



Freiwillige Prüfung - Qualität oberstes Ziel

Fleischer aus der Region setzen auf Qualitätskontrollen

Region. Kontrollen bei Fleisch und Wurst durch unabhängige Prüfer, sind für die Innungsbetriebe im Fleischerhandwerk seit vielen Jahren obligatorisch.

Die Prüfungskommission für die sogenannte grobsinnliche, sensorische Bewertung besteht aus neun ausgewählten Fleischermeistern. Die chemische Untersuchung (Zusammensetzung, Eiweiß, Fettgehalt, Zusatzstoffe) der Einzelproben werden in einem Labor in Mainz durchgeführt.

"Die Innungen betreiben mit der sogenannten Freiwilligen Selbstkontrolle (FSK) erheblichen Aufwand", sagt Obermeister Stefan Tix und betont, dass besonders der Lebensmittelbereich hochsensibel geprüft werden sollte, um gleichbleibende Qualität zu liefern. Jede Probe kann bis zu 16 Punkte erreichen. Minuspunkte sind möglich.

Die Prüfer müssen einstimmig jede Probe bewerten und Hinweise in der Kontrollkarte einführen. Erhält eine Probe mindestens 15 Punkte, hat das Fleischerfachgeschäft Anspruch auf eine Urkunde, die zwei Jahre lang zu Werbezwecken genutzt werden darf. Auch die Fleischerei Zimmer aus Daleiden ist mit ihren Produkten seit über 40 Jahren



Fleischermeister Michael Zimmer (zweiter von rechts) mit Kollegen bei der Urkundenübergabe.

dabei. Fleischermeister Michael Zimmer: Damit wollen wir eine unabhängige Kontrolle unserer hochwertigen Produkte für uns selbst und den Verbraucher gewährleisten.

Aus dem Bereich der Fleischer-Innungen Bitburg-Prüm und Daun haben sich ins-

gesamt 23 Betriebe der Kontrolle unterworfen und gute Ergebnisse erzielt. Wer in sein Fleischerfachgeschäft geht, sollte einmal auf die Urkunde mit dem roten F-Zeichen achten.

Diese Betriebe sind bei den regelmäßigen Qualitätskontrollen dabei.