

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „Limousin“ – Rindfleisch



Leitbild

Erfahrung, Vertrauen und Wertschätzung leiten uns in unserem täglichen Handeln. Unsere Kunden erwarten von uns eine hohe **Produkt- und Prozessqualität** sowie **sichere Futter- und Lebensmittel**. Für die Kaufentscheidung spielen darüber hinaus Aspekte wie eine **nachhaltigere Erzeugung und regionale Herkunft von Fleisch und Wurst** eine immer wichtigere Rolle.

Wir entwickeln Themen wie Tierwohl und Tiergesundheit, Umwelt- und Verbraucherschutz, Transparenz der Lieferkette, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit weiter ständig weiter. Wir sind ein zuverlässiger sowie fairer Partner und pflegen langfristige Geschäftsbeziehungen.

Unsere gemeinsame Basis

Regionale Herkunft	Das Rindfleisch stammt aus Deutschland (4xD-Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung, Zerlegung). Entscheidend für die Teilnahme am Markenfleischprogramm ist die Mast in Deutschland. Um kurze Transportwege weiterstehend sicherzustellen, legen wir im Markenfleischprogramm Wert darauf, dass sich die landwirtschaftlichen Mastbetriebe im regionalen Umkreis zu Schlachthöfen befinden.
Zertifizierung	Die etablierten Managementsysteme Qualität & Sicherheit (Q&S) und der Internationale Lebensmittelstandard (IFS) bilden die Basis unseres Markenfleischprogramms. Auf allen Stufen der Lieferkette sind die Unternehmen nach den Kriterien des QS-Prüfsystems für Lebensmittel zertifiziert und werden durch QS-zugelassene Zertifizierungsstellen risikoorientiert auditiert. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden. Wir legen besonders viel Wert auf einen hohen Erfüllungsgrad der Anforderungen.
Haltungsform und Tierwohl	Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien der Haltungsform Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen eines QS-HF3-audits regelmäßig von zugelassenen Zertifizierungsstellen geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden. Darüber hinaus unterstützen wir Maßnahmen und Projekte, die beim Rind das arttypische Verhalten, wie Scheuern und Ruhen/Wiederkauen, Bewegung und Sozialverhalten fördern.

Hygiene und Sauberkeit	Unsere Vertragspartner präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) und IFS entspricht. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.
Tiergesundheit	Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagements im QS-System: Befunddatenbank und Antibiotikamonitoring. Ziel ist es, Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren in Verbindung mit Beratung kontinuierlich zu verbessern. Die Vertragspartner müssen ebenfalls eventuelle Korrekturmaßnahmen, resultierend aus Befunddaten, Audits, Analysen etc. bei den Betrieben seiner Vorstufe (Landwirtschaft) einfordern und für deren Umsetzung sorgen.
Rückverfolgung und Transparenz	Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar. Herkunftsgarantie: Die Herkunft der Tiere kann anhand der Chargennummer auf dem Lieferschein bzw. Etikett die Herkunft des Artikels eindeutig zugeordnet werden.
Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz	<p><u>Fütterung:</u> Die Landwirte achten zunehmend auf die nachhaltigere Herstellung von zugekauften Futtermitteln. Im Vordergrund steht dabei die ständige Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks (Ökoeffizienz) und nachhaltiger erzeugtes Sojaschrot/-öl.</p> <p><u>Klimaschutz:</u> Wir reduzieren über alle Stufen von der Landwirtschaft bis zum Einzelhandel eigenverantwortlich unsere klimarelevanten Emissionen (CO₂-Äquivalente) und dokumentieren dies in unseren Nachhaltigkeitsberichten.</p> <p><u>Nachhaltigkeitsbericht:</u> Die Vertragspartner dokumentieren die Fortschritte in Nachhaltigkeitsberichten. <u>Sozialstandards:</u> Alle Beteiligten des Vermarktungssystems achten darauf, dass die Beschäftigungsverhältnisse dem deutschen Recht entsprechen und angemessene Löhne gezahlt werden. Es wird angestrebt, Werkverträge und Subunternehmen auf ein praktikables Minimum zu reduzieren.</p>
Datenbank	Für das Management des Vermarktungssystems wird von der EDEKA eine Datenbank gestellt, die von einer neutralen Instanz verwaltet wird.
Neutrale Kontrollen	<p>Die Vorgaben des Vermarktungssystems werden über zugelassene unabhängige Prüfinstitute kontrolliert.</p> <p>Zusatzanforderungen der Haltungsform 3 werden im Rahmen der QS-Audits mit abgeprüft. Jedes Unternehmen und dem International Food Standard (IFS, Schlachtung und Zerlegung) geprüft.</p> <p>Metakontrolle - Übergeordnete Kontrolle durch unabhängige, akkreditierte Sachverständige.</p> <p>Zusätzlich wurde die Sachverständigen mit der Durchführung von unangemeldeten Kontrollen auf allen Stufen der Herstellung für das Markenfleischprogramm beauftragt, um das Kontrollnetz noch engmaschiger zu gestalten.</p>

Einhaltung der Vorgaben	<p>Die Einhaltung aller Vorgaben des Kriterienkataloges bildet für die Vertragspartner die Basis zur Teilnahme am Markenfleischprogramm. Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen treten folgende Sanktionen in Kraft</p> <p><u>Sanktionierungsmechanismen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit, • Vertragsstrafe bzw. Rückzahlung geleisteter Boni und sonstiger Zuschläge, • befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung). <p>Sanktionierungen werden den Vertragspartnern schriftlich mitgeteilt.</p>
-------------------------	--

1. Landwirtschaft	
<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die gesetzlichen Vorgaben zur Rinderhaltung, - die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH - die Kriterien der Haltungsform-Stufe 3 im Bereich der Rindermast - den Anforderungen der EDEKA Minden-Hannover <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, der EDEKA Minden-Hannover Kriterien, durch von QS zugelassene neutrale Kontrollstellen risikoorientiert als Kombiaudit durchgeführt. Zugelassen sind Betriebe, die QS-Status 1 erhalten haben. Betriebe mit QS-Status 2 können ebenfalls zugelassen werden, müssen aber im QS-Folgeaudit Status 1 erreichen, um die Zulassung zu behalten.</p>	
1.1 Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> • Die Geburt und Mast der Tiere erfolgt in Deutschland • Mit jeder Warenanlieferung muss die VVVO Nummer übermittelt werden • Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein
1.2 Genetik	<ul style="list-style-type: none"> • Zugelassen sind Endprodukte aus fleischbetonten Zuchtlinien für die Teilstückvermarktung • Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen

<p>1.3 Haltung und Tierwohl</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Haltung von Mastkälbern erfolgt in Anlehnung nach den Richtlinien der KDK (Kontrollgemeinschaft deutsches Kalb). • Mastrinder werden während der Endmastphase (Endmastphase ab 400 kg) auf Stroh und/oder auf Gummimatten gehalten. Eine mit Stroh eingestreute Liegefläche (ggf. Liegeboxen) sowie Sägespäne und andere Einstreu sind auch möglich • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen deraltungsform Stufe 3 in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 18.05.2020) <ul style="list-style-type: none"> - Mindestfläche: <ul style="list-style-type: none"> bis 150 kg: 1,5 m²/Tier über 150 bis 220 kg: 2 m² über 220 bis 400 kg: 3 m² über 400 kg: 4 m² - Für Tiere <u>mit Zugang</u> zu Außenflächen: Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof oder Laufstallhaltung mit Weidegang (mind.120 Tage/6 Std.) möglich - Für Tiere <u>ohne Zugang</u> zu Außenfläche (Offenfrontstall): Entweder eine Längsseite des Stalles auf gesamter Länge (mind. 60% der Wandhöhe) dauerhaft offen/geöffnet <u>oder</u> beide Längsseiten auf ihrer gesamten Länge (mind. 30% der Wandhöhe) z.B. durch Schlitzwände (Spaceboards) dauerhaft offen/geöffnet. Die Lüftung des Stalles muss als Schwerkraftlüftung konzipiert sein. Der Bewegungs- oder Liegebereich sollte direkt an die offene(n) Stallseite(n) grenzen. - Ein Verschluss darf zeitweise erfolgen (Außenfläche und Offenfrontstall), wenn Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Hierfür können Windbrechnetze oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände genutzt werden. Die Zeiten und Dauer des Verschlusses sind in allen Fällen mit Angabe des Grundes zu dokumentieren <ul style="list-style-type: none"> - keine Anbindehaltung - Befunddatenerfassung am Schlachthof (Eingabe in QS-Datenbank) - Qualifiziertes Antibiotikamonitoring • Tiere müssen mind. 6 Monate vor der Schlachtung unter diesen Bedingungen gehalten werden
<p>1.4 Fütterung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Landwirte, die Primärerzeugnisse als Futtermittel einsetzen oder Futtermittel selbst mischen, müssen die Vorgaben des QS- Futtermittelmonitorings erfüllen. <ul style="list-style-type: none"> - Aufbewahrung eines Rückstellmusters durch den Futtermittelhersteller (zugekauftes Futter/-komponenten) - Nachhaltigere Futtermittel: Für Zukauffuttermittel gelten die anerkannten Nachhaltigkeits-Standards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC). http://www.standardmap.org/fefac/. Demnach werden keine Sojakomponenten im Futter eingesetzt, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten Ackerflächen angebaut wurden. - <u>Futtermittel ohne Gentechnik</u>: Zugekauftes Futter/-komponenten stammen aus <u>GVO-frei</u> zertifizierten Quellen, vorzugsweise EU-Ware. Dokumentation gemäß Auditkonzept.
<p>1.5 Tränkwasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen. Bei eigener Wasserversorgung ist ein jährlicher Tränkewassercheck erforderlich.

<p>1.6 Medikamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmende Erzeuger legen besonders viel Wert auf Hygiene und Vorbeugung. • Ziel ist ein bewusster, dem Erkrankungsbild entsprechender minimaler Einsatz von Antibiotika. • Vor der Antibiotikaabgabe sollte vom Tierarzt geprüft werden (gemäß TÄHAV §12c), ob die Erstellung eines Antibiogramms erforderlich ist. • Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Rind teil.
<p>1.7 Tierschutz</p>	<p>Enthornung: <6 Wochen: durch Landwirt, mit Schmerzlinderung; > 6 Wochen nur nach tierärztlicher Indikation durch einen Tierarzt; die Haltung hornlose Rinderrassen wird bevorzugt. Schwanz kupieren: Unzulässig, Überwachung im Schlachthof</p> <p>Mortalität im Tierbestand: Ab einer Mortalitätsrate >2% pro Halbjahr ist der Hoftierarzt hinzuzuziehen. Die Mortalitätsrate muss für jeden Durchgang dokumentiert und durch Abholscheine belegt werden.</p> <p>Tierbezogene Kriterien (Tierschutzindikatoren, s.a. vergl. des KTBL Leitfadens) müssen in jedem Mastdurchgang als Halbzeitbewertung durch den Landwirt erfasst werden, insbesondere lahme Tiere, Schwanzverletzungen, Fellverschmutzung sowie stark untergewichtige Tiere.</p> <p>Tierschutzschulungen: Die Landwirte sind verpflichtet, jährlich an Schulungen zu Tierschutzthemen teilzunehmen. insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung • Tierschutzindikatoren und deren Bewertung • Umgang mit schwer erkrankten Tieren • Verladung und Tiertransport <p>Auch Hoftierärzte nehmen an den Schulungen teil.</p>

<p>1.8 Tiergesundheit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt sollte abgeschlossen werden. Der Hoftierarzt muss dem Bündler und dem Vertragspartner mitgeteilt werden. • Es werden nur Kälber, Fresser und Absetzer eingekauft, deren Gesundheitsstatus bekannt ist (z. B. Impfstatus, Gesundheitsbescheinigung). Der Gesundheitsstatus der Kälber, Fresser und Absetzer muss zum Mastbetrieb passen. • Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren müssen ausreichend Tierplätze vorgehalten, als Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden. • Richtwerte Pflegebucht: <ul style="list-style-type: none"> o bis 100 Tiere: 3% der Mastplätze o 101-300 Tiere: 2% der Mastplätze o > 300 Tiere: 1% • <u>KVP (kontinuierlicher Verbesserungsprozess) - Tiergesundheit:</u> <ul style="list-style-type: none"> o Halbjährliche Auswertung der Befunddaten für die zurückliegenden 12 Monate. o Besonders auffällige landwirtschaftliche Betriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung in Anspruch nehmen. o Das Beratungskonzept enthält mind. Tiergesundheit, Tierhaltung, Fütterung und wird vom Hoftierarzt entwickelt und koordiniert, der Vertragspartner ist darüber stets zu informieren. o Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren. • Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko eines Seuchenausbruchs zu minimieren.
<p>1.09 Ökoeffizienz</p>	<p>Es gilt für alle teilnehmende Betriebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ermittlung der betrieblichen Nährstoffbilanz (N+P-Salden). <p>Die Umsetzung startet mit Vertragsbeginn, wobei der Anteil der bilanzierenden Betriebe schrittweise erhöht wird.</p>
<p>1.10 Betriebliche Hygiene</p>	<p>Bei Schädlingsbefall, insbesondere von Schadnagern, sowie kriechenden und fliegenden Insekten, muss der Befall mit geeigneten Mittel bekämpft werden. Die Maßnahmen müssen im Schädlingsmonitoring eingetragen werden.</p>
<p>1.11 Food Defense</p>	<p>Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.</p>

2. Tiertransporte

Transportunternehmen **erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die EDEKA-Kriterien** in der jeweils gültigen Fassung. Risikoorientierte stichprobenartige Tierschutzaudits durch Tierschutzbeauftragte des Schlachtbetriebs (Transportbegleitung, Be- und Entladung).


<p>2.1 Vorbereitung auf den Transport zur Schlachtung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Für den Transport, inklusive Be- und Entladung, müssen Personen mit den hierfür notwendigen Kenntnissen und Sachkundenachweisen vorhanden sein. Das Personal muss nachweislich jährlich geschult werden. • Einhaltung einer Nüchternungszeit von mind. 12 Stunden vor Schlachtung. Eine maximale Nüchternungszeit von 24 Stunden darf jedoch nicht überschritten werden. • Am Schlachtkörper nachgewiesene Ansammlungen von äußerlichen Beschädigungen und Verschmutzungen des Fells werden regelmäßig registriert und an den Erzeuger rückgemeldet.
--	--

2.2 Be- und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> • Separater Transport, möglichst keine Vermischung mit Tieren aus anderen Haltungsformen • Schlachtpartien, die Tierschutzverstöße aufweisen, werden von der Belieferung ausgeschlossen. • Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zu Sanktionierung.
2.3 Transportzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Tier bis zur Ankunft Schlachthof).
2.4 Wartezeit vor dem Abladen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Wartezeit vor dem Abladen auf dem Schlachtbetrieb beträgt in der Regel max. 2 Std. • Die Rinder auf beladenen Vieh-LKW werden bei hohen Außentemperaturen wirksam vor Hitzestress geschützt. Im Sommer steht für beladene Vieh-LKW ein geschützter, mit Kühlungsmöglichkeit ausgestatteter Wartebereich zur Verfügung.
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Rinder werden so verladen und transportiert, dass Verletzungen und Rangkämpfe vermieden werden. • Transporttote und Nottötungen werden dokumentiert.

3. Schlacht- und Zerlegebetrieb

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine **EU Zulassung, eine IFS und QS Zulassung und arbeiten nach den QS- und EDEKA Vorgaben**. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Diese sind nachweislich einzuhalten. Jeder Schlachtbetrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert.

3.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> • VVVO-Nummern müssen EDEKA in der dafür bereitgestellten Datenbank vollständig übermittelt werden. • Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE • Betreibung eines Herkunftssicherungssystems • Prüfung der Herkünfte erfolgt bei jeder Warenanlieferung.
3.2 Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> • Tierschutzbeauftragte sind nach Tierschutzschlacht VO zugelassen und nehmen regelmäßige Fortbildungen wahr. • Sie überwachen die Prozesse im Schlachthof von der Anlieferung der Tiere bis zur Befunddatenerfassung und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein. • Sie pflegen eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der amtlichen Überwachung.
3.3 Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> • Schlachtkörper, die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Vermarktungssystem auszuschließen. • Rinder müssen zügig geschlachtet werden.
3.4 Betäubung und Entblutung	<ul style="list-style-type: none"> • Betäubungsanlagen müssen in Ausrichtung und Anwendung den neuesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz und Fleischqualität entsprechend weiterentwickelt werden. • Die Betäubung erfolgt mit Bolzenschussgeräten und Kopffixierung. • Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex) • Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (automatisch). • Der Entblutungserfolg wird bei jedem Tier geprüft.
3.5 Videoüberwachung	Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.
3.6 Kühlung und Reifung	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <ul style="list-style-type: none"> • 24 Std. p.m. muss die Temperatur zwischen +4 bis +7°C sein. • Die Teilstücke werden nach den EDEKA Vorgaben für Rindfleisch im Vakuum gereift.

3.7 Schlachtkörperqualität	<p>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß • Ohne sichtbare äußere Schäden • Auswertung von relevanten Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger • Rückmeldung an den Erzeuger <p>Handelsklassen für Jungbullen und Färsen</p> <p>Handelsklassen: Apparative Klassifizierung der Schlachtkörper in 15er-EUROP-Handelsklassenschema (mit +, Ø, -); Fleischigkeitsklasse: E, U, R+, RØ,</p>
3.8 Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität der Teilstücke ist in den BAUERNGUT-Spezifikationen definiert • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen
3.9 Qualitätssicherung und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Prozessprüfung Rinderviertel und Teilstücke erfolgt nach Prüfplan. • Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005. • Grenzwert Rinderhälften: <ul style="list-style-type: none"> ○ GKZ: $3,5 \times 10^5$ KbE/g ○ Enterobacteriaceae: $1,5 \times 10^5$ KbE/g ○ Salmonellen: n.n. in 25 g • Rückstandskontrollen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände
3.10 Befunddaten	<ul style="list-style-type: none"> • Von allen Rindern wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet • Alle relevanten Befunde werden an die QS-Befunddatenbank zur Berechnung der Tiergesundheitsindizes übermittelt
3.11 Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Chargenbildung • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von BAUERNGUT-Ware muss vorliegen • Etikettierung erfolgt nach Haltungsform und BAUERNGUT Vorgaben 
3.12 Nachhaltigkeit	<p>Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.</p>

4. Fleischtransport

Der Fleischtransport erfolgt ausschließlich durch nach der **EU VO 853/2004 zugelassene Betriebe.**

4.1 Fleischtransport	<ul style="list-style-type: none"> • Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben der EU VO 853/2004 entsprechen • Kühlaggregate müssen so ausgelegt sein, dass während des gesamten Transports die Kerntemperatur des Fleisches nicht über +4°C (Teilstücke) / +7°C ansteigt • Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren
-----------------------------	---

5. Fleischwerk	
Das Fleischwerk verfügt über eine EU Zulassung und arbeitet nach den QS- Kriterien . Der Betrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert. QS- und IFS-Zertifikate liegen vor.	
5.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben • Teilnahme an Rückverfolgungssystemen
5.2 Verarbeitung	Traditionelle Rezepturen werden mit modernster Technik im Herstellungsprozess kombiniert und unter Verantwortung unserer Fleischermeister und Lebensmittel-Techniker produziert.
5.3 Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Vorgaben des Eigenkontroll-Systems • Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 • Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika) • Sensorische Prüfung nach dem 5-Punkte-Schema • Einhaltung BAUERNGUT 7-Punkte-Garantie
5.4 Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung aller Kunden nach einem definierten Bestell- und Lieferrhythmus • Gereinigte Kühlfahrzeuge, mit Temperaturführung nach Produkthanforderung
5.5 Nachhaltigkeit	Das Fleischwerk verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.

6. Einzelhandel	
Umsetzung des QM-Konzeptes der EDEKA Minden-Hannover für den Einzelhandel Einhaltung der Vorgaben der Q&S GmbH. Der Einzelhandel arbeitet nach den QM-Handbüchern der EDEKA Minden-Hannover, um das regionale Vermarktungssystem in Verbindung mit der Haltungsform werblich und kommunikativ nutzen zu können. Zugelassen sind EH-Betriebe die QS- zertifiziert sind. Unabhängig vom QS Status wird jeder Einzelhandelsbetrieb jährlich durch die neutrale Kontrollstelle auditiert. Bezug zu 100% über die EDEKA Fleischwerke bzw. freigegebene Streckenlieferanten	
6.1 Service	<ul style="list-style-type: none"> • Die Umsetzung erfolgt durch die Integration in das Vermarktungssystem • Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation • Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach der Gestaltungsvorgaben
6.2 Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Unterbrechung der Kühlkette • Märkte müssen über einen Kühlraum mit ausreichender Kapazität (getrennte Räume, wenn nicht verpackt) verfügen • Kontrolle der Kerntemperatur der angelieferten Ware • Aufzeichnung über die Temperaturmessung im Rahmen des HACCP-Konzepts • Einhaltung der Lagertemperatur der jeweiligen Produkt-Anforderungen
6.3 Hygiene / HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Es gelten die gesetzlichen Vorgaben in der jeweils geltenden Fassung sowie die aktuellen Vorgaben im HACCP-Handbuch Einzelhandel • Der EH hat ein innerbetriebliches Hygienekonzept nach HACCP zu führen
6.4 Hygienekontrollen	Jährliche externe Kontrollen durch neutrale Kontrollstelle sowie interne QS-Fachberatungen.

6.5 Mengenabgleich	Der Markt führt monatlich einen Mengenabgleich über die Gesamtvermarktungsmenge durch (EK / VK)
6.6. Markenführung	Auslobung des Haltungsform 3-Programms nach den Gestaltungsvorgaben.

