

Ja, ich benötige Informationen zu folgenden Themen...

- Betriebliche Eigenkontrollen/HACCP
- Betriebs- und Arbeitshygiene
- Bauliche und hygienische Maßnahmen
- Zulassungsantrag
- Amtliche Betriebsbegehung
- Hygieneaudit
- 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.

Für weitere Informationen und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner



Dipl.-Ing. Axel J. Nolden

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

Tel.: 0 69 / 6 33 02-161
E-Mail: a.j.nolden@fleischerhandwerk.de

www.fleischerhandwerk.de

Hygiene – Zulassung – Schulung



Prozesse strukturieren – Zukunft sichern



Technologie



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

DFV-Konzept



Um die fleischerhandwerklichen Betriebe bei der Umsetzung der EU-Verordnungen 852/2004 und 853/2004 (Hygienepaket) zu unterstützen, hat der Deutsche Fleischer-Verband den „Gelben Ordner“ erarbeitet.

Kernelement ist die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien. In ihr sind die Anforderungen des EU-Hygienepaketes sowie des nationalen Lebensmittelrechtes hinsichtlich der Betriebshygiene konkretisiert und eindeutig beschrieben. Ergänzend beinhaltet der Ordner Unterlagen zu Eigenkontrollen und Hygieneposter sowie Wareneingangsstempel.

Unsere Leistungen

Der Deutsche Fleischer-Verband stellt seinen Mitgliedsbetrieben auf Wunsch auch direkte betriebspezifische Beratung vor Ort zur Verfügung.

Hygiene-Check

Damit haben Sie die Möglichkeit, den Hygienestatus Ihres Betriebes unabhängig und neutral bewerten zu lassen. Der Hygiene-Check kann auch als Vorbereitung für eine angestrebte EU-Zulassung genutzt werden.

- ▶ Die räumlichen Gegebenheiten und Einrichtungen werden bezüglich der hygienischen Anforderungen von uns bewertet.
- ▶ 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 zusammengefasst und bewertet sowie durch Fotodokumentation nachvollziehbar dargestellt.
- ▶ Hinsichtlich des Zulassungsverfahrens werden im Rahmen dieser Betriebsbegehung mögliche Knackpunkte auffindig gemacht, bewertet, dokumentiert und Lösungsvorschläge erarbeitet. Diese Empfehlungen und Praxishinweise sollen Fehlinvestitionen verhindern und das Zulassungsverfahren beschleunigen bzw. erleichtern. Das spart Zeit und Geld.

Betriebliche Eigenkontrollen

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

Zulassung

- ▶ In Abstimmung mit dem Veterinäramt klären wir die Notwendigkeit von eventuellen baulichen und hygienischen Maßnahmen (z. B. Hygieneschleusen etc.) ab.
- ▶ Ggf. erarbeiten wir Vorschläge zu kostengünstigeren Alternativen.

- ▶ Wir unterstützen Sie direkt bei der Erstellung des Zulassungsantrages. Zusätzliche Unterlagen erstellen wir in Abstimmung mit Betrieb und Behörde.
- ▶ Wir begleiten Sie bei den Erst- bzw. offiziellen Begehungen der Zulassungsbehörden und bringen unsere Erfahrung aus anderen Zulassungsverfahren ein.



Schulungen

Das Einhalten der Hygiene-Vorschriften fordert einen guten Ausbildungsstand und eine kontinuierliche Fortbildung der Mitarbeiter. Schulungen sind deshalb gesetzlich vorgeschrieben und in vielen Fällen sinnvoll.

Wir schulen Ihre Mitarbeiter zu den Themen:

- ▶ Infektionsschutz-Gesetz
- ▶ Hygiene/HACCP