Stadt Leipzig
Veterinär- und
Lebensmittelaufsichtsamt

Merkblatt zur Antragstellung auf EU-Zulassung gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nummer 853/2004

منشور حول التقدم بطلب للحصول على الترخيص الأوروبي للمنشأت وفقاً للمادة رقم 4 الفقرة رقم 2 من اللائحة القانونية الأوروبية رقم 2004/853

في إطار تقديم الطلب للحصول على الترخيص الأوروبي للمنشأت وفقاً للمادة رقم 4 الفقرة رقم 2 من اللائحة القانونية الأوروبية رقم 2004/853 الصادرة عن البرلمان والمجلس الأوروبي بتاريخ 29.04.2004 والمتعلقة باللوائح الصحية الخاصة بالمواد الغذائية ذات المنشأ الحيواني يجب تقديم المستندات والأوراق التالية إلى مكتب الرقابة الغذائية والبيطرية لمدينة لايبزيغ (VLA):

- بيان المنشأة (البيانات والمعلومات التشغيلية الخاصة بالمنشأة) وفقاً للمادة رقم 9 من اللائحة القانونية بشأن المتطلبات الصحية عند تصنيع أو معالجة أو تسويق مواد غذائية محددة ذات المنشأ الحيواني (قانون صحة المواد الغذائية ذات المنشأ الحيواني) الملحق رقم 6 نموذج رقم 1 – انظر الاستمارة

- النماذج المتعلقة بالمنشأة من رقم 2 إلى 9 وفقاً للملحق رقم 6 من قانون صحة المواد الغذائية ذات المنشأ الحيواني – انظر الاستمارات

- خطة العمل بالمنشأة (المخطط العقاري للمنشأة) مع معلومات عن:

  - المنشأة بشكل كامل مع تسمية الغرف أو الأماكن الفردية المكونة للمنشأة وكذلك معلومات عن المناطق الخارجية المحاذية للمنشأة
  - قائمة الآلات والأجهزة
  - العمليات المتعلقة بتدفق المواد
  - إدارة الموارد البشرية
  - مخطط إمدادات مياه الشرب مع معلومات عن أماكن تواجد صنابير المياه
  - خطة إدارة الصرف الصحي والتخلص من مياه الصرف الصحي وكذلك معلومات عن أجهزة فصل الشحوم (الموقع, الصيانة, كيفية التخلص أو الإزالة)

- وصف وتحديد كيفية التهوية و تصريف الهواء للغرف المذكورة في خطة العمل بالمنشأة

- وصف وتحديد كيفية التخلص المنظم من النفايات وكذلك عند الضرورة كيفية معالجة وإعادة تدوير المنتجات الثانوية ذات المنشأ الحيواني

- وصف وتحديد نظام المراقبة الذاتية للمنشأة مع مراعاة مبادئ نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP)

  - تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة
  - الإجراءات الرقابية والتصحيحية
  - فحوصات المراقبة الذاتية المحددة (فحص المنتج, عينات المسحات)
  - إجراءات مراقبة الحرارة
  - توثيق إجراءات المراقبة الذاتية للمنشأة
  - خطة طوارئ لمواجهة الكوارث

- وصف وتحديد تدابير وإجراءات مراقبة الآفات ومكافحتها

  - خطة العمل مع أماكن تواجد مكافحة الآفات
  - تكرار وتنفيذ عمليات المراقبة المنتظمة لطعوم المصائد وللإصابات
  - طرق المكافحة والمواد المستخدمة
  - عقد الخدمة مع شركة متخصصة بمكافحة الآفات مع الإثباتات
  - التوثيق

- إثبات عن إمدادات مياه الشرب من خلال رأي خبير متخصص من قبل هيئة فحص معتمدة وفقاً للمادة رقم 15 من اللائحة القانونية حول جودة المياه المخصصة للاستهلاك البشري (قانون مياه الشرب) لعينة مياه الشرب المأخوذة من خط أنابيب المياه للمنشأة

- خطة التنظيف والتطهير

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt, 04092 Leipzig, Tel. 0341 123-3761; Fax 0341 123-3765

- وصف وتحديد الاحتياطات والتدابير الصحية الإضافية الخاصة بالمنشأة (على سبيل المثال طرق بديلة لتعقيم السكاكين)

- إثباتات عن التدريبات الخاصة بالعاملين في المنشأة وفقاً للمادة رقم 43 من قانون الوقاية من الأمراض المعدية ومكافحتها – قانون الوقاية من العدوى (إجراء التدريب للمرة الأولى, متابعة التدريب والتأهيل)

- خطة تدريب الموظفين, إثبات عن الخبرات التخصصية للعاملين في التعامل مع المواد الغذائية سريعة التلف

- وصف وتحديد الإجراءات الداخلية المتعلقة بالمنشأة لضمان قابلية تتبع المواد الغذائية

- مصدر المواد الغذائية والمواد الخام
- توصيل المواد الغذائية للعملاء التجاريين
- تشكيل وترتيب الشحنات
- نوع الإثباتات والتوثيق, فترة الاحتفاظ بها
- خطة عمل لتنفيذ المعلومات الإلزامية عن منشأ اللحوم (اللائحة القانونية التنفيذية رقم 2013\1337 الصادرة عن اللجنة الأوروبية مع الأحكام التنفيذية للائحة القانونية الأوروبية رقم 2011\1169 (LMIV) الصادرة عن البرلمان والمجلس الأوروبي المتعلقة ببيان بلد المنشأ أو مكان مصدر لحوم الخنازير, الأغنام, الماعز والدواجن الطازجة, المبردة أو المجمدة واللائحة القانونية التنفيذية رقم 2011\931 الصادرة عن اللجنة الأوروبية حول متطلبات التتبع للأغذية ذات المنشأ الحيواني المنصوص عليها في اللائحة القانونية الأوروبية رقم 2002\178 الصادرة عن البرلمان والمجلس الأوروبي)

- إثباتات عن موثوقية مشغِل أو صاحب المنشأة الغذائية (بيان سجل عدلي حديث أو شهادة لا حكم عليه حديثة)

- كشف أو مستخرج من السجل التجاري

<u>في حالة المنشآت المجهزة بمسلخ يتم إضافة المتطلبات التالية:</u>

- معلومات عن أماكن التنظيف لسيارات نقل الماشية

- تحديد وشرح كيفية إجراء التخدير المحدد

<u>في حالة منشآت الألبان\الأجبان\تصنيع الآيس كريم يتم إضافة المتطلبات التالية:</u>

- تحديد وشرح كيفية إجراء عمليات التسخين المستخدمة

- إثبات عن الفحص الفني لجهاز تسخين الحليب (تقرير الفحص)

ينصح بطلب الاستشارة من قبل موظفي مكتب الرقابة الغذائية والبيطرية قبل تقديم الطلب بشكل رسمي.