

Faxantwort
Fax Nr. 0 69 / 6 33 02-120

Ja, ich benötige Informationen zu folgenden Themen ...

- Betriebliche Eigenkontrolle / HACCP
- Betriebs- und Arbeitshygiene
- Bauliche und hygienische Maßnahmen
- Zulassungsantrag
- Amtliche Betriebsbegehung
- Schulungen

- Ich möchte einen Beratungstermin vor Ort vereinbaren

Name
Firmenname
Straße
Ort
Innung
Telefon
E-Mail

Der Deutsche Fleischer-Verband unterstützt die Landesinnungsverbände, Fleischerinnungen und Innungsbetriebe in allen fachlichen Belangen.

Die Mitarbeiter des DFV stehen als kompetente Ansprechpartner und Berater zur Verfügung.

Daneben bietet der DFV Veröffentlichungen, Produkte und Hilfestellungen, die Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern.

... nur für Innungsmitglieder.



Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt am Main
www.fleischerhandwerk.de



Wir arbeiten für Sie.

**Deutscher
Fleischer-Verband**

**Unterstützungs- und
Beratungsleistungen
im Hinblick auf die
EU-Zulassung**

DFV-Konzept



Um die fleischerhandwerklichen Betriebe bei der EU-Zulassung zu unterstützen, hat der Deutsche Fleischer-Verband den Gelben Ordner „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ erarbeitet. Kernelement des Eigenkontrollkonzeptes ist die

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien. In ihr sind die Anforderungen, die an die Betriebe im Rahmen des Zulassungsverfahrens gestellt werden, konkretisiert und eindeutig beschrieben.

Unsere Leistungen

Zusätzlich stellt der Deutsche Fleischer-Verband seinen Mitgliedsbetrieben auf Wunsch direkte betriebsspezifische Beratung vor Ort zur Verfügung. Damit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Betrieb optimal auf die bevorstehende EU-Zulassung vorzubereiten.

Im Rahmen von Betriebsbegehungen werden hinsichtlich des Zulassungsverfahrens Knackpunkte ausfindig gemacht, bewertet, dokumentiert und Lösungsvorschläge erarbeitet. Diese Empfehlungen und Praxis-hinweise sollen Fehlinvestitionen verhindern und das Zulassungsverfahren beschleunigen bzw. erleichtern. Das spart Zeit und Geld.

Status quo-Erhebung

- Die räumlichen Gegebenheiten und Einrichtungen werden bezüglich der hygienischen Anforderungen von uns überprüft.
- Die Arbeitshygiene sowie die Trennung von reinen und unreinen Arbeitsabläufen in den einzelnen Betriebsbereichen (Schlachtung, Zerlegung, Produktion etc.) werden von uns überprüft.

- Die Ergebnisse des Hygiene-Checks werden in einem Bericht protokolliert und bewertet sowie durch Fotodokumentation nachvollziehbar und eindeutig dargestellt.
- Wir gleichen Ihren Betrieb mit den Anforderungen der neuen EU-Hygienevorschriften ab und entwickeln ggf. Vorschläge zur Verbesserung.

Optimierung und Ergänzung der betrieblichen Eigenkontrollen

- Wir überprüfen, bewerten, optimieren und ergänzen gegebenenfalls Ihre betrieblichen Eigenkontrollen sowie deren Dokumentation.
- Bei Bedarf bauen wir ein direkt auf Ihren Betrieb abgestimmtes Eigenkontrollsystem auf und begleiten Sie bei der Einführung.

Abstimmung mit Behörden

- In Abstimmung mit dem Veterinäramt klären wir die Notwendigkeit von eventuellen baulichen und hygienischen Maßnahmen (z.B. Hygieneschleusen etc.) ab.
- Gegebenenfalls erarbeiten wir für Sie Vorschläge zu kostengünstigeren Alternativen und stimmen diese mit den zuständigen Behörden ab.

Zulassungsantrag

- Wir unterstützen Sie direkt bei der Erstellung des Zulassungsantrages.
- Soweit zusätzliche Unterlagen gefordert werden, erstellen wir diese in Abstimmung mit dem Betrieb und der Behörde.

Amtliche Betriebsbegehung

- Wir begleiten Sie bei den Erst- bzw. offiziellen Begehungen der Zulassungsbehörden und bringen unsere Erfahrung aus anderen Zulassungsverfahren ein.



Schulungen

Die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften fordern einen guten Ausbildungsstand und die Fortbildung der Mitarbeiter, auch in Sachen Hygiene. Schulungen sind deshalb gesetzlich vorgeschrieben und in vielen Fällen sinnvoll. Wir schulen Ihre Mitarbeiter zu den Themen:

- Infektionsschutz-Gesetz
- Hygiene / HACCP

Telefon-Hotline

Für weitere Informationen und Fragen stehen wir gerne zur Verfügung unter:

Dr. W. Lutz 069 / 633 02 160

Dipl.-Ing. A. J. Nolden 069 / 633 02 161