



Immer auf der sicheren Seite

mit Qualitätsmanagement Milch



Klarer Vorteil für den Landwirt.



Was leistet QM-Milch?

Bayerns Milchqualität ist sehr hoch. Doch damit unsere Milchwirtschaft im internationalen Wettbewerb bestehen kann, müssen wir mehr tun, als nur die Qualität von der Weide bis zur Molkerei zu sichern.

Wir Erzeuger müssen vor allem auch Verbraucher, Handel und Politik von unseren verlässlich hohen Standards überzeugen. Das bedeutet: Wir müssen Qualität und Sicherheit sichtbar und nachvollziehbar machen.

Dies gelingt einfach und wirkungsvoll mit dem Qualitätsmanagement Milch.

Die Anforderungen von QM-Milch gehen über gesetzliche Vorschriften und die gute fachliche Praxis hinaus. Sie sorgen nicht nur für Produktqualität, sondern auch für eine transparente Prozessqualität.



= Qualität + Sicherheit + Transparenz

Wettbewerbsvorteil für den einzelnen Landwirt und für die heimische Milchwirtschaft.

Wer steht hinter QM-Milch?

QM-Milch wurde von der deutschen Milchwirtschaft entwickelt.

Initiatoren waren im Jahr 2002 der Deutsche Bauernverband, der Deutsche Raiffeisenverband und der Milchindustrie-Verband. 2011 gründeten sie den QM-Milch e.V. als Trägerverein. Das Ziel: ein bundesweit einheitliches System für das Qualitätsmanagement in der Lebensmittelkette Milch.

Was hat QM-Milch schon erreicht?

Bundesweit nehmen bereits mehr als 60 Prozent aller Milchbauern an dem freiwilligen Programm teil; in einigen Bundesländern sind es mehr als 90 Prozent.

Das Erst-Audit bestehen 90 Prozent der Teilnehmer. Die notwendigen Maßnahmen bewerten die meisten Landwirte als sinnvoll, machbar und nicht aufwendig.

Die Teilnehmer an QM-Milch profitieren heute und in Zukunft, weil sie die Qualität ihrer Milch

- sichtbar machen (Imagepflege und Steigerung des Absatzes) und sie
- im Fall des Falles lückenlos nachweisen können.

Wie läuft das Audit ab?

Die Akteure in Bayern

Der Verband der Milcherzeuger Bayern e.V. (VMB) ist als Regionalstelle von QM-Milch Ansprechpartner für Landwirte und Molkereien in Bayern. Die Audits führt der Milchprüfing Bayern e.V. durch (Adressen auf der Rückseite).

Kontrollen vor Ort und im Labor

Die Auditoren befragen den Landwirt, besichtigen den Betrieb, beobachten Arbeitsabläufe, prüfen Nachweise und Dokumente und untersuchen die Milch (auf Fett, Eiweiß, Harnstoff, Zell-/Keimzahl, Gefrierpunkt und Hemmstoffe).

Kontrolliert werden 55 Kriterien in sechs Prüfbereichen.

Es gibt 16 sogenannte K.-o.-Kriterien. Wird eines oder mehrere nicht erfüllt, ist das Erst-Audit unabhängig von der Gesamtpunktzahl nicht bestanden. In diesem Fall kann – nach entsprechenden Verbesserungen im Betrieb – ein zweites Audit durchgeführt werden.

Sechs Prüfbereiche

- Tiergesundheit und Tierwohl
- Fütterung und Futtermittel
- Tierkennzeichnung und Bestandsregister
- Anwendung von Arzneimitteln
- Milchgewinnung und -lagerung
- Umwelt

Milchbauern berichten:

Martin Schmid aus Dietfurt (Oberpfalz) bewirtschaftet einen Hof mit 80 Milchkühen:

Wir sind schon sehr lange dabei. Unsere Molkerei beliefert eine Schnellrestaurant-Kette, die eine Zertifizierung fordert. Da ist QM-Milch maßgeschneidert – und einfach zu handhaben.

Wenn ein Betrieb unauffällig ist, wird er etwa alle drei Jahre kontrolliert. Das Audit ist für uns immer ein guter Anlass, die Dokumentation auf Vordermann zu bringen. Sollte etwas nicht stimmen, ist das Audit für uns ein wertvolles Frühwarnsystem.



Wir haben in Bayern sehr hohe Qualitätsstandards. Das ist ein lebenswichtiger Wettbewerbsvorteil, in der EU und weltweit. QM-Milch hilft uns, ihn zu behaupten.



Franz Aigner aus Hebertsfelden (Rottal/Inn, Niederbayern), baute als MEG-Vorsitzender QM-Milch in Eggenfelden mit auf:

QM-Milch haben wir in einer schwierigen Zeit – nach der BSE-Krise – eingeführt. Wir haben QM-Milch als Chance gesehen: Wir konnten selbst mitgestalten, statt etwas aufs Auge gedrückt zu bekommen.



Am Anfang haben einige unserer damals rund 900 Erzeuger protestiert. Doch schon bald war QM-Milch eine Erfolgsgeschichte. 'Mensch, bin ich froh, ich weiß jetzt, was hakt und wo es gut läuft', haben mir die Milchbauern zurückgemeldet.

Ein besonderer Vorteil: Mit dem QM-Milch-Audit können wir Schlachtkühe auch ins QS-System liefern. Das bringt bares Geld. QM ist für die Milch so wichtig wie der TÜV fürs Auto. Man geht vielleicht nicht gerne hin – aber danach fährt man entspannt auf der sicheren Seite.

**QM-Milch
ganz praktisch**

Über alle Kriterien informiert klar und praxisgerecht das QM-Milch Handbuch für Milcherzeuger. Sie können es herunterladen unter

www.qm-milch.de/standarddokumente

Prüfbereiche und Beispiele für Kriterien.

Prüfbereich	K.-o.-Kriterien*	Weitere Kriterien
Tiergesundheit und Tierwohl	Der Bestand ist amtlich anerkannt frei von Tuberkulose und Brucellose.	<ul style="list-style-type: none"> • Absonderung kranker Tiere. • Saubere, trockene Liegeplätze und Futterstellen. • Ausreichend Liegefläche, Luft und Licht. • Maßnahmen für die Eutergesundheit.
Fütterung und Futtermittel	<ul style="list-style-type: none"> • Futterlieferant ist von QM-Milch anerkannt oder die Unbedenklichkeit des Futtermittels ist bescheinigt. Einzelfutter ist in der Positivliste aufgeführt. • Alle Futterlieferungen sind belegt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Futter im Trog ist einwandfrei (Sichtkontrolle). • Tröge, Tränken usw. sind sauber. • Gras- und Maissilage sind analysiert, die Rationen berechnet. • Milchkuhfutter ist getrennt gelagert von anderen Futtermitteln, Dünger, Treibstoff usw.. • Schadnager werden bekämpft.
Tierkennzeichnung und Bestandsregister	Der Betrieb führt das Bestandsregister, kennzeichnet die Tiere und meldet Veränderungen im Bestand.	(keine weiteren Kriterien)
Anwendung von Arzneimitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Die Nachweise über eingesetzte Arzneimittel sind vorhanden. • Nach Arzneimittelgabe wird die Wartezeit eingehalten. • Die Milch behandelter Kühe wird getrennt abgeführt. • Es liegt kein Lieferverbot vor und die Milch wurde beim Monitoring nicht beanstandet. 	Behandelte Tiere werden gekennzeichnet (z. B. Farbmarkierung oder Fesselband).
Milch: Gewinnung und Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Das Vormelk wird geprüft. • Nicht einwandfreie Milch wird abgesondert. • Gelagerte Milch wird auf maximal 6 bzw. 8 °C gekühlt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Trennung von Melkstand/-platz und Stall. • Gut zu reinigende, saubere Räume und Anlagen. • Jaucheabfluss, regelmäßiges Entmisten. • Die Melkanlage wird regelmäßig gewartet, Geräte desinfiziert und gespült. • Die Milchammer ist vor Verschmutzung und Ungeziefer geschützt.
Umweltschutz	(kein K.-o.-Kriterium)	<ul style="list-style-type: none"> • Gülle und Jauche werden nicht ins Grund-/Oberflächenwasser abgeleitet. • Der Nährstoffvergleich liegt vor. • Die Milch ist nicht mit CKW verunreinigt.

* fast ausschließlich gesetzliche Vorgaben

Herausgeber, Regionalstelle QM-Milch in Bayern
und Ansprechpartner für Ihre Fragen:

Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.
Max-Joseph-Straße 9, 80333 München
Tel.: (089) 558 73-726, Fax: (089) 558 73-729
E-Mail: vmb.muenchen@milcherzeugerverband-bayern.de
www.milcherzeugerverband-bayern.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Dr. Hans-Jürgen Seufferlein
(verantwortlich für den Inhalt). Verbandsregister-Nummer: VR 5530,
Registergericht: Amtsgericht München, Steuernummer: 839/32507

Unabhängige Zertifizierungsstelle:
Milchprüfring Bayern e.V.
Hochstatt 2, 85283 Wolnzach
Tel.: (08442) 959 90
E-Mail: mpr@mpr-bayern.de

Bildnachweis:
shutterstock.de, fotolia.de, BBV, privat

Träger von QM-Milch:
QM-Milch e.V.
Haus der Land- und Ernährungswirtschaft
Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin
Tel.: (030) 31 904-241, Fax: (030) 31 904-112 41
E-Mail: info@qm-milch.de

Qualitätsmanagement Milch
ist eine Initiative von:



Weitere Informationen
finden Sie unter:



www.qm-milch.de



Gefördert durch:

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten