






<h1 style="text-align: center;">Kriterienkatalog</h1> <h2 style="text-align: center;">Markenfleischprogramm „Bauernschätze“ - Pute</h2>	
	
Leitbild	
<p>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.</p> <p>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.</p>	
Unsere gemeinsame Basis	
Regionale Herkunft	<p>Alle Puten werden in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und veredelt (5xD-Konzept). Wir definieren unseren Regionalitätsgedanken über die 4 Kulturräume Franken, Sachsen, Oberpfalz und Thüringen innerhalb unseres Absatzgebietes. Wir stärken so die dort ansässige Landwirtschaft. Die Rückverfolgbarkeit der erzeugten Waren basiert auf den Einzeltierkennzeichnungen und den Identifikationsnummern der teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebe. Für mehr Transparenz und eine leichtes Nachvollziehen der Herkunft der Tiere nutzen wir regionalisierte Versionen des Markenlogos.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
Zertifizierung	<p>Die etablierten Managementsysteme Qualität & Sicherheit (QS) und der Internationale Lebensmittelstandard (IFS) bilden die Basis unseres Markenfleischprogramms. Alle an der Lieferkette beteiligten Unternehmen sind auf allen Stufen nach den Kriterien des QS-Prüfsystems für Lebensmittel zertifiziert und lassen sich regelmäßig nach QS und in der Verarbeitungsstufe zusätzlich nach IFS- Vorgaben durch neutrale Zertifizierungsstellen auditieren. Zusätzlich besitzen die Betriebe eine ITW Zertifizierung, die neben der Einhaltung der Kriterien des Katalogs sichergestellt werden muss. Wir legen besonders viel Wert auf einen hohen Erfüllungsgrad der Anforderungen.</p> <div style="text-align: right;">  </div>
Haltungsform und Tierwohl	<p>Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien des Katalogs in der Mast, die im Rahmen eines QS-ITW-Bauernschätze-Audits durch von EDEKA und den QS zugelassenen Zertifizierungsstellen risikoorientiert geprüft werden. Durch angekündigte und unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden.</p> <div style="text-align: right;">  </div>
Hygiene und Sauberkeit	<p>Unsere Vertragspartner präsentieren sich über alle Prozessstufen ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches und aussagekräftiges Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH), der ITW (Initiative Tierwohl) und dem IFS-Standard des verarbeitenden Bereichs entspricht. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.</p>

<p>Tiergesundheit</p>	<p>Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagements im QS-System: Befunddatenbank, Salmonellenmonitoring und Antibiotikamonitoring sind Kernelemente, die wir voranbringen. Die Daten werden entlang der Wertschöpfungskette durch Monitoring- Programme analysiert. Ziel ist es, Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren kontinuierlich zu verbessern. Die Vertragspartner müssen ebenfalls eventuelle Korrekturmaßnahmen, resultierend aus Befunddaten, Audits, Analysen etc. bei den Betrieben der Vorstufe (Landwirtschaft) einfordern und für deren Umsetzung sorgen.</p>
<p>Rückverfolgung und Transparenz</p>	<p>Alle Prozessteilnehmer arbeiten transparent. Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar. Über das System fTRACE, welches die Rückverfolgbarkeit garantiert, wird entsprechend dokumentiert. Alle Systemteilnehmer sind entsprechend abgeschlossen.</p> <p>Regionalfenster Durch das Gütesiegel „Regionalfenster“ kennzeichnen wir über die Elemente des Siegels die Herkunft des Produkts entlang aller Prozessstufen. So ist es möglich, dem Verbraucher Informationen zur Herkunft der Rohstoffe und den Verarbeitungsorten offenzulegen. Die Herkunft der Tiere kann anhand der Chargennummer auf dem Lieferschein bzw. Etikett des Artikels eindeutig zugeordnet werden bis auf regionaler Ebene.</p> 
<p>Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz</p>	<p><u>Fütterung:</u> Alle Futtermittel sind QS-anerkannt. Die Landwirte achten zunehmend auf die nachhaltigere Herstellung von zugekauften Futtermitteln. Im Vordergrund steht dabei die ständige Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks (Ökoeffizienz) und nachhaltiges erzeugtes Sojaschrot/-öl. Alle Futtermittelkomponenten sind ab der gesamten Mastphase <u>ohne Gentechnik</u> definiert.</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.</p> <p><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>
<p>Datenbank</p>	<p>Für das Lieferantenmanagement und zur Kontrolle der Vorgaben werden Datenbanken genutzt, die eine transparente Dokumentation entlang der gesamten Wertschöpfungskette möglich machen. In der Datenbank werden bei jeder Anlieferung die VVVO-Nummern erfasst, die Qualitäts- und Gesundheitsdaten ausgewertet und an die vor- und nachgelagerte Stufe weiterverarbeitet. Ebenfalls werden die Auditberichte dokumentiert und archiviert.</p>
<p>Neutrale Kontrollen</p>	<p>Neutrale Kontrollen der Anforderungen erfolgen durch unabhängige Zertifizierungsunternehmen. Diese werden mindestens einmal jährlich durchgeführt. Jedes Schlacht- und Verarbeitungsunternehmen, welches im Prozess integriert ist, unterliegt den Prüfelementen nach International Food Standard. Zusatzanforderungen des Kriterienkatalogs werden im Rahmen der QS-Audits mit abgeprüft.</p>
<p>Einhaltung von Vorgaben</p>	<p>Die Einhaltung aller Vorgaben des Kriterienkataloges bildet für die Vertragspartner und die Außenwahrnehmung sehr wichtig. Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen bzw. nicht am Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) teilnehmen, kann dies vertragsgemäß sanktioniert werden.</p> <p><u>Sanktionierungsmechanismen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit

	<ul style="list-style-type: none"> • Vertragsstrafe • befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung) <p>Sanktionierungen werden den Vertragspartnern schriftlich mitgeteilt.</p>
<h2>1. Landwirtschaft</h2>	
<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – die gesetzlichen Vorgaben zur Geflügelhaltung (EU VO 543/2008) – die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH – die Kriterien des Putenmast Programms – den Anforderungen der EDEKA Nordbayern- Sachsen-Thüringen <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, der EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen 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>	
<h3>1.1 Herkunft</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Geburt und Mast der Tiere erfolgt in Deutschland. • Mit jeder Warenanlieferung erfolgt die Übermittlung der VVVO Nummer • Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein.
<h3>1.2 Genetik</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen • langsam wachsende Rassen (Gewichtszunahme max. 110 g/Tag) oder schnell wachsende Rassen bei Einhaltung des • Mindestschlachtetalters von 140 Tagen (Hähne) bzw. 100 Tagen (Hennen)
<h3>1.3 Haltung und Tierwohl</h3>	<p>Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen des Bauernschätze Programms in der jeweils aktuellen Fassung</p> <ul style="list-style-type: none"> • max. 41 kg/m² bei Hähnen und 37 kg/m² bei Hennen (mind. 30% mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben) • Stallhaltung auf Stroh mit ständigem Zugang zum Außenklimabereich während der Mastphase • Ein am Stall angegliederter, befestigter und überdachter Außenklimabereich ist vorgeschrieben und muss min. 20% der nutzbaren Stallgrundfläche betragen. Wenn der Außenklimabereich mehr als 1/3 der Stallgrundfläche beträgt, darf nur 50% der Fläche angerechnet werden. • Der Außenklimabereich muss allen Tieren, abhängig vom Befiederungs- und Gesundheitszustand sowie den Witterungsbedingungen, möglichst spätestens ab Beginn der neunten Lebenswoche bzw. nach dem Umstallen in den Maststall ständig zugänglich sein. In Summe muss gewährleistet werden, dass die Tiere mindestens 50% ihrer Lebenszeit Zugang zum Außenklimabereich haben. • Die Auslauföffnungen sollten gleichmäßig über den Stalltrakt verteilt sein, sodass bei jedem Tier der Zugang zum Außenbereich gewährleistet wird. Es muss mindestens pro 400 m² eine Auslauföffnung vorhanden sein. Die Öffnungen müssen so breit und hoch sein, dass sich zwei ausgewachsene Puten begegnen können. • Der Außenklimabereich muss überdacht und in Summe zu 50% licht- und luftdurchlässig sein, sowie windgeschützt und gegen Zuflug von Wildvögeln geschützt sein. Er ist flächendeckend einzustreuen. Der AKB hat eine Mindesthöhe von 2m und befindet sich idealerweise auf einer der Längsseiten des Stalles. Die Auslauföffnungen machen hierbei mindestens 5% der Stallwände aus und sind über den Trakt verteilt sein.

	<ul style="list-style-type: none"> • Bei extremen Witterungsverhältnissen können der teilweise Verschluss von Auslauföffnungen bis hin zu Einschränkungen des Zugangs durch den Landwirt zum Schutz der Tiere akzeptiert werden. Abweichungen von den Mindestnutzungszeiten auf Grund von extremen Witterungsbedingungen sind ausführlich zu dokumentieren. Gleiches gilt bei tierärztlicher Indikation, Gefahr von Tierseuchen, u.a., wobei dieses durch den bestandsbetreuenden Tierarzt genehmigt werden muss. Jegliche Abweichung in der Nutzung von der Norm ist schriftlich zu dokumentieren und zu begründen und wird in dem Auslauf-Journal notiert. • Zur Strukturierung und zur Beschäftigung müssen entsprechende Vorrichtungen wie z.B. Strohbällen, erhöhte Ebenen oder Picksteine zur Verfügung gestellt werden. Diese müssen gleichmäßig verteilt und so angeordnet und aufgestellt werden, dass sie für die Tiere gut erreichbar sind: • Organisches Beschäftigungsmaterial aus veränderbarem und sich verbrauchendem Material wie z.B. Stroh, Picksteine. Je angefangener 400 m² mindestens zwei Gegenstände.
1.4 Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> • Landwirte, die Primärerzeugnisse als Futtermittel einsetzen oder Futtermittel selbst mischen, müssen die Vorgaben des QS - Futtermittelmonitorings erfüllen. • Futtermittel ohne Gentechnik: Zugekauftes Futter/-komponenten stammen aus <u>GVO-frei</u> zertifizierten Quellen, vorzugsweise EU-Ware
1.5 Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> • Das Ziel ist ein Verzicht auf den Einsatz von Antibiotika während der gesamten Lebenszeit der Tiere. • Der Einsatz von Antibiotika ist nur in Ausnahmefällen zulässig und erst nach tierärztlicher Untersuchung. • Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Geflügel teil.
1.6 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Mortalität: muss für jeden Durchgang erfasst werden. • Tierbezogene Kriterien (Tierschutzindikatoren): Der Tierhalter hat alle Erhebungen zu den tierbezogenen Kriterien pro • Durchgang gesondert zu dokumentieren.
1.7 Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt sollte abgeschlossen werden. Der Hoftierarzt muss dem Bündler und dem Vertragspartner mitgeteilt werden. • Salmonellen-Monitoring: Maßnahmen zur Reduzierung der Salmonellenbelastung müssen durchgeführt und dokumentiert werden (QS) • Befunddatenerfassung am Schlachthof • Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko eines Seuchenausbruchs zu minimieren.
1.8 Datenbanken/ Zertifizierung	<p><u>Freischaltung Datenbanken:</u> Die Mastbetriebe schalten EDEKA, den Schlachtbetrieb und den Vertrags-Bündler für die QS-Datenbanken / Monitoringsysteme über ihren QS-Bündler frei, so dass die Ergebnisse über einen „Watcher-Zugang“ einsehbar sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • QS-Status • Salmonellenstatus • QS-Befunddaten – Tiergesundheitsindex <p><u>Zertifizierung:</u> Zur Sicherstellung der Qualitätssicherung werden die Zertifizierungsunternehmen vom Markenfleischprogramm vorgegeben und an die gesamte Wertschöpfungskette angebunden.</p>

1.9 Fangen und Verladen	<ul style="list-style-type: none"> • Den Tieren muss mind. 10 Stunden vor dem voraussichtlichen Schlachtermin Futter zu Verfügung stehen und müssen jederzeit bis unmittelbar vor der Verladung Zugang zu Trinkwasser haben • Professionelle Fangkolonnen: der Vorarbeiter muss einen behördlich anerkannten Sachkundenachweis besitzen. • Tiere dürfen nicht an einem Bein kopfunter getragen werden und es ist verboten Puten am Hals, Kopf, Schwanz, Flügel oder Gefieder zu zerren oder zu ziehen.
1.10 Betriebliche Hygiene	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.
1.11 Food Defense	Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.
1.12 Fortbildung	<p>Jeder Tierhalter muss nachweislich mindestens einmal je Kalenderjahr an einschlägigen, fachspezifischen Fortbildungsmaßnahmen teilnehmen (z. B. Teilnahmebestätigung zu Fachvorträgen)</p> <p>Die Fortbildungen sollen folgende Themenbereiche abdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tierhaltung in Außenklimaställen • Tiergesundheitsmanagement
2. Tiertransporte	
Transportunternehmen erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, die EDEKA-Kriterien und sind QS-zertifiziert in der jeweils gültigen Fassung. Risikoorientierte stichprobenartige Tierschutzaudits durch Tierschutzbeauftragte des Schlachtbetriebs (Transportbegleitung, Be- und Entladung) werden durchgeführt.	
2.1 Vorbereitung auf den Transport zur Schlachtung	<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.
2.2 Be- und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zu Sanktionierung.
2.3 Transportzeit	Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Tier bis zur Ankunft Schlachthof).
2.4 Wartezeit vor dem Abladen	Die Vorgaben der 1099/2013 müssen eingehalten werden und eine sachkundige Person die Tiere bis zum Schlachten betreuen und bei Bedarf Maßnahmen ergreifen, welche in Standardarbeitsanweisungen geregelt sind.
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Transporttote und Nottötungen werden dokumentiert. • Der Grenzwert von 0,5 % während des Transports darf nicht überschritten werden. Im Fall der Überschreitung werden im Rahmen der Teilnahme an den QS Befunddaten die Hintergründe der überschrittenen Grenzwerte von Experten bewertet und allgemein besprochen.
3. Schlacht- und Zerlegebetrieb	
Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine EU Zulassung, eine IFS und QS Zulassung und arbeiten nach den ITW, 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
3.2 Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> • Tierschutzbeauftragte sind nach Tierschutzschlacht VO benannt und nehmen nach QS-Vorgaben an regelmäßigen 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

<p>3.3 Schlachtung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verletzte oder kranke Tiere müssen bei der Anlieferung durch geschultes Personal sofort getötet oder geschlachtet werden. • Nottötungen und Notschlachtungen sind zu dokumentieren. • Maßnahmen müssen ergriffen werden, um den Schlachtbereich so ruhig wie möglich zu gestalten.
<p>3.4 Betäubung und Entblutung</p>	<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 mittels CO₂ • Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex Kammreflex, Prüfung auf Atmung und spontanes Blinzeln.) • Der Entblutungserfolg wird bei jedem Tier geprüft
<p>3.5 Kühlung</p>	<p>Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnelles Kühlen der Schlachtkörper nach der Schlachtung (erste Stunde mit Luftsprühkühlung) • Unverzögliche Kühlung von Geflügelfleisch einschließlich Innereien auf eine Innentemperatur von max. +4°C, die spätestens nach der Zerlegung zu erreichen ist.
<p>3.6 Schlachtkörperqualität</p>	<p>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne schwerwiegende äußere Verletzungen der Hautoberfläche • Ohne schwerwiegende Verletzungen, Blutungen, Ballenveränderungen oder Gelenksveränderungen • Auswertung von relevanten Schlachtbefunden (Schlachtkörper, Organe, Tierwohl) und Rückmeldung an den Erzeuger <p>Handelsklassen A, Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p>
<p>3.7 Fleischqualität</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität der Teilstücke ist in den Spezifikationen des Markenfleischprogramms (Rohstoff) definiert • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.
<p>3.8 Qualitätssicherung und Hygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zur Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte ist ein Eigenkontrollsystem implementiert, welches die Vorgaben der EU VO Br. 2073/2005 kontrolliert und bei Abweichungen Maßnahmen einleitet. • Rückstandskontrollen: <ul style="list-style-type: none"> - Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände
<p>3.9 Befunddaten und Kamerasystem</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verbindliche Teilnahme an QS-Befunddaten <p>Tierhalter sind verpflichtet, am Tierwohlkontrollprogramm teilzunehmen. Kernstück des Tierwohlkontrollprogramms ist die systematische Erfassung von Indikatoren sowohl im tierhaltenden als auch im Schlachtbetrieb. Die Indikatoren müssen geeignet sein, Handlungsbedarf zu erkennen, um das Tierwohl zu verbessern. Die Indikatoren sind mindestens:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mortalität im Stall • Fußballenveränderungen (Monitoring erfolgt im Schlachtbetrieb) • Transportbedingte Verluste (Monitoring erfolgt im Schlachtbetrieb) <p>Mit der verbindlichen Teilnahme von Hähnchen- und Putenmastbetrieben am Tierwohlkontrollprogramm müssen Ergebnisse aus der systematischen Erfassung der Indikatoren sowie sich hieraus ableitende Maßnahmen (z. B. Veränderung von Parametern) dokumentiert werden.</p>
<p>3.10 Chargenbildung und Kennzeichnung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Chargenbildung • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Ware muss vorliegen • Etikettierung erfolgt nach Haltungsform und Süddeutsche-Standard unter Einhaltung gesetzlicher Vorgaben ((LMIV; 853/2004,...)
<p>3.11 Nachhaltigkeit</p>	<p>Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (Deutscher Nachhaltigkeitskodex oder Global Reporting Initiative). 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 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	Kein Einsatz von künstlichen Zusatzstoffen und Aromen.
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)
5.4 Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung aller Kunden nach einem definierten Bestell- und Lieferrhythmus • Gereinigte Kühlfahrzeuge, mit Temperaturführung nach Produkthanforderung (0°C bis 2°C)
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 für den Einzelhandel Einhaltung der Vorgaben der Q&S GmbH. Der Einzelhandel arbeitet nach den QM-Handbüchern der EDEKA, 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 Gestaltungsvorgaben • Zur Gewährleistung der Durchgängigkeit des Vermarktungssystems, des Kundenservice und der Beratung wird das Verkaufspersonal jährlich durch EDEKA-Fachberater geschult
6.2 Kühllager	<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: <ul style="list-style-type: none"> - Lagertemperatur: 0 bis +4°C - Kerntemperatur: unter +4° C - Kühltemperatur in der Auslage: unter +4° C

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 Rückverfolgung	Optional: fTRACE Thekenlösung
6.7 Markenführung	Auslobung des Haltungsform 3-Programms nach den Gestaltungsvorgaben.