

SFIV SIEGEL

Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis



**SFIV-
SIEGEL**
Lebens-
mittelsicher-
heit und Gute
Hygienepraxis

Qualitäts- und Güte-Kriterienkatalog für die Vergabe des SFIV-SIEGELS (Fassung vom 01. September 2008)

1. Träger und Inhaber des SFIV-SIEGELS ist der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband. Der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband ist die oberste Standesorganisation des Fleischerhandwerks in Sachsen. Er vergibt das SFIV-SIEGEL auf Antrag der Antragsteller. Er prüft die Berechtigung zur Vergabe und Führung des SFIV-SIEGELS gemäß des gültigen vorliegenden Qualitäts- und Güte-Kriterienkatalogs neuesten Datums.
2. Der siegelführende Betrieb gehört als Handwerksbetrieb zum Sächsischen Fleischerhandwerk. Der Betrieb ist berechtigt, die f-Marke zu führen.
3. Der Betrieb unterstützt und fördert das Ziel dieses SFIV-SIEGELS, durch eine besondere Kennzeichnung für unser Handwerk, für die Betriebe und Verbraucher eine sichere und einheitliche Grundlage zu schaffen, um das sächsische Fleischerhandwerk als zutreffenden Partner für Lebensmittelsicherheit und Lebensqualität zu kennzeichnen und zugleich damit das Sächsische Fleischerhandwerk als verlässliches Vertrauenshandwerk mit hoher Versorgungssicherheit für die Bevölkerung auszuweisen.
4. Der Betrieb unterstützt und fördert den Zweck dieses SFIV-SIEGELS, in den Verkaufsräumen des Unternehmens durch einen Aushang den Kunden diejenige Qualität des Fleischerfachgeschäft öffentlich zu präsentieren, wie sie die systematisch erfassten Unterlagen für ein gemäß „Hygieneverordnungen“ geprüftes und kontrolliertes Lebensmittelunternehmen des Betriebes dokumentieren. Der Betrieb dokumentiert mit dem SFIV-SIEGEL insgesamt eine kontrollierte Kompetenz, attestierte Sicherheit und handwerklich verbriefte Qualität.
5. Der Betrieb entspricht den einschlägigen deutschen Bestimmungen und Verordnungen sowie denen des EU-Rechts für Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis gemäß den Einzelheiten in Absatz 6. Der Betrieb ist ein amtlich zugelassener bzw. registrierter Betrieb.
6. Die Ergebnisse der letzten amtlichen Kontrollen haben bei Antragstellung vorgelegen. Es sind zum Antragszeitpunkt keine offenkundigen Beanstandungen und Auflagen vorhanden. Der Betrieb genügt damit den in der Gemeinschaft für alle gleich geltenden Verordnungen (EG) Nr. 852/853/854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene und der dazu gehörigen deutschen Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts vom 8. August 2007.
7. Der Betrieb hat sich bereit erklärt, dem SFIV auf Anforderung die Ergebnisse der aktuellen amtlichen Kontrollen jährlich vorzulegen. Bei fortdauernden Beanstandungen der Behörden kann das SIEGEL vom SFIV aberkannt werden

Dieser Betrieb ist ein auf Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis gemäß dem Qualitäts- und Güte-Kriterienkatalog (in der Fassung vom 1. September 2008) des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbandes verbandlich geprüfter, sowie gemäß den betreffenden EG-Vorschriften kontrollierter und überwachter Betrieb. Er genügt den einschlägigen Anforderungen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 852/853/854/2004 und ist von der zuständigen Behörde registriert oder zugelassen worden. Der Betrieb erfüllt damit alle Anforderungen an handwerkliche Qualität, attestierte Sicherheit und kontrollierte Kompetenz sowie an Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis.

Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis

In Entsprechung aller verbandlichen Qualitäts- und Güte-Kriterien sowie der einschlägigen EG Verordnungen stellt der Inhaber dieses Betriebes als Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen, seiner Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln, die einschlägigen Hygienevorschriften aus den Anforderungen der Verordnungen erfüllt sind. Aus diesem Grund erhält der Betrieb das „SFIV-SIEGEL Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis“.

Landesinnungsmeister
Geschäftsführung

Dresden, 21. 09. 2008