

Kriterienkatalog

- BAUERNGUT Markenfleischprogramm Schweinefleisch -





Eine Marke der **EDEKA**

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 ständig weiter. Wir sind ein zuverlässiger sowie fairer Partner und pflegen langfristige Geschäftsbeziehungen.

Unsere gemeinsame Basis

Regionale Herkunft	Aufzucht Deutschland	
Zertifizierung	Die etablierten Managementsysteme Qualität & Sicherheit (Q&S) und der Internationale Lebensmittelstandard (IFS) bilden die Basis unseres Markenfleischprogramms. Grundlage des BAUERNGUT-Markenfleischprogramms ist es, dass ein von EDEKA ausgewählter Vertragspartner organisatorischen und disziplinarischen Einfluss auf seine jeweilige Vorstufe hat. Durch unangemeldete, risikoorientierte Kontrollen von unabhängigen Sachverständigen wird die Einhaltung der vertraglich vereinbarten Vorgaben überprüft.	
Haltungsform und Tierwohl	Alle beteiligten Erzeuger nehmen an der Initiative Tierwohl (ITW) teil und erfüllen die Kriterien der Haltungsform Stufe 2 in der Mast, die im Rahmen eines 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 Schwein das arttypische Verhalten, wie Sulen und Ruhen, Bewegung und Sozialverhalten fördern.	

Hygiene und Sauberkeit	Unsere Vertragspartner präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) und IFS entspricht.
Tiergesundheit	Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagements im QS-System: Befunddatenbank, Salmonellenmonitoring und Antibiotikamonitoring. Ziel ist es, die Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren 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 ab der Mast über das System eindeutig nachvollziehbar.
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 Vermarktungspartner 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.</p>
Datenbank	Für das Lieferantenmanagement wird die EDEKA Datenbank zur Verfügung gestellt, die von einer neutralen Instanz verwaltet wird. Die Administration der Datenbank erfolgt durch eine neutrale Instanz. In der Datenbank werden bei jeder Anlieferung die VVVO-Nummern erfasst. Ebenfalls werden die Auditberichte dokumentiert.
Neutrale Kontrollen	<p>Jedes Unternehmen der Prozesskette wird regelmäßig durch neutrale Prüfinstitute anhand der Anforderungen von der QS - Qualität und Sicherheit GmbH und dem International Food Standard (IFS, Schlachtung und Zerlegung) geprüft.</p> <p>Zusätzlich werden unabhängige Sachverständige mit der Durchführung von unangemeldeten Kontrollen auf allen Stufen der Herstellung für das BAUERNGUT- Markenfleischprogramm beauftragt, um das Kontrollnetz noch engmaschiger zu gestalten.</p>
Einhaltung der Vorgaben	<p>Zusätzlich werden unabhängige Sachverständige mit der Durchführung von unangemeldeten Kontrollen auf allen Stufen der Herstellung für das BAUERNGUT- Markenfleischprogramm beauftragt, um das Kontrollnetz noch engmaschiger zu gestalten.</p> <p>Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen, treten folgenden Sanktionsmechanismen in Kraft.</p> <p>Sanktionierungsmechanismen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit • 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 Schweinehaltung, - die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH - die Kriterien der Initiative Tierwohl <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, ITW und 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 und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Aufzucht und Mast der Tiere erfolgt in Deutschland • Über die VVVO-Nr. und die QS-ID sind die Mastbetriebe eindeutig zuzuordnen • Die Mastbetriebe werden durch Sachverständige regelmäßig auditiert • In Abhängigkeit von den Vorgaben der ITW wird die Ferkelerzeugung mit berücksichtigt
1.2 Genetik	<ul style="list-style-type: none"> • Endprodukte aus Zucht- oder Hybridprogrammen anerkannter Zuchtorganisationen sollen nachgewiesene Stressresistenz aufweisen, d.h. 100 % Mastendprodukte NN oder NP nach MHS-Gentest • Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen. <p><u>allgemeine Zuchtziele Mastendprodukte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Stresstabilität, Vitalität und Robustheit • ausgewogene Züchtung, keine einseitige Überbetonung von Merkmalen • gute Leistungen in der Ferkelerzeugung und Mast • gute Fleischqualität und Geschmackseigenschaften

<p>1.3 Haltungsform und Tierwohl</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es gelten die Kriterien des QS-Systems für die Tierhaltung in der jeweils gültigen Fassung • Die Mastbetriebe besitzen eine gültige ITW Zertifizierung und erfüllen die Anforderungen der ITW in der jeweils gültigen Fassung • <u>Haltungsform Bedienungssortiment (ab 2022):</u> Mastbetriebe erfüllen mindestens die Anforderungen der Haltungsform Stufe 2 – Stallhaltung Plus in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 25.11.2021) <ul style="list-style-type: none"> ○ Platz: mind. 10% mehr als gesetzlich vorgeschrieben (0,825 m²) ○ Haltung: Stallhaltung ○ organisches, rohfaserreiches Beschäftigungsmaterial; zusätzlich Raufutter ○ Fütterung: QS-zugelassene bzw. -anerkannte Futtermittel ○ Teilnahme an der ITW ○ Tiergesundheitsmonitoring: 1. Befunddatenerfassung am Schlachthof (Eingabe in QS-Datenbank) 2. qualifiziertes Antibiotikamonitoring • In Buchten, in denen die tägliche Lichtzufuhr über künstliche Beleuchtung geregelt wird, muss dies über eine Zeitschaltuhr erfolgen • Die Auswahl und Menge des Beschäftigungsmaterials muss nach den Empfehlungen des Beschäftigungsmaterial-Katalogs (siehe Anlage 1) erfolgen • Für eine bessere Buchtenstrukturierung wird empfohlen, eine Buchtengröße >20 Tiere in der Mast umzusetzen • Wir verfolgen das Ziel, dass alle Schweine das arteigene Wühl- und Suhilverhalten ausleben können. Wir empfehlen, dass die Mastbetriebe ab 2020 die Systeme Strohdusche und/oder Mikrosuhle installieren, damit alle Schweine Raufutter durch Wühlen aufnehmen und sich suhlen können. Sollte eine Installation der Strohduschen nicht möglich sein (Altgebäude, Strohraufen vorhanden), kann auf eine händische Raufuttergabe zurückgegriffen 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 • Aufbewahrung eines Rückstellmusters der Eigenmischungen durch den Futtermittelhersteller
<p>1.5 Tränkwasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen • Initiative Tierwohl: teilnehmende Mastbetriebe führen je Stall 1x jährlich einen Tränkwassercheck nach ITW-Vorgaben durch • Bei Nutzung eines eigenen Brunnens zusätzlich 1x jährlich Untersuchung auf pH-Wert, elektrische Leitfähigkeit, Eisen, Nitrat und Sulfat (1 Probe je Brunnen). Bei Abweichungen zu den Orientierungswerten müssen geeignete Maßnahmen getroffen und protokolliert werden
<p>1.6 Medikamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erzeugerbetriebe legen besonders viel Wert auf Hygiene und Vorbeugung • Ziel ist ein bewusster, dem Erkrankungsbild entsprechender minimaler Einsatz von Antibiotika • Vor der Antibiotikagabe wird vom Tierarzt ein Antibiotogramm (gemäß TÄHAV §12c) erstellt, um die Wirksamkeit des Antibiotikums sicherzustellen • Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring teil

1.7 Tierschutz	<p><u>Ferkelkastration:</u> Es gelten die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes. Grundsätzlich werden alle rechtlich zulässigen Verfahren im Zusammenhang mit dem Thema Ferkelkastration in der Landwirtschaft akzeptiert. Es wird keine Variante aufgrund unserer Einkaufsbedingungen ausgeschlossen. Schweinemäster beziehen nur Ferkel, die nach im QS-System zugelassen Verfahren erzeugt wurden. Das jeweilige Verfahren muss zwischen den Vertragspartnern abgestimmt und nachvollziehbar sein.</p> <p><u>Schwanz kupieren:</u> Nur mit aktueller tierärztlicher Indikation und Umsetzung des Aktionsplans Kupierverzicht. Die Indikation darf maximal ein Jahr alt sein.</p> <p><u>Mortalität im Tierbestand:</u> Ab einer Mortalitätsrate >3% in der Mast ist der Hoftierarzt hinzuzuziehen. Die Mortalitätsrate muss für jeden Durchgang dokumentiert und durch Abholscheine belegt werden.</p> <p><u>Tierbezogene Kriterien</u> (Tierschutzindikatoren, s.a. KTBL Leitfaden) müssen in jedem Mastdurchgang als Halbzeitbewertung erfasst werden, insbesondere lahme Tiere, Schwanzverletzungen, Hautwunden sowie stark untergewichtige Tiere.</p> <p><u>Tierschutzschulungen:</u> Die Landwirte sind verpflichtet, jährlich an Schulungen zu Tierschutzthemen teilzunehmen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung• Tierschutzindikatoren und deren Bewertung• Umgang mit schwer erkrankten Tieren• Verladung und Tiertransport <p>Hoftierärzte nehmen an den Schulungen teil.</p>
-----------------------	---

<p>1.8 Tiergesundheit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt muss abgeschlossen werden. Der Hoftierarzt muss dem Bündler mitgeteilt werden. • Es werden nur Ferkel eingekauft, deren Gesundheitsstatus bekannt ist (Impfstatus, Gesundheitsbescheinigung wie z.B. Ferkelpass). Der Gesundheitsstatus der Ferkel muss zum Mastbetrieb passen • <u>Salmonellen-Monitoring</u>: Mastbetriebe mit der QS-Salmonellenkategorie 3 sind von der Belieferung ausgeschlossen • Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren müssen 3% der gesamten Tierplätze vorgehalten, als Pflegebuch gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden • <u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) Tiergesundheit</u>: <ul style="list-style-type: none"> ○ Basis sind die Befunddaten, der Antibiotikaeinsatz und der Salmonellenstatus des Betriebes, die über QS-Monitoringsysteme erfasst werden ○ Die Mastbetriebe werden im halbjährlichen Turnus bewertet ○ Bewertungszeitraum: zurückliegende 12 Monate ab Bewertungszeitpunkt ○ Die auffälligsten 10% der Mastbetriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung (z.B. Schweinegesundheitsdienst) in Anspruch nehmen ○ Das Beratungskonzept wird vom Bündler koordiniert ○ Die Erstberatung erfolgt auf Kosten des Bündlers, folgende Beratungen auf Kosten des Mastbetriebes ○ Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren • Tiergesundheitsindex
<p>1.10 Betriebliche Hygiene</p>	<p>Bei Schädlingsbefall, insbesondere von Schädlingen, 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>	<ul style="list-style-type: none"> • Stalltüren müssen zum Schutz vor Einbrüchen abgeschlossen sein (elektronische Schlösser bevorzugt) • Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept

<h2 style="background-color: #4F7942; color: white; padding: 5px;">2. Tiertransport</h2>	
<p>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>	
<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 auffallende Ansammlungen von frischen Kratz- und Bisspuren werden regelmäßig registriert und an den Erzeuger rückgemeldet
<p>2.2 Be- und Entladen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schlachtpartien, die Schlachtschweine mit Schlagstriemen aufweisen, die auf den groben Einsatz von Stöcken oder Schlageisen zurückführbar sind, werden von der Belieferung ausgeschlossen • Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung

2.3 Transportzeit/-radius	Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Schwein bis Ankunft Schlachthof)
2.4 Wartezeit vor dem Abladen	<ul style="list-style-type: none"> Die Wartezeit vor dem Abladen am Schlachtbetrieb beträgt in der Regel max. 1 Std. Im Sommer steht für beladene Vieh-LKW ein vor Hitzestress geschützter, mit Kühlmöglichkeit ausgestatteter, Wartebereich zur Verfügung
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> Schweine werden so verladen und transportiert, dass Kratz- und Bisspuren vermieden werden Transporttote und Nottötungen werden dokumentiert

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine **EU Zulassung, eine IFS und QS Zulassung und arbeiten nach Anforderungen der EDEKA Kriterien**. 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 sind auf Anforderung bereitzustellen Betriebung eines Herkunftssicherungssystems und Erfassung der Daten in der durch EDEKA bereitgestellten Datenbank Plausibilitätsprüfung der Herkunftsangaben erfolgt bei jeder Warenanlieferung
3.2 Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> Tierschutzbeauftragte sind nach TierschutzschlachtVO 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"> Binneneber und Schweine, die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Vermarktungssystem auszuschließen Schweine sollten ausgeruht der Schlachtung zugeführt 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 wesentlichen Parameter der Betäubungsanlagen wie Stromstärke bzw. CO₂-Gehalt und Betäubungszeit werden digital erfasst, dokumentiert und ausgewertet Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex) Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (automatisch) Der Entblutungserfolg wird durch geeignete Maßnahmen von jedem Tier erfasst und ausgewertet. Es darf kein Tier lebend gebrüht werden
3.5 Videoüberwachung	Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.
3.6 Kühlung Kühlverfahren	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <ul style="list-style-type: none"> Bei 2 Stunden p.m. (post mortem) muss die Temperatur im Schinken unter 36 bis 38°C betragen und mit 24 Std. p.m. muss diese Temperatur zwischen +4 bis +7°C sein. Bei 2 Stunden p.m. muss die Temperatur im Kotelett unter 30 bis 32°C sein und mit 24 Std. p.m. muss die Temperatur zwischen +2 bis +7°C betragen.

<p>3.7 Schlachtkörperqualität</p>	<p><u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß • Ohne sichtbare äußere Schäden (Schlagstriemen, Kratzspuren durch Schlageisen, übermäßige Bissspuren) • Auswertung von relevanten Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger • Magenfüllung (Sollvorgabe: leer) und Rückmeldung an den Erzeuger <p>Handelsklassen: Fleischigkeitsklasse: S, E, U; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p>
<p>3.8 Fleischqualität</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität der Teilstücke ist in den Spezifikationen definiert • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität erfolgt in den EDEKA Fleischwerken (Tropfwasseranalysen, pH Wertmessungen, Grillverlust Messungen...)
<p>3.9 Qualitätssicherung und Hygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005 • Grenzwert Schweinehälften (nach Schlachtung): GKZ: 1×10^5 KbE/cm² • Grenzwerte Frischfleisch (gekühlt, 24 h p.m.) <ul style="list-style-type: none"> ○ GKZ: 1×10^5 KbE/g ○ Enterobacteriaceae: 1×10^5 KbE/g ○ E. coli: 1×10^2 KbE/g ○ Salmonellen: n.n. in 25 g ○ Listeria monoc.: 1×10^2 KbE/g • Prozessprüfung Teilstücke erfolgt nach Prüfplan • Rückstandskontrollen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände
<p>3.10 Befunddaten</p>	<p>Von allen Schweinen wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet</p>
<p>3.11 Chargenbildung und Kennzeichnung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von BAUERNGUT-Ware muss vorliegen • Etikettierung erfolgt nach BAUERNGUT-Vorgaben
<p>3.12 Nachhaltigkeit</p>	<p>Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards.</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) • Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren

5. Fleischwerk	
Das EDEKA Fleischwerk verfügt über eine EU Zulassung und arbeitet nach den QS- Kriterien . Ein IFS-Zertifikat liegt vor.	
5.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben • Teilnahme an Rückverfolgungssystemen, s. a. fTRACE
5.2 Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Ferkelkastration: alle im QS-System zugelassenen Verfahren werden bei Frischfleisch akzeptiert. Für die Fleischverarbeitung werden die Verfahren artikelbezogen abgestimmt und an der Ware gekennzeichnet • 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 Eigenkontrollsystems • Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 • sensorische Prüfung nach dem 5-Punkte Schema • Einhaltung der BAUERNGUT Garantie • Durchführung der Qualitätskontrollen
5.4 Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung aller Kunden von Di.-Sa. • Gereinigte Kühlfahrzeuge, mit 0-4°C Temperaturführung
5.5 Nachhaltigkeit	Das Fleischwerk verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards.

6. Einzelhandel	
Umsetzung des QM-Konzeptes der EDEKA Minden-Hannover für den Einzelhandel und 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. Unabhängig vom QS Status wird jeder Einzelhandelsbetrieb jährlich durch unabhängige Sachverständige auditiert.	
6.1 Service	<ul style="list-style-type: none"> • Die Umsetzung erfolgt durch die Integration in das BAUERNGUT-Vermarktungssystem • Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation • Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach den BAUERNGUT-Gestaltungsvorgaben
6.2 Kühlagerung	<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 QM-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. Markenführung	Auslobung des BAUERNGUT-Vermarktungssystems nach der Gestaltungsrichtlinie / QS-Vorgaben und ITW-Haltungsform Styleguide.