

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-06-11
	zur DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien	Lebensmittelüberwachung

DFV-Leitlinie

für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien

Sie beschreibt die **gute Hygienepraxis** in handwerklichen Betrieben und konkretisiert damit die Vorschriften der EU-Verordnungen im Hinblick auf die Verhältnisse in handwerklichen Fleischereibetrieben.

Die Leitlinie wurde vom DFV mit wissenschaftlicher Unterstützung des Instituts für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs der Universität München erstellt und bereits mehrmals angepasst. 2011 wurde die Leitlinie offiziell anerkannt und gegenüber der Europäischen Kommission notifiziert.



Die DFV-Leitlinie enthält Einzelheiten zur räumlichen Ausstattung, Personal- und Arbeitshygiene, Wareneingangsprüfung, Reinigung, Wasserversorgung, Schädlingsbekämpfung, Abfall sowie Temperaturvorgaben von der Schlachtung bis zum Verkauf.

Sie enthält ausführliche und leicht verständliche Erläuterungen zum **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points – Gefahrenanalyse und Lenkung kritischer Lenkungspunkte).

Sie erklärt die Durchführung der **Eigenkontrollen** (→ wie die mikrobiologische Untersuchung von Schlachtkörpern, des weiteren von Fertigerzeugnisse als Endproduktkontrolle sowie von Tupferproben zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges) einschließlich Umfang der Untersuchungen und Durchführung von Schulungen sowie deren Dokumentation.

Die Leitlinie stellt eine Hilfestellung für die fleischerhandwerklichen Betriebe bei der Umsetzung der lebensmittelrechtlichen und lebensmittelhygienischen Vorschriften dar.

*Die Leitlinie kann über den Deutschen Fleischerverband bezogen werden.
E- Mail- Kontakt: info@fleischerhandwerk.de*