



ANIFIT FRISCHFLEISCHGARANTIE

Hohes Hygieneniveau

Durch die Einhaltung hoher Hygienestandards wird die Frische des Fleisches garantiert und schädliche Kontaminierungen vermieden. Die Anforderungen der internationalen Lebensmittelsicherheit (ISO 22000) werden dabei ebenso eingehalten wie das HACCP (Gefährdungsanalyse und Kontrolle kritischer Lenkungspunkte).

Hohe Qualität

Mit einem umfassenden Qualitätsmanagementsystem wird auf allen Ebenen, von der Produktion bis zur Auslieferung, die Einhaltung aller qualitätsrelevanten Faktoren festgelegt, laufend überprüft und dokumentiert. Grundlage des Managementsystems ist das internationale QM-System ISO 9001.

Umweltschutz

Umweltschutz ist ein Teil der umfassenden Umweltpolitik und ein Beitrag für die Sicherstellung von Frischfleisch. Mit festgelegten Umweltzielen wird laufend am Konzept der „Cleaner Production“ gearbeitet. Durch die Einhaltung der Richtlinien der Norm ISO 14001 ist sichergestellt, dass alle geltenden rechtlichen Verpflichtungen erfüllt werden.

Kontrolle

Eine Qualitätssicherung benötigt externe Kontrollen von unabhängigen Experten. Jährliche Kontrollen durch einen Tierarzt des Landwirtschaftsministeriums und halbjährliche Kontrolle durch die Zertifizierungsagentur DNV sichern die Einhaltung der Qualitätsanforderungen in der Produktion.

Frische

Damit Frischfleisch auch frisch bleibt, muss es sachgerecht gelagert und zügig verarbeitet werden. Das Fleisch wird daher konstant mit einer Temperatur zwischen 0° und 4° gelagert. Nicht verarbeitetes Fleisch wird umgehend eingefroren. Mindestens 80 % des verwendeten Fleisches werden frisch, das heißt ohne vorheriges Einfrieren, verarbeitet.

Tierschutz

Der Umgang mit Frischfleisch bedeutet auch eine Verantwortung für den korrekten Umgang mit den Tieren. Den Anforderungen nach kurzen Tiertransporten wird dabei ebenso entsprochen wie die Einhaltung des Tierschutzgesetzes. Tierversuche werden nicht durchgeführt.

