



## **BAUERNGUT- Markenfleischprogramm – Die 7 Punkte Garantie**

1. gesicherte Qualität
2. Futtermittel und Tierernährung
3. Aufzucht und Herkunft
4. **Tierschutz und Tiergesundheit**
5. Fachgerechte Verarbeitung - DLG prämiert
6. Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser
7. Exklusiv bei EDEKA

Die Einhaltung der Tierschutzvorschriften ist Grundvoraussetzung für die Teilnahme an dem BAUERNGUT- Markenfleischprogramm der EDEKA Minden-Hannover.

Verstöße gegen die Tierschutzvorschriften werden im QS- Prüfsystem als K.O. behandelt, das bedeutet, dass der Betrieb die Prüfung nicht besteht. Erst nach Abstellung des Mangels und erneuter Kontrolle kann der Betrieb wieder am QS- System und somit am BAUERNGUT- Markenfleischprogramm teilnehmen.

Zu den kontrollierten Kriterien zählen unter anderem:

- die Einhaltung der spezifischen Haltungsbedingungen bei Kälbern, Rindern und Schweinen
- die Umsetzung aller gesetzlichen Hygienevorschriften
- die Einhaltung der tierartspezifischen Vorschriften bei Transport und Schlachtung, insbesondere der stressfreie und gewaltlose Umgang mit den Tieren
- der schonende Umgang mit den Tieren beim Transport und auf dem Schlachthof
- die kurzen Transportwege, da nur Schlachthöfe zugelassen werden, die im regionalen Umkreis zu den Landwirten liegen
- der Tierschutzbeauftragter auf jedem Schlachthof

Einen wichtigen Zusatzbeitrag zum Thema Tierschutz / Tiergesundheit leistet das QS-Salmonellenmonitoring. Hier werden Schweinemastbetriebe mit einem erhöhten Salmonelleneintragsrisiko identifiziert. Diese Betriebe werden insbesondere unter der Berücksichtigung der Haltungs- und Hygienebedingungen zur Umsetzung von Maßnahmen zur Bekämpfung der Salmonellenbelastung verpflichtet.