



QUALITÄTSMANAGEMENT_{milch}

BUNDESEINHEITLICHER STANDARD ZUR MILCHERZEUGUNG

Version 2.0

Gilt ab 01.01.2016

QUALITÄTSMANAGEMENT MILCH IST EINE INITIATIVE VON



Stand 30.10.2015

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	9
4.6.	Umwelt.....	9
5.	Rückstandsuntersuchungen	10
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.....	13
6.7.	Auswertung des Kontrollergebnisses.....	15
7.	Vergabe von Zertifikaten.....	17
	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-Güterverordnung, 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 weiter-

entwickelt. Bei der Erarbeitung wurde die Öffentlichkeit über die Landesvereinigungen entsprechend § 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 anerkannten Organisationen der betroffenen Wirtschaftskreise, wie die Landesvereinigungen entsprechend § 14 Milch- und Fettgesetz 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 nachprüfbare Vorgaben für die Milcherzeugung festgelegt. Zusätzlich zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen und der Vorgaben zur guten fachlichen Praxis schreibt der QM-Milch Standard darüber hinausgehende Anforderungen an die Milcherzeugung vor, um die Transparenz und Rückverfolgbarkeit des Sys-

tems zu gewährleisten. 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 2.0 ist ab dem 1. Januar 2016 gültig und löst nach einer Übergangszeit den QM-Milch Standard 1.0 zum 1. Januar 2017 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 ISO 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 hinausgehenden 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 in QM-Milch Standard betreffen, werden diese entsprechend angepasst.

Jeder QM-Milch Systemteilnehmer (Milcherzeuger) kann den QM-Milch Standard auf www.qm-milch.de abrufen.

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 Futtermittelvereinbarung¹ unterliegen.

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

Beim Zukauf von Einzelkomponenten muss der Verkäufer, wenn die Bedingungen nach Absatz 2 nicht erfüllt sind, eine Unbedenklichkeitsbescheinigung für den Einsatz der Einzelkomponenten in der Milchviehfütterung abgeben. Zudem dürfen ausschließlich Futtermittel eingesetzt werden, die in der Positivliste für Einzelfuttermittel aufgeführt sind.

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 empfohlen.

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

¹ Die Futtermittelvereinbarung kann auf www.qm-milch.de abgerufen werden.

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 und gegebenenfalls 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 Gesundheitsstatus 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. Die zuständige Behörde kann auf Antrag des Tierarztes im Einzelfall Ausnahmen zulassen (§ 34 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 behält sich vor, die Anforderungen für ein Basismonitoring, dem die zu zertifizierenden Betriebe unterworfen sind, festzulegen und unter www.qm-milch.de in der jeweils gültigen Fassung zu veröffentlichen.

Die Rückstandsuntersuchungen erfolgen auf Milchsammelwagenebene sowohl aus definierten Mischproben mehrerer Erzeuger als auch 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.

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

Die Zertifizierungsstellen verfügen über ausreichend 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.

Die Zertifizierungsstellen sind verpflichtet, dem Systemgeber eine Auswertung über die durchgeführten Audits zu übermitteln. Diese Auswertungen bilden die Grundlage einer Beurteilung der Standardumsetzung.

6.2. Anforderungen an die Auditoren

Die Einhaltung der QM-Milch Kriterien durch die QM-Milch Systemteilnehmer wird durch unabhängige 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 einschlägige 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 durchzuführen.

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 Fällen können die Zertifizierungsstellen eine andere einschlägige fachliche Qualifikation 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 Basismonitoring 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.

Insgesamt umfasst der QM-Milch Kriterienkatalog 64 Kriterien. Davon sind 17 Kriterien sogenannte K.O.-Kriterien. Maximal kann eine Punktzahl von 75 erreicht werden. Die erforderliche Mindestpunktzahl beträgt 54. Es ist ein Verbesserungsprozess vorgesehen. Dieser ergibt sich neben Standardanpassungen aus den Regelungen unter 6.7.

6.6. Kontrollintervall: System- und Sonderkontrollen

Die Systemkontrolle bei den Milcherzeugern durch die Zertifizierungsstelle wird alle drei Jahre durchgeführt. 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 6.6: 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 vorgenannte Aussetzung der Milcherzeugung fallen, ein 3-jähriger Überprüfungsrythmus 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 3-Jahresrythmus 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 35 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 Überprüfungsrythmus gemäß Tabelle 6.7.
- Wird die Milchanlieferung aufgrund von Hemmstoffen nach LFGB ausgesetzt, wird die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des 3-Jahresrythmus durch eine anlassbezogene Sonderkontrolle der Punkte 5.1. bis 5.4. des QM-Milch Kriterienkatalogs

überprüft. Diese soll zeitnah nach der Wiedezulassung der Milchanlieferung erfolgen. Wird einer der Punkte 5.1. bis 5.4. des QM-Milch Kriterienkatalogs innerhalb der anlassbezogenen Sonderkontrolle nicht erfüllt wird, gilt die „Mindestpunktzahl als nicht erreicht“ und der Überprüfungsrythmus gemäß Tabelle 6.7.

- Wird die Milchanlieferung aufgrund von Höchstwertüberschreitungen im Rahmen von Schadstoff- und Rückstandsuntersuchungen ausgesetzt, wird die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des 3-Jahresrythmus durch eine anlassbezogene Sonderkontrolle der Punkte 3.2., 4.1. bis 4.3. und 4.6. des QM-Milch Kriterienkatalogs überprüft. Diese soll zeitnah nach der Wiedezulassung der Milchanlieferung erfolgen. Wenn einer der Punkte 3.2., 4.1. bis 4.3. und 4.6. des QM-Milch Kriterienkatalogs innerhalb der anlassbezogenen Sonderkontrolle nicht erfüllt wird, gilt die „Mindestpunktzahl als nicht erreicht“ und der Überprüfungsrythmus gemäß Tabelle 6.7.

Wenn unter „1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere/Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit“ des QM-Milch Kriterienkatalogs eine Punktzahl von weniger als 21 ohne Berücksichtigung der Bonuspunkte erreicht wird, erfolgt eine Sonderkontrolle nach spätestens 12 Monaten. Wird ein K.O.-Kriterium nicht erfüllt, gilt der Überprüfungsrythmus gemäß Tabelle 6.7.

Liegen der Zertifizierungsstelle Beschwerden Dritter, wie dem QM-Milch e.V., über einen zertifizierten Betrieb vor, prüft die Zertifizierungsstelle, ob zwingende Gründe für einen Zertifikatsentzug gegeben sind. Hierzu kann die Zertifizierungsstelle jederzeit eine einzelfallbezogene Sonderkontrolle veranlassen und hat nach der Bewertung derer Ergebnisse eine Entscheidung zum Zertifikatsentzug zu treffen.

6.7. Auswertung des Kontrollergebnisses

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

Bei Betrieben, die das Audit bestehen, aber weniger als 58 Punkte erreichen, ist ein Verbesserungsprozess dahingehend anzustreben, dass sie beim regulären Folgeaudit eine höhere Punktzahl als beim Erstaudit erzielen müssen. Wenn sie das nicht erreichen, erfolgt eine Sonderkontrolle nach 18 Monaten. Wird bei dieser Sonderkontrolle auch keine höhere Punktzahl erreicht, gilt das Audit als nicht bestanden und das Zertifikat wird eingezogen.

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 statt bei Nichterreichen der Mindestpunktzahl innerhalb von drei Monaten bzw. bei Nichterfüllung eines K.O.-Kriteriums innerhalb von zwei Monaten. Treten bei der Nachkontrolle Mängel auf, ist im Falle des K.O.-Kriteriums das QM-Milch Audit nicht bestanden. Erreicht der Milcherzeuger erneut die Mindestpunktzahl nicht, erfolgt noch eine zweite Nachkontrolle, die bestanden werden muss, um das QM-Milch Audit zu bestehen. Die Vorgehensweise kann der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Eventuelle Nachkontrollen (Nachaudits) zum Erst- bzw. Folgeaudit verlängern nicht den 3-Jahresturnus.

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 abubrechen. 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 Rechtsverstoßes vor Ort den Auditoren nicht möglich ist, haben die Auditoren die Beanstandungen dem entscheidungsbefugten Personal in der Zertifizierungsstelle unverzüglich vorzutragen.

Tabelle 6.7: Vorgehensweise bei Nichteinhaltung der QM-Milch-Kriterien

K.O.-Kriterien nicht erfüllt	Nachkontrolle innerhalb von zwei Monaten
Mängel bei Nachkontrolle	QM-Milch nicht bestanden/Zertifikatsentzug
Mindestpunktzahl nicht erreicht	Nachkontrolle nach 3 Monaten
Mängel bei Nachkontrolle	2. Nachkontrolle nach weiteren 3 Monaten
Mängel bei 2. Nachkontrolle	QM-Milch nicht bestanden
Bestandenes Audit unter 58 Punkten	Sonderkontrolle nach 18 Monaten, wenn beim regulären Folgeaudit Punktzahl nicht höher als beim Erstaudit
Mängel bei Sonderkontrolle, d.h. weiterhin keine höhere Punktzahl als beim Erstaudit	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 drei Jahren ab dem Datum des Audits gültig. Im Falle von Aussetzungen der Milchanlieferungen, die Sonderkontrollen gemäß Kapitel 6.6 auslösen, hat die Zertifizierungsstelle das Zertifikat einzuziehen. Zur Wiedererlangung des Zertifikates müssen die Sonderkontrollen nach Kapitel 6.6 erfolgreich bestanden werden. Mit Bestehen der Sonderkontrollen wird der 3-Jahresrhythmus nicht verlängert.

Das 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 besondere und begründete Antragstellung kann eine spätere Auditierung durch die Zertifizierungsstelle genehmigt werden. Dennoch wird der dann folgende Gültigkeitszeitraum des Zertifikats ab dem Ablaufdatum der Zertifikatslaufzeit berechnet.

Im Falle von einzelfallbezogenen Sonderkontrollen gemäß Kapitel 6.6. kann, abweichend zur regulären Zertifikatslaufzeit, von der Zertifizierungsstelle der sofortige Zertifikatsentzug entschieden werden.

Im Falle von Sonderkontrollen, die erforderlich werden in Folge eines nicht erreichten Verbesserungsprozesses gemäß den Vorgaben in Kapitel 6.7. (Punktzahl nicht höher als beim Erstaudit) wird das Zertifikat von der Zertifizierungsstelle eingezogen.

- Anhänge:**
- I QM-Milch Kriterienkatalog
 - II QM-Milch Handbuch für Milcherzeuger
 - III QM-Milch Kriterienkatalog mit gesetzlichen Fundstellen

Anhang I: QM-Milch-Kriterienkatalog

01.01.2016

Punkte: 0 = nicht erfüllt; 1 = erfüllt; 2 = besonders gut erfüllt		
1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere		
1.1 Der Bestand ist amtlich anerkannt frei von Tuberkulose und Brucellose		
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		
	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		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
1.9 Die Liegeplätze der Kühe sind sauber und trocken / die Laufflächen sind weitestgehend sauber		
	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
	1	erfüllt / Laufstall bzw. Laufhof oder Weidegang zumindest zeitweise möglich (Sommerweide)
1.12 Die Tränkwasserversorgung ist in Ordnung, Tränken ausreichend und sauber		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / Anbindehaltung: Selbsttränke an jedem Platz, Wasserzufluss ausreichend; Laufstall: ausreichende Tränkemöglichkeit vorhanden, Tränken sind gut gereinigt
1.13 Stallklima: die Luftverhältnisse sind ausreichend		
	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		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
1.15 Ein separater Bereich zur Abkalbung ist vorhanden und leicht zu reinigen		
	0	nicht erfüllt

	1	erfüllt	
1.16	Der Allgemeinzustand der Kälberhaltung ist gut, die Kälber sind ordnungsgemäß untergebracht (für Kälber der ersten 14 Tage)		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
1.17	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	
1.18	Seuchen- und Krankheitsvorbeugung: Es werden Maßnahmen zur Vermeidung der Einschleppung und Weiterverbreitung von Krankheiten und Seuchen getroffen		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
1.19	Seuchen- und Krankheitsvorbeugung: betriebseigene Schutzkleidung für betriebsfremde Personen ist vorhanden		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / Stiefel, Overall vorhanden (oder Einwegschuhe, Einwegkleidung)	
	2	zusätzlich extra Raum mit Umkleide- und Waschmöglichkeit vorhanden	
1.20	Stall ist durch ein Hinweisschild „Milchkuhbestand – für Unbefugte Betreten verboten“, „Wertvoller Tierbestand“ o. ä. zu kennzeichnen		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
1.21	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	
1.22	Der Betrieb hat zweckmäßige Vorkehrungen für den Brandfall getroffen		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
1.23	Kadaverlagerung abgedeckt bis zur Abholung durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit			
1.24	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 Milchgüteverordnung	
1.25	In Verdachtsfällen werden gezielte Untersuchungen durchgeführt		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / Schalmtest oder ähnlich wirksame Testverfahren	
	2	Nachweise vorhanden, dass Erregernachweise und ggf. Resistenztests durchgeführt werden	
1.26	Chronisch euterkrankte und therapieresistente Kühe werden selektiert		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
1.27	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	
1.28	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	
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	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. Das Melkpersonal reinigt sich vor dem Melken die Hände und Unterarme und wiederholt dies bei Bedarf		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserverordnung wird eingehalten)
3.2 Melkanlage, Melkzeug, Behälter		
3.2.1 Die Melkanlage wird regelmäßig gewartet		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / allgemein guter Wartungszustand, u.a. Pumpe; Zitzengummis 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	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		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
3.3.2 Das Euter muss zu Beginn des Melkens sauber sein		
	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	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	nicht erfüllt
	1	erfüllt / bautechnisch von Stall und Dungstätten getrennt. Verschießbare Tür zum Stall hin zulässig
3.4.4 Wird die Milch nicht innerhalb von 2 Stunden nach dem Melken verarbeitet, wird sie bei täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 8 ° C gekühlt, bei nicht täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 6 ° C		
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	nicht erfüllt
	1	erfüllt
3.4.6 Nach dem Melken wird die Milch in eine saubere Milchammer befördert. Diese ist leicht zu reinigen und zu desinfizieren; es sind ausreichende Einrichtungen zur Ableitung von Abwässern vorhanden		
	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	nicht erfüllt
	1	erfüllt / fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserverordnung wird eingehalten)
4. Futter / Fütterung		
4.1 Es werden ausschließlich Misch- und Einzelfuttermittel von Firmen eingesetzt, die die Anforderungen der Futtermittelvereinbarung einhalten oder es liegen Unbedenklichkeitsbescheinigungen vor. Eingesetzte Einzelfuttermittel (Futtermittel- ausgangserzeugnisse) 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. Futtevorlagesysteme) weisen keine dauerhaften Ablagerungen oder Verschmutzungen auf		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
4.4 Die tier- und umweltgerechte Fütterung wird durch Futtermittelanalysen (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		
	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	Es wird ein festes Verfahren (z. B. Farbmarkierung, Fesselband, elektronische Melksperr) zur guten Erkennung aller behandelten Kühe beim Melken angewandt		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
5.3	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	
5.4	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	
5.5	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 resultierenden Lieferverbote bestehen		
K.O.	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	
5.6	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 Abflüsse von Gülle und Jauche in Grund- und Oberflächenwasser		
	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	
Erreichte Gesamtpunktzahl			
Erforderliche Mindestpunktzahl			

K.O. → Kriterien, die unbedingt zu erfüllen sind und bei Nichterfüllung zu Sonderkontrollen entsprechend Tab. 6.7. führen.