

Uelzener Anzeiger vom 17. Oktober 2010

Besondere Auszeichnung

EU-Zulassung für die Fleischerei Bardowicks erteilt

Uelzen. Die Fleischerei Bardowicks besitzt seit kurzem die EU-Zulassung - ein toller Erfolg: Ab 2010 dürfen Fleischereien, die in ihrem Betrieb Lebensmittel tierischer Herkunft schlachten, ver- oder bearbeiten sowie bestimmte Kriterien erfüllen, ihre Waren nicht mehr ohne EU-Zulassung verkaufen. Für die Kunden der Fleischerei Bardowicks heißt das noch mehr Lebensmittelsicherheit, denn bevor solch eine Zulassung erteilt wird, ist eine ganze Reihe von Anforderungen zu erfüllen. Zum Einen sind damit optimale räumliche Produktions- und Arbeitsbedingungen auf hohem hygienischen Standard gemeint. Dem schließt sich eine akkurate Arbeits- und Personalhygiene an.

Auf allen Produktionsstufen muss die Fleischerei eine lückenlose Dokumentation gewährleisten und auch schriftlich belegen. Wann ist was geschlachtet, wann zerlegt und wann wie und womit zerlegt worden? Wann hat es der Kunde gekauft? Eine lückenlose Rückverfolgung der Fleisch- und Wurstwaren soll so gewährleistet werden. Von der Temperaturkontrolle der Kühleinrichtungen bis zum Nachweis, ob die Wurstwaren bei der Herstellung alle richtigen Erhitzungsparameter erreicht haben bis hin zur Schädlingsüberwachung wurde bei einem Audit vom neu-



Anja und Stefan Bardowicks vor ihrem Geschäft in der Schuhstraße.

Foto: Marwede

tralen Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) alles genau unter die Lupe genommen. Unter dem wachsamen Augen der Prüferin und des zuständigen Veterinärs wurde der Betrieb der Fleischerei Bardowicks genau geprüft und bewertet. Danach ging es an die schriftliche Dokumentation. Diese ist mit Hilfe der Fachberaterin des Fleischer-Dienstes Braunschweig, Iris Korte, aufgestellt und im Unternehmen installiert worden. Nach drei

Stunden Prüfung kam der erlösende Satz: Alles in Ordnung, Zulassung erteilt.

Eine große Besonderheit hat die Fleischerei Bardowicks mit dieser Zulassung noch erreicht. Dort ist auch der Bereich der Küche zugelassen worden. Dieses war nötig geworden, weil die Fleischerei regelmäßig Kantinen mit Mittagessen versorgt. Die Fleischerei hat die EU-Zulassung für den Großküchenbereich, für die Zerlegung, die Produktion und die Hackfleischherstellung bekommen.

Diese Zusammenstellung ist noch sehr selten in Deutschland. Das Fachehepaar Anja und Stefan Bardowicks ist zu recht sehr stolz und zufrieden.

Die EU-Zulassung passt genau in ihre Unternehmensphilosophie. Beide sind sich einig, dass nur sicheres, akkurates und sauberes Arbeiten zu einer einwandfreien und sehr guten Qualität führen kann.

„Und das wissen unsere Kunden zu schätzen“, so Stefan Bardowicks.