



Konzept zur freiwilligen Kontrolle und Qualitätssicherung im Fischfachhandel

Stand: 18.12.03

1. Allgemeines

Die Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. (QFF) fördert seit langen Jahren Qualitätsbestrebungen in der Fischwirtschaft durch Definition und Bewertung von Qualitäten. In diesem Zusammenhang hat die QFF auch ein **Konzept zur freiwilligen Kontrolle und Qualitätssicherung im Fischfachhandel** erarbeitet.

Die Teilnehmer an dieser freiwilligen Kontrolle erhalten eine Urkunde und die Berechtigung zum Führen des „**Qualitätszeichens Fischfachhandel**“.



In einer Zeit, in der das Vertrauen der Verbraucher in Hinblick auf die Qualität und Unbedenklichkeit von Fisch und Fischprodukte immer kritischer wird, ist es um so wichtiger, durch objektive Überprüfungen zu beweisen, dass die gemachten Versprechungen eingehalten werden. Hierzu gilt sicher auch der Nachweis der Qualität der angebotenen Produkte. Hiermit kann der Fischfachhandel auch seine Lieferanten überprüfen.

Das Instrument der **freiwilligen Kontrolle** kann den Fischhandel bei der Qualitätssicherung unterstützen und gegenüber dem Verbraucher **Vertrauen** schaffen oder wieder herstellen.



2. Bedingungen und Qualitätssicherungsarbeiten

In der freiwilligen Kontrolle und Nutzung des Qualitätszeichens ist folgender Ablauf vorgesehen:

- Die Teilnehmer müssen Mitglied in der Qualitätsgemeinschaft sein und erhalten ständig qualitäts- und hygienerrelevante Informationen zu einem Jahresbeitrag von z.Z. € 120,--(weitere Informationen siehe Anlagen).
- Bei Nutzung des Qualitätszeichens senden Sie uns jährlich mindestens 3 Produkte Ihrer Wahl zur Untersuchung ein.
- Sie erhalten einen Untersuchungsbefund für jede eingesandte Probe
- Sie erhalten zusätzlich für jede Untersuchung, die von uns als „einwandfrei und verkehrsfähig“ beurteilt wurde, ein „Qualitätszertifikat“ (siehe Muster Anlage) auf schönem Urkundenpapier farblich gedruckt.

Das Zertifikat können Sie werblich verwenden und im Fachgeschäft oder Schaufenster aushängen oder ausstellen.

Der Untersuchungsbefund ist für Sie wichtig zur Vorlage bei Behörden ect. Zum Nachweis, dass Ihr Produkt von einwandfreier Beschaffenheit ist.

2. Kosten

Die pauschalen Kosten der oben genannten Qualitätssicherungsmaßnahmen pro Jahr betragen z. Z. **€ .225,-- plus MWSt.**

Die Kosten sind im voraus für mindestens 1 Jahr zu bezahlen und werden per Einzugsermächtigung abgebucht.

3. Ergänzungsprüfungen

Selbstverständlich können Sie dieses Angebot auch für weitere Prüfungen, die teilweise gesetzlich vorschrieben sind, nutzen.

Zum Beispiel sind eine oder mehrere Abklatsch/Abstrichproben auf Arbeitsflächen und/oder an Arbeitsgeräten zur Kontrolle der ausreichenden Reinigung und Desinfektion durchführbar.

**Qualitätsgemeinschaft
Fisch und Fischprodukte e. V.**



Postfach 29 01 15
D-27531 Bremerhaven

Seite 3 von 3; „Konzept zur freiwilligen Kontrolle und Qualitätssicherung,

Stand: 18.12.03

An Proben sind auch mikrobiologische Prüfungen wie zum Beispiel auf E. coli. Staph. aureus. Listerien und Salmonellen durchführbar.
Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Danke für Ihr Interesse.

Mit freundlichen Grüßen

Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V.

Dipl.-Ing. H.-J. Iben
(Geschäftsführer)

Anlagen: Antrag/Verpflichtungsschein/Vertrag
Qualitätsurkunde

Seite 3 von 3

Geschäftsführer: Dipl.-Ing. H.-J. Iben; Tel. 0471 – 9729414

Vorsitzender: Holger Krieten

Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V.

*Postfach 290115 * 27531 Bremerhaven*