

# Kriterienkatalog - RASTING-Vermarktungssystem Schweinefleisch -



## 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.

Durch unsere vertikale Partnerschaft entwickeln wir 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	Das Schweinefleisch stammt aus Deutschland (3xD – Prinzip: Mast, Schlachtung, Zerlegung). <b>Regionalität ist uns wichtig!</b> Deshalb beziehen wir die Tiere aus dem Absatzgebiet der EDEKA Rhein-Ruhr (NRW) und stärken so die dort ansässige Landwirtschaft.
Vertikale Partnerschaft auf Vertragsbasis	Auf Basis des Liefervertrages zwischen Westfleisch und RASTING wurde eine vertikale Partnerschaft vom Landwirt bis zum Lebensmitteleinzelhandel formuliert. Wir entwickeln unser gemeinsames Vermarktungssystem kundenorientiert weiter. <a href="http://www.wir-kennen-unsere-bauern.de">www.wir-kennen-unsere-bauern.de</a>
Zertifizierung	Alle an der Partnerschaft beteiligten Unternehmen sind 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 QS-Kriterien. Dies schließt alle Prozessstufen ein. <a href="http://www.q-s.de">www.q-s.de</a>
Haltungsform und Tierwohl	Das Bedienungssortiment der Marke „RASTING“ erfüllt die Anforderungen der Haltungsform Stufe 1 - Stallhaltung.
	Das SB-Fleisch-Sortiment der Marke „RASTING“ erfüllt die Anforderungen der Haltungsform Stufe 2 – Stallhaltung plus. Die Auslobung erfolgt im Rahmen eines Nämlichkeitsprojekts der Initiative Tierwohl (ITW).



<h1>Kriterienkatalog</h1> <h2>- RASTING-Vermarktungssystem Schweinefleisch -</h2>	
	<p>Unser Ziel ist es, im Jahresverlauf 2021 die Auslobung der Haltungsform Stufe 2 auf Schweinefleischprodukten weiter umzusetzen. Voraussetzung ist, dass eine ausreichende Anzahl Schweinehalter an der ITW teilnehmen. <a href="http://www.initiative-tierwohl.de">www.initiative-tierwohl.de</a> bzw. <a href="http://www.haltungsform.de">www.haltungsform.de</a></p> <p>Darüber hinaus unterstützen wir Maßnahmen und Projekte, die beim Schwein das arttypische Wühl- und Suhlverhalten sowie die Raufuttermittelaufnahme fördern.</p>
Hygiene und Sauberkeit	<p>Die an der Partnerschaft beteiligten Unternehmen präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) entspricht. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.</p>
Tiergesundheit	<p>Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagements im QS-System: Befunddatenbank, Salmonellenmonitoring und Antibiotikamonitoring.</p> <p>Ziel ist es, die Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren in Verbindung mit Beratung kontinuierlich zu verbessern.</p>
Rückverfolgung und Transparenz	<p>Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist ab der Mast über das System eindeutig nachvollziehbar.</p>
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 (CO<sub>2</sub>-Äquivalente) und dokumentieren dies in unseren Nachhaltigkeitsberichten.</p> <p><u>Nachhaltigkeitsbericht:</u> Die Vermarktungspartner 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>
Datenbank	<p>Für das Management des Vermarktungssystems setzen die Vertragspartner eine gemeinsame Datenbank auf (Cloud-Lösung).</p>
Neutrale Kontrollen	<p>Die Vorgaben des Vermarktungssystems werden über von QS bzw. ITW zugelassene Prüfinstitute kontrolliert. Zusatzerfordernisse werden im Rahmen der Audits durch die Zertifizierungsunternehmen mit abgeprüft.</p>
Einhaltung der Vorgaben	<p>Die Einhaltung der Vorgaben des Kriterienkataloges ist für die Vertragspartner und die Außenwahrnehmung sehr wichtig.</p>



<h2 style="margin: 0;">Kriterienkatalog</h2> <h3 style="margin: 0;">- RASTING-Vermarktungssystem Schweinefleisch -</h3>	
	<p>Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen bzw. nicht am Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) teilnehmen, kann dies sanktioniert werden. Über Sanktionierungen im Bereich der Landwirtschaft entscheidet der Beirat für Kooperationsfragen der Westfleisch.</p> <p>Sanktionierungsmechanismen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit,</li> <li>• Vertragsstrafe bzw. Rückzahlung geleisteter Boni,</li> <li>• befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung).</li> </ul> <p>Sanktionierungen werden den Vertragspartnern bekannt gemacht.</p>

<h3 style="margin: 0;">1. Landwirtschaft</h3>	
<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die gesetzlichen Vorgaben zur Schweinehaltung,</li> <li>- die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH</li> <li>- die Kriterien der Initiative Tierwohl und der Haltungsform-Stufe 2 (bei ITW-Teilnahme)</li> <li>- und RASTING-Kriterien.</li> </ul> <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, ITW und RASTING-Kriterien, durch von QS zugelassene neutrale Kontrollstellen risikoorientiert 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>	
<p><b>1.1</b> Herkunft und Rückverfolgung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Mast erfolgt im Absatzgebiet der EDEKA Rhein-Ruhr, mit dem Ziel „Herkunft NRW“ umzusetzen.</li> <li>• Mastbetriebe nehmen am Bestschwein-Vertragssystem teil.</li> <li>• Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein.</li> <li>• Zu jeder VVVO-Nr. liegen RASTING die Namen und Adressen der Mastbetriebe vor.</li> <li>• VVVO-Nr. der Mastbetriebe werden an fTRACE zwecks Rückverfolgung der Herkunft übermittelt.</li> <li>• Die Mastbetriebe werden durch RASTING-Mitarbeiter besucht und in Form von Besuchsberichten erfasst.</li> <li>• In Abhängigkeit von den Vorgaben der ITW wird die Ferkelerzeugung mit berücksichtigt.</li> </ul>

<b>1. Landwirtschaft</b>	
<b>1.2</b> Genetik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Endprodukte aus Zucht- oder Hybridprogrammen anerkannter Zuchtorganisationen sollen nachgewiesene Stressresistenz aufweisen, d.h. 100 % Mastendprodukte NN oder NP nach MHS-Gentest</li> <li>Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen.</li> </ul> <p><u>allgemeine Zuchtziele Mastendprodukte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stressstabilität, Vitalität und Robustheit</li> <li>ausgewogene Züchtung, keine einseitige Überbetonung von Merkmalen</li> <li>gute Leistungen in der Ferkelerzeugung und Mast</li> <li>gute Fleischqualität und Geschmackseigenschaften</li> </ul>
<b>1.3</b> Haltungsform und Tierwohl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es gelten die Kriterien des QS-Systems für die Tierhaltung in der jeweils gültigen Fassung: <a href="https://www.qs.de/dokumentencenter/dc-lw-schweinehaltung.html">https://www.qs.de/dokumentencenter/dc-lw-schweinehaltung.html</a></li> <li>An der Initiative Tierwohl teilnehmende Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der ITW in der jeweils gültigen Fassung: <a href="https://initiative-tierwohl.de/partner/kriterienbeschreibungen/">https://initiative-tierwohl.de/partner/kriterienbeschreibungen/</a></li> <li><u>Haltungsform Bedienungs-Sortiment:</u> Mastbetriebe erfüllen mindestens die Anforderungen der Haltungsform Stufe 1 – Stallhaltung in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 01.10.2019)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Platz: mind. 0,75 m<sup>2</sup> pro Tier</li> <li>Haltung: Stallhaltung</li> <li>Beschäftigung: veränderbares Beschäftigungsmaterial, mind. bewegliche Kette kombiniert mit veränderbarem Material, wie z.B. Weichholz</li> <li>Fütterung: QS-zugelassene bzw. -anerkannte Futtermittel</li> <li>Tiergesundheitsmonitoring: Teilnahme an einem indexierten Schlachtbefunddatenprogramm und an einem qualifizierten Antibiotikamonitoring</li> </ul> </li> <li><u>Haltungsform SB-Sortiment (ITW-Projekt):</u> Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der Haltungsform Stufe 2 – Stallhaltung plus in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 01.10.2019)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Platz: mind. 10% mehr als gesetzlich vorgeschrieben (0,825 m<sup>2</sup>)</li> <li>Haltung: Stallhaltung</li> <li>Beschäftigung: zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie z.B. Holz, Sisal oder Naturkautschuk</li> <li>Fütterung: QS-zugelassene bzw. -anerkannte Futtermittel</li> <li>Verpflichtende Programmteilnahme: Teilnahme an einem in der Haltungsform registrierten Programm</li> <li>Tiergesundheitsmonitoring: 1. Befunddatenerfassung am Schlachthof (Eingabe in QS-Datenbank) 2. qualifiziertes Antibiotikamonitoring</li> </ul> </li> <li>Haltungsform-Kriterien in der jeweils gültigen Fassung: <a href="https://www.haltungsform.de">https://www.haltungsform.de</a></li> </ul>



<b>1. Landwirtschaft</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>In Buchten, in denen die tägliche Lichtzufuhr über künstliche Beleuchtung geregelt wird, muss dies über eine Zeitschaltuhr erfolgen.</li> <li>Die Auswahl und Menge des Beschäftigungsmaterials muss nach den Empfehlungen des Beschäftigungsmaterial-Katalogs (siehe Anlage 1) erfolgen.</li> <li>Für eine bessere Buchtenstrukturierung wird empfohlen, eine Buchtengröße &gt;20 Tiere in der Mast umzusetzen.</li> <li>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 Strohdusche nicht möglich sein (Altgebäude, Strohraufen vorhanden), kann auf eine händische Raufuttergabe zurückgegriffen werden.</li> </ul>
<b>1.4</b> Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Landwirte, die Primärerzeugnisse als Futtermittel einsetzen oder Futtermittel selbst mischen, müssen die Vorgaben des QS-Futtermittelmonitorings erfüllen.</li> <li>Aufbewahrung eines Rückstellmusters der Eigenmischungen durch den Futtermittelhersteller</li> <li>Wir verfolgen das Ziel, dass Sojaschrot/-öl nachhaltiger erzeugt wird. Für die Erzeugung setzen wir auf die anerkannten Standards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC). <a href="http://www.standardsmap.org/fefac/">http://www.standardsmap.org/fefac/</a>. Es sollen keine Sojakomponenten im Futter eingesetzt werden, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten Ackerflächen angebaut wurden.</li> </ul>
<b>1.5</b> Tränkwasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen.</li> <li>Initiative Tierwohl: teilnehmende Mastbetriebe führen je Stall 1x jährlich einen Tränkwassercheck nach ITW-Vorgaben durch.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>1.6</b> Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erzeugerbetriebe legen besonders viel Wert auf Hygiene und Vorbeugung.</li> <li>Ziel ist ein bewusster, dem Erkrankungsbild entsprechender minimaler Einsatz von Antibiotika.</li> <li>Vor der Antibiotikagabe wird vom Tierarzt ein Antibiotogramm (gemäß TÄHAV §12c) erstellt, um die Wirksamkeit des Antibiotikums sicherzustellen.</li> <li>Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring teil.</li> </ul>
<b>1.7</b> 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>



<b>1. Landwirtschaft</b>	
	<p><u>Mortalität im Tierbestand:</u> Ab einer Mortalitätsrate &gt;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"> <li>• Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung</li> <li>• Tierschutzindikatoren und deren Bewertung</li> <li>• Umgang mit schwer erkrankten Tieren</li> <li>• Verladung und Tiertransport</li> </ul> <p>Hoftierärzte nehmen an den Schulungen teil.</p>
<b>1.8</b> Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt muss abgeschlossen werden. Der Hoftierarzt muss dem Bündler mitgeteilt werden.</li> <li>• Es werden nur Ferkel eingekauft, deren Gesundheitsstatus bekannt ist (Impfstatus, Gesundheitsbescheinigung wie z.B. Ferkelpass). Der Gesundheitsstatus der Ferkel muss zum Mastbetrieb passen.</li> <li>• <u>Salmonellen-Monitoring:</u> Mastbetriebe mit der QS-Salmonellenkategorie 3 sind von der Belieferung ausgeschlossen</li> <li>• Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren müssen 3% der gesamten Tierplätze vorgehalten, als Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden</li> <li>• <u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) Tiergesundheit:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Basis sind die Befunddaten, der Antibiotikaeinsatz und der Salmonellenstatus des Betriebes, die über QS-Monitoringsysteme erfasst werden</li> <li>○ Die Mastbetriebe werden im halbjährlichen Turnus bewertet.</li> <li>○ Bewertungszeitraum: zurückliegende 12 Monate ab Bewertungszeitpunkt.</li> <li>○ Die auffälligsten 10% der Mastbetriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung (z.B. Schweinegesundheitsdienst) in Anspruch nehmen.</li> <li>○ Das Beratungskonzept wird vom Bündler/Westfleisch koordiniert.</li> <li>○ Die Erstberatung erfolgt auf Kosten des Bündlers, folgende Beratungen auf Kosten des Mastbetriebes.</li> <li>○ Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren.</li> </ul> </li> </ul>
<b>1.9</b> Freischaltung QS-Datenbanken	<p>Die Mastbetriebe schalten den Schlachtbetrieb und den Vertrags-Bündler für die QS-Datenbanken / Monitoringsysteme über ihren QS-Bündler frei, so dass die Ergebnisse einsehbar sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• QS-Status</li> <li>• Salmonellenstatus</li> </ul>



1. Landwirtschaft	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiergesundheitsindex</li> </ul> <p>Ab 2020 erhält RASTING einen „Watcher-Zugang“ zu den QS-Datenbanken.</p>
<b>1.10</b> Ökoeffizienz	<p>Ab 2025 gilt für alle teilnehmende Mastbetriebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung einer betrieblichen Klimabilanz (CO<sub>2</sub>-Äquivalente, CO<sub>2</sub>e).</li> <li>• Ermittlung der betrieblichen Nährstoffbilanz (N+P-Salden, Stoffstrombilanz).</li> </ul> <p>Der Anteil der bilanzierenden Betriebe wird ab 2020 schrittweise erhöht.</p>
<b>1.11</b> Betriebliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Schädlingsbefall, insbesondere von Schadinagern, sowie kriechenden und fliegenden Insekten, muss der Befall mit geeigneten Mitteln bekämpft werden. Die Maßnahmen müssen im Schädlingsmonitoring eingetragen werden.</li> </ul>
<b>1.12</b> Food Defense	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalltüren müssen zum Schutz vor Einbrüchen abgeschlossen sein. (elektronische Schlösser bevorzugt)</li> <li>• Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.</li> </ul>

2. Tiertransport	
Transportunternehmen <b>erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die RASTING-Westfleisch-Kriterien</b> in der jeweils gültigen Fassung. Risikoorientierte stichprobenartige Tierschutzaudits durch Tierschutzbeauftragte des Schlachtbetriebs (Transportbegleitung, Be- und Entladung)	
<b>2.1</b> Vorbereitung auf den Transport zur Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> <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>• Einhaltung einer Nüchternungszeit von mind. 12 Stunden vor Schlachtung. Eine maximale Nüchternungszeit von 24 Stunden darf jedoch nicht überschritten werden.</li> <li>• Am Schlachtkörper nachgewiesene auffallende Ansammlungen von frischen Kratz- und Bissspuren werden regelmäßig registriert und an den Erzeuger rückgemeldet.</li> </ul>
<b>2.2</b> Be- und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtpartien, die Schlachtschweine mit Schlagstriemen aufweisen, die auf den groben Einsatz von Stöcken oder Schlageisen zurückführbar sind, werden von der Belieferung ausgeschlossen.</li> <li>• Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung.</li> </ul>
<b>2.3</b> Transportzeit/-radius	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Schwein bis Ankunft Schlachthof).</li> <li>• Die durchschnittliche Fahrtstrecke liegt unter 100 km.</li> </ul>
<b>2.4</b> Wartezeit vor dem Abladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Wartezeit vor dem Abladen am Schlachtbetrieb beträgt in der Regel max. 1 Std.</li> <li>• Im Sommer steht für beladene Vieh-LKW ein geschützter, mit Kühlmöglichkeit ausgestatteter, Wartebereich zur Verfügung.</li> </ul>
<b>2.5</b> Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweine werden so verladen und transportiert, dass Kratz- und Bissspuren vermieden werden.</li> <li>• Transporttote und Nottötungen werden dokumentiert.</li> </ul>



### 3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine **EU Zulassung und arbeiten nach den QS- und RASTING-Westfleisch-Kriterien**. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Jeder Schlachtbetrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert. IFS und BRC Zulassungen können anerkannt werden.

<b>3.1</b> Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belieferung nur von Vertragsmästern mit Bestschwein-Vertrag.</li> <li>• VVVO müssen RASTING namentlich bekannt sein (Betriebsliste).</li> <li>• alle VVVO müssen dem Absatzgebiet der EDEKA Rhein-Ruhr zugeordnet werden können (Herkunft NRW in Vorbereitung).</li> <li>• Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE, Übermittlung der vollständigen VVVO.</li> </ul>
<b>3.2</b> Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tierschutzbeauftragte sind nach TierschutzschlachtVO zugelassen und nehmen regelmäßige Fortbildungen wahr.</li> <li>• Sie überwachen die Prozesse im Schlachthof von der Anlieferung der Tiere bis zur Befunddatenerfassung und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein.</li> <li>• Sie pflegen eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der amtlichen Überwachung.</li> </ul>
<b>3.3</b> Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Binneneber und Schweine, die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Vermarktungssystem auszuschließen.</li> <li>• Schweine sollten ausgeruht der Schlachtung zugeführt werden.</li> </ul>
<b>3.4</b> Betäubung und Entblutung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betäubungsanlagen müssen in Ausrichtung und Anwendung den neuesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz und Fleischqualität entsprechend weiterentwickelt werden.</li> <li>• Die wesentlichen Parameter der Betäubungsanlagen wie Stromstärke bzw. CO<sub>2</sub>-Gehalt und Betäubungszeit werden digital erfasst, dokumentiert und ausgewertet.</li> <li>• Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex)</li> <li>• Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (automatisch).</li> <li>• Der Entblutungserfolg wird durch geeignete Messgeräte automatisch von jedem Tier erfasst, dokumentiert und ausgewertet. Es darf kein Tier lebend gebrüht werden.</li> </ul>
<b>3.5</b> Videoüberwachung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.</li> </ul>
<b>3.6</b> Kühlung Kühlverfahren	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>3.7</b> Schlachtkörperqualität	<u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischbeschau)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß</li> <li>• Ohne sichtbare äußere Schäden (Schlagstriemen, Kratzspuren durch Schlageisen, übermäßige Bißspuren)</li> </ul>



<b>3. Schlacht- und Zerlegebetriebe</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auswertung von relevanten Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger</li> <li>Magenfüllung (Sollvorgabe: leer) und Rückmeldung an den Erzeuger</li> </ul> <p>Handelsklassen: Fleischigkeitsklasse: S, E, U; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p>
<b>3.8</b> Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Qualität der Teilstücke ist in den RASTING-Spezifikationen definiert.</li> <li>Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.</li> <li>Verarbeitungsfleisch von Jungebern / Improvac-Tieren muss gekennzeichnet werden.</li> </ul>
<b>3.9</b> Qualitätssicherung und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005</li> <li>Grenzwert Schweinehälften (nach Schlachtung): GKZ: <math>1 \times 10^5</math> KbE/cm<sup>2</sup></li> <li>Grenzwerte Bauchinnenlappen (gekühlt, 24 h p.m.)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>GKZ: <math>1 \times 10^5</math> KbE/g</li> <li>Enterobacteriaceae: <math>1 \times 10^5</math> KbE/g</li> <li>E. coli: <math>1 \times 10^2</math> KbE/g</li> <li>Staphylococcus aureus: <math>5 \times 10^2</math> KbE/g</li> <li>Salmonellen: n.n. in 25 g</li> <li>Listeria monoc.: <math>1 \times 10^2</math> KbE/g</li> <li>Pseudomonas: <math>1 \times 10^5</math> KbE/g</li> </ul> </li> <li>Prozessprüfung Teilstücke erfolgt nach Prüfplan</li> <li>Rückstandskontrollen:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände</li> <li>Elisa-Test auf Tetracycline (Poolproben)</li> </ul> </li> </ul>
<b>3.10</b> Befunddaten / Kamerasystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>Von allen Schweinen wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet</li> <li>Alle Schweine werden mit einem Kamerasystem (PigCheck) im Hinblick auf Tierkörperbefunde (Haut, Ohr, Schwanz und Gelenke) automatisch erfasst und bewertet.</li> <li>Von jedem Schlachtkörper sind die Bilder für ein halbes Jahr zu speichern und sind für Beratungszwecke verfügbar/abrufbar .Alle Befunde werden an die QS-Befunddatenbank zur Berechnung der Tiergesundheitsindizes übermittelt.</li> </ul>
<b>3.11</b> Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge</li> <li>Max. 130 VVVO pro Schlachtstandort und Schlachttag</li> <li>Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von RASTING-Ware muss vorliegen.</li> <li>Etikettierung aller Fleischverpackungen (Bedienung, SB-Ware, VA-Ware) nach RASTING-Vorgaben.</li> </ul>
<b>3.12</b> Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.</li> </ul>



## 4. Fleischtransport

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

<b>4.1</b> Fleischtransport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben der EU 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</b> Technische Anlagen	<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>

## 5. Fleischwerk

Das Fleischwerk verfügt über eine **EU Zulassung und arbeitet nach den QS- und RAQUASIS-Kriterien**. Der Betrieb hat den QS-Status 1 und wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert. Ein IFS-Zertifikat liegt vor.

<b>5.1</b> Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben der Westfleisch</li> <li>Teilnahme an Rückverfolgungssystemen, s. a. fTRACE - <a href="http://herkunft.rasting.de">herkunft.rasting.de</a></li> </ul>
<b>5.2</b> Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es werden nur Schweinehälften der Salmonellenkategorie 1 zerlegt und verarbeitet</li> <li>Ferkelkastration: alle im QS-System zugelassenen Verfahren werden bei Frischfleisch akzeptiert. Für die Fleischverarbeitung werden die Verfahren artikelbezogen abgestimmt und an der Ware gekennzeichnet.</li> <li>Keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe in der Verarbeitung</li> </ul>
<b>5.3</b> Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einhaltung der Vorgaben des RAQUASIS-Systems</li> <li>Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005</li> <li>Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika)</li> </ul>
<b>5.4</b> Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Belieferung aller Kunden von Mo.-Sa.</li> <li>Gereinigte Kühlfahrzeuge, mit 0-2°C Temperaturführung</li> </ul>
<b>5.5</b> Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Fleischwerk verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.</li> </ul>



6. Einzelhandel	
<p>Der Einzelhandel nimmt an der Qualitätssicherungsvereinbarung (QSV) der EDEKA Rhein-Ruhr teil, ist <b>QS-zertifiziert</b> und arbeitet nach dem <b>HACCP-Handbuch</b> der EDEKA Rhein-Ruhr, um das regionale Vermarktungssystem in Verbindung mit der Haltungsform werblich und kommunikativ nutzen zu können. Zugelassen sind EH-Betriebe die QS-Status 1 erhalten haben. EH-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 jährlich durch SGS auditiert.</p>	
<b>6.1</b> Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Umsetzung erfolgt durch die Integration in das RASTING-Vermarktungssystem.</li> <li>• Zur Gewährleistung der Durchgängigkeit des Vermarktungssystems, des Kundenservice und der Beratung wird das Verkaufspersonal <b>jährlich durch RASTING-Fachberater geschult</b>.</li> <li>• Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation.</li> <li>• Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach den RASTING-Gestaltungsvorgaben.</li> </ul>
<b>6.2</b> Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Unterbrechung der Kühlkette</li> <li>• Märkte müssen über einen Kühlraum mit ausreichender Kapazität (getrennte Räume, wenn nicht verpackt) verfügen</li> <li>• Lagertemperatur: 0 bis +4°C</li> <li>• Kerntemperatur: unter +4° C</li> <li>• Kühltemperatur in der Auslage: unter +4° C</li> <li>• Kontrolle der Kerntemperatur der angelieferten Ware.</li> <li>• Aufzeichnung über die Temperaturmessung im Rahmen des HACCP-Konzepts.</li> </ul>
<b>6.3</b> Hygiene / HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gelten die gesetzlichen Vorgaben in der jeweils geltenden Fassung sowie die aktuellen Vorgaben im HACCP-Handbuch Einzelhandel.</li> <li>• Der EH hat ein innerbetriebliches Hygienekonzept nach HACCP zu führen.</li> </ul>
<b>6.4</b> Hygienekontrollen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jährliche externe Kontrollen durch neutrale Kontrollstelle.</li> </ul>
<b>6.5.</b> Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Markt setzt die <b>fTRACE-Thekenlösung</b> um (im Aufbau).</li> </ul>
<b>6.6.</b> Markenführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auslobung des RASTING-Vermarktungssystems nach der Gestaltungsrichtlinie / QS-Vorgaben und ITW-Haltungsform Styleguide.</li> </ul>