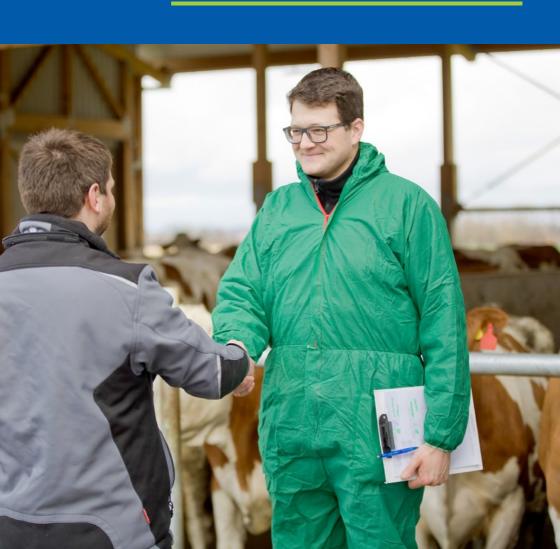


Der QM-Milch-Standard 2020

Qualitätsmanagement für unsere Milcherzeuger



Inhalt:

| QIVI-IVIIICII KUIZ EI KIAI I | |
|--|----|
| Warum ist QM-Milch so wichtig? | 3 |
| Klare Vorteile für Milcherzeuger | 4 |
| Wer legt den QM-Milch-Standard fest? | 5 |
| QM-Milch: immer aktuell | 6 |
| Dec As I'll as Class II. C | |
| Das Audit auf dem Hof | |
| Vorbereitung für das Audit | 7 |
| Der Vor-Ort-Termin | 8 |
| QM-Milch-Standard 2020 mit neuen Fokusbereichen | |
| Welche Änderungen sind beim | |
| Standard 2020 zu beachten? | 9 |
| Fokusbereich Tierschutz | 10 |
| Fokusbereich Milchhygiene | 12 |
| Fokusbereich betriebliches Umfeld | 14 |
| Prüfung nicht bestanden: K.OKriterien | 16 |
| | |
| Ansprechpartner & Info-Angebote | |
| Regionalstelle QM-Milch | 18 |
| Laufend aktuelle Informationen | 19 |
| Kontakt und Impressum | 20 |
| | |

Warum ist QM-Milch so wichtig?

QM-Milch steht für "Qualitätsmanagement Milch": ein bundesweites Programm, das unter zertifizierten Bedingungen die Prozessqualität der Milcherzeugung auf dem milchwirtschaftlichen Betrieb fördert. Der bundeseinheitliche Standard QM-Milch dokumentiert eine hohe Qualität auf Erzeugerseite – und unterstützt das positive Image von Milch und Milchprodukten.

QM-Milch

- stärkt unser Qualitätsprodukt Milch,
- enthält Kriterien für die artgerechte Tierhaltung,
- steht für den verantwortungsbewussten Umgang mit Tierarzneimitteln,
- steht für Futtermittelsicherheit.
- unterstützt das Hygienemanagement auf dem landwirtschaftlichen Betrieb und
- rückt neben klassischen Qualitätsaspekten auch die nachhaltige Milcherzeugung in den Vordergrund.



Wettbewerbsvorteil für den einzelnen Landwirt und für die heimische Milchwirtschaft

Klare Vorteile für Milcherzeuger

Als dynamisches System für das Qualitätsmanagement bringt QM-Milch mehrere klare und starke Vorteile für den milchwirtschaftlichen Betrieb.

1. Prozessqualität durch Eigenkontrolle

Als System der Qualitätssicherung durch Eigenkontrolle liefert QM-Milch eine gute Basis für den Milchviehbetrieb.

2. Aktualität

Wenn sich gesetzliche Anforderungen ändern, wird der Standard von QM-Milch angepasst (Revision meist alle drei Jahre). Diese regelmäßige Aktualisierung hilft Ihnen, alle Gesetze, Verordnungen und Anforderungen zu erfüllen!

3. Vermarktungsvorteil

Die Teilnahme am Programm QM-Milch unterstützt die Argumentation gegenüber Verarbeitern und Verbrauchern: Milcherzeuger stärken mit QM-Milch die Qualität der Milch und das Wohlbefinden der Tiere.

4. Gesicherter Absatz

Wer an QM-Milch teilnimmt, sichert den Absatz der eigenen Molkerei und damit die Abnahme der eigenen Erzeugung.

5. Nebeneffekt

Mit einem bestandenen QM-Milch-Audit werden Schlachtkühe über eine Datenaustauschvereinbarung mit einem QS-Aufschlag vermarktet.

Wer legt den QM-Milch-Standard fest?

Die Vorgaben für QM-Milch gestalten Praktiker aus der Milcherzeugung zusammen mit Fachexperten der Milchwirtschaft und der Trägerverbände von QM-Milch e. V. Der QM-Milch e. V. ist der Standardgeber mit Sitz in Berlin.

Der Fachbeirat QM-Milch

Im Fachbeirat QM-Milch sind Mitglieder von Verbänden und Organisationen der gesamten Wertschöpfungskette Milch vertreten. Der Fachbeirat berät den Vorstand in allen Fragen rund um das Qualitätsmanagement Milch. An den Sitzungen des Fachbeirats nehmen weitere Sachverständige als Gäste teil.

Der QM-Milch-Standard

- sichert die Prozessqualität der Milch,
- sorgt f
 ür Transparenz und R
 ückverfolgbarkeit im gesamten Produktionsprozess,
- schreibt über die gesetzlichen Grundlagen hinaus Anforderungen an die gute fachliche Praxis und zum Tierwohl fest.



QM-Milch: immer aktuell

QM-Milch ist dynamisch ausgerichtet: Das System und der Standard werden stetig weiterentwickelt. Der QM-Milch-Standard wird fortlaufend im Rahmen von Revisionsprozessen überarbeitet.



Wer im internationalen Wettbewerb bestehen will, muss nicht nur ein hohes Qualitätsniveau entlang der gesamten Wertschöpfungskette Milch sichern, sondern vor allem Verbraucher, Handel sowie Politik überzeugen.

QM-Milch soll das Vertrauen der Verbraucher in die vielfältigen bayerischen Milchprodukte weiter steigern. Von den Audits unter akkreditierten Bedingungen erhoffen sich die Milchbauern deshalb auch eine entsprechende Akzeptanz bei den Molkereien und dem Lebensmitteleinzelhandel.

QM-Milch ist die starke Antwort auf steigende Anforderungen durch Gesellschaft, Marktpartner und Politik an eine

- dokumentierte.
- tierwohlgerechte und
- nachhaltige

Milcherzeugung und Milchkuhhaltung.

Vorbereitung für das Audit

Die Zertifizierungsstelle kündigt dem Landwirt das Audit schriftlich bzw. telefonisch an. Bei der Vorbereitung auf das Audit unterstützt ein praxisgerechtes Handbuch den Landwirt Schritt für Schritt.

Das Handbuch für Milcherzeuger hilft Betrieben, QM-Milch umzusetzen und das Audit auf dem Betrieb vorzubereiten. Angeleitet vom Handbuch kann der Landwirt seinen Betrieb begehen und prüfen: Halte ich alle Kriterien ein? Wo kann ich noch etwas verbessern?

Das Handbuch liegt unter milcherzeugerverband-bayern.de zum Download bereit. Den Service rund um QM-Milch finden Sie unter dem Menüpunkt "Themen" in der Rubrik für Milcherzeuger.

Auch der Standardgeber hat alle Standarddokumente sowie weitere Informationen rund um QM-Milch auf seiner Homepage unter qm-milch.de veröffentlicht.



Der Vor-Ort-Termin

Der Auditor kommt in den Betrieb, um vor Ort die Kriterien aus dem Katalog von QM-Milch abzuprüfen. Er begeht hierzu gemeinsam mit dem Erzeuger alle betroffenen Bereiche und kontrolliert die relevanten Dokumente.



Der Auditor ist bei einer unabhängigen Zertifizierungsstelle beschäftigt. Er muss regelmäßig an bundesweiten Schulungen teilnehmen und seine fachspezifischen Kenntnisse nachweisen.

Beim Vor-Ort-Termin befragt der Auditor den Landwirt, beobachtet die Arbeitsabläufe und prüft Nachweise und Dokumente. Je nach Betriebsgröße dauert das Audit rund eineinhalb Stunden. Nach bestandenem Audit erhält der Milcherzeuger einen Kontrollbericht sowie ein Zertifikat durch die Zertifizierungsstelle. Das Zertifikat ist drei Jahre ab dem Datum des Audits gültig. Je nach Einstufung beim Fokusbereich können es auch eineinhalb Jahre sein.

Welche Änderungen sind beim Standard 2020 zu beachten?

Der Standard 2020 umfasst 69 Kriterien. Folgende fünf Kriterien sind neu hinzugekommen und werden beim Audit überprüft:

- Trächtigkeitsstatus bei Schlachtkühen
- haltungsbedingte Mängel/ Technopathien
- effiziente antibiotikareduzierte Behandlung (zur Eutergesundheit)
- Lagerung von Arzneimitteln
- Erscheinungsbild des Betriebs

Durch die fünf neuen Kriterien steigt auch die zu erreichende Punktzahl:

- Maximal erreichbare Punktzahl = 81
- Mindestpunktzahl = 61

Außerdem wurden drei Fokusbereiche festgelegt, in denen der Betrieb eine Mindestpunktzahl erreichen muss:

1. 2. 3. TIERSCHUTZ MILCHHYGIENE BETRIEBLICHES UMFELD

Die Unbedenklichkeitsbescheinigung für Futtermittel ist zum 31. Dezember 2019 ausgelaufen und wird nicht mehr akzeptiert.

Fokusbereich Tierschutz

Es werden strenge Anforderungen an die Gesundheit der Kühe gestellt. Unter anderem gilt: Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, dürfen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustands aufweisen.

Bewertung im QM-Milch-Standard 2020

Im Fokusbereich Tierschutz müssen 11 von 14 Punkten erreicht werden. Besonders im Fokus steht das Vorhandensein von ausreichend Liegeraum. So gibt es:

- 2 Punkte, wenn keine Überbelegung vorliegt
- 1 Punkt, Überbelegung bis maximal
 10 Prozent wird akzeptiert

Eine Überbelegung von mehr als 10 Prozent ist kein K.O.-Kriterium. Aber nach einem jüngsten Urteil des VG Münster stellt jede Überbelegung einen Verstoß gegen das Tierschutzgesetz dar. Deshalb werden Überbelegungen von mehr als 10 Prozent kritisch betrachtet.

Künftig wird verstärkt kontrolliert, ob Technopathien oder haltungsbedingte Mängel bei den Kühen vorliegen, die z.B. aus Managementfehlern stammen können. Der Fokus liegt auf Verletzungen und Gelenkdeformationen. Außerdem werden Maßnahmen zur Ermittlung des Trächtigkeitsstatus vorgeschrieben.

Was passiert bei Verstößen?

Bei eindeutigen und schwerwiegenden Verstößen gegen das Tierschutzgesetz, ggf. auch bei Überbelegungen von mehr als 10 Prozent, wird das Audit abgebrochen. Das Audit ist damit nicht bestanden und ein Sonder-Audit wird veranlasst. Das Sonder-Audit findet innerhalb eines Monats statt. Bis dahin müssen die Verhältnisse angepasst werden.



Für den Tierschutz gilt u. a.

- Die Klauenpflege erfolgt bedarfsgerecht und mindestens einmal pro Jahr.
- Die Tränkwasserversorgung ist in Ordnung, Tränken ausreichend und sauber.
- Stallklima: Die Luft- und Lichtverhältnisse sind ausreichend.
- Ein separater Bereich zur Abkalbung ist vorhanden, sauber und leicht zu reinigen.
- Der Allgemeinzustand der Kälberhaltung ist gut, die Kälber sind ordnungsgemäß untergebracht (für Kälber der ersten 14 Tage).

- Die Futterqualität im Trog ist in Ordnung (z. B. kein Schimmel, keine Nachgärung). Tröge und technische Einrichtungen weisen keine dauerhaften Ablagerungen oder Verschmutzungen auf.
- Die Art der Lagerung beeinträchtigt nicht die Qualität und Sicherheit der Futtermittel.
- Das Euter ist zu Beginn des Melkens sauber.
- Die Kühe sind in sauberem Zustand.
- Die Liegeplätze der Kühe sind sauber und trocken, die Laufflächen weitestgehend sauber.

Fokusbereich Milchhygiene

Die Erzeugung von Milch als Lebensmittel darf nur unter Einhaltung bestimmter Hygienebedingungen erfolgen.

> Zudem wird verstärkt auf eine effiziente antibiotikareduzierte Behandlung geachtet. Ziele sind die Einsparung/ Vermeidung von Antibiotika und eine gute Zusammenarbeit mit dem Tierarzt. Außerdem gibt es Vorgaben zur Lagerung von Tierarzneimitteln.





Für die Milchhygiene gilt u.a.

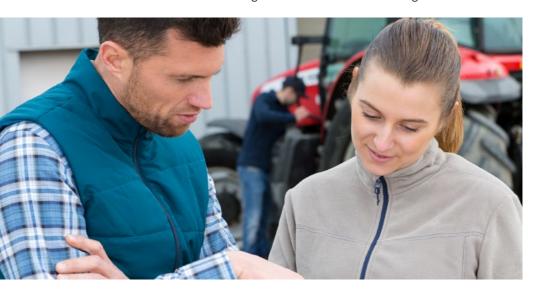
- Die Melkanlage wird regelmäßig gewartet.
- Die Geräte und Gegenstände werden nach Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser in Trinkwasserqualität gespült.
- Ein Abfluss zur Abwasserableitung ist vorhanden und entspricht den Anforderungen.
- Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) hat eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser in Trinkwasserqualität.
- Die Milchkammer ist frei von zweckfremden Gegenständen; Reinigungs-/Desinfektionsgeräte und -mittel, die nicht gerade in Gebrauch sind, lagern in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank. Die Milchkammer ist geschützt gegen Ungeziefer, Tiere aller Art werden ferngehalten.

- Die Milchkammer ist als geschlossener Raum ausreichend vom Stall getrennt, abschließbar und so gelegen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird.
- Der Anfahrtsweg ist befestigt und sauber und der Standplatz für den Milchsammelwagen ist planbefestigt und sauber.
- Nach dem Melken wird die Milch in eine saubere Milchkammer befördert. Diese wird gereinigt und ist leicht zu desinfizieren; es sind ausreichende Einrichtungen zur Ableitung von Abwässern vorhanden.
- Die Milchkammer verfügt über eine ausreichende Trinkwasserversorgung.

Fokusbereich betriebliches Umfeld

Milch ist ein Lebensmittel höchster Qualität. Deshalb zählt nicht nur die Milchhygiene, sondern auch das gesamte betriebliche Umfeld und Erscheinungsbild. Das fördert auch das positive Bild beim Verbraucher.

> Ein ordentliches Erscheinungsbild des Betriebs rückt immer mehr in den Blickpunkt – auch bei einer breiten Öffentlichkeit. Es ist wichtig, ein positives Gesamtbild zu vermitteln. Ein extrem unaufgeräumter Betrieb schadet dem Image des Einzelbetriebs wie der gesamten Branche.





Für das betriebliche Umfeld gilt u.a.

- Die Kühe befinden sich in einem sauberen Zustand.
- Kadaver lagern abgedeckt bis zur Abholung durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt.
- Das betriebliche Umfeld, die Sauberkeit und der Allgemeinzustand geben ein ordentliches Erscheinungsbild.
- Haltungsbedingte Mängel sind nicht erkennbar.
- Gülle und Jauche werden nicht unzulässig ins Grund- und Oberflächenwasser eingetragen und fließen nicht unkontrolliert ab.

- Nach dem Melken wird die Milch in eine saubere Milchkammer befördert. Diese wird gereinigt und ist leicht zu desinfizieren; es sind ausreichende Einrichtungen zur Ableitung von Abwässern vorhanden.
- Der Anfahrtsweg ist befestigt und sauber. Der Standplatz für den Milchsammelwagen ist planbefestigt und sauber.

Prüfung nicht bestanden: K.O.-Kriterien

Was passiert, wenn das Audit nicht bestanden wird? Wir geben eine kurze Übersicht.

Wird die Mindestpunktzahl insgesamt und bei den drei Fokusbereichen erreicht, erfolgt die nächste Prüfung nach drei Jahren. Wird die Mindestpunktzahl nicht erreicht oder ein K.O.-Kriterium nicht bestanden, erfolgt eine Nachkontrolle binnen eines Monats. Wird bei einem der drei Fokusbereiche die Mindestpunktzahl nicht erreicht, ist das nächste Audit bereits nach 18 Monaten fällig.

| FOKUSBEREICHE | AUDIT BESTANDEN (Folge-Audit nach 3 Jahren) | AUDIT NICHT BESTANDEN (Folge-Audit nach 18 Monaten) |
|----------------------|--|--|
| Tierschutz | 11 bis 13 Punkte | <11 Punkte |
| Milchhygiene | 12 bis 14 Punkte | <12 Punkte |
| Betriebliches Umfeld | 8 bis 10 Punkte | < 8 Punkte |



Bei den Terminen für die turnusgemäßen Audits gibt es einen gewissen zeitlichen Spielraum. Sie können zwischen drei Monate vor und drei Monate nach Ablauf des Zertifikats angesetzt werden.

3 MONATE

ABLAUF DES ZERTIFIKATS

3 MONATE

Regionalstelle QM-Milch

Der Verband der Milcherzeuger Bayern e. V. (VMB) ist als Regionalstelle von QM-Milch Ansprechpartner für Milcherzeuger und Molkereien in Bayern. Der VMB übernimmt damit die Koordinierungsaufgaben des Qualitätsmanagements Milch.



Sie haben Fragen? Die Regionalstelle QM-Milch ist Ihr Ansprechpartner.

Telefon: 089 55873-730 Telefax: 089 55873-729

E-Mail: qm-milch@milcherzeugerverband-bayern.de

Laufend aktuelle Informationen

Die Website der Regionalstelle QM-Milch versorgt Sie regelmäßig mit allen Infos zu aktuellen Entwicklungen. Außerdem können Sie sich das Handbuch für Milcherzeuger herunterladen.

Besuchen Sie uns auf milcherzeugerverband-bayern.de

Den Service rund um QM-Milch finden Sie unter dem Menüpunkt "Themen" in der Rubrik für Milcherzeuger.



Herausgeber und Ansprechpartner für Fragen:

Milchprüfring Bayern e. V. Hochstatt 2, 85283 Wolnzach Telefon: 08442 9599-0

E-Mail: info@mpr-bayern.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Dr. Christian Baumgartner

Verantwortlich für den Inhalt:

Dr. Christian Baumgartner (Milchprüfring Bayern e. V.)

Vereinsregister: VR 20675

Registergericht: Amtsgericht Ingolstadt

 $Um satz steuer-Identifikations nummer gem\"{a} \S~27 a~Um satz steuer gesetz:$

DE 129517826

Steuernummer: 124/109/80922

Ansprechpartner für fachliche Fragen:

Regionalstelle QM-Milch für Bayern –

Verband der Milcherzeuger Bayern e. V. Max-Joseph-Straße 9, 80333 München

Telefon: 089 55873-730

E-Mail: qm-milch@milcherzeugerverband-bayern.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Dr. Hans-Jürgen Seufferlein

Bildnachweis:

Milchprüfring Bayern e.V., shutterstock, Kayser Fotografie

Stand: Mai 2020

Eine Publikation von Milchprüfring Bayern e. V. und dem Verband der Milcherzeuger Bayern e. V.





Gefördert durch:



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten