

## Was kostet die Freiwillige Selbstkontrolle?

- Produktproben (Probennahme, Sensorik, Mikrobiologie, Urkunde) **60,00 €**
- Listerienuntersuchung (qualitativ) **49,00 €**  
Listerienuntersuchung (quantitativ) **19,00 €**
- Chemische Analyse (BEFFE, Fremdwasser, Fett) **50,00 €**
- Hackfleisch und Fleischzubereitungen, zum Erhitzen **40,00 €**
- Hackfleisch und Fleischzubereitungen, zum Rohverzehr z.B. Mett (inkl. Listerienuntersuchung, quantitativ) **59,00 €**
- Schlachttierkörper je Oberfläche **28,00 €**  
Zusätzliche Salmonellenuntersuchung für 5 Tierkörper (je Tierart) **24,00 €**
- Abklatschprobe zur Kontrolle von Reinigung und Desinfektion **8,00 €**
- Trinkwasseruntersuchung **50,00 €**
- Anfahrtspauschale pro Besuch **30,00 €**

Alle Preise verstehen sich pro Probe und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ab einem Auftragswert von **400 Euro** erhalten Sie einen Rabatt von **5 %** auf die Rechnungssumme.

## Ihre Vorteile im Überblick

- Unterlagen zur Dokumentation der Eigenkontrolle
- Nachweise über Hygienestatus und Produktsicherheit
- Dokumente in Hinsicht auf Produkthaftungsansprüchen
- Neutrale Hinweise über Qualität und Beschaffenheit der Produkte
- Repräsentative Urkunde zur Darstellung der Top-Qualität
- Optimale Werbemöglichkeiten zur Abgrenzung vom Handel
- Wirksame begleitende Pressearbeit durch Innung und Verband
- Kostengünstige Durchführung aller Pflichtuntersuchungen
- Optimale, neutrale Beratung durch die Fachleute Ihres Verbandes



**Fleischerverband Hessen**  
Kennedyallee 53  
60596 Frankfurt am Main

Ansprechpartner:  
Frau Carolin Gericke  
Telefon 069 – 633 02 250  
Telefax 069 – 633 02 120

...nur für Innungsmitglieder.

# Freiwillige Selbstkontrolle Fleischerverband Hessen



*Wir arbeiten  
für Sie.*

## Eigenkontrolle aus einer Hand

Auch für die handwerklichen Betriebe werden externe Prüfungen immer wichtiger. Die Mitgliedsbetriebe des hessischen Fleischer-Verbandes können über die Freiwillige Selbstkontrolle auf einfache und kostengünstige Art und Weise die sensorische Qualität, die mikrobiologische Sicherheit und die Zusammensetzung objektiv und neutral überprüfen lassen.

Produkte, die diese Prüfung bestehen, werden mit dem Prädikat „Qualitätsprodukt aus Hessen“ ausgezeichnet. Die repräsentative Urkunde wird vom hessischen Wirtschaftsminister unterzeichnet. Die Übergabe kann öffentlichkeitswirksam dargestellt werden.

## Wie ist die Abwicklung?

Einmal im Jahr können die Mitgliedsbetriebe an der Freiwilligen Selbstkontrolle teilnehmen. Nach der Anmeldung werden alle Proben von sachkundigen Mitarbeitern des Verbandes direkt in den teilnehmenden Betrieben gezogen, sicher verpackt und gekühlt ins Labor und zur sensorischen Prüfung gebracht.



## Umfang der Untersuchungen

Der Umfang der Untersuchungen ist dem Betrieb grundsätzlich freigestellt. Gesetzlich vorgeschrieben sind Untersuchungen der Schlachttierkörper, von Hackfleisch und ggf. fertigen Erzeugnissen.

Der hessische Fleischer-Verband empfiehlt folgende Mindestuntersuchungen pro Jahr:

- 5 Schlachttierkörperuntersuchungen
- 10 Oberflächenuntersuchungen zur Kontrolle von Reinigung und Desinfektion (Abklatsch)
- 1 Hackfleischuntersuchung
- 1 Fleischzubereitung
- 2 Fleischerzeugnisse, wie Wurst oder Schinken

## Sensorische Prüfung

Die Prüfung erfolgt neutral und anonym, alle eingereichten Produkte sind lediglich mit einer Prüfnummer versehen. Alle Produkte werden bei der Sensorischen Prüfung von sachverständigen Fachrichtergruppen auf Aussehen, Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch und Geschmack geprüft und ein Prüfbericht erstellt. Sollten sich Verbesserungsvorschläge ergeben, so werden diese mit angegeben.

## Mikrobiologische Prüfung

Alle Produkte werden im FSK-Institut für Lebensmittelsicherheit & Hygiene GmbH mikrobiologisch untersucht und ein aussagekräftiger Laborbericht erstellt.

Für die gesetzlich vorgeschriebenen Abklatsch- und Schlachttieruntersuchungen wird ebenfalls ein detaillierter Prüfbericht erstellt. Dieser dient gegenüber der Veterinärbehörde als Nachweis der einwandfreien Hygiene im Betrieb.



## Folgende mikrobiologische Untersuchungen werden durchgeführt:

### **Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelware**

Ausreichende Durcherhitzung, HACCP, Hygiene (Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, E.coli),

### **Rohwurst und Rohschinken**

Reifung (pH-Wert, Umrötung), Hygiene (Enterobakterien, E.coli, Staphylokokken, ggf. Salmonellen)

### **Hackfleisch und Fleischzubereitungen**

Hygiene (Gesamtkeimzahl, E.coli, Salmonellen, ggf. Listerien)

### **Feinkostsalate**

Haltbarkeit, Hygiene (E.coli, Staphylokokken, Hefen, Salmonellen)

### **Konserven**

F-Wert, Haltbarkeit, Hygiene (Gesamtkeimzahl, Bacillus cereus, Clostridien)