



Traditionsmarke der Profis

neu

Messer und Werkzeuge **HACCP**

Hygiene leicht gemacht

**Lebensmittelhygiene-Verordnung
Seit 1.1.2006 Pflicht!**

**Ideal für
lebensmittel-
verarbeitende
Betriebe**



- Lösungsvorschlag: Umsetzung des HACCP-Gesetzes durch klare farbliche Trennung mit dem DICK-Hygiene-Konzept
- Messer besonders hygienisch durch spaltenlose Verbindung zwischen Kunststoffgriff und Klinge
- Messer in geschmiedeter und leichter Ausführung erhältlich
- Praxisnahes Sortiment

Ihr Fachgroßhändler:

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen
www.dick.de + www.kochwelt.de

Ein wichtiger Baustein bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts!

Ab Januar 2006 gilt europaweit eine einheitliche Verordnung zum Thema Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

Das Hauptanliegen dieser Verordnung ist die Sicherstellung eines einheitlichen Hygienestandards in der Europäischen Union mit dem Ziel der Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit bei Lebensmitteln.

Grundprinzipien der Lebensmittelhygiene-Verordnung sind:

Erfüllung der Sorgfaltspflicht und Produkthaftung mit betrieblichen Eigenkontrollkonzepten.

In der Lebensmittelhygiene bedeutet dies, dass z.B. sogenannte reine und unreine Arbeitsbereiche getrennt werden bzw. zwischen verschiedenen Lebensmitteln unterschieden werden muss.

HACCP bedeutet, dass Gefahren analysiert und Gegenmaßnahmen ergriffen werden (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points).

Als kritisch wird jede nicht akzeptable Verunreinigung eines Lebensmittels verstanden, die ein nicht vertretbares Risiko für den Konsumenten bedeuten. Hier wird insbesondere auf vorbeugende Maßnahmen Wert gelegt. Diese Eigenkontrollmaßnahmen müssen von den Betrieben gegenüber den Überwachungsbehörden nachgewiesen werden.

Als Musterbeispiel kann die Verunreinigung von frischem Salat durch Salmonellen von Geflügel dienen (Überkreuzkontamination). Nach dem Zerteilen von rohem Geflügel besteht die Gefahr, dass Salmonellen an der Messerklingen haften bleiben. Wird mit dem gleichen Messer danach Salat geschnitten, können die Salmonellen übertragen werden und somit auch auf den Menschen übergehen. Als führender Messerhersteller bietet Friedr. Dick die Lösung für diesen Bereich.



Uwe Staiger, Teamchef der Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg



Nur Messer mit farbigen Griffen ermöglichen eine klare Differenzierung der verarbeiteten Lebensmittel und verhindern dadurch die Überkreuzkontamination. Für die Risiko-Kategorien wurde ein international gültiges Farbkonzept entwickelt:

- Rot für rotes Fleisch
- Blau für Fisch und Krustentiere
- Gelb für Geflügel
- Grün für Obst und Gemüse
- Weiß für Backwaren
- Braun für gekochte Lebensmittel

Besonders hygienisch sind die Messer zudem durch die spaltenlose Verbindung zwischen Kunststoffgriff und Messerstahl. Dadurch können keine Verunreinigungen, wie z.B. Fleischsäfte eindringen und Bakterien verursachen.

Der Verwender könnte nun alle Messertypen in den verschiedenen Farben erhalten, dies wäre jedoch aus Kosten- und Platzgründen nicht sinnvoll. Daher bietet Friedr. Dick eine klare, kompetente Auswahl der tatsächlich notwendigen Messer und Werkzeuge an. Dieser Aufgabe hatte man sich gemeinsam mit den maßgeblichen Ausbildungszentren gestellt. Das ausgewählte Programm ist klar und übersichtlich und ermöglicht jedem, die Anforderungen des HACCP-Konzepts umzusetzen.



Die geschmiedeten HACCP-Messer von Friedr. Dick sind nicht nur Problemlöser, sondern perfekte Werkzeuge dank der Premier-Plus Eigenschaften:

1. **Vollendeter Griff in Volumen und Form**
2. **Schnittige Messerklinge mit Polierabzug**
3. **Handsympathischer Griff**
4. **Optimal ausbalanciert**

Die Messer aus der Serie Premier Plus werden von Top-Köchen wie Ronny Pietzner und Uwe Staiger, Teamchef der Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg, empfohlen.

Selbstverständlich bietet Friedr. Dick als führender System-Lieferant eine kostengünstige Alternative mit den farbigen Messern aus der Serie Pro-Dynamic.

Zusätzlich sind farbige Kunststoff-Schneidbretter in allen HACCP-Farben und in zwei Größen im Programm.

Kunststoff-Schneidbrett mit Safrille, beidseitig verwendbar
Cutting Board with groove, to be used on both sides



9 1530 00
53 x 32,5 x 2 cm
20 3/4" x 12 3/4" x 3/4"

9 1265 00
26,5 x 32,5 x 2 cm
10" x 12 3/4" x 3/4"

- Backwaren, Pastries
- Rotes Fleisch, Red Meat
- Fisch, Fish
- Geflügel, Poultry
- Gemüse, Vegetables
- Gekochte Lebensmittel, Cooked Food

9 1530 00 / 9 1265 00
9 1530 00-03 / 9 1265 00-03
9 1530 00-12 / 9 1265 00-12
9 1530 00-02 / 9 1265 00-02
9 1530 00-14 / 9 1265 00-14
9 1530 00-15 / 9 1265 00-15

Officemesser
Paring Knife



9 cm = 3 1/2" 8 1447 09

Kochmesser
Chef's Knife



21 cm = 8" 8 1447 21



23 cm = 8 3/4" 8 1447 23



● 26 cm = 10" 8 1447 26

Filetmesser, flexibel
Fillet Knife, flexible



18 cm = 6 1/4" 8 1454 18

Tranchiermesser
Slicer



18 cm = 6 1/4" 8 1456 18



● 21 cm = 8" 8 1456 21



21 cm = 8" 8 1456 26

Fleischgabel, geschmiedet
Meat Fork, forged



15 cm = 5 1/2" 9 1009 18

Küchenmesser
Kitchen Knife



8 cm = 3" 8 2620 08



● ● ● ● ○ 11 cm = 4 1/4" 8 2620 11



● ● ● ● ○ 16 cm = 6" 8 5080 16

Kochmesser
Chef's Knife



● ● ● ● ○ 21 cm = 8" 8 5447 21



● ● ● ● ○ 26 cm = 10" 8 5447 26
● ● ● ● ○ 30 cm = 11 1/4" 8 5447 30

Kochmesser, Wellenschliff
Chef's Knife, serrated edge



26 cm = 10" 8 5448 26

Tranchiermesser
Slicer



● ● 21 cm = 8" 8 5453 21

Ausbeinmesser
Boning Knife



● ● ● 15 cm = 5 1/4" 8 5368 15

Ausbein- und Filetmesser, flexibel
Boning and Filleting Knife, flexible



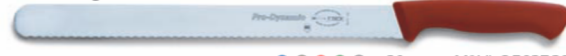
15 cm = 5 1/4" 8 5370 15

Brotmesser, Wellenschliff
Bread Knife, serrated edge



● ● 20 cm = 8" 8 5060 20

Aufschnittmesser, Wellenschliff
Slicer, serrated edge



● ● ● ● ○ 30 cm = 11 1/4" 8 5037 30

Aufschnittmesser, Kullenschliff
Slicer, Kullenschliff



30 cm = 11 1/4" 8 5038 30

Küchengabel
Kitchen Fork



● 14 cm = 5 1/2" 9 2020 14



○ 13 cm = 5" 9 2018 13

Wetzstahl
Sharpening Steel



● ● ● ● 30 cm = 12" 7 5171 30

● ● ● ● ○ Auch mit Griff blau, braun, gelb, rot, grün und weiß lieferbar / Also available with blue, brown, yellow, red, green and white handle