



## Kriterien: Dachmarke "Gutfleisch Schwein" Mai 2012

Vision – Mission – Strategie	Produktqualität (Genussqualität / Gelinggarantie) Lebensmittelsicherheit (Futtermittelsicherheit) Ethik (Tierschutz / Umweltschutz) Transparenz
Regionalität	Gutfleisch stammt aus Deutschland (4 – D – Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung, Zerlegung) Regionalität ist uns wichtig! Deshalb beziehen wir die Tiere aus den jeweiligen Absatzgebieten und stärken so die dort ansässige Landwirtschaft.
Vertragspartner	Vertragliche Bindung gemäß der Gutfleischkriterien auf allen Stufen zwischen Vermarkter (EDEKA Region) und der jeweiligen Vorstufe (Schlachthof/Zerlegebetrieb und Erzeugergemeinschaft und/oder Landwirt). Unsere Qualitätsphilosophie beginnt bereits bei der Auswahl der Genetik für die Ferkelerzeugung!  Die am Gutfleisch-Programm beteiligten Unternehmen haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von Q&S (Qualität und Sicherheit GmbH) entspricht. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.
Tierschutzmonitoring	Tierwohl liegt uns am Herzen. Zusätzlich zu den jährlichen GF-Kontrollen werden bei mindestens 5 % der Betriebsstätten unangemeldete Audits zu ausgewählten Problembereichen durchgeführt. Dies schließt alle Prozessstufen ein.

<b>1. Landwirtschaft</b>	<p>Landwirtschaftliche Betriebe arbeiten nach den Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH (nachfolgend QS genannt) und den Gutfleischkriterien in der jeweils gültigen Fassung. Betriebsabnahmeprüfungen werden in der Landwirtschaft jährlich (unabhängig vom QS Status), gemäß QS und Gutfleisch-Kriterien, durch nach DIN 45011 zugelassene neutrale Kontrollstellen durchgeführt. Zugelassen sind Betriebe die QS-Status 1 erhalten haben. Betriebe mit QS-Status 2 können ebenfalls zugelassen werden, müssen aber im ersten QS-Folgeaudit Status 1 erreichen um die Zulassung zu behalten.</p>
<b>1.1 Herkunft</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geburt und Aufzucht in Deutschland. Der Mastbetrieb muss für jedes Tier einen Nachweis über die betriebliche Herkunft führen können.</li> <li>• Es dürfen nur Tiere von zugelassenen Ferkelerzeugern für das Programm gemästet werden</li> <li>• Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein) muss die Zulassung zum Gutfleischprogramm sowie die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein – die ledigliche Angabe des Händlers reicht nicht aus.</li> </ul>
<b>1.2 Genetik + Geschlecht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zugelassen sind Endprodukte aus Zucht- oder Hybridprogrammen anerkannter Zuchtorganisationen, die nachgewiesene Stressresistenz aufweisen, d.h. 100 % Mastendprodukte NN oder NP nach MHS-Gentest</li> <li>• Verwendung eines Zuchtprogrammes, welches u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes verspricht.</li> </ul> <p><u>Zuchtziele Mastendprodukte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% NN</li> <li>• IMF &gt;1,5% (12./13. Rippe)</li> <li>• <u>Tropfsaftverlust im Mld (Rücken) 48 h nach Zerlegung &lt;2,5% (bei Lagertemp. 6°C)</u></li> <li>• <u>L*-Wert zw. 46-54</u></li> <li>• <u>End-pH: 5,4 – 5,8</u></li> </ul>
<b>1.3 Haltung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Einhaltung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung – TierSchNutzV sowie der EU-Richtlinie 2008/120/EG (Mindestanforderungen für den Schutz von Schweine) in der jeweils gültigen Fassung ist sicherzustellen.</li> <li>• Es gelten die Grundsätze des QS-Systems.</li> <li>• Jedes Tier muss jederzeit Zugang zu gesundheitlich unbedenklichem Beschäftigungsmaterial haben. Dies gilt für ALLE Tiere und ALLE Produktionsschritte – ausgenommen für Saugferkel.</li> </ul> <p><u>Bis Ende 2012 müssen dabei folgende Kriterien umgesetzt werden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Beschäftigungsmaterial muss veränderbar und möglichst fressbar und aus organischem Material sein (z.B: Presswürfel aus Stroh, Heu oder Getreide; Langstroh, Kurzstroh, Holz).</li> <li>• Pro begonnene 20 Mastplätze/Tiere muss 1 Beschäftigungsmöglichkeit angeboten werden.</li> <li>• Beschäftigungsmaterial muss möglichst zentral angebracht werden bzw. einen ausreichenden Abstand zur Buchtenwand vorweisen, sodass Tiere gleichzeitig Zugang haben.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nackte Ketten, Kanister, Autoreifen und Bälle erfüllen nicht die Anforderungen nach TierSchNutzV</li> <li>• Unverträgliche Tiere sind in für diese Zwecke bestimmte Buchten oder anderen Einrichtungen abzusondern.</li> <li>• In Ställen, in denen die tägliche Lichtzufuhr über künstliche Beleuchtung geregelt wird, muss dies über eine Zeitschaltuhr erfolgen.</li> </ul>
<b>1.4</b> Futtermittel / Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gelten die Grundsätze des QS-Systems.</li> <li>• Ausschließlicher Einsatz von tiergerechten Futtermitteln nach DLG-Positivliste</li> <li>• Keine Verfütterung von Futtersuppen, Küchenabfällen und Tiermehl</li> <li>• Beim Fütterungsverbot für Tiermehl wird die aktuelle Entwicklung beobachtet</li> <li>• Keine Verfütterung von Fischmehl an Ferkel und Mastschweine</li> <li>• Deklaration der Rezepturen und Komponenten nach QS Anforderung</li> <li>• lückenlose Dokumentation der Herkunft aller Futtermittel</li> <li>• Futtermittelzukauf nur aus Futtermittelbetrieben, die für das QS-System lieferberechtigt sind.</li> <li>• Selbstmischer müssen repräsentative Rückstellmuster aller „Nicht-QS-Futtermittelkomponenten“ (z.B. eigenes Getreide 1x pro Ernte pro Lagerort) aufbewahren und bis mindestens 1 Monat nach der Schlachtung sicher gekühlt bzw. tiefgekühlt lagern. Die Muster sind eindeutig zu kennzeichnen. Auf Grund der Produkthaftung und der Sorgfaltspflicht des Landwirtes empfehlen wir die Einhaltung dieser Vorgabe für alle Landwirte.</li> <li>• Jährliche Untersuchung von Trogproben nach aktuellem QS Stichprobenschlüssel ergänzt um 100% antibiotisch wirksame Substanzen.</li> </ul>
<b>1.5</b> Tränkwasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Tiere haben jederzeit uneingeschränkten Zugang zu Frischwasser.</li> <li>• Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMELV genügen.</li> <li>• Bei Betrieben mit eigenem Brunnen mindesten 1x pro Jahr Untersuchung durch ein akkreditiertes Labor auf pH-Wert, Leitfähigkeit, Nitratgehalt, Eisengehalt, Koloniezahl bei 20°C und 36°C, E.coli, coliforme Keime.</li> <li>• Betriebe ab Salmonellenkategorie 2 müssen ihr Tränkwasser auf Salmonellen hin untersuchen lassen.</li> <li>• Bei Auftretenden Abweichungen der Ergebnisse sind Gegenmaßnahmen zu treffen und zu dokumentieren.</li> </ul>
<b>1.6</b> Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbot antibiotisch wirksamer Leistungsförderer und leistungsfördernder Hormone.</li> <li>• Medikamentengabe nur im Rahmen der tierärztlichen Bestandsbetreuung.</li> <li>• Medikamenteneinsatz und Impfungen nur nach Diagnoseerstellung und Verschreibung durch den betreuenden Tierarzt (ausgenommen sind Parasitenbehandlungen die zum Wohlbefinden der Tiere beitragen, z.B. Wurmkuren).</li> <li>• Sachgerechte Lagerung der Medikamente</li> <li>• Führung eines Bestands-/Medikamentenbuches</li> <li>• separates Antibiotikamonitoring nach regionalem Prüfplan.</li> <li>• Lückenlose Dokumentation der Einhaltung der vom Hoftierarzt vorgegebenen Wartefristen</li> </ul>

<p><b>1.7</b> Eingriffe am Tier</p>	<p>Ferkelkastration:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umsetzung der Düsseldorfer Erklärung vom 29.08.2008.</li> <li>• Es gelten die aktuellen QS-Kriterien, d.h. z.Zt. Einsatz von Schmerzmitteln zur Linderung des postoperativen Wundschmerzes.</li> <li>• Empfehlung: Die Injektion sollte zeitlich so erfolgen, dass eine sichere Wirkung während und nach dem Eingriff gewährleistet wird.</li> <li>• Zusätzlich wird die Kastration unter Betäubung angestrebt.</li> </ul> <p>Eckzähne schleifen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach tierärztlicher Indikation und gemäß der TierSchNutzTV erlaubt</li> </ul> <p>Schwanzkupieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schrittweiser Ausstieg angestrebt</li> </ul> <p>Bis dahin Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben (d.h. nicht prophylaktisch und maximal um 1/3 des Schwanzes)</p>
<p><b>1.8</b> Hygiene und Tiergesundheit</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung eines innerbetrieblichen Hygienekonzeptes; das Konzept muss den Q&amp;S-Ansprüchen ("Gute fachliche Praxis") genügen.</li> <li>• Jeder Landwirt hat einen Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt abzuschließen. Der Tierarzt muss nachweislich über den Befähigungsnachweis zur Betreuung von Schweinebeständen verfügen.</li> <li>• Die Teilnahme am Salmonellen-Monitoring Programm ist verpflichtend. Ausschluss der Landwirte bei Klasse 3; Klasse 2 Landwirte müssen schriftliche Maßnahmen in Absprache mit dem Hoftierarzt vorweisen, um in Klasse 1 zu gelangen; Klasse 1 wird als Standard angesehen.</li> <li>• Der Verantwortliche für die Tierhaltung muss das Befinden der Tiere sowie die Stall- und Weideeinrichtungen täglich prüfen.</li> </ul> <p>Kranke oder verletzte Tiere müssen unverzüglich in abgetrennten Stallabteilungen untergebracht, gepflegt, behandelt und ggf. fachgerecht und schmerzlos getötet werden. Kranken- bzw. Separationsbuchten müssen in jedem Betrieb ausreichend vorhanden sein.</p>
<p><b>1.9</b> Mastende</p>	<p>Die Bonifizierung erfolgt nach den regionalen Anforderungen.</p>

2. Schlachttiertransport	Stichprobenartige Tierschutzaudits (Transportbegleitung, Be- und Entladung)
2.1 Vorbereitung auf den Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Vorgaben der TierschutztransportVO und EG 1/2005 sind einzuhalten.</li> <li>• Transportunternehmen, die Gutfleisch-Schweine transportieren müssen ab dem 01.01.2011 eine QS-Zulassung haben.</li> <li>• 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.</li> <li>• Für Landwirte, die ihre Tiere selber transportieren gelten die Anforderungen laut EG 1/2005.</li> <li>• Einhaltung einer Nüchternungszeit von mind. 12 Stunden vor Schlachtung. Eine maximale Nüchternungszeit von 24 Stunden darf jedoch nicht überschritten werden.</li> <li>• Spätestens bei der Verladung sind die Tiere mit schwarzer Tätowierfarbe eindeutig und dauerhaft wie folgt zu kennzeichnen: Kreis (Buchstaben) + Ortsschlüssel (3 Stellen) + Betriebsnummer (4 Stellen)</li> <li>• Vorbereitung des Fahrzeuges: Reinigung und Desinfektion aller Teile, die mit den Tieren in Berührung kommen (einschließlich Kleidung des Transportpersonals)</li> <li>• Der Transportboden muss eingestreut und rutschfest sein.</li> <li>• Sofern keine angewöhnten Tiergruppen zusammen transportiert werden ist dafür Sorge zu tragen, dass Rangordnungskämpfe so gering wie möglich gehalten werden.</li> <li>• Am Schlachtkörper nachgewiesene auffallende Ansammlungen von frischen Kratz- und Bißspuren werden regelmäßig registriert und an den Erzeuger rückgemeldet.</li> </ul>
2.2 Be-und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtschweine sind schonend ein- und auszuladen und dürfen nicht in Angst und Erregung versetzt werden. Die Tiere dürfen nur mit Patschen und Treibschildern getrieben werden. Verboten ist der Einsatz von elektrischen Treibhilfen und sonstigen spitzen Gegenständen (z.B. Stupfen mit dem Schlagstempel; KO-Kriterium).</li> <li>• Am Schlachtkörper nachgewiesene Schlagstriemen, die auf den groben Einsatz von Stöcken zurückzuführen sind führen zum KO.</li> </ul>
2.3 Transportzeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schonender Transport zum Schlachthof max. 6 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Schwein bis Ankunft Schlachthof). Einhaltung der gesetzlichen Transportbedingungen (Tierschutz-Transport-Verordnung).</li> <li>• Kann bei Ankunft am Schlachthof nicht sofort entladen werden muss die Funktionsfähigkeit des Transporters regelmäßig überprüft werden (Tränken, Klimaanlage).</li> <li>• Bei Transportzeiten inklusive Wartezeiten (z.B. am Schlachthof), die das gesetzliche Limit von 8 Stunden überschreiten muss der Zugang zu Tränkwasser gewährleistet werden! Dies gilt es besonders in der warmen Jahreszeit zu beachten.</li> </ul>

<b>3. Schlachtbetrieb</b>	Schlachtbetriebe verfügen über eine EU Zulassung und arbeiten nach den QS- und Gutfleischkriterien. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Unabhängig vom QS Status wird jeder Schlachtbetrieb jährlich durch die neutrale Kontrollstelle auditiert. IFS und BRC Zulassungen können anerkannt werden. Ziel: IFS Zulassung
<b>3.1 Schlachtung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notschlachtung oder Schlachtung aus besonderem Anlass (Krankschlachtung) führt zum Ausschluss des Einzeltieres aus dem Gutfleisch-Programm.</li> <li>• Binneneber und Schweine die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Programm auszuschließen.</li> <li>• Der Schlachthof muss für jedes Tier / Schlachtkörper auf jeder Bearbeitungsstufe einen Herkunftsnachweis führen. Das Belegwesen muss für alle Stufen einheitlich sein.</li> <li>• Ab Ankunft am Schlachthof müssen die Tiere vor der Schlachtung mindestens 2 Stunden Zeit zum Ausruhen haben.</li> <li>• Der gesamte Schlachttierstall ist täglich zu reinigen.</li> </ul>
<b>3.2 Betäubung und Entblutung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es müssen die gesetzlichen Regelungen der Tierschutz-Schlachttierverordnung eingehalten werden!</li> <li>• Der Zutrieb zur Betäubungseinrichtung muss durch Personal erfolgen, welches im Umgang mit lebenden Tieren geschult ist. Die baulichen Einrichtungen müssen der Tierschutz-Schlachtverordnung genügen.</li> <li>• Stress (Angst, Erregung usw.) ist zu vermeiden – er verschlechtert die Fleischqualität enorm.</li> <li>• Betäubungsanlagen müssen in Ausrichtung und Anwendung den neuesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz und Fleischqualität entsprechend weiterentwickelt werden.</li> <li>• Es ist zu gewährleisten, dass eine ausreichende Entblutung erfolgt.</li> </ul>
<b>3.3 Schlachttechnik</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Vorgaben der EG VO 853/2004</li> </ul>
<b>3.4 Kühlung Kühlverfahren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Vorgaben der EG VO 853/2004</li> <li>• Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bei 2 Stunden post mortem muss die Temperatur im Schinken unter 36 - 38° C betragen und mit 24 Stunden muss diese Temperatur zwischen 4° C - 7° C sein.</li> <li>2. Bei 2 Stunden post mortem muss die Temperatur im Kotelett unter 30 - 32° C sein und mit 24 Stunden muss die Temperatur zwischen 2° C - 7° C betragen.</li> </ol> </li> </ul>
<b>3.5 Schlachtkörperqualität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (Amtl. Fleischschau)</u></li> <li>• Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß</li> <li>• Ohne sichtbare äußere Schäden</li> <li>• Auswertung von Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger</li> <li>• Magenfüllung (Sollvorgabe: leer) und Rückmeldung an den Erzeuger</li> <li>•</li> </ul>

<p>Handelsklassen</p> <p>Fleischqualität</p> <p>Hygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischigkeitsklasse: S, E, U, R</li> <li>• Der pH<sub>45</sub> – Wert ist bei 10% der Tiere im Rückenmuskel (13/14 Rippe) oder im Schinken (Spiegel) zu messen. Tiere unter pH 6,0 (Rücken) bzw. 6,2 im Schinken müssen aus dem Programm aussortiert werden!</li> <li>• Hälften auf der Oberfläche: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grenzwert <math>5 \times 10^4</math> Gesamt-KBE/cm<sup>2</sup> (Stichprobenumfang s.Prüfplan Übersicht Schwein)</li> <li>- Salmonellen AK</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>3.6</b> Herkunftsnachweis Kennzeichnung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dem Gutfleisch-Programm zugehörige Schlachtkörper müssen durch eine Kennzeichnung eindeutig von anderen Produkten zu unterscheiden sein.</li> <li>• Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit für Gutfleisch und Gutfleischteilstücke muss vorliegen.</li> </ul>

<b>4. Fleischtransport</b>	Der Fleischtransport erfolgt ausschließlich durch nach der EG VO 853 / 2004 zugelassene Betriebe
<b>4.1 Fleischtransport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben der EG VO 853/2004 entsprechen.</li> <li>• Kühlaggregate müssen so ausgelegt sein, dass während des gesamten Transports die Kerntemperatur des Fleisches nicht über + 4° C (Teilstücke) / + 7°C (Hälften) ansteigt.</li> <li>• Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren.</li> </ul>
<b>4.2 Technische Anlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hängevorrichtungen müssen eine allseitige Kühlung von Schlachtkörpern bzw. Teilstücken ermöglichen und verhindern, dass das Fleisch den Boden berührt. Beiladungen sind nicht erlaubt.</li> </ul>

<b>5. Zerlegebetrieb</b>	Zerlegebetriebe verfügen über eine EU Zulassung und arbeiten nach den QS- und Gutfleischkriterien. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Unabhängig vom QS Status wird jeder Zerlegebetrieb jährlich durch die neutrale Kontrollstelle auditiert (IFS-Zulassung).
<b>5.1 Fleischqualität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Qualität der Teilstücke ist im Gutfleisch-Teilstückkatalog/Spezifikationen der jeweiligen EDEKA-Region definiert.</li> <li>• Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität nach regionalem Prüfplan muss erfolgen.</li> </ul>
<b>5.2 Chargenbildung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge</li> <li>• Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit für Gutfleisch und Gutfleischteile muss vorliegen.</li> </ul>
<b>5.3 Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prozessprüfung Teilstücke erfolgt nach regionalem Prüfplan</li> <li>• Aerobe GKZ: <math>\leq 5 \times 10^3</math> Gesamt KBE/cm<sup>2</sup> Enterobact.: <math>\leq 5 \times 10^2</math> KBE/cm<sup>2</sup></li> </ul>



<b>6. Einzelhandel</b>	<p>Der Einzelhandel verfügt über ein Qualitätssicherungssystem das den Anforderungen der EG VO 852/2004 entspricht. Der Einzelhandel arbeitet nach den QS- und Gutfleischkriterien.</p> <p>Zugelassen sind Betriebe die QS-Status 1 erhalten haben. Betriebe mit QS-Status 2 können ebenfalls zugelassen werden, müssen aber im ersten Folgeaudit QS-Status 1 erreichen, um die Zulassung zu behalten. Unabhängig vom QS Status wird jeder Einzelhandelsbetrieb alle drei Jahre durch die neutrale Kontrollstelle auditiert.</p>
<b>6.1 Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Umsetzung erfolgt durch die Integration im jeweiligen regionalen Vertriebskonzept.</li> <li>• Besonders über das gesamte Qualitätskonzept des jeweiligen Programms geschultes Personal, Gewährleistung von Kundenservice und Beratung.</li> <li>• Die Angebotszone ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten!</li> <li>• keine irreführende Warenpräsentation.</li> <li>• Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich.</li> <li>• Hinweise auf mögliche Verwendung, Zubereitungsvorschläge.</li> <li>• Sachgerechter, appetitlich aussehender Zuschnitt.</li> </ul>
<b>6.2 Kühlung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Unterbrechung der Kühlkette</li> <li>• Märkte müssen über einen Kühlraum (getrennte Räume, wenn nicht verpackt) verfügen</li> <li>• Lagertemperatur: 0 bis + 4° C</li> <li>• Kerntemperatur: ≤ + 4° C</li> <li>• Kühlräume mit ausreichender Kapazität</li> <li>• Kühltemperatur in der Auslage: ≤ + 3° C</li> <li>• Kontrolle der Kerntemperatur der angelieferten Ware.</li> <li>• Aufzeichnung über die Temperaturmessung im Rahmen HACCP.</li> </ul>
<b>6.3 Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gelten die EG VO 852/2004 in der jeweils geltenden Fassung sowie die QS-Kriterien.</li> <li>• Der Letztverteiler hat ein innerbetriebliches Hygienekonzept nach HACCP zu führen.</li> </ul>
<b>6.4 Hygienekontrollen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Externe Kontrolle durch nach DIN 45011 zugelassene neutrale Kontrollstelle. Bei 33,3% aller angeschlossenen Märkte einer Vertriebsschiene.</li> </ul>
<b>6.5 Fleischqualität und Produkteigenschaften</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei vor Ort produzierten Produkten wird in 33,3% der kontrollierten Märkte eine Probe für die mikrobiologische und physikalische Untersuchung entnommen.</li> </ul>