

# **Fleischgroßhandel Tischer GmbH & Co.KG**

Tauberstraße 15 – 97922 Lauda-Königshofen  
Tel. 09343 5771 – Mail: andreas.dess@tischer-fleisch.de

## Betriebsstätten:

Tauberstraße 15 – 97922 Lauda-Königshofen  
Lichtenhaidestraße 3b – 96052 Bamberg

Stand 12.08.2024



Herkunft mit Zukunft

# **CAREFARM**

# Leitfaden

## Markenfleischprogramm „CAREFARM“ – Schweinefleisch aus Haltungform 3

### 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. Aspekte wie eine nachhaltigere Erzeugung und regionale Herkunft von Fleisch und Wurst spielen eine immer wichtigere Rolle bei der Kaufentscheidung. 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.

### Regionale Herkunft

Alle Schweine werden in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und veredelt (5xD-Konzept). Wir stärken die Landwirtschaft und nutzen das Programm für mehr Transparenz und eine leichte Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Tiere.

### Zertifizierung

Die etablierten Managementsysteme Qualität & Sicherheit (QS) und der Internationale Lebensmittelstandard (IFS) bilden die Basis unseres Markenfleischprogramms. Alle an der Lieferkette beteiligten Prozessnehmer sind auf allen Stufen nach den Kriterien des QS-Prüfsystems für Lebensmittel zertifiziert und lassen sich regelmäßig nach QS überwachen. Zusätzlich besitzen die Betriebe eine ITW-Zertifizierung.

### Haltungsform und Tierwohl

Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien des Katalogs in der Mast, die regelmäßig von den QS zugelassenen Zertifizierungsstellen geprüft werden. Angekündigte und unangekündigte Audits stellen sicher, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden.

### Sauenhaltung und Ferkelaufzucht

Die Sauenhaltung und Ferkelaufzucht-Betriebe sind an die Mastbetriebe angebunden und werden durch einen fair kalkulierten Preis in das Programm integriert. Dies schafft eine gerechte und transparente Bezahlung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Eine lückenlose Dokumentation und Rückverfolgbarkeit wird durch die Identifikationsnummern der landwirtschaftlichen Betriebe (VVVO-Nr.) garantiert. Ferkel- und Sauenbetriebe müssen eine ITW-Zertifizierung besitzen oder sich dafür registriert haben.

## **Hygiene und Sauberkeit**

Unsere Vertragspartner präsentieren sich über alle Prozessstufen ordentlich und sauber und haben ein aussagekräftiges Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS, der ITW und dem IFS-Standard entspricht. Dieses Konzept ist schriftlich auszuarbeiten und auf Verlangen vorzulegen.

## **Tiergesundheit**

Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagements im QS-System. Befunddatenbank, Salmonellenmonitoring und Antibiotikamonitoring sind Kernelemente. Die Daten werden entlang der Wertschöpfungskette analysiert, um die Tiergesundheit kontinuierlich zu verbessern. Vertragspartner müssen Korrekturmaßnahmen bei den Betrieben der Vorstufe einfordern und für deren Umsetzung sorgen.

## **Rückverfolgung und Transparenz**

Alle Prozessteilnehmer arbeiten transparent. Über das System fTrace wird die Rückverfolgbarkeit garantiert. Alle Systemteilnehmer sind entsprechend angeschlossen.

## **Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz**

**Fütterung:** Alle Futtermittel sind QS-anerkannt. Die Landwirte achten zunehmend auf die nachhaltigere Herstellung von zugekauften Futtermitteln. Im Vordergrund steht die ständige Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks und die Nutzung nachhaltig erzeugter Sojakomponenten. Alle Futtermittelkomponenten sind ab der gesamten Mastphase ohne Gentechnik definiert. **Klimaschutz:** Wir reduzieren eigenverantwortlich unsere klimarelevanten Emissionen und dokumentieren dies in unseren Nachhaltigkeitsberichten.

## **Sozialstandards**

Alle Beteiligten achten darauf, dass die Beschäftigungsverhältnisse dem deutschen Recht entsprechen und angemessene Löhne gezahlt werden. Werkverträge und Subunternehmen werden auf ein praktikables Minimum reduziert.

## **Datenbank**

Für das Lieferantenmanagement und zur Kontrolle der Vorgaben werden Datenbanken genutzt, die eine transparente Dokumentation entlang der gesamten Wertschöpfungskette ermöglichen. Die VVVO-Nummern werden bei jeder Anlieferung erfasst, die Qualitäts- und Gesundheitsdaten ausgewertet und weiterverarbeitet. Auditberichte werden dokumentiert und archiviert.

## **Neutrale Kontrollen**

Neutrale Kontrollen der Anforderungen erfolgen durch unabhängige Zertifizierungsunternehmen mindestens einmal jährlich. Die Betriebe werden über die anerkannten Programme kontrolliert.

## **Einhaltung von Vorgaben**

Die Einhaltung aller Vorgaben des Kriterienkataloges bildet für die Vertragspartner und die Außenwahrnehmung eine sehr wichtige Grundlage. Sanktionen bei Nichteinhaltung umfassen Abmahnungen, Vertragsstrafen und Ausschlüsse.

## **Landwirtschaft**

### **1. Herkunft**

- Die Aufzucht und die Mast der Tiere erfolgt in Deutschland.
- Mit jeder Warenanlieferung erfolgt die Übermittlung der VVVO Nummer.
- VVVO-Nr. der Aufzucht und Mastbetriebe werden an fTRACE Datenbank übermittelt.
- Die Aufzucht und Mastbetriebe werden regelmäßig durch Sachverständige auditiert.

### **2. Genetik**

- Endprodukte aus Zucht- oder Hybridprogrammen anerkannter Zuchtorganisationen sollen nachgewiesene Stressresistenz aufweisen.
- Verwendung von Zuchtlinien, die eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen.
- Allgemeine Zuchtziele sind Stresstabilität, Vitalität, Robustheit, ausgewogene Züchtung, gute Leistungen in der Ferkelerzeugung und Mast, sowie gute Fleischqualität und Geschmackseigenschaften.

### **3. Haltung und Tierwohl**

Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen des CAREFARM Programms:

- Mindestfläche 1,05 m<sup>2</sup>/Mastschwein (mind. 40 % mehr Platz im Vergleich zum gesetzlichen Standard).
- Stallhaltung mit Außenklimareiz, mindestens Offenfrontstall.
- Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Außenflächen. Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Außenflächen (Auslauf, Freiland, Laufhof o.ä.). Für den Auslauf wird mindestens eine Teilüberdachung festgelegt. Es müssen im Auslauf mind. 0,3m<sup>2</sup>/Tier angeboten werden.
- Für Tiere ohne Zugang zu Außenfläche (Offenfrontstall) Die Stallgebäude müssen dabei an einer Seite mindestens zu 30 % an der Längsseite geöffnet sein. Wenn die offene Fläche zwischen den Space Boards in Summe die 30 % der Wandfläche ausmacht, können die offenen Seitenflächen auf der ganzen Länge auf einer oder auf beiden Stallseiten durch z.B. Schlitzwände realisiert werden. Ein Verschluss darf zeitweise (Außenfläche und Offenfrontstall) erfolgen, wenn die Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Hierfür können luft- und lichtdurchlässige Windbrechnetze verwendet werden. Zeit und Dauer des Verschlusses sind in allen Fällen mit Angabe des Grundes zu dokumentieren.
- Keine komplette Einstreu erforderlich, Strohvorlage ausreichend.
- Befunddatenerfassung am Schlachthof und qualifiziertes Antibiotikamonitoring.
- Jährlicher Stallklimacheck.

#### 4. **Beschäftigung**

- Organisches, rohfaserreiches Beschäftigungsmaterial
- Zusätzlich Stroh (als Einstreu oder Raufutter) oder vergleich-bares Material

#### 5. **Fütterung**

- Landwirte, die Primärerzeugnisse als Futtermittel einsetzen oder Futtermittel selbst mischen, müssen die Vorgaben des QS-Futtermittelmonitorings erfüllen.
- Rückstellmuster durch den Futtermittelhersteller aufbewahrt.
- Futtermittel ohne Gentechnik in der Mast.
- Nachhaltigere Futtermittel nach den anerkannten Nachhaltigkeitsstandards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC).

#### 6. **Tränkwasser**

- Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und den Empfehlungen des BMEL genügen.
- Jährliche Untersuchung des Tränkwassers auf mikrobiologische Parameter durch eine externe Person.
- Untersuchung von Wasser aus eigenen Brunnen auf pH-Wert, elektrische Leitfähigkeit, Eisen, Nitrat und Sulfat.

#### 7. **Medikamente**

- Minimaler Einsatz von Antibiotika entsprechend dem Erkrankungsbild.
- Teilnahme am QS-Antibiotikamonitoring Schwein.

#### 8. **Tierschutz/Tiergesundheit**

- Ferkelkastration nach den Bestimmungen des Tierschutzgesetzes.
- Schwanzkupieren nur mit aktueller tierärztlicher Indikation und Umsetzung des Aktionsplans Kupierverzicht.
- Mortalitätsrate im Tierbestand wird dokumentiert.
- Teilnahme an jährlichen Tierschutzschulungen.

- Themenschwerpunkte sind:

- Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung

- Tierschutzindikatoren und deren Bewertung

- Umgang mit schwer erkrankten Tieren

- Verladung und Tiertransport

- 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.

- Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren sollen als Richtwert 3% der gesamten Tierplätze vorgehalten, als Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden.
- Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorge-  
maßnahmen, um das Risiko eines Seuchenausbruchs zu minimieren.

#### **9. Datenbanken/Zertifizierung**

- Freischaltung Datenbanken Die Mastbetriebe schalten CAREFARM, 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:
  - QS Status
  - Salmonellenstatus
  - QS Befunddaten
- Mastbetriebe müssen QS-Status 1 haben oder diesen im Folgeaudit erreichen.

#### **10. Betriebliche Hygiene**

- Bei Schädlingsbefall, insbesondere von Schadnagern, sowie kriechenden und fliegenden Insekten, muss der Befall mit geeigneten Mitteln bekämpft und im Schädlingsmonitoring eingetragen werden.

#### **11. Food Defense**

- Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.

## **Tiertransporte**

Transportunternehmen erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die CAREFARM Kriterien. Risikoorientierte stichprobenartige Tierschutzaudits werden durchgeführt.

### **1. Vorbereitung auf den Transport zur Schlachtung**

- Personen mit Sachkundenachweis und jährlicher Schulung sind für den Transport verantwortlich.

### **2. Be- und Entladen**

- Separater Transport und keine Vermischung mit Tieren aus anderen Haltungsformen.
- Ausschluss von Schlachtschweinen mit Schlagstriemen.
- Keine Verwendung von elektronischen Treibhilfen (Stupfer)
- Sanktionierung bei Lieferung nicht transportfähiger Tiere.

### **3. Transportzeit**

- Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden.

### **4. Wartezeit vor dem Abladen**

- Wartezeit vor dem Abladen sollte max. 1 Std. betragen.

### **5. Tierschutz**

- Vermeidung von Verletzungen und Rankämpfen während des Transports.
- Dokumentation von Transporttoten und Nottötungen.

## **Schlacht- und Zerlegebetrieb**

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine EU-Zulassung, eine IFS und QS-Zulassung und arbeiten nach den QS- und CAREFARM Vorgaben. Neutrale Kontrollen werden jährlich durchgeführt.

### **1. Herkunft und Rückverfolgung**

- Belieferung nur von Vertragsmästern innerhalb der Kulturräume.
- VVVO-Nummern müssen vollständig an CAREFARM übermittelt werden.
- Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE.

### **2. Tierschutzbeauftragte**

- Tierschutzbeauftragte sind zugelassen und nehmen regelmäßige Fortbildungen wahr.
- Sie überwachen die Prozesse im Schlachthof und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein.

### **3. Schlachtung**

- Ausschluss von Schlachttieren, die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden.
- Schlachttiere sollten ausgeruht der Schlachtung zugeführt werden.

### **4. Betäubung und Entblutung**

- Betäubungsanlagen müssen den neuesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz entsprechen.
- Kontrolle der Betäubungseffektivität durch geeignete Parameter.
- Erfassung und Dokumentation aller Nachbetäubungen.
- Überprüfung des Entblutungserfolgs bei jedem Tier.

### **5. Videoüberwachung**

- Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.

### **6. Schlachtkörperqualität**

- Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß.

## **7. Fleischqualität**

- Regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität.

## **8. Qualitätssicherung und Hygiene**

- Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005.

## **9. Chargenbildung und Kennzeichnung**

- Separate Chargenbildung je Kulturraum.
- Eindeutige Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit der Ware.

## **10. Nachhaltigkeit**

- Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement und erstellt regelmäßig Nachhaltigkeitsberichte.

## **Fleischtransport**

Der Fleischtransport erfolgt ausschließlich durch nach der EU VO 853/2004 zugelassene Betriebe. Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben entsprechen und die Transporttemperatur ist lückenlos zu dokumentieren.

### **1. Fleischtransport**

- Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben der EU VO 853/2004 entsprechen.
- Kühlaggregate müssen die Kerntemperatur des Fleisches während des gesamten Transports unter +3°C (Innereien) / +7°C halten.

### **2. Technische Anlagen**

- Hängevorrichtungen müssen eine allseitige Kühlung ermöglichen.

## **Fleischwerk**

Das Fleischwerk verfügt über eine EU-Zulassung und arbeitet nach den QS-Kriterien. Der Betrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert. Nachhaltigkeitsberichte werden regelmäßig erstellt.

### **1. Herkunft und Rückverfolgung**

- Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben.
- Teilnahme an Rückverfolgungssystemen.

2. **Verarbeitung**
  - Separate Chargenbildung.
  - Verarbeitung nur von Schweinehälften der Salmonellenkategorie 1 ggfls. 2.
  - Keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe.
  
3. **Qualitätssicherung**
  - Einhaltung der Vorgaben des Eigenkontroll-Systems.
  - Mikrobiologische Untersuchungen und Rückstandskontrollen.
  
4. **Belieferung**
  - Gereinigte Kühlfahrzeuge und Einhaltung der Produkthanforderungen.
  
5. **Nachhaltigkeit**
  - Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards.

## **Einzelhandel**

Der Einzelhandel arbeitet nach den eigenen QM-Handbüchern und wird jährlich durch neutrale Kontrollstellen auditiert.

1. **Service**
  - Optisch saubere und ästhetisch gestaltete Theke.
  - Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich.
  
2. **Kühlager**
  - Keine Unterbrechung der Kühlkette.
  - Märkte müssen über ausreichende Kühlkapazität verfügen.
  
3. **Hygiene / HACCP**
  - Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben und des HACCP-Handbuchs.
  
4. **Hygienekontrollen**
  - Jährliche externe Kontrollen und interne QS-Fachberatungen.
  
5. **Mengenabgleich**

- Monatlicher Mengenabgleich über die Gesamtvermarktungsmenge.

## 6. Markenführung

- Auslobung des Haltungsform 3-Programms nach den Gestaltungsvorgaben.

**Gegenseitige Anerkennung Haltungsform-3-Programme** Rohwaren aus dem Markenfleischprogramm „CAREFARM“ können als Schweinefleisch der Haltungsform 3 auch außerhalb des Programms vermarktet werden, sofern eine gegenseitige Anerkennung kooperierender Programme vorliegt. Die anerkannten Programme müssen ebenfalls in der Haltungsformstufe 3 der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH eingestuft sein. Zudem müssen sich die Betriebe mindestens einmal jährlich einer Prüfung unterziehen.

Anerkannte Programme

- **Programm “Bauernschätze“ EDEKA Handelsgesellschaft Nordbayern-Sachsen-Thüringen mbH**