

Bundeseinheitlicher Standard zur Milcherzeugung

Version 2020

Gültig ab 01.01.2020

Bundeseinheitliches Qualitätsmanagement Milch

Standardgeber: **QM-Milch e.V.**
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Inhalt

| | | |
|------|---|----|
| 1. | Allgemeine Einführung..... | 4 |
| 1.1. | Grundsätzliches..... | 4 |
| 1.2. | QM-Milch-Standard..... | 4 |
| 1.3. | QM-Milch-Fachbeirat | 5 |
| 2. | Zielsetzung | 5 |
| 3. | Geltungsbereich..... | 6 |
| 4. | Allgemeine Anforderungen | 6 |
| 4.1. | Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere..... | 7 |
| 4.2. | Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister..... | 7 |
| 4.3. | Milchgewinnung und -lagerung | 7 |
| 4.4. | Futtermittel..... | 8 |
| 4.5. | Tierarzneimittel | 8 |
| 4.6. | Umwelt | 9 |
| 5. | Rückstandsuntersuchungen..... | 9 |
| 6. | Kontrollsystem | 10 |
| 6.1. | Anforderungen an die Zertifizierungsstelle | 10 |
| 6.2. | Anforderungen an die Auditoren | 11 |
| 6.3. | Weiterbildung und Schulung | 12 |
| 6.4. | Mitwirkungspflichten des zu zertifizierenden Betriebes..... | 12 |
| 6.5. | Prüfsystematik | 13 |
| 6.6. | Kontrollintervall: System- und Sonderkontrollen..... | 14 |
| 6.7. | Auswertung des Kontrollergebnisses | 16 |
| 7. | Vergabe von Zertifikaten | 18 |

Anhänge

1. Allgemeine Einführung

1.1. Grundsätzliches

Die Produktion von Lebensmitteln stellt höchste Ansprüche an die Qualität und Sicherheit des Produktes und des Produktionsprozesses. Aufgrund der bestehenden und immer weiter entwickelten Qualitätssicherungssysteme wird das überaus positive Image von Milch und Milchprodukten beim Verbraucher ständig verbessert.

Die Qualitätssicherung im Bereich der Milchproduktion und -verarbeitung basiert auf umfangreichen gesetzlichen Regelungen und Kontrollen (Milch-Güteverordnung, nationales Lebensmittel- und Futtermittelrecht, EU-Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, etc.), die ergänzt werden durch freiwillige Qualitätsprogramme der beteiligten Wirtschaftspartner. Die in den letzten Jahren aufgebauten Qualitätssicherungs- und Managementsysteme basieren auf dem Prinzip von Eigenverantwortung und -kontrollen.

Die Internationalisierung und Globalisierung der Milchmärkte sowie insbesondere die zusätzlichen Anforderungen, die u. a. aufgrund des EU-Lebensmittelhygienerechts auf die landwirtschaftlichen Betriebe zugekommen sind, stellen Herausforderungen für die Milchwirtschaft dar. Deshalb wurden die in Deutschland vorhandenen Qualitätssicherungsmaßnahmen im Bereich der Milchproduktion und -verarbeitung auf eine bundeseinheitliche Basis gestellt.

Das seit Jahrzehnten in der Milchproduktion aufgebaute und ständig verbesserte Qualitätssicherungssystem wird dadurch für die gesamte Kette transparenter und erhöht die Akzeptanz auf allen Stufen des Produktions- und Verarbeitungsprozesses. Dieses dient zur Absicherung des hohen Qualitätsniveaus bei zunehmendem Wettbewerb sowie zur imagefördernden Kommunikation mit Verbrauchern, Politik und Handel.

1.2. QM-Milch-Standard

Auf Initiative des Deutschen Bauernverbandes (DBV), des Deutschen Raiffeisenverbandes (DRV) und des Milchindustrie-Verbandes (MIV) hat eine Arbeitsgruppe im Jahr 2002 die Grundlage für ein bundeseinheitliches Qualitätsmanagement Milch (QM-Milch) erarbeitet. Das von den drei genannten Verbänden mit der Unterstützung der gesamten Milchwirtschaft entwickelte Qualitätsmanagement Milch ist ein Prozesssicherungssystem für die Milcherzeugung. Dieses Qualitätsmanagement Milch wurde zu dem vorliegenden Standard weiterentwickelt. Bei der Erarbeitung wurde die Öffentlichkeit über die Landesvereinigungen entspre-

chend § 14 Milch- und Fettgesetz einbezogen. Der QM-Milch-Standard ist ein Business-to-Business-Standard zwischen Milcherzeugern und Molkereien. Eine Auslobung auf den Milchprodukten ist nicht vorgesehen. Der Verein QM-Milch e.V. ist der Standardgeber. Mit dessen Satzung werden Interessenskonflikte zwischen Standardgeber und Zertifizierungsstellen ausgeschlossen.

1.3. QM-Milch-Fachbeirat

Die Anforderungen und Kriterien des QM-Milch-Standards werden im QM-Milch-Fachbeirat festgelegt. Der QM-Milch-Fachbeirat setzt sich zusammen aus Verbänden und Organisationen, die die Wertschöpfungskette Milch repräsentieren.

Die Mitglieder des QM-Milch-Fachbeirates werden entsprechend § 15 der Satzung des Vereins QM-Milch e.V. benannt durch:

- Deutscher Bauernverband e.V. (Landwirtschaft, Milcherzeuger)
- Milchindustrie-Verband e.V. (Molkereiwirtschaft)
- Deutscher Raiffeisenverband e.V. (Molkereiwirtschaft)

Zu den Sitzungen können weitere sachverständige Fachleute, wie Vertreter von betroffenen Wirtschaftskreisen, eingeladen werden. Sie haben ausschließlich beratende Funktion.

2. Zielsetzung

Neben der Sicherung der Produktqualität gewinnt die Prozessqualität zunehmend an Bedeutung. Über die direkt im Produkt feststellbaren Parameter hinaus soll der gesamte Milchgewinnungsprozess den Anforderungen von Verarbeitern und Verbrauchern gerecht werden. Ziel des QM-Milch-Standards ist die Kontrolle des Produktionsprozesses, d. h. die Qualitätssicherung der Rohmilch auf der Stufe der Milcherzeuger.

Im QM-Milch-Standard werden strenge und nachprüfbarere Vorgaben für die Milcherzeugung festgelegt. Zusätzlich zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen und der Vorgaben zur guten fachlichen Praxis schreibt der QM-Milch-Standard darüber hinaus gehende Anforderungen an die Milcherzeugung vor, um sowohl die Transparenz und Rückverfolgbarkeit des Systems zu gewährleisten als auch gesellschaftlich relevante Anforderungen an die Milcherzeugung zu berücksichtigen. Die Kontrolle dieser Prozessparameter schafft zusätzliche Sicherheit für die Produkte und wird dem hohen Ansehen von Milch und Molkereiprodukten gerecht.

3. Geltungsbereich

Der QM-Milch-Standard setzt sich aus dem deutschen bundeseinheitlichen Standard zur Milcherzeugung, dem QM-Milch Kriterienkatalog und dem QM-Milch-Handbuch für Milcherzeuger zusammen. Gemeinsam bilden diese Elemente die normative Zertifizierungsgrundlage für den QM-Milch-Standard. Der QM-Milch-Standard 2020 ist ab dem 1. Januar 2020 gültig und löst den QM-Milch-Standard 2.0 zum 1. Januar 2020 ab.

Der QM-Milch-Standard umfasst die grundsätzlichen Anforderungen an den Prozess der Erzeugung von Kuhmilch in Deutschland. Er gilt für alle Milcherzeuger, die entsprechend den Milchlieferebedingungen der Molkereien oder freiwillig am QM-Milch-Zertifizierungsprogramm teilnehmen. Im Rahmen des Zertifizierungsprozesses werden geeignete Vereinbarungen getroffen, die die Zertifizierungsstelle in die Lage versetzen, ihre Zertifizierungsleistungen (konform zur DIN EN ISO/IEC 17065) erfüllen zu können.

Im QM-Milch-Kriterienkatalog sind die Erfüllungskriterien für das QM-Milch-Zertifizierungsprogramm, die sich aus gesetzlichen Anforderungen, Vorgaben zur guten fachlichen Praxis und darüber hinaus gehenden Anforderungen an die Milcherzeugung ergeben, festgelegt. Im QM-Milch-Handbuch für Milcherzeuger sind diese Anforderungen präzise formuliert.

Als dynamisches System, das ständig weiterentwickelt wird, integriert der QM-Milch-Standard neue Erkenntnisse und Anforderungen. Aktualisierungen sind alle drei Jahre vorgesehen. Sollten sich gesetzliche Anforderungen ändern, die die Kriterien im QM-Milch-Standard betreffen, werden diese entsprechend angepasst.

Die Standardunterlagen können unter www.qm-milch.de öffentlich abgerufen und eingesehen werden

4. Allgemeine Anforderungen

Die Kontrolle des Produktionsprozesses beinhaltet die Überprüfung

- der Gesundheit und des Wohlbefindens der Tiere,
- der Kennzeichnung und Herkunft der Tiere,
- der Milchgewinnung und -lagerung,
- der Fütterung sowie
- der Einhaltung der arzneimittelrechtlichen Anforderungen
- bis hin zu Aspekten des Umweltschutzes.

4.1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere

Die Erzeugung von Milch als Lebensmittel darf nur unter Einhaltung bestimmter Hygiene- und Haltungsbedingungen erfolgen. Ferner werden strenge Anforderungen an die Gesundheit der Kühe gestellt. U. a. dürfen Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen.

Zur Sicherung der Eutergesundheit werden monatlich regelmäßig Bestandsuntersuchungen durchgeführt. Bei Verdacht auf Eutererkrankungen erfolgen Einzeltieruntersuchungen zur Behandlung oder zur Selektion chronisch euterkranker und therapieresistenter Kühe.

4.2. Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister

Der Milcherzeuger ist gemäß den gesetzlichen Vorgaben verpflichtet, jedes Rind mit zwei Ohrmarken zu kennzeichnen. Bei Verlust einer Ohrmarke muss der Milcherzeuger unverzüglich eine Ersatzohrmarke bei der zuständigen Stelle beantragen und das Tier erneut kennzeichnen.

Jeder Tierhalter ist nach der Viehverkehrsverordnung (VVVO) zur Führung eines Bestandsregisters verpflichtet. Jede Veränderung des Rinderbestandes muss in der amtlichen Datenbank (HI-Tier-Datenbank) verzeichnet werden.

4.3. Milchgewinnung und -lagerung

Die Umgebung, in der Kühe gemolken werden, ist so zu gestalten, dass eine qualitativ hochwertige Milchgewinnung gewährleistet werden kann. Die Räume, in denen gemolken wird, müssen ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet sein. Die Melkanlage, das Melkzeug sowie der Milchkühltank sind regelmäßig zu warten. An das Melkpersonal sowie die Melkarbeit werden spezielle Anforderungen hinsichtlich der Hygiene gestellt.

Die Kühlung und Lagerung der Milch muss so erfolgen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird, z. B. durch unbefugten Zugang Dritter, Ungeziefer etc.

4.4. Futtermittel

Der Einsatz von Futtermitteln ist ein zentraler Baustein zur Produktion qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel. Daher sind besondere Ansprüche an Zukauf und Einsatz von Futtermitteln zu stellen.

Milcherzeuger dürfen nur solche Zukauffuttermittel (Misch- und Einzelfuttermittel) einsetzen, die von Herstellern und Händlern stammen, die einer Vereinbarung auf Basis der bundeseinheitlichen Futtermittelvereinbarung unterliegen. Die Futtermittelvereinbarung kann auf www.qm-milch.de eingesehen und abgerufen werden. Zudem dürfen ausschließlich Futtermittel eingesetzt werden, die in der Positivliste für Einzelfuttermittel aufgeführt sind.

Im Rahmen von Monitoringprogrammen von amtlicher Seite und weiteren Institutionen werden Futtermittel auf unerwünschte Stoffe untersucht.

Jede Futtermittellieferung wird durch den Milcherzeuger anhand von Lieferscheinen, spezifizierten Abrechnungen oder anderen Nachweisen belegt. Dies gilt auch für den Zukauf von auf landwirtschaftlichen Betrieben erzeugten Futtermitteln.

Durch getrennte Lagerung von Futtermitteln für verschiedene Tierarten sind Futtermittelvermischungen wirksam zu verhindern.

Zur Einhaltung einer tier- und umweltgerechten Fütterung werden Nährstoffanalysen im Rahmen von Rationsberechnungen vorgeschrieben.

Bei begründetem Belastungsverdacht wird auch das betriebseigene Futter einer Rückstandskontrolle unterzogen.

4.5. Tierarzneimittel

Der Milcherzeuger muss behandelte Kühe eindeutig kennzeichnen. Die Milch von Kühen, die mit Tierarzneimitteln behandelt wurden, darf erst nach Ablauf der Wartezeit wieder in Verkehr gebracht werden. Die abgelieferte Milch muss frei von Hemmstoffen sein. Gemäß der Milch-Güteverordnung, dem QM-Milch-Basisroh Milchmonitoring (siehe 5. Rückstandsuntersuchungen) und gegebenenfalls den Milchlieferordnungen wird die Milch regelmäßig (mehrmals monatlich) auf Hemmstoffe untersucht.

Jeder Milcherzeuger hat im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen seinen Tierbestand mit Unterstützung eines Tierarztes zu betreuen. Ziel ist die Aufrechterhaltung des Gesundheits-

status des Bestandes. Empfohlen wird der Abschluss eines tierärztlichen Betreuungsvertrages.

Der Milcherzeuger muss jederzeit die Nachweise über den Erwerb der apotheken- und verschreibungspflichtigen Tierarzneimittel vorlegen können. Es ist darauf zu achten, dass die Nachweise vollständig ausgefüllt werden. Die Nachweise sind chronologisch abzuheften und fünf Jahre aufzubewahren.

Der Milcherzeuger hat jede Arzneimittelanwendung bei seinen Nutztieren zu dokumentieren. Bei der Verabreichung der Arzneimittel durch den Milcherzeuger sind die Anweisungen des Tierarztes, die den o. g. Nachweisen über den Erwerb zu entnehmen sind, exakt zu befolgen. Die Wartezeiten, die der Tierarzt anzugeben hat, sind strikt einzuhalten.

Grundsätzlich dürfen Sera, Impfstoffe und Antigene nur von Tierärzten angewendet werden (§ 43 Tier-Impfstoff-VO). Die zuständige Behörde kann auf Antrag des Tierarztes im Einzelfall Ausnahmen zulassen (§ 44 Tier-Impfstoff-VO).

Die von Tierarzt/Apotheke erhaltenen Medikamente sind entsprechend den pharmazeutischen Begleitinformationen aufzubewahren. Nach Ablauf der Verfallsdaten sind die Arzneimittel fachgerecht zu entsorgen. Die Sauberkeit und Zweckmäßigkeit der Instrumente ist sicherzustellen.

4.6. Umwelt

Der für die Betriebe gemäß Düngeverordnung vorgeschriebene Nährstoffvergleich dokumentiert die jeweilige Nährstoffsituation im Betrieb. Seine Durchführung ist nachzuweisen.

Die Ausbringung von Wirtschaftsdünger erfolgt entsprechend den Richtlinien der guten fachlichen Praxis.

5. Rückstandsuntersuchungen

Um einen möglichen Eintrag von unerwünschten Stoffen in die Milch zu unterbinden, werden sowohl von den Molkereien als auch von den amtlichen Stellen zahlreiche Untersuchungen nach den geltenden Bestimmungen durchgeführt.

Die Molkereien lassen im Rahmen ihrer allgemeinen Sorgfaltspflicht regelmäßig chemisch-analytische Untersuchungen der Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis durchführen. Untersucht wird im Rahmen eines Monitorings bzw. als Einzeluntersuchung auf Stoffe (Rückstände und Schadstoffe), die schädlich sind oder die die organoleptischen Eigenschaften der Milch oder der Erzeugnisse unerwünscht verändern könnten. Der Standardgeber hat die Anforderungen für ein Basisroh Milchmonitoring, dem die zu zertifizierenden Betriebe unterworfen sind, unter www.qm-milch.de in der jeweils gültigen Fassung veröffentlicht.

Die Rückstandsuntersuchungen erfolgen auf Milchsammelwagenebene, aus definierten Mischproben mehrerer Erzeuger, aus dem Rohmilchtank der Molkerei oder aus einzelnen Erzeugerproben.

Zudem können im Rahmen von Monitoringprogrammen von amtlicher Seite und im Fall von Auffälligkeiten im Auftrag z. B. von milchwirtschaftlichen Landesvereinigungen oder Landeskontrollverbänden Futtermittel auf unerwünschte Stoffe untersucht werden. Darüber hinaus führt die Futtermittelindustrie im Rahmen ihres HACCP-Konzeptes Rückstandsuntersuchungen durch.

6. Kontrollsystem

6.1. Anforderungen an die Zertifizierungsstellen

Die neutrale Überwachung und Zertifizierung der Milchviehbetriebe, die am QM-Milch-Zertifizierungsprogramm teilnehmen, wird durch unabhängige Zertifizierungsstellen durchgeführt. Diese führen Inspektionen in den Milchviehbetrieben durch - im QM-Milch-Standard als Audits bzw. Auditierungen, Kontrollen oder Prüfungen bezeichnet. Die Zertifizierungsstellen stellen fest, ob die Vorgaben gemäß QM-Milch-Standard durch die Milchviehbetriebe eingehalten werden, bewerten das Ergebnis und treffen eine Entscheidung zur Zertifizierung.

Als Zertifizierungsstellen kommen solche in Betracht, die nach der DIN EN ISO/IEC 17065 / QM-Milch Scope akkreditiert sind.

Die Zertifizierungsstellen werden durch den Standardgeber QM-Milch e.V. für die QM-Milch-Zertifizierung zugelassen. Bevor die Zertifizierungsstellen die QM-Milch-Auditierungen und -Zertifizierungen aufnehmen, ist das Zulassungsverfahren zu durchlaufen und der Vertrag mit dem Standardgeber zu unterzeichnen. Das Verfahren für die Zulassung der Zertifizierungsstelle ist unter www.qm-milch.de einsehbar und abrufbar.

Die Zertifizierungsstellen stellen sicher, dass die Durchführung und die Ergebnisse der Audits detailliert und lückenlos dokumentiert werden. Die Zertifizierungsstellen verpflichten sich, vom Standardgeber QM-Milch e.V. angefragte Informationen diesem rechtzeitig zuzusenden und demselben Einsicht in Unterlagen zu gewähren, die sich auf die Tätigkeit der QM-Milch-Auditierungen und -Zertifizierungen beziehen. Die Zertifizierungsstellen sind verpflichtet, dem Standardgeber QM-Milch e.V. eine Auswertung über die durchgeführten Audits zu übermitteln. Dafür sind die bundesweite Datenschnittstelle im QM-Milch-System zu nutzen und die hierfür getroffenen Regelungen einzuhalten. Diese Auswertungen bilden die Grundlage einer Beurteilung der Standardumsetzung.

Die Zertifizierungsstellen verfügen über qualifizierte Auditoren, die die unter Punkt 6.2 aufgeführten Anforderungen erfüllen. Die Zertifizierungsstellen stellen sicher, dass die Auditoren die fachspezifischen Kenntnisse für QM-Milch-Kontrollen mit Erfolg nachgewiesen haben und an den regelmäßigen QM-Milch-Schulungen und Weiterbildungsmaßnahmen teilnehmen (Punkt 6.3). Personal, das die Bewertung der Evaluierungen vornimmt und Personal, das die Entscheidungen zur Zertifizierungsvergabe trifft, muss jeweils über eine Qualifizierung verfügen, die mindestens dem Punkt 6.2 entspricht. Darüber hinaus gelten die Anforderungen gemäß Punkt 7.

Bei Verstößen gegen die Regelungen gemäß QM-Milch-Standard und bei mangelnder Zusammenarbeit mit dem Standardgeber QM-Milch e.V. behält sich dieser Sanktionsmaßnahmen gegenüber der Zertifizierungsstelle und gegebenenfalls die Aufhebung der Zulassung vor.

6.2. Anforderungen an die Auditoren

Die Einhaltung der QM-Milch-Kriterien durch die QM-Milch-Systemteilnehmer wird durch qualifizierte Auditoren der Zertifizierungsstellen kontrolliert.

Die QM-Milch-Auditoren müssen fachspezifische Kenntnisse im Sinne der DIN EN ISO/IEC 17065 / QM-Milch Scope, die für die Tätigkeit als Auditor für das QM-Milch-Zertifizierungsprogramm relevant sind, nachweisen. Dafür hat eine Ausbildung als Auditor zu erfolgen. Ein Auditor-Anwärter muss mindestens drei Audits unter Überwachung eines zugelassenen Auditors selbst durchführen. Zugelassene Auditoren haben mindestens zehn Audits pro Jahr im QM-Milch-Zertifizierungsprogramm oder gleichwertige Audits im Rinderbereich, z.B. im Bereich der Rindermast oder der ökologischen Rinder- und Milchviehhaltung, zu leisten. Bei Durchführung von weniger als zehn Audits pro Jahr in genannten Bereichen müssen Audito-

ren im folgenden Jahr ein Audit unter Überwachung eines zugelassenen Auditors absolvieren.

Es wird eine der folgenden fachlichen Voraussetzungen an die Auditoren gestellt:

- Berufsabschluss Landwirt/in und/oder Tierwirt/in - Fachrichtung Rinderhaltung oder
- Abschluss einer landwirtschaftlichen Fachschule (z. B. staatlich geprüfter Wirtschaftler/Techniker/Agrarbetriebswirt, Landwirtschaftsleiter) oder
- Abschluss einer Meisterprüfung im Beruf Landwirt/in oder Tierwirt/in - Fachrichtung Rinderhaltung oder
- Abschluss eines agrarwissenschaftlichen Studiengangs Diplom-Agraringenieur/Diplom-Agraringenieur (FH)/Abschluss Bachelor oder Master FH/Uni oder
- Abschluss einer milchwirtschaftlichen Berufsausbildung oder
- mindestens dreijährige Berufserfahrung als Milchkontrollangestellter.

In begründeten Einzelfällen können die Zertifizierungsstellen eine andere fachliche Qualifikation und Erfahrungen in Abstimmung mit dem Standardgeber anerkennen.

6.3. Weiterbildung und Schulung

Die Auditoren müssen auf den QM-Milch-Standard geschult werden, bevor sie ihre Tätigkeit im System aufnehmen. Danach sind sie verpflichtet, regelmäßig, mindestens jedoch einmal jährlich an einer Schulung zum QM-Milch-Standard teilzunehmen. Die Schulungen werden entweder vom QM-Milch e.V. angeboten und durchgeführt oder durch die verantwortliche Zertifizierungsstelle selbst. Letzteres setzt jedoch voraus, dass entsprechende „Multiplikatoren“ der Zertifizierungsstelle an den vom Verein QM-Milch e.V. mindestens einmal jährlich angebotenen Schulungen teilgenommen haben.

6.4. Mitwirkungspflichten des zu zertifizierenden Betriebes

Der zu zertifizierende Betrieb hat der Zertifizierungsstelle fortlaufend die Daten der monatlichen Milchgütebewertung zur Verfügung zu stellen, die nach den Bestimmungen dieses Standards zu Sonderkontrollen führen können und hat die Zertifizierungsstelle unmittelbar über Aussetzungen der Milchanlieferungen in Kenntnis zu setzen. Aussetzungen der Milchanlieferungen können resultieren aufgrund von Überschreitungen der Grenzwerte von Keimzahl (100.000 je ml) oder Zellzahl (400.000 je ml) oder Hemmstoffen sowie eventuell vorliegender Beanstandungen, die aus Ergebnissen im Rahmen von Schadstoff- bzw. Rückstandsmonitoringprogrammen der Molkereien, wie insbesondere dem Basisroh Milchmonito-

ring nach Punkt 5. des Standards, oder amtlichen Stellen im Sinne der Kontaminantenverordnung dem Betrieb zuzuordnen sind. Die Zertifizierungsstelle muss fortlaufend in der Lage sein, festzustellen, ob hier Sonderkontrollen im Sinne des Punktes 6.6 des Standards auszulösen sind.

Bei der Antragstellung zur Erstzertifizierung hat der Milcherzeuger folgende Angaben der Zertifizierungsstelle mitzuteilen oder diese zu legitimieren, einen Zugriff darauf zu erhalten: Milchgütedaten der letzten sechs Monate, die tägliche Ablieferungsmenge und die Anzahl der räumlich getrennten Stallbauten, Melkstände und Milchammern, soweit sie jeweils von der Zahl eins abweichen.

6.5. Prüfsystematik

Der QM-Milch-Kriterienkatalog enthält die QM-Milch-Kriterien, nach denen geprüft wird. Die QM-Milch-Auditoren prüfen mit Hilfe der „QM-Checkliste zur Eigenbeurteilung/Prüfprotokoll“ die Einhaltung der QM-Milch-Kriterien. Diese entsprechen dem QM-Milch-Kriterienkatalog, welcher sich in der Anlage zum QM-Milch-Standard befindet.

Die Bewertung der Einhaltung der einzelnen Anforderungen erfolgt nach einem 2-Punkte-Schema, wobei 0 Punkte bedeutet, dass das Kriterium nicht erfüllt wurde. 1 Punkt wird vergeben, wenn das Kriterium erfüllt wurde. Zusätzlich kann bei einigen Anforderungen ein Bonuspunkt vergeben werden, wenn das Kriterium bereits mit einem Punkt bewertet ist. Kriterien, die einen besonders kritischen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit haben, werden als Pflichtkriterien (K.O.-Kriterien) definiert, die unbedingt erfüllt werden müssen. Ergänzend dazu weisen ausgewählte Kriterien (Fokuskriterien) der Fokusbereiche Tierschutz, Milchhygiene und Betriebliches Umfeld einen höheren Stellenwert auf.

Insgesamt umfasst der QM-Milch-Kriterienkatalog 69 Kriterien. Davon sind 17 Kriterien K.O.-Kriterien. Maximal kann eine Punktzahl von 81 erreicht werden. Die erforderliche Mindestpunktzahl für das Bestehen des Audits beträgt 61. Es ist ein Verbesserungsprozess vorgesehen. Dieser ergibt sich neben der fortlaufenden Anpassung des Standards ebenso durch die Vorgabe bestimmter Mindestpunktzahlen für die Fokusbereiche Tierschutz, Milchhygiene und Betriebliches Umfeld. Der Auditrhythmus richtet sich nach den erzielten Punktzahlen bei den Fokuskriterien gemäß Regelungen in 6.6.

6.6. Kontrollintervall: System- und Sonderkontrollen

Die Systemkontrolle bei den Milcherzeugern durch die Zertifizierungsstelle wird regulär alle drei Jahre durchgeführt. Die beim Audit erzielte Punktzahl - ohne Berücksichtigung der Bonuspunkte - in den drei Fokusbereichen Tierschutz, Milchhygiene und Betriebliches Umfeld bestimmt den Zeitpunkt des Folgeaudits:

Tabelle 6.6: Zeitpunkt der Folgeaudits gemäß Ergebnis Fokusbereichsbetrachtung

| Punktzahl in Fokusbereichen | Folgeaudit |
|--|-----------------|
| Tierschutz: 11 - 13 Milchhygiene: 12 - 14 Betriebliches Umfeld: 8 - 10 | In drei Jahren |
| Tierschutz: <11 Milchhygiene: <12 Betriebliches Umfeld: <8 | Nach 18 Monaten |

Die Anmeldefrist für das Audit seitens der Zertifizierungsstelle gegenüber dem Milcherzeuger beträgt maximal drei Wochen. Bei der Vor-Ort-Auditierung wird die Prozessqualität in der Milcherzeugung überprüft. Die Einhaltung der Prozessqualität wird ständig an der Produktqualität verifiziert. So wird die Anlieferungsmilch jedes Milcherzeugers in von den zuständigen Landesstellen zugelassenen, nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Laboren überprüft.

Die Mindestanzahl der Untersuchungen je Milcherzeuger und Monat beträgt für die folgenden Untersuchungskriterien:

Tabelle 6.7: Mindestanzahl der Untersuchungen

| Untersuchungskriterium | Mindestuntersuchungszahl | Vorgabe Milchgüte-VO |
|--------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| Milchfett | 4 mal | 3 mal |
| Milcheiweiß | 4 mal | 3 mal |
| Milchharnstoff | 4 mal | keine Vorschrift |
| Zellzahl (Indiz für Eutergesundheit) | 2 mal | 2 mal |

| | | |
|---|-------|-------|
| Keimzahl (Indiz für bakteriologische Beschaffenheit) | 2 mal | 2 mal |
| Gefrierpunkt (Indiz für Reinheit und Naturbelassenheit) | 1 mal | 1 mal |
| Hemmstoffe (Indiz für Freisein von Tierarzneimitteln) | 2 mal | 2 mal |

Durch die intensive Qualitätskontrolle des Produktes Milch (siehe auch 5. Rückstandsuntersuchung) ist für alle Milcherzeuger, die nicht unter die Aussetzung der Milcherzeugung fallen und die im Sinne des angestrebten Verbesserungsprozesses das vorgesehene Ergebnis der Mindestpunktzahl in den Fokusbereichen erreichen (siehe Tabelle 6.6) ein 3-jähriger Überprüfungsrhythmus ausreichend. Denn die Ergebnisse der Rohmilchuntersuchung geben laufend Aufschluss über die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere, die Milchgewinnung und -lagerung, die Fütterung und die vorschriftsmäßige Anwendung von Tierarzneimitteln.

Sonderkontrollen

Innerhalb der Zertifikatslaufzeit bewertet die Zertifizierungsstelle monatlich die ihr nach Punkt 6.4 vorliegenden Informationen und entscheidet, ob Sonderkontrollen nach folgenden Kriterien zu veranlassen sind:

- Wird die Milchanlieferung aufgrund erhöhter Keimzahl über 100.000 je ml oder erhöhter Zellzahl über 400.000 je ml nach den Bestimmungen von Anhang IX Kap. II Nr. 2 Satz 2 der VO (EG) Nr. 854/2004 ausgesetzt, wird die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des Auditrythmus durch eine Sonderkontrolle der Punkte „1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere/Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit“ und „3. Milchgewinnung und -lagerung“ des QM-Milch-Kriterienkatalogs überprüft. Diese soll zeitnah nach der Wiedezulassung der Milchanlieferung erfolgen. Dabei muss eine Gesamtpunktzahl von mindestens 37 Punkten ohne Berücksichtigung der Bonuspunkte erreicht werden. Ansonsten wird diese Sonderkontrolle innerhalb von 12 Monaten wiederholt. Wird ein K.O.-Kriterium nicht erfüllt, gilt der Überprüfungsrhythmus gemäß Tabelle 6.8.
- Wird die Milchanlieferung aufgrund von Hemmstoffen nach LFGB ausgesetzt, wird die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des Auditrythmus durch eine anlassbezogene Sonderkontrolle der Punkte 5.1. bis 5.5. des QM-Milch-Kriterienkatalogs überprüft. Diese soll zeitnah nach der Wiedezulassung der Milchanlieferung erfolgen. Wird einer der Punkte 5.1. bis 5.5. des QM-Milch-Kriterienkatalogs innerhalb der anlassbezogenen Sonderkontrolle nicht erfüllt, gilt die „Mindestpunktzahl als nicht erreicht“ und es gilt der Überprüfungsrhythmus gemäß Tabelle 6.8.

- Wird die Milchanlieferung aufgrund von Höchstwertüberschreitungen im Rahmen von Schadstoff- und Rückstandsuntersuchungen ausgesetzt, wird die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des Auditrhythmus durch eine anlassbezogene Sonderkontrolle der Punkte 3.2.2., 4.1. bis 4.3., 4.6. und 5.6. des QM-Milch-Kriterienkatalogs überprüft. Diese soll zeitnah nach der Wiederezulassung der Milchanlieferung erfolgen. Wird einer der Punkte 3.2.2., 4.1. bis 4.3., 4.6. oder 5.6. des QM-Milch-Kriterienkatalogs innerhalb der anlassbezogenen Sonderkontrolle nicht erfüllt, gilt die „Mindestpunktzahl als nicht erreicht“ und es gilt der Überprüfungsrhythmus gemäß Tabelle 6.8.

Liegen der Zertifizierungsstelle Beschwerden Dritter, wie dem QM-Milch e.V., über einen zertifizierten Betrieb vor, prüft die Zertifizierungsstelle, ob zwingende Gründe für ein Sonderaudit gegeben sind. Der unverzügliche Informationsfluss zum QM-Milch e.V. ist in diesem Fall sicherzustellen. Die Zertifizierungsstelle kann jederzeit ein unangekündigtes, einzelfallbezogenes Sonderaudit veranlassen. Ebenso ist die Zertifizierungsstelle verpflichtet, auf Veranlassung des QM-Milch e.V. unverzüglich ein Sonderaudit durchzuführen. Nach Bewertung der Ergebnisse des Sonderaudits trifft die Zertifizierungsstelle eine Entscheidung zu einem möglichen Zertifikatsentzug.

Ereignis- und Krisenfälle werden dem Standardgeber QM-Milch e.V. durch die Zertifizierungsstelle unverzüglich gemeldet. Die Zertifizierungsstelle unterstützt den QM-Milch e.V. beim Umgang und bei der Aufklärung von Ereignis- und Krisenfällen.

6.7. Auswertung des Kontrollergebnisses

Erreicht der Milcherzeuger die erforderliche Mindestpunktzahl des Audits und sind gleichzeitig alle K.O.-Kriterien erfüllt, gilt das QM-Milch-Audit als bestanden.

Wird beim QM-Milch-Audit die erforderliche Mindestpunktzahl nicht erreicht bzw. ein K.O.-Kriterium nicht erfüllt, gilt das Audit zunächst als nicht bestanden. Der Milcherzeuger ist aufgefordert, die festgestellten Mängel zu beheben. Eine Nachkontrolle findet bei Nichterreichen der Mindestpunktzahl oder bei Nichterfüllung eines K.O.-Kriteriums innerhalb von einem Monat statt:

Fall a) Bei der Nachkontrolle wegen eines nicht erfüllten K.O.-Kriteriums werden alle Kriterien einschließlich des nicht bestandenen K.O.-Kriteriums im Betrieb kontrolliert, sofern es sich nicht um ein Kriterium der betrieblichen Dokumentation 2.1, 4.2, 5.1. handelt. Falls der Betrieb bei der Nachkontrolle ein K.O.-Kriterium nicht besteht oder die erforderliche Mindestpunktzahl nicht erreicht, ist im Falle der Nachkontrolle wegen eines beim regulären Audit nicht erreichten K.O.-Kriteriums auch die QM-Milch-Nachkontrolle nicht bestanden.

Fall b) Erreicht der Milcherzeuger wegen nicht erreichter Mindestpunktzahl beim regulären Audit erneut die Mindestpunktzahl bei der Nachkontrolle nicht, erfolgt noch eine zweite Nachkontrolle nach einem Monat, die bestanden werden muss, um das QM-Milch-Audit zu bestehen.

Die Vorgehensweise kann der nachstehenden Tabelle 6.8 entnommen werden.

Wird bei Sonderaudits gemäß 6.6 ein K.O.-Kriterium nicht erfüllt oder die Mindestpunktzahl nicht erreicht, gilt der Überprüfungsrythmus gemäß Tabelle 6.8.

Eventuelle Nachkontrollen zum Audit verlängern nicht den regulären Auditturnus.

Die Vorgehensweise bei Nichtbestehen von Sonderkontrollen ist unter Punkt 6.6. beschrieben.

Bei eindeutigen und gravierenden Verstößen gegen Rechtsvorschriften wie VO 852/2004/EG, VO 853/2004/EG, Tierschutzgesetz, Tierschutznutztierhaltungs-VO u.a. haben die Auditoren das Audit als nicht bestanden abzurechnen. In diesen Fällen müssen die Auditoren schriftlich die Mängel dokumentieren, die zum Abbruch des Audits geführt haben. Soweit eine abschließende Beurteilung zum Vorliegen eines eventuellen Rechtsverstößes vor Ort den Auditoren nicht möglich ist, haben die Auditoren die Beanstandungen dem entscheidungsbefugten Personal in der Zertifizierungsstelle unverzüglich vorzutragen.

Tabelle: 6.8: Vorgehensweise bei Nichteinhaltung eines K.O.-Kriteriums oder der Mindestpunktzahl beim Audit

| | |
|---|---|
| K.O.-Kriterium beim regulären Audit nicht erfüllt | Nachkontrolle innerhalb von einem Monat |
| K.O.-Kriterium oder Mindestpunktzahl bei Nachkontrolle nicht erreicht | QM-Milch nicht bestanden/Zertifikatsentzug |
| Mindestpunktzahl beim regulären Audit nicht erreicht | Nachkontrolle innerhalb von einem Monat |
| Mindestpunktzahl bei Nachkontrolle nicht erreicht | 2. Nachkontrolle innerhalb von einem weiteren Monat |
| Mindestpunktzahl bei 2. Nachkontrolle nicht erreicht | QM-Milch nicht bestanden/Zertifikatsentzug |

Im Anschluss an das Audit erstellt der Auditor einen Kontrollbericht. Dieser ist vom Milcherzeuger gegenzuzeichnen.

7. Vergabe von Zertifikaten

Nach bestandenem QM-Milch-Audit wird dem Milcherzeuger durch die Zertifizierungsstelle ein Zertifikat ausgestellt.

Zertifikate sind für einen Zeitraum von 18 Monaten oder drei Jahren ab dem Datum des Audits gültig. Basis dafür ist das Ergebnis des Audits einschließlich der Bewertung (erreichte Mindestpunktzahl) in den Fokusbereichen. Im Falle von Aussetzungen der Milchanlieferungen, die während der Zertifikatslaufzeit Sonderkontrollen gemäß Kapitel 6.6 auslösen, hat die Zertifizierungsstelle das Zertifikat einzuziehen. Zur Wiedererlangung des Zertifikates muss die jeweilige Sonderkontrolle nach Kapitel 6.6 erfolgreich bestanden werden. Mit Bestehen der Sonderkontrolle wird der betriebsindividuelle Auditrythmus nicht verlängert.

Das reguläre Folgeaudit soll zeitlich so durchgeführt werden, dass eine Anschlusszertifizierung rechtzeitig erfolgen kann. Folgeaudittermine können drei Monate vor Ablauf der Zertifikatslaufzeit oder drei Monate (Karenzzeit) nach Ablauf der Zertifikatslaufzeit festgelegt werden. Die Zertifizierung hat jedoch spätestens bis zum Ende des Karenzzeitraums zu erfolgen. Auf begründete Antragstellung des Milcherzeugers kann aufgrund besonderer betrieblicher Gegebenheiten, z.B. Katastrophenfall, Krankheit, eine spätere Auditierung durch die Zertifizierungsstelle genehmigt werden. Dennoch wird der dann folgende Gültigkeitszeitraum des Zertifikats ab dem Ablaufdatum der Zertifikatslaufzeit berechnet.

Falls das QM-Milch-Folgeaudit bzw. erforderliche Nachkontrollen nicht bestanden werden, hat die Zertifizierungsstelle das Zertifikat einzuziehen (siehe Tabelle 6.8).

Gemäß Kapitel 6.6 kann im Falle von einzelfallbezogenen Sonderaudits infolge von schweren Verstößen oder bei festgestellten schweren, gesetzlichen Verstößen abweichend zur regulären Zertifikatslaufzeit von der Zertifizierungsstelle der sofortige Zertifikatsentzug entschieden werden.

- Anhänge:**
- I QM-Milch-Kriterienkatalog
 - II QM-Milch-Handbuch für Milcherzeuger

Anhang I: QM-Milch-Kriterienkatalog

01.01.2020

| Punkte: 0 = nicht erfüllt; 1 = erfüllt; 2 = Bonuspunkt | | | Fokusbereiche/ Punktzahl | | |
|--|---|--|--------------------------|--------------|----------------------|
| | | | Tierschutz | Milchhygiene | betriebliches Umfeld |
| 1. | Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere | | | | |
| 1.1 | Der Bestand ist amtlich anerkannt frei von Tuberkulose, Brucellose und Leukose. | | | | |
| K.O. | 0 | nein, für Milchabholung amtlich gesperrt | | | |
| | 1 | kein positiver Befund bei den regelmäßigen amtlichen Kontrollen bzw. lieferfähig | | | |
| 1.2 | Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten auf. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / keine klinischen Anzeichen von Krankheiten wie z.B. Salmonellose, Listeriose, Camphylobacter | | | |
| | 2 | tierärztlicher Betreuungsvertrag liegt vor | | | |
| 1.3 | Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes auf und leiden nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.4 | Erkrankte Tiere werden vom Bestand abgesondert. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.5 | Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, haben keine Wunden am Euter, die die Milch verunreinigen könnten. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Kühe mit Wunden am Euter werden getrennt gemolken, die Milch wird nicht abgeliefert | | | |
| 1.6 | Die Klauenpflege erfolgt bedarfsgerecht und mindestens einmal pro Jahr | | 1 | 0 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / ggf. wird ein externer Klauenpfleger in Anspruch genommen | | | |
| 1.7 | Betriebliche Eigenkontrollen des Milchviehbestandes werden täglich durchgeführt. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.8 | Die Kühe befinden sich in einem sauberen Zustand. | | 1 | 1 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.9 | Die Liegeplätze der Kühe sind sauber und trocken / die Laufflächen sind weitestgehend sauber. | | 1 | 1 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.10 | Es ist ausreichend Liegeraum für die Kühe vorhanden. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Überbelegung maximal 10 % wird akzeptiert | | | |
| | 2 | keine Überbelegung | | | |
| 1.11 | Auslauf oder Weidegang sollte möglich sein. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt / ganzjährige Anbindehaltung | | | |
| | 1 | erfüllt / Laufstall; erfüllt /Anbindehaltung + Laufhof und/oder zeitweise Weidegang | | | |
| | 2 | Laufstall +Weidegang und/ oder Laufhof vorhanden | | | |
| 1.12 | Die Tränkwasserversorgung ist in Ordnung, Tränken ausreichend und sauber. | | 1 | 0 | 0 |

| | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|---|
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt / Anbindehaltung: Selbsttränke an jedem Platz; Laufstall: ausreichende Tränkemöglichkeit vorhanden; Wasserzulufluss ist ausreichend; Tränken sind gut gereinigt | | | | |
| 1.13 Stallklima: Die Luftverhältnisse sind ausreichend. | | | | 1 | 0 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt / keine Anzeichen für nicht ausreichende Luftverhältnisse | | | | |
| | 2 | optimale Luftverhältnisse durch großflächige Zuluftöffnungen (z.B. Rollos, Spaceboards) | | | | |
| 1.14 Stallklima: Die Lichtverhältnisse sind ausreichend. | | | | 1 | 0 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.15 Ein separater Bereich zur Abkalbung ist vorhanden, sauber und leicht zu reinigen. | | | | 1 | 0 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.16 Es werden geeignete Maßnahmen durchgeführt, um den Trächtigkeitsstatus belegter Rinder zu ermitteln. | | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt / keine Maßnahmen und Dokumentation über Belegung und Trächtigkeit im Bestand | | | | |
| | 1 | erfüllt / es werden geeignete Maßnahmen veranlasst, um den Trächtigkeitsstatus zu ermitteln | | | | |
| 1.17 Der Allgemeinzustand der Kälberhaltung ist gut, die Kälber sind ordnungsgemäß untergebracht (für Kälber der ersten 14 Tage). | | | | 1 | 0 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.18 Enthornen bei Kälbern unter sechs Wochen (Verödung der Hornanlage) erfolgt mittels Einsatz schmerzreduzierender Maßnahmen (Anwendung von Schmerzmitteln, wenn angezeigt eine Sedierung). | | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt / oder das Tier ist genetisch hornlos | | | | |
| 1.19 Seuchen- und Krankheitsvorbeugung: Es werden Maßnahmen zur Vermeidung der Einschleppung und Weiterverbreitung von Krankheiten und Seuchen getroffen - Aufstallung der Tiere | | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.20 Seuchen- und Krankheitsvorbeugung: Es werden Maßnahmen zur Vermeidung der Einschleppung und Weiterverbreitung von Krankheiten und Seuchen getroffen - Zugang zum Betrieb und Tierbestand | | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt / betriebseigene Schutzkleidung für betriebsfremde Personen ist vorhanden: Stiefel, Overall (oder Einwegschuhe, Einwegkleidung) | | | | |
| | 2 | zusätzlich Umkleide- und Waschmöglichkeit vorhanden und direkter Zugang des Fahrers des Milchsammelwagens von außen zur Milchkammer möglich | | | | |
| 1.21 Stall ist durch ein Hinweisschild „Milchkuhbestand – für Unbefugte Betreten verboten“, „Wertvoller Tierbestand“ o. ä. zu kennzeichnen. | | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.22 Für den Fall eines Stromausfalls ist im Stall ein Notstromaggregat verfügbar oder es ist nachzuweisen, dass dieses in ausreichend kurzer Zeit für den Betrieb zur Verfügung steht. | | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.23 Der Betrieb hat zweckmäßige Vorkehrungen für den Brandfall getroffen. | | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.24 Kadaverlagerung abgedeckt bis zur Abholung durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt. | | | | 0 | 0 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |
| 1.25 Haltungsbedingte Mängel sind nicht erkennbar. | | | | 1 | 0 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt / Technopathien unter 5% der Kühe | | | | |
| Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit | | | | | | |
| 1.26 Es werden, wenn notwendig, Einzeltier-Zellzahluntersuchungen durchgeführt. | | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Zellzahluntersuchung von Einzeltieren im Verdachtsfall | | | |
| | 2 | Teilnahme an der Milchleistungsprüfung (MLP) oder anderen gleichwertigen Systemen und Einhaltung der Zellzahlgrenzwerte nach Milchgüterverordnung | | | |
| 1.27 In Verdachtsfällen werden gezielte Untersuchungen durchgeführt. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Schalmtest oder ähnlich wirksame Testverfahren | | | |
| 1.28 Chronisch euterkrankte und therapieresistente Kühe werden selektiert. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.29 Untersuchungsergebnisse (von Molkereien, Landeskontrollverbänden, etc.) belegen, dass die Rohmilch auf Keimzahl, somatische Zellen und Rückstände von Antibiotika untersucht wurde. Bei Überschreitung schafft der Milcherzeuger durch geeignete Maßnahmen Abhilfe. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.30 Werden Zitzenbäder oder -sprays mit biozider Wirkung eingesetzt, darf der Einsatz nicht gegen die VO (EU) 528/2012 verstoßen. | | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 1.31 Es werden Maßnahmen für eine effiziente, antibiotikareduzierte Behandlung durchgeführt. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / tierärztliche Beratungen und Behandlungen zur Eutersundheit werden durchgeführt | | | |
| | 2 | Unterlagen vorhanden, dass Erregernachweise und ggf. Resistenztests durchgeführt werden | | | |
| 2. Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister | | | | | |
| 2.1 Gemäß VVVO wird das Bestandsregister geführt, werden die Tiere gekennzeichnet und die Bestandsveränderungen gemeldet. | | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|----------|----------|----------|
| 3. Milchgewinnung und -lagerung | | | | | |
| 3.1 Melkstand bzw. Anbindestall (Räume, in denen Kühe gemolken werden) | | | | | |
| 3.1.1 Melkstand und/oder Melkplatz ist so gelegen und beschaffen, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 3.1.2 Wandflächen, Fußböden, Einrichtungen, Türen und Beläge befinden sich in einem sauberen Zustand und sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Oberflächen der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, befinden sich in einem sauberen Zustand und bestehen aus korrosionsbeständigem, nicht toxischem Material, das glatt, leicht zu reinigen, zu desinfizieren und einwandfrei instand gehalten ist. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Wände und Böden sind gefliest oder vergleichbar spezialbehandelt (z.B. mit wischfester Farbe gestrichen) und sind gut gereinigt. Einrichtungen und Geräte haben glatte, nicht rostende Oberflächen und sind gut gereinigt. Anbindestall: Standfläche ist sauber | | | |
| 3.1.3 Ein Abfluss zur Ableitung von Abwässern ist vorhanden. | | | 0 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Anbindehaltung: Gitterrost oder Kotrinne mit Jaucheabfluss und regelmäßige Entmistung vorhanden; Melkstand: Abfluss und Spritzeinrichtung vorhanden | | | |
| 3.1.4 Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / ohne Anstrengung ist Vorgemelksprüfung möglich, regulierbare Be- und Entlüftung (auch über ausreichende Fensterfläche möglich) | | | |
| 3.1.5 Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) hat eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasserqualität. | | | 0 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserqualität wird eingehalten) | | | |
| 3.2 Melkanlage, Melkzeug, Behälter | | | | | |
| 3.2.1 Die Melkanlage wird regelmäßig gewartet. | | | 1 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / allgemein guter Wartungszustand, u.a. Pumpe; Sitzgummis lassen auf einen regelmäßigen Austausch (ca. 750 Betriebsstunden bzw. 1.500 bei Silikon) der Verschleißteile schließen | | | |
| | 2 | zusätzlich zum regelmäßigen Tausch der Verschleißteile liegt Protokoll/Prüfbericht der Melkanlagenüberprüfung nach DIN vor (nicht älter als 1 Jahr, Melkanlagenkontrolle oder Kundendienst) | | | |
| 3.2.2 Die Geräte und Gegenstände werden nach Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült. | | | 0 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Spüleinrichtung vorhanden; regelmäßige Reinigung und Desinfektion mit DLG, DVG oder nach EN 1276 anerkannten / geprüften Mitteln; ausreichende Nachspülung | | | |
| | 2 | monatliche Kontrolle und Dokumentation der Reinigung und Desinfektion (z.B. Temperatur, Konzentration, Zeit) oder eine Sicherheitsvorrichtung ist vorhanden, die verhindert, dass Reinigungsflüssigkeit in den Tank gelangt | | | |
| 3.3 Melkpersonal, Melkarbeit, Behandeln der Milch | | | | | |
| 3.3.1 Das Melkpersonal trägt während des Melkens saubere, waschbare Arbeitskleidung. Das Melkpersonal reinigt sich vor dem Melken die Hände und Unterarme und wiederholt dies bei Bedarf. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 3.3.2 Das Euter muss zu Beginn des Melkens sauber sein. | | | 1 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / saubere Eutertücher vorhanden und werden genutzt | | | |

| | | | | | |
|---|---|---------------|--|--|--|
| 3.3.3 Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze werden gesondert gemolken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen (Vorgemelksprüfung). | | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 3.3.4 Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, werden gesondert gemolken und ihre Milch wird nicht für den menschlichen Verzehr abgegeben. | | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| 3.4 Milchammer | | | | | |
| 3.4.1 Der Anfahrtsweg ist befestigt und sauber und der Standplatz für den Milchsammelwagen ist planbefestigt und sauber. | | | 0 | 1 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 3.4.2 Der Absaugpunkt ist mit einem maximal 6 m langen Schlauch erreichbar. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / betriebliche Absaugleitung bis zum Absaugpunkt muss in den regelmäßigen Reinigungsablauf integriert sein | | | |
| 3.4.3 Die Milchammer ist als geschlossener Raum ausreichend vom Stall getrennt, abschließbar und so gelegen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Sie ist geschützt gegen Ungeziefer, Tiere aller Art werden ferngehalten. | | | 0 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / bautechnisch von Stall und Dungstätten getrennt. Verschiebbare Tür zum Stall hin zulässig | | | |
| 3.4.4 Die Milch wird bei täglicher Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als + 8 ° C und bei nicht täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 6 ° C heruntergekühlt. | | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Kühlung vorhanden (Direktverdampfer, Eiswasser, Wärmetauscher). Kühltemperatur korrekt eingestellt. | | | |
| 3.4.5 Die Milchammer ist frei von zweckfremden Gegenständen; Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und -mittel werden in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank gelagert. Dies gilt nicht für Mittel, die in Gebrauch sind. | | | 0 | 1 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 3.4.6 Nach dem Melken wird die Milch in eine saubere Milchammer befördert. Diese wird gereinigt und ist leicht zu desinfizieren; es sind ausreichende Einrichtungen zur Ableitung von Abwässern vorhanden. | | | 0 | 1 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Boden und Wände sind gefliest oder vergleichbar spezialbehandelt und gut gereinigt. Abfluss vorhanden | | | |
| 3.4.7 Die Milchammer ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Ausreichend beleuchtet. Kein unangenehmer Geruch wahrnehmbar. Mindestens eine Lüftungsöffnung/Fenster vorhanden | | | |
| | 2 | Kühlaggregat ist getrennt von Milchammer untergebracht | | | |
| 3.4.8 Die Milchammer verfügt über eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser. | | | 0 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserqualität wird eingehalten) | | | |
| 4. Futter / Fütterung | | | | | |
| 4.1 Es werden ausschließlich Misch- und Einzelfuttermittel von Firmen eingesetzt, die die Anforderungen der Futtermittelvereinbarung einhalten. Eingesetzte Einzelfuttermittel (Futtermittelausgangserzeugnisse) müssen in der Positivliste gelistet sein oder im Rahmen anderer, von den Systemgebern als gleichwertig anerkannte Systeme zugelassen sein. | | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 4.2 Alle Lieferungen von Zukaufsfuttermitteln werden anhand von Abrechnungen, Lieferscheinen oder anderen Nachweisen belegt. Die Unterlagen enthalten Angaben zum Zeitpunkt der Lieferung sowie zu Art und Menge des Futtermittels. Ebenso ist die Adresse des Lieferanten ersichtlich. Dieses gilt auch für den Zukauf von auf landwirtschaftlichen Betrieben erzeugten Futtermitteln. Die Unterlagen sind fünf Jahre aufzubewahren. | | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |

| | | | | | |
|------------------------------------|---|--|---|---|---|
| 4.3 | Die Futterqualität im Trog ist in Ordnung (z. B. kein Schimmel, keine Nachgärung, kein altes Futter). Tröge und technische Einrichtungen (u. a. Futtervorlagesysteme) weisen keine dauerhaften Ablagerungen oder Verschmutzungen auf. | | 1 | 1 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 4.4 | Die tier- und umweltgerechte Fütterung wird durch Futteranalysen (Nährstoffanalysen) und Rationsberechnungen unterstützt. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 4.5 | Durch getrennte Lagerung von Futtermitteln für verschiedene Tierarten werden Futtermittelvermischungen wirksam verhindert. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 4.6 | Durch die Art der Lagerung darf keine Beeinträchtigung der Futtermittelqualität und -sicherheit eintreten. | | 1 | 1 | 0 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 4.7 | Schadnagerbefall ist nicht erkennbar bzw. es werden Bekämpfungsmaßnahmen ergriffen. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 5. Arzneimittel, Rückstände | | | | | |
| 5.1 | Die Nachweise über eingesetzte Arzneimittel sind vorhanden. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 5.2 | Arzneimittel werden ordnungsgemäß aufbewahrt. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Arzneimittel werden in einem abschließbaren Raum oder Schrank separat aufbewahrt | | | |
| 5.3 | Es wird ein festes Verfahren (z. B. Farbmarkierung, Fesselband, elektronische Melksperre) zur guten Erkennung aller behandelten Kühe beim Melken angewandt. | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 5.4 | Die Milch behandelter Kühe wird erst nach Ablauf der Wartezeit abgeliefert. Die Nutzung von Hemmstofftests wird empfohlen. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / Einhaltung der Wartezeit | | | |
| | 2 | zusätzliche Durchführung eines Hemmstofftests nach Ablauf der Wartezeit | | | |
| 5.5 | Es ist sichergestellt, dass die Milch behandelter Kühe getrennt abgeführt wird | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt / separate Behälter zum Melken behandelter Kühe sind vorhanden | | | |
| | 2 | Melken der behandelten Tiere als separate Gruppe am Schluss | | | |
| 5.6 | Es dürfen im Rahmen von Schadstoff- und Rückstandsuntersuchungen von Molkereien und amtlichen Stellen i. S. der Kontaminantenverordnung keine Höchstwertüberschreitungen bei der Rohmilchuntersuchung festgestellt worden sein und daraus resultierende Lieferverbote bestehen. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 5.7 | Rohmilch stammt von Tieren, denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse i.S. der Richtlinie 96/23/EG verabreicht wurden. | | | | |
| K.O. | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 6. Umwelt | | | | | |
| 6.1 | Es erfolgen keine unzulässigen Einträge von Gülle und Jauche ins Grund- und Oberflächenwasser. | | 0 | 0 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | |
| | 1 | erfüllt | | | |
| 6.2 | Ein nach der Düngeverordnung geforderter Nährstoffvergleich liegt vor. | | | | |

| | | | | | | |
|------------|---|---|--|----------|----------|----------|
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt / Nährstoffvergleich liegt vor | | | | |
| 6.3 | Die Grundlagen des Pflanzenschutzrechts werden eingehalten. | | | | | |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt / im Rückstandsmonitoring nicht aufgefallen | | | | |
| 6.4 | Der Betrieb weist bezüglich des betrieblichen Umfelds, der Sauberkeit und des Allgemeinzustands ein ordentliches Erscheinungsbild auf. | | | 0 | 0 | 1 |
| | 0 | nicht erfüllt | | | | |
| | 1 | erfüllt | | | | |

K.O. → Kriterien, die unbedingt zu erfüllen sind und bei Nichterfüllung zu Nachkontrollen entsprechend Tab. 6.8. führen.