

**Qualitätsmanagement Milch**  
**- QM-Milch -**

***Bundeseinheitlicher Leitfaden***  
***zur Milcherzeugung***

Version 01. Dezember 2008

## Bundeseinheitliches Qualitätsmanagement Milch

Standardgeber

**Deutscher Bauernverband e.V.**

Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin

**Deutscher Raiffeisenverband e.V.**

Adenauerallee 127  
53113 Bonn

**Milchindustrie-Verband e.V.**

Jägerstraße 51  
10117 Berlin

## **Inhalt**

1.	Grundsätzliches.....	4
2.	Zielsetzung.....	4
3.	Geltungsbereich.....	5
4.	Allgemeine Anforderungen.....	5
4.1.	Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere.....	6
4.2.	Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister.....	6
4.3.	Milchgewinnung und –lagerung .....	6
4.4.	Futtermittel.....	7
4.5.	Tierarzneimittel .....	8
4.6.	Umwelt.....	9
5.	Rückstandsuntersuchungen .....	9
6.	QM-Milch Kontrollsystem.....	10
6.1	Anforderungen an die Auditoren .....	10
6.2	Prüfsystematik.....	11
6.3	Auswertung des Kontrollergebnisses.....	11
	Anlage: QM-Milch-Kriterienkatalog.....	13

## 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-Güte-VO, 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.

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. DBV, DRV und MIV sind Standardgeber von QM-Milch.

## 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 von QM-Milch ist über die Kontrolle des Produktionsprozesses die Qualitätssicherung der Rohmilch auf der Stufe der Erzeuger.

In QM-Milch werden strenge und nachprüfbare Vorgaben für die Milcherzeugung festgelegt. Zusätzlich zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen und der Vorgaben zur guten fachlichen Praxis schreibt QM-Milch darüber hinausgehende Anforderungen an die Milcherzeugung vor, um die Transparenz und Rückverfolgbarkeit des Systems 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 Leitfaden „Qualitätsmanagement Milch (QM-Milch)“ inklusive des QM-Milch-Kriterienkataloges beschreibt die einheitliche Basis des in Deutschland praktizierten QM-Milch.

Er stellt die „Produktnorm“ bzw. das normative Dokument für das QM-System dar. Der Leitfaden umfasst die grundsätzlichen Anforderungen an den Prozess der Erzeugung von Kuhmilch in Deutschland. Er gilt für alle Milcherzeuger, die entsprechend den Milchlieferbedingungen der Molkereien oder freiwillig an QM-Milch teilnehmen.

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

### 4. Allgemeine Anforderungen

Die gesetzlichen Regelungen zur Produkthaftung und Rückverfolgbarkeit der Produkte erfordern ein gutes Qualitätsmanagement und eine lückenlose Dokumentation der Betriebsabläufe in den landwirtschaftlichen Unternehmen. Die QM-Milch-Kontrollen dienen den Milcherzeugern als Hilfe zum Aufbau eines Eigenkontrollsystems, welches dazu beitragen kann, die Anforderungen der milchabnehmenden Unternehmen der amtlichen Kontrollen und der Verbraucher an die Milchproduktion zu erfüllen. Die Kontrolle des Produktionsprozesses beinhaltet die Überprüfung

- der Gesundheit und des Wohlbefindens der Tiere,

- der Kennzeichnung 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 Produktion von Milch als Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der in der Anlage „Kriterienkatalog“ vorgeschriebenen Haltungsbedingungen erfolgen. Die Anforderungen, die an die Gesundheit der Kühe gestellt werden, sind dort ebenfalls dargestellt.

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**

Die ordnungsgemäße Führung des Bestandsregisters und die Kennzeichnung der Tiere gemäß der Viehverkehrsverordnung ist Pflicht für den Milcherzeuger (Anlage „Kriterienkatalog“).

Der Rinderhalter hat jedes Rind mit zwei Ohrmarken gemäß den gesetzlichen Vorgaben zu kennzeichnen. Bei Verlust einer Ohrmarke muss der Milcherzeuger unverzüglich eine Ersatzohrmarke 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. Eine detaillierte Auflistung der einzuhaltenden Kriterien durch den Milcherzeuger ist der Anlage zu entnehmen.

Die Melkanlage, das Melkzeug sowie der Milchkühltank sind regelmäßig zu warten und müssen den Kriterien des Anhangs entsprechen. Dort sind auch die speziellen Anforderungen an das Melkpersonal sowie die Melkarbeit dargestellt.

Die Kühlung und Lagerung der Milch muss in einem separaten Raum erfolgen, der die in der Anlage dargestellten Anforderungen erfüllt.

### 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 stammen, die einer Vereinbarung auf Basis der bundeseinheitlichen Futtermittel-Rahmenvereinbarung<sup>1</sup> unterliegen. Hierzu zählen auch QS-Futtermittel, die von QS-anerkannten Betrieben stammen, die einer Weitergabe der Futtermitteluntersuchungsergebnisse an die Milchwirtschaft zugestimmt haben.

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 Einzelkomponente 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.

---

<sup>1</sup> Futtermittel-Rahmenvereinbarung vom 19. Februar 2001

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.

### 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-Güte-VO 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 Landwirt muss jederzeit die Nachweise über den Erwerb der apothekenpflichtigen verschreibungspflichtigen Tierarzneimittel vorlegen können. Dies können sein:

- Tierärztlicher Nachweis
- Tierärztliche Verschreibung bei verschreibungspflichtigen Arzneimitteln
- Lieferscheine oder Wegbegleitscheine bei apothekenpflichtigen Arzneimitteln
- Belege der Verschreibung oder des Herstellungsauftrages bei Fütterungsarzneimitteln.

Es ist darauf zu achten, dass die Nachweise vollständig ausgefüllt werden. Die Nachweise sind chronologisch abzuheften und fünf Jahre aufzubewahren.

Der Tierhalter hat jede Arzneimittelanwendung bei seinen Nutztieren zu dokumentieren. Bei der Verabreichung der Arzneimittel durch den Tierhalter sind die Anweisungen des Tierarztes, die den o. g. Nachweisen über den Erwerb zu entnehmen sind, exakt zu befolgen.

Folgende Inhalte sind unmittelbar nach jeder therapeutischen Behandlung schriftlich festzuhalten:

1. Anzahl, Art und Identität der behandelten Tiere, sofern zur Identifizierung nötig, deren Standort

2. Arzneimittelbezeichnung
3. Verabreichte Menge des Arzneimittels
4. Datum der Anwendung
5. Wartezeit in Tagen
6. Name der Person, die das Arzneimittel angewendet hat
7. Nummer des tierärztlichen Nachweises

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 vom Tierarzt/Apotheke erhaltenen Medikamente sind entsprechend der Medikamentenaufdrucke 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 verschlechtern könnten.

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

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

## 6. QM-Milch Kontrollsystem

### 6.1 Anforderungen an die Auditoren

Die Einhaltung der QM-Milch-Kriterien auf den Milcherzeugerbetrieben (Hof-Audits) wird durch unabhängige Auditoren von QM-Milch-Kontrollstellen (Milchwirtschaftliche Landesvereinigungen, Landeskontrollverbände, Milchprüfungen) kontrolliert.

Die QM-Milch-Auditoren müssen fachspezifische Kenntnisse im Sinne der DIN EN 45011, die für die Tätigkeit als Auditor für QM-Milch-Kontrollen relevant sind, nachweisen. Es wird eine der folgenden fachlichen Voraussetzungen an die Auditoren gestellt:

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

In begründeten Fällen können die QM-Milch-Kontrollstellen eine andere fachliche Qualifikation anerkennen.

Die QM-Milch-Kontrollstellen 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.

## 6.2 Prüfsystematik

Die QM-Milch-Auditoren prüfen mit Hilfe des QM-Milch-Kriterienkatalogs die Einhaltung der QM-Milch-Kriterien.

Der QM-Milch-Kriterienkatalog (siehe Anlage) beinhaltet gesetzlichen Anforderungen, Vorgaben zur guten fachlichen Praxis und darüber hinausgehende Anforderungen an die Milcherzeugung. Kriterien, die einen besonders kritischen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit haben, werden als Pflichtkriterien (K.O.-Kriterien) definiert.

Insgesamt umfasst der QM-Milch-Kriterienkatalog 52 Kriterien. Davon sind 6 Kriterien sogenannte K.O.-Kriterien, die unbedingt erfüllt werden müssen. Maximal kann eine Punktzahl von 65 erreicht werden. Die erforderliche Mindestpunktzahl beträgt 47.

Die QM-Milch-Kontrollen werden regelmäßig, spätestens jedoch nach drei Jahren durchgeführt. Durch die intensive Qualitätskontrolle des Produktes Milch (siehe 5. Rückstandsuntersuchungen) ist ein 3-jähriger Überprüfungsrythmus ausreichend. Die Ergebnisse der Rohmilchuntersuchung geben Aufschluss über die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere, die Milchgewinnung und -lagerung, die Fütterung und die vorschriftsgemäße Anwendung von Tierarzneimitteln.

Jeder QM-Milch-Teilnehmer/Milcherzeuger kann den QM-Milch-Leitfaden inklusive QM-Milch-Kriterienkatalog auf [www.milchwirtschaft.de](http://www.milchwirtschaft.de) abrufen. Die detaillierten Ausführungen zur Anwendung der Kriterien können bei der jeweiligen QM-Milch-Kontrollstelle eingesehen werden.

## 6.3 Auswertung des Kontrollergebnisses

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

In Fällen des Verstoßes gegen die QM-Milch-Kriterien durch den Milcherzeuger ist dieser aufgefordert, die festgestellten Mängel zu beheben. Wird bei der QM-Milch-Kontrolle die erforderliche Mindestpunktzahl nicht erreicht bzw. ein K.O.-Kriterium nicht erfüllt, gilt QM-Milch zunächst als nicht bestanden. Der Teilnehmer hat dann die Möglichkeit bei Nichterreichung der Mindestpunktzahl innerhalb von drei Monaten bzw. bei Nichterfüllung eines K.O.-Kriteriums innerhalb von zwei Monaten an einer Nachkontrolle teilzunehmen. Treten bei der Nachkontrolle Mängel auf, ist im Falle des K.O.-Kriteriums QM-Milch nicht bestanden. Im Falle der Min-

## Leitfaden QM-Milch

destpunktzahl erfolgt noch eine zweite Nachkontrolle, die bestanden werden muss, um QM-Milch zu erfüllen.

Die Vorgehensweise kann der Tabelle entnommen werden.

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

<b>K.O.-Kriterien nicht erfüllt</b>	Nachkontrolle innerhalb von zwei Monaten
Mängel bei Nachkontrolle	QM-Milch nicht bestanden
<b>Mindestpunktzahl nicht erreicht</b>	Nachkontrolle nach 3 Monaten
Mängel bei Nachkontrolle	2. Nachkontrolle nach weiteren 3 Monaten
Mängel bei 2. Nachkontrolle	QM-Milch nicht bestanden

**Anlage: QM-Milch-Kriterienkatalog**

QM-Milch-Kriterienkatalog

Stand 11.10.2006

Angaben zum Betrieb:

Name:
Straße, PLZ, Ort:
Molkerei:
Lieferanten-Nr. der Molkerei:
Registrier-Nr. lt. VVVO:

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**

→	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**

→	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.**

Erkrankte Tiere werden vom Bestand abgesondert

	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	

**1.4 Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, haben keine Wunden am Euter, die die Milch verunreinigen könnten**

	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / Kühe mit Wunden am Euter werden getrennt gemolken, die Milch wird nicht abgeliefert	

**1.5 Die Liegeplätze der Kühe sind sauber und trocken**

	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt	

**1.6 Es ist ausreichend Liegeraum für die Kühe vorhanden**

	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / Überbelegung maximal 10 % wird akzeptiert	
	2	keine Überbelegung	

**1.7 Auslauf oder Weidegang sollte möglich sein**

	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / Laufstall bzw. Laufhof oder Weidegang zumindest zeitweise möglich (Sommerweide)	

**1.8 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	

**1.9 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)	

**1.10 Stallklima: die Lichtverhältnisse sind ausreichend**

	0	nicht erfüllt	
--	---	---------------	--

## Leitfaden QM-Milch

	1	erfüllt	
<b>1.11</b>	<b>Seuchenvorbeugung: betriebseigene Schutzkleidung für betriebsfremde Personen ist vorhanden</b>		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / Stiefel, Overall vorhanden (oder Einwegschuhe, Einwegkleidung)	
	2	zusätzlich extra Raum mit Umkleide- und Waschmöglichkeit vorhanden	

<b>1.12 Stall ist durch ein Hinweisschild „Milchkuhbestand – für Unbefugte Betreten verboten“, „Wertvoller Tierbestand“ o. ä. zu kennzeichnen</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>1.13 Kadaverlagerung möglichst am Rande des Betriebsgeländes abgedeckt bis zur Abholung durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit</b>		
<b>1.14 Es werden, wenn notwendig, Einzeltier-Zellzahluntersuchungen durchgeführt</b>		
	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
<b>1.15 In Verdachtsfällen werden gezielte Untersuchungen durchgeführt</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / Schalmtest oder ähnlich wirksame Testverfahren
	2	Nachweise vorhanden, dass Erregernachweise und ggf. Resistenztests durchgeführt werden
<b>1.16 Chronisch euterkrankte und therapieresistente Kühe werden selektiert</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>1.17 Untersuchungsergebnisse (von Molkereien, LKV's, etc) belegen, dass die Rohmilch auf Keimzahl, somatische Zellen und Rückstände von Antibiotika untersucht wurde. Bei Überschreitung schafft der Milcherzeuger durch geeignete Maßnahmen Abhilfe</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>1.18 Falls Zitzenbäder oder -sprays eingesetzt werden, führen sie nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Rohmilch</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>2. Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister</b>		
<b>2.1 Gemäß VVVO wird das Bestandsregister geführt, werden die Tiere gekennzeichnet und die Bestandsveränderungen gemeldet</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>3. Milchgewinnung und –lagerung</b>		
<b>3.1 Melkstand bzw. Anbindestall (Räume, in denen Kühe gemolken werden)</b>		
<b>3.1.1 Melkstand und/oder Melkplatz ist so gelegen und beschaffen, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>3.1.2 Wandflächen, Fußböden, Einrichtungen, Türen und Beläge sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Oberflächen der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, bestehen aus korrosionsbeständigem, nicht toxischem Material, das glatt, leicht zu reinigen, zu desinfizieren und einwandfrei instand gehalten ist</b>		
	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
<b>3.1.3 Ein Abfluss zur Ableitung von Abwässern ist vorhanden</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / Anbindehaltung: Gitterrost oder Kotrinne mit Jaucheabfluss und regelmäßige Entmistung vorhanden; Melkst: Abfluss und Spritzeinrichtung vorhanden
<b>3.1.4 Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet</b>		

## Leitfaden QM-Milch




	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / ohne Anstrengung ist Vorgemelksprüfung möglich regulierbare Be- und Entlüftung (auch über ausreichende Fensterfläche möglich)	
<b>3.1.5 Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) hat eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasser-qualität. Das Melkpersonal reinigt sich vor dem Melken die Hände und Unterarme und wiederholt dies bei Bedarf</b>			
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserverordnung wird eingehalten)	

<b>3.2 Melkanlage, Melkzeug, Behälter</b>		
<b>3.2.1 Die Melk- und Kühlanlage wird regelmäßig gewartet</b>		
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, Milcherzeugerberatung oder Kundendienst)	
<b>3.2.2 Die Geräte und Gegenstände werden nach Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült</b>		
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	
<b>3.3 Melkpersonal, Melkarbeit, Behandeln der Milch</b>		
<b>3.3.1 Das Melkpersonal trägt während des Melkens saubere, waschbare Arbeitskleidung</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt	
<b>3.3.2 Das Euter muss zu Beginn des Melkens sauber sein</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt / saubere Eutertücher vorhanden und werden genutzt	
<b>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)</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt	
<b>3.3.4 Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, werden gesondert gemolken und ihre Milch wird nicht für den menschlichen Verzehr abgegeben</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt	
<b>3.3.5 Rohmilch stammt von Tieren, denen ausschließlich zugelassene Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht wurden</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt	
<b>3.4 Milchammer</b>		
<b>3.4.1 Der Anfahrtsweg und der Standplatz für den Milchsammelwagen sind befestigt und sauber</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt	
<b>3.4.2 Der Absaugpunkt ist mit einem maximal 6 m langem Schlauch erreichbar</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt / betriebliche Absaugleitung bis zum Absaugpunkt muss in den regelmäßigen Reinigungsablauf integriert sein	
<b>3.4.3 Die Milchammer ist als geschlossener Raum ausreichend vom Stall getrennt und so gelegen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Sie ist geschützt gegen Ungeziefer, Tiere aller Art werden ferngehalten</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt / Bautechnisch von Stall und Dungstätten getrennt. Verschließbare Tür zum Stall hin zulässig	
2	Tür zum Hof hin ist abschließbar, um Unbefugten den Zutritt zu unterbinden	
<b>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</b>		
0	nicht erfüllt	
1	erfüllt / Kühlung vorhanden (Direktverdampfer, Eiswasser, Wärmetauscher). Kühltemperatur korrekt eingestellt	
2	eine Einrichtung zur kontinuierlichen Aufzeichnung der Lagertemperatur ist vorhanden und im Einsatz	

## Leitfaden QM-Milch

**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	

<b>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</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / Boden und Wände sind gefliest oder vergleichbar spezialbehandelt und sind gut gereinigt. Abfluss vorhanden
<b>3.4.7 Die Milchammer ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / Ausreichend beleuchtet. Kein unangenehmer Geruch wahrnehmbar. Mindestens eine Lüftungsöffnung/Fenster vorhanden.
	2	<b>Kühlaggregat ist getrennt von Milchammer untergebracht</b>
<b>3.4.8 Die Milchammer verfügt über eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserverordnung wird eingehalten)
<b>4. Futter / Fütterung</b>		
<b>4.1 Es werden ausschließlich Misch- und Einzelfuttermittel von Firmen, die einer Futtermittelvereinbarung beigetreten sind, eingesetzt oder es liegen Unbedenklichkeitsbescheinigungen vor. Eingesetzte Einzelfuttermittel (Futtermittelausgangserzeugnisse) müssen in der Positivliste gelistet sein</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>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</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>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</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>4.4 Die tier- und umweltgerechte Fütterung wird durch Futteranalysen (Nährstoffanalysen) und Rationsberechnungen unterstützt</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>4.5 Durch getrennte Lagerung von Futtermitteln für verschiedene Tierarten werden Futtermittelvermischungen wirksam verhindert. Durch die Art der Lagerung darf keine Beeinträchtigung der Futtermittelqualität und -sicherheit eintreten</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>4.6 Soweit notwendig wird eine angemessene Schädlingsbekämpfung durchgeführt</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>5. Arzneimittel</b>		
<b>5.1 Die Nachweise über eingesetzte Arzneimittel sind vorhanden</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>5.2 Es wird ein festes Verfahren (z. B. Farbmarkierung, Fesselband, elektronische Melksperre) zur guten Erkennung aller behandelten Kühe beim Melken angewandt</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>5.3 Die Milch behandelter Kühe wird erst nach Ablauf der Wartezeit abgeliefert. Die Nutzung von Hemmstofftests wird empfohlen</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / Einhaltung der Wartezeit

## Leitfaden QM-Milch

	2	Einhaltung der Wartezeit und zusätzlich Durchführung eines Hemmstofftests	
<b>5.4</b>	<b>Es ist sichergestellt, dass die Milch behandelter Kühe getrennt abgeführt wird</b>		
	0	nicht erfüllt	
	1	erfüllt / separate Behälter zum Melken behandelter Kühe sind vorhanden	
	2	Melken der behandelten Tiere als separate Gruppe am Schluss	

6. Umwelt		
<b>6.1 Es erfolgen keine unzulässigen Abflüsse von Gülle und Jauche in Grund- und Oberflächenwasser</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt
<b>6.2 Ein nach der Düngeverordnung geforderter Nährstoffvergleich liegt vor</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / Nährstoffvergleich liegt vor
<b>6.3 Die Grundlagen des Pflanzenschutzrechts werden eingehalten</b>		
	0	nicht erfüllt
	1	erfüllt / im Rückstandsmonitoring nicht aufgefallen
<b>Erreichte Gesamtpunktzahl</b>		
<b>Erforderliche Mindestpunktzahl</b>		

 **Kriterien, die unbedingt zu erfüllen sind: 1.1, 1.2, 2.1, 4.1, 4.2, 5.1**

(Datum, Unterschrift): \_\_\_\_\_

**Bemerkungen zum „Allgemeinzustand“ des Betriebes:**