

SFIV SIEGEL
für



**RFW Rochlitzer
Fleisch- und Wurstwaren AG
09306 Rochlitz**

Dieser Betrieb ist ein auf Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis gemäß dem Qualitäts- und Güte-Kriterienkatalog des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbandes (SFIV-Qualitäts- und Güte-Kriterienkatalog in der Fassung vom 01. September 2008) verbandlich geprüfter, sowie gemäß den 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 zugelassen worden.

Der Betrieb erfüllt damit alle Anforderungen an handwerkliche Qualität, attestierte Sicherheit und kontrollierte Kompetenz sowie an Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis. Er erhält deshalb das SFIV-SIEGEL.

**Lebensmittelsicherheit
und Gute Hygienepraxis**

In Entsprechung aller verbandlichen Qualitäts-, Güte- und Kontrollkriterien 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 Hygiene-vorschriften aus den Anforderungen und Verordnungen erfüllt sind.

Aus diesem Grund erhält der Betrieb das „SFIV-SIEGEL Lebensmittelsicherheit und Gute Hygienepraxis“.

Landesinnungsmeister

Geschäftsführung

Dresden, 10. Dezember 2010

Matrikelnummer

0013

.....
SFIV