



# SFIV SIEGEL

## Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis

Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband

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 geprüft, 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

### Inhalte und Grundlagen aus den Verordnungen

#### (1) Verordnungen und Hauptziele

Die Verordnungen (EG) Nr. 852/853/854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene: Hauptziel der neuen allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten. Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit enthalten diese Vorschriften und Verfahren gemeinsame Grundregeln, insbesondere betreffend die Pflichten der Hersteller und der zuständigen Behörden, die Anforderungen an Struktur, Betrieb und Hygiene der Unternehmen, die Verfahren für die Zulassung von Unternehmen, die Lager- und Transportbedingungen und die Genusstauglichkeitskennzeichnung.

#### (2) Amtliche Überwachung und Prüftätigkeit

Eine amtliche Überwachung der Fleischproduktion ist erforderlich, um nachzuprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer die Hygienevorschriften einhalten und die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllen. Die amtliche Überwachung umfasst alle Überprüfungen der Tätigkeit der Lebensmittelunternehmer und Inspektionen einschließlich Prüfungen der Eigenkontrollen der Unternehmen.

#### (3) Geltungsbereich und Grundsätze

Diese Verordnungen gelten für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln sowie für die Hygiene von Lebensmitteln. Diese Verordnungen enthalten allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:

- Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
- Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den Grundsätzen der „Kritischen Kontrollpunkte“ beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.

#### (4) Begriffe und Bestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnungen bezeichnet der Ausdruck - „Lebensmittelhygiene“ die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist;

- „zuständige Behörde“ die Zentralbehörde, die für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zuständig ist.

#### (5) Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften mit den zuständigen Behörden zusammen. Lebensmittelunternehmer dürfen hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die den einschlägigen Anforderungen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 852/853/854/2004 genügen und von der zuständigen Behörde registriert oder zugelassen worden sind.