche
Rohwurst	
Rohpökelware	
Kochpökelware	
Brühwurst	
Kochwurst	

1.5 Bereich Sammlung von rohen Schlachtfetten (Angabe nur für Fettesammler erforderlich)

Beantragte Menge in kg pro Woche: _____

1.6 Bereich Herstellung von sonstigen Erzeugnissen:

Beantragte Menge an sonstigen Erzeugnissen in kg pro Woche

Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	
Gesalzene Mägen, Blasen, Därme	
Erhitzte Mägen, Blasen, Därme	
Getrocknete Mägen, Blasen, Därme	

[1] Zutreffendes angeben, ggf. weitere Tierarten aufnehmen

[2] Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	**Name, Vorname in Druckbuchstaben** Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

AH Schlachtbetriebe

Daten gemäß Art. 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

Die Daten sind auf Anforderung der Zulassungsbehörde mit dem Zulassungsantrag vorzulegen.

1. Höchstzahl der Tiere pro Stunde für jede Schlachtlinie

Schlachtlinie (jeweils bezeichnen)	Höchstzahl Tiere (je Tierart) / Stunde

2. Kategorie und Gewichtsklasse der Tiere, für die die Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung eingesetzt werden können:

_____

_____

_____

_____

_____

3. Höchstkapazität jeder Stallung (Stallung benennen und Kapazität je Tierart angeben):

_____

_____

_____

_____

_____

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Fischereierzeugnisse (zum Betriebsspiegel)

Betriebsarten

Fischereifahrzeug*)	☐ ja
Gefrierschiff*)	☐ ja
Fabrikschiff*)	☐ ja
Versteigerungshalle	☐ ja
Großmarkt	☐ ja
Betrieb zur Herstellung von Fischereierzeugnissen	☐ ja

* Angabe des Heimathafens (Angabe im Schiffsregister):

Betriebsbereiche für

Frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische	☐ ja
Zubereitete Fischereierzeugnisse	☐ ja
Verarbeitete Fischereierzeugnisse	☐ ja
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierz.	☐ ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb von / bis:

1.1 Bereich frische Fischereierzeugnisse, ganze Fische:

	in kg
Kapazität der Hälterung	
Maximale Schlachtkapazität pro Stunde	
Durchschnittliche Schlachtkapazität pro Woche	

1.2 Bereich zubereitete Fischereierzeugnisse:

	in kg / Woche
Süßwasserfische	
Salzwasserfische	
Krustentiere	
Schalentiere	

Arbeitsgänge (Zutreffendes ankreuzen)

Ausnehmen	☐ ja
Köpfen	☐ ja
Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern	☐ ja
Verpacken	☐ ja
Kühlen	☐ ja
Tiefgefrieren	☐ ja

1.3 Bereich verarbeitete Fischereierzeugnisse:

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche

(Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. weitere Produktarten ergänzen, z.B. panierte Fischereierzeugnisse)

Getrocknete Fischereierzeugnisse	
Kaltgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Heißgeräucherte Fischereierzeugnisse	
Gesalzene Fischereierzeugnisse	
Anchosen	
Marinaden	
Erhitzte Fischereierzeugnisse (Brat-, Kochfisch)	
Durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse	

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Milch (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammlung von Milch ☐ ja

Lagerkapazität in kg _____

Herstellung von Milcherzeugnissen (Käse, Eis, Joghurt etc.) ☐ ja

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Herstellung von Milcherzeugnissen:

Anlieferungsmenge (ca.) in kg pro Woche

Rohmilch	
Milcherzeugnisse, ggf. welche	

Verwendete Ausgangsmaterialien (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. ergänzen)

Kuhmilch ☐ ja

Milch anderer Tierarten[1] ☐ ja: _____

Milcherzeugnisse[1] (Käse, Eis, Joghurt etc.) ☐ ja: _____

Sonstige Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs[1] ☐ ja: _____

Pflanzliche Lebensmittel ☐ ja: _____

[1]) Bitte differenzieren, z.B. Tierart, Art des Milcherzeugnisses oder Art des Verarbeitungserzeugnisses, z.B. Fleisch-, Fischerzeugnisse, Eiprodukte, Gelatine angeben

FB Beiblatt Eiprodukte (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Gewinnung von Flüssigei ☐ ja

Herstellung von Eiprodukten ☐ ja

Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

Verwendete Rohstoffe (Zutreffendes bitte ankreuzen und ggf. Art der hergestellten Eiprodukte ergänzen)

Schaleneier	
Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	

Menge Produktarten (ca.) in kg pro Woche

Flüssigei, gekühlt	
Flüssigei, tiefgefroren	
Flüssigei, entzuckert	
Eiprodukte	

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmitteluntemehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmitteluntemehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Menge Produktarten (ca.) in kg / Woche (Bitte Zutreffendes angeben, ggf. weitere Produkte ergänzen)

Produkt	aus Rohmilch	aus erhitzter Milch	aus Milch, die sonstigen Behandlungsverfahren unterzogen wurde[2]
Vorzugsmilch			
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Steril-Milch			
Sonstige Milch			
Kondensmilch			
Sahne			
Joghurt, Kefir			
Sauermilch			
Buttermilch			
Pulverförmige Milcherzeugnisse			
Frischkäse			
Weichkäse			
Schnittkäse			
Hartkäse			
Butter			
Speiseeis			

[2]) Behandlungsverfahren nach Anh. I Nr. 4.1 der VO (EG) Nr. 853/2004, z.B. Mikrofiltration

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Gelatine und Kollagen (zum Betriebsspiegel)

Betriebsbereiche

Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen ☐ ja

Herstellung von Gelatine ☐ ja

Menge in kg pro Woche: _____

Herstellung von Kollagen ☐ ja

Menge in kg pro Woche: _____

1. Informationen zur Betriebsstruktur (Angabe jeweils als Jahresdurchschnitt)

1.1 Bereich Sammeln, Befördern und Lagern von Rohstoffen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Zulassung / Registrierung nach Verordnung (EG) Nr. 1069/2009

☐ beantragt

☐ vorhanden (ggf. auch ältere Zulassung / Registrierung nach VO (EG) Nr. 1774/2002

1.2 Bereich Herstellung von Gelatine:

Art und Menge der Rohstoffe für die Gelatineherstellung (in kg pro Woche)

Knochen	
Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute	
Geflügelhäute	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

1.3 Bereich Herstellung von Kollagen:

Art und Menge der Rohstoffe für die Kollagenherstellung (in kg pro Woche)

Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern	
Schweinehäute und -knochen	
Geflügelhäute und -knochen	
Bänder und Sehnen	
Häute und Felle von frei lebendem Wild	
Fischhäute und Gräten	

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

FB Beiblatt Kühllager (zum Betriebsspiegel)

1. Betriebsdaten

Grundrissplan ☐ ja (siehe Anlage) ☐ nein

Grundfläche des Betriebsgebäudes	Fläche gesamt	
Kühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Tiefkühlräume	Anzahl	Fläche gesamt
Lagerräume	Anzahl	Fläche gesamt
Kommissionierungsräume	Anzahl	Fläche gesamt
Personalräume	Anzahl	Fläche gesamt
Sonstige Räume	Anzahl	Fläche gesamt
Abfallsammelräume	Anzahl	Fläche gesamt
Palettenstellplätze	Anzahl	
Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge	Anzahl	

Schockfrostanlage ☐ ja ☐ nein

2. Art der Waren

Lebensmittel ☐ tierisch ☐ pflanzlich ☐

Arzneimittel ☐ Futtermittel ☐ Zusatzstoffe ☐

Chemikalien ☐ Sonstiges:

3. Tätigkeitsfelder:

Bezeichnung der jeweiligen Waren

Lagerung ☐ _____

Kühlung ☐ _____

Tiefkühlung ☐ _____

Frosten ☐ _____

Umpacken ☐ _____

Verpacken ☐ _____

Kommissionierung ☐ _____

Transport ☐ _____

Sonstiges ☐ _____

AH Beiblatt Großküche zum Betriebsspiegel

Produktionsverfahren

Frischkost (Cook and Serve)	☐ ja
Warmkost (Cook, Hold and Serve)	☐ ja
Kühlkost (Cook and Chill)	☐ ja
Tiefkühlkost (Cook and Freeze)	☐ ja
Erhitzen (Regenerieren)	☐ ja

☐ Produktion ganzjährig ☐ Saisonbetrieb (von/bis):

Lebensmitteltransport: ☐ ja ☐ nein

1. Beantragte Be- oder Verarbeitung von unverarbeiteten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

	Ja	Nein
Fleisch von Rindern, Schweinen, Ziegen, Schafen oder Pferden	☐	☐
Hackfleisch / Fleischzubereitungen	☐	☐
Frisches Wildfleisch	☐	☐
Fisches Geflügelfleisch	☐	☐
Fischer Fisch	☐	☐
Rohe Eier oder nicht pasteurisiertes Flüssigei	☐	☐
Rohmilch, Rohrahm	☐	☐
lebende Muscheln	☐	☐
Unverarbeitete Froschschenkel, Schnecken	☐	☐

2. Beantragte Herstellungsmenge an Speisen pro Woche (Gesamtmenge in Portionen)

	Portionen pro Woche
Feinkostsalate	
Suppen / Eintöpfe	
Fertiggerichte (roh), z. B. kalte Platten	
Fertiggerichte (gegart)	
Desserts/ Feinbackwaren	
Gesamtmenge Portionen	

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

4. Fremdvermietung

Vermietung Stellplätze ☐ Anzahl der vermieteten Stellplätze _____

Vermietung Räume ☐ Anzahl der vermieteten Räume _____

Einlagerung durch Dritte ☐ ja ☐ nein

5. Fremdanmietung

Anmietung Stellplätze ☐ Anzahl der angemieteten Stellplätze _____

Anmietung Räume ☐ Anzahl der angemieteten Räume _____

Einlagerung durch Dritte ☐ ja ☐ nein

6. Allgemeine Vertriebswege

☐ Regional ☐ Land ☐ National ☐ Innergemeinschaftlich ☐ Drittland

7. Rückverfolgbarkeitssystem

☐ EDV ☐ Papierform

Daten vor Ort verfügbar ☐ ja ☐ nein

8. Lagermanagement

☐ EDV ☐ Papierform

☐ Einlagerdatum abrufbar ☐ MHD abrufbar ☐ First in / First out - Verfahren

9. Regelmäßige Inventuren

☐ ja, Zeitabstand der Inventuren: ☐ nein

10. Weitere Zulassungen / Registrierungen nach der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 bzw. ältere Zulassungen / Registrierungen nach VO (EG) Nr. 1774/2002

☐ ja, Art und Zulassungs- / Registrierungsnummer: ☐ nein

Ort, Datum	Unterschrift Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)	Name, Vorname in Druckbuchstaben Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer bzw. vertretungsberechtigte Person(en)

Datenschutzhinweise im Zusammenhang mit der Bearbeitung des „Antrag auf Zulassung eines Lebensmittelbetriebes nach Artikel 6 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 bzw. Artikel 2 der VO (EG) Nr. 210/2013"

Verantwortlich für die Verarbeitung Ihrer Daten ist das Landratsamt Freising, Landshuter Str. 31, 85356 Freising, Tel.: 08161/ 600-0, E-Mail: poststelle@kreis-fs.de

Den behördlichen Datenschutzbeauftragten können Sie unter o.g. Adresse, per E-Mail unter datenschutz-lra@kreis-fs.de oder telefonisch unter 08161 / 600-260 erreichen.

Ihre Daten werden erhoben, um Ihren o.a. Antrag bearbeiten zu können.

Rechtsgrundlage der Verarbeitung sind die Vorgaben des EU-Hygienepaketes insb. Art. 6 Abs. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 bzw. Art. 2 VO (EG) Nr. 210/2013.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns weitergegeben an

Regierung von Oberbayern und
TIZIAN (Veterinärdatenbank Bayern)

sowie weitere öffentliche Stellen, soweit sich im weiteren Verfahren ergibt, dass eine Weiterleitung der personenbezogenen Daten nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlich und zulässig ist.

Weitere Informationen über die Verarbeitung Ihrer Daten und Ihrer Rechte bei der Verarbeitung können Sie von Ihrer zuständigen Sachbearbeiterin/Ihrem zuständigen Sachbearbeiter erhalten.

Zudem können Sie alle Informationen auch beim o.g. behördlichen Datenschutzbeauftragten erfragen.

Weitere Datenschutzhinweise in Zusammenhang mit der Bearbeitung der Zulassung als Lebensmittelunternehmer:

Ihre Daten werden beim Landratsamt Freising solange gespeichert, wie dies unter Beachtung der gesetzlichen Aufbewahrungsfristen gemäß Einheitsaktenplan zur Aufgabenerfüllung erforderlich ist.

Nach der Datenschutzgrundverordnung stehen Ihnen folgende Rechte zu:

Werden Ihre personenbezogenen Daten verarbeitet, so haben Sie das Recht, Auskunft über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten zu erhalten (Art. 15 DSGVO).

Sollten unrichtige personenbezogene Daten verarbeitet werden, steht Ihnen ein Recht auf Berichtigung zu (Art, 16 DSGVO),
Liegen die gesetzlichen Voraussetzungen vor, so können Sie die Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung verlangen sowie Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Art. 17, 18 und 21 DSGVO).

Wenn Sie in die Datenvereinbarung eingewilligt haben oder ein Vertrag zur Datenverarbeitung besteht und die Datenverarbeitung mithilfe automatisierter Verfahren durchgeführt wird, steht Ihnen gegebenenfalls ein Recht auf Datenübertragbarkeit zu (Art. 20 DSGVO).
Sollten Sie von Ihren oben genannten Rechten Gebrauch machen, prüft die öffentliche Stelle, ob die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür erfüllt sind.
Weiterhin besteht ein Beschwerderecht beim Bayerischen Landesbeauftragten für den Datenschutz.

Sie sind dazu verpflichtet, Ihre Daten anzugeben. Diese Verpflichtung ergibt sich aus den Vorschriften des Tiergesundheits- und Tierschutzrechtes.

Das Landratsamt Freising benötigt Ihre Daten, um Ihren Antrag auf Abfertigung internationaler Tiertransporte bearbeiten zu können. Wenn Sie die erforderlichen Daten nicht angeben, kann Ihr Antrag nicht bearbeitet werden.

Erklärung des Antragstellers:

Von den vorstehenden Ausführungen habe ich Kenntnis genommen und erkläre mich mit der Verarbeitung rneiner personenbezogenen Daten einverstanden. Ein Abdruck dieser Erklärung wurde mir ausgehändigt.

Freising, den

Unterschrift (Antragsteller)