



Landeskontrollverband Schleswig-Holstein e.V.

Steenbeker Weg 151, 24106 Kiel
Tel.: 0431-33987 0; Fax: 0431-33987 13

Im Juli 2003 wurde von den Meiereien in Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen flächendeckend das Qualitätssicherungssystem „QM-Milch“ eingeführt und mit der Durchführung von Hof-Audits begonnen. Die meisten übrigen Meiereien in Deutschland schlossen sich dem System in den folgenden Monaten ebenfalls an.

Seitdem sind alle Milchlieferanten auditiert worden. Die Meiereien nutzen die Hof-Audits als Schritt zur Absicherung und zur Dokumentation des hohen Qualitätsniveaus bei der Milchproduktion. Deshalb wurden Betriebe, die die Anforderungen nicht auf Anhieb erfüllten, dazu angehalten, die festgestellten Mängel zu beseitigen. Nur ganz wenige Betriebe bestanden auch die Nachaudits nicht und wurden solange von der Milchabholung ausgeschlossen, bis die Auflagen erfüllt waren oder sie die Milcherzeugung aufgegeben haben. Die Einflussnahme auf Betriebe mit schlechten Produktionsbedingungen, die das positive Image der gesamten Branche gefährden könnten, ist eines der Ziele der Hof-Audits.

Nachdem sich das Hof-Audit auch als Instrument der Eigenkontrolle bewährt hat und die anfänglich vereinzelt festzustellende Unsicherheit auf Seiten der Milcherzeuger der Routine gewichen ist, ist in Schleswig-Holstein im Dezember 2006 mit dem zweiten Audit-Durchgang begonnen worden. Die dabei zugrunde liegenden Kriterien entsprechen weitgehend der bereits bekannten Checkliste.

In einigen wenigen Punkten waren jedoch Änderungen notwendig. Das in Norddeutschland praktizierte 2- Punkte-Prinzip, bei dem besonders gut erfüllte Kriterien mit einem Zusatzpunkt honoriert werden, wird jetzt bundesweit eingesetzt. Die Zahl der Kriterien mit Zusatzpunkt wurde im Rahmen dieser Anpassung im Fachbeirat QM-Milch reduziert. Außerdem sind durch die neuen EU-Hygieneverordnungen, durch die EG-Futtermittelhygieneverordnung und im Hinblick auf die Cross Compliance Kontrollen fünf neue Kriterien in die Checkliste aufgenommen worden. Deren Anforderungen sind aber nicht generell neu und werden sicherlich keinen Milchviehbetrieb vor große Probleme stellen. Die neue Checkliste enthält 50 Kriterien. Zum Bestehen des Audits müssen wie bisher alle K.O.-Kriterien erfüllt sein und mindestens 47 Punkte erreicht werden.

Auch in den folgenden drei Jahren werden die Kosten der Audits von der Milcherzeugergemeinschaft (MEV) Schleswig-Holstein übernommen. Die Milcherzeuger werden also nicht zusätzlich belastet.

Nachfolgend stellen wir die neuen bzw. geänderten Kriterien vor:

Neue Kriterien

1.15 Ergebnisse der Milch-Güteuntersuchung

Die Ergebnisse der Untersuchungen nach der Milch-Güteverordnung müssen auf den Milcherzeugerbetrieben vorliegen. Bei Vorliegen der Untersuchungsergebnisse kann eine eventuelle Kontrolle im Rahmen der Cross Compliance-Überprüfung deutlich vereinfacht werden. Die Europäische Kommission hat in ihrem Leitlinienpapier das so genannte Flaschenhalsprinzip bestätigt. In

Deutschland können die Landwirte durch Anwendung dieses Prinzips bei der Kontrolle der rechtlichen Anforderungen an die hygienische Erzeugung von Milch entlastet werden.

Im EU-Hygienerecht sind insbesondere die Einhaltung von Grenzwerten für den Gehalt an somatischen Zellen und Keimen sowie die Freiheit von Hemmstoffen festgehalten. Die Einhaltung dieser Grenzwerte wird in Deutschland durch die Milch-Güteuntersuchung nachgewiesen.

Wenn ein Milcherzeuger anhand der Untersuchungsergebnisse die Einhaltung der vorgeschriebenen Grenzwerte für den Zell- und Keimgehalt sowie die Freiheit von Hemmstoffen nachweisen kann, wird dies als Hinweis auf eine hygienische Milcherzeugung verstanden. Darüber hinaus gibt die Hemmstoffuntersuchung der Anlieferungsmilch einen Hinweis, ob der Landwirt mit geeigneten Verfahren sicherstellt, dass die in den Verkehr gebrachte Rohmilch die höchstzulässigen Rückstandsgehalte für Antibiotika nicht überschreitet.

Durch diesen einfachen Nachweis kann in vielen Fällen die systematische Vor-Ort-Kontrolle im Rahmen von Cross Compliance erheblich vereinfacht und abgekürzt werden, denn die meisten Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit beziehen sich auf die hygienische Milcherzeugung. Die Untersuchungsergebnisse, die entweder auf separaten Mitteilungen oder auf der Milchgeldabrechnung vorliegen können, sollten deshalb **mindestens** ein halbes Jahr lang in chronologischer Reihenfolge aufbewahrt werden.

Milcherzeuger, deren Anlieferungsmilch im Labor des LKV Schleswig-Holstein untersucht wird, können auch nachträglich jederzeit eine Aufstellung über ihre Untersuchungsergebnisse bekommen. Unter der Telefonnummer 0431 – 33987 70 stehen bei entsprechendem Bedarf kompetente Ansprechpartner zur Verfügung.

1.16 Einsatz von Dippmitteln

Falls Zitzenbäder oder –sprays eingesetzt werden, dürfen sie nicht zu Rückständen in der Milch führen. Nach dem EG-Recht dürfen Zitzenbäder oder –sprays nur verwendet werden, wenn sie von der zuständigen Behörde zugelassen wurden. In Deutschland ist das Zulassungsverfahren für „Dippmittel“ noch nicht geregelt. Bis es soweit ist, wird im Rahmen der Hof-Audits geprüft, ob Produktbeschreibungen der eingesetzten Mittel vorliegen, mit deren Hilfe im Fall von Belastungen die Ursachenforschung unterstützt werden soll. Eine Orientierung für Landwirte bietet das DLG-Gütezeichen, bei dem die Mittel insbesondere auf ihre Pflegewirkung getestet werden.

3.3.5 Kein Einsatz von verbotenen Stoffen

Hierbei geht es in erster Linie darum, dass bestimmte Hormone wie Wachstumshormone, deren Verwendung in der EU verboten ist, nicht eingesetzt werden. Erlaubt ist hingegen der dokumentierte Einsatz von Oxytocin, außerdem die therapeutische Behandlung z. B. zur Behandlung von Fruchtbarkeitsstörungen sowie die tierzüchterische Behandlung z. B. zur Brunstsynchronisation oder die Vorbereitung von Spender- oder Empfängertieren bei Embryotransfers

4.6 Schädlingsbekämpfung

Sowohl aus dem Futtermittel- als auch dem Lebensmittelhygienerecht stammt die Forderung, dass eine angemessene Schädlingsbekämpfung durchgeführt wird, falls diese notwendig sein sollte. Die Aufstellung von Kontroll-Köderboxen für Ratten ist empfehlenswert, insbesondere im Eingangsbe-

reich von Stall und Milchammer. Sie sollten dann regelmäßig kontrolliert werden. Ausgebrachte Köder müssen für Kühe unerreichbar sein und dürfen nicht mit Futtermitteln in Berührung.

6.3 Einhaltung des Pflanzenschutzrechts

Der falsche Einsatz von Pflanzenschutzmitteln könnte zur Belastung der Milch mit Rückständen führen. Dies würde aber bei den ständigen Rückstandskontrollen der Milcherzeugervereinigung Schleswig-Holstein und der Meiereien (Milch-Monitoring-System) auffallen. Das Milch-Monitoring-System wird daher genutzt, um den korrekten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu dokumentieren. Ist ein Betrieb im Monitoring nicht aufgefallen, ist das Kriterium erfüllt. Aufzeichnungen der Landwirte (z.B. Ackerschlagkartei) werden im Rahmen von QM Milch nicht verlangt.

Änderung bestehender Kriterien

1.12 Teilnahme an der Milchleistungsprüfung

Die Milchleistungsprüfung bietet jeden Monat von jeder laktierenden Kuh einen Zellzahlwert. Da sich anhand dieser Information die Eutergesundheit gut beurteilen lässt, wird die Teilnahme mit einem Zusatzpunkt bedacht. In Zukunft aber nur dann, wenn die Information auch genutzt wird, d.h. wenn gleichzeitig die Zellzahlen in Ordnung sind.

3.4.8 Trinkwasseruntersuchung

Betriebe, die zur Innenreinigung ihrer Melkanlage und/oder ihres Milchtanks eigenes Wasser, z.B. Brunnenwasser, einsetzen, müssen in Zukunft beim Audit durch ein Analyseergebnis nachweisen, dass das verwendete Wasser mikrobiologisch einwandfrei ist und den Anforderungen der Anlage 1 Teil 1 der Trinkwasserverordnung entspricht. Dies bedeutet, dass das Wasser keine coliformen Keime, keine Escherichia coli (E. coli) und keine Enterokokken enthalten darf. Das Analyseergebnis darf beim Audit nicht älter als ein Jahr sein. Die Untersuchung kann z. B. bei der LUFA –ITL GmbH in Kiel durchgeführt werden. Wichtig ist darauf zu achten, dass die Probenahme weitgehend steril erfolgt und dass die Proben schnell und kühl zum Untersuchungsinstitut gelangen.



3.4.3 Verschließbarkeit der Milchammer

Milch ist ein hochwertiges Lebensmittel, das nicht nur kühl und sauber zu lagern ist, sondern auch so, dass Fremde keinen Einfluss auf die Rohmilch nehmen können. Insofern ist die Forderung naheliegend, dass die Milchammern abschließbar sein müssen. Dies wird bei den jetzt laufenden Audits aber nicht grundsätzlich gefordert, sondern zunächst bei Vorhandensein mit einem Zusatzpunkt bewertet.

Foto: Beispiel einer Schließanlage an der Milchammertür aus Holland (Foto: Rowehl)

4.1 und 4.2 Futtermittel

Die Anforderungen für Misch- und Einzelfuttermittel bleiben bestehen, werden zukünftig aber zu einem neuen Kriterium 4.1 zusammengefasst, ebenso die Prüfung der Lieferscheine für Futterzukaufe von Händlern oder anderen Landwirten (4.2). Dabei werden auch in Zukunft beim Zukauf von anderen Landwirten eigene Aufzeichnungen akzeptiert.

Die Anforderung an den Futtermittelzukauf sind problemlos zu erfüllen, wenn sowohl Mischfutter als auch Einzelfuttermittel nur von kontrollierten Herstellern, die einer Futtermittelrahmenvereinbarung beigetreten sind (siehe QM-Futtermittellisten). Bei Einzelfuttermitteln wird auch der Bezug von durch QM Milch anerkannte QS-Einzelfuttermittelhersteller anerkannt. Die Lieferscheine sind in jedem Fall aufzubewahren.

Sollten sie Futtermittel von anderen Herstellern beziehen, müssen sie sich wie bisher von den Futtermittellieferanten Unbedenklichkeitsbescheinigungen ausstellen lassen, in denen die Einhaltung von Schadstoffobergrenzen garantiert wird. Sowohl der Nachweis über den Bezug von Futtermitteln von kontrollierten Herstellern als auch das Vorliegen der Unbedenklichkeitsbescheinigungen wird im Zuge der Hof-Audits überprüft.

Neu ist jedoch, dass eingesetzte Einzelfuttermittel (Futtermittelausgangserzeugnisse) in der Positivliste gelistet sein müssen. Eine jeweils aktuelle Version kann auf der Homepage des LKV (www.lkv-sh.de) oder unter www.dlg.org/de/landwirtschaft/futtermittelnet/index.html eingesehen werden.

QM-Futtermittellisten

Aktuelle Futtermittellisten können jederzeit auf der Homepage der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen (www.milchwirtschaft.de) unter dem Stichwort „Futtermittelkontrolle“ eingesehen werden.

Neben der „QM-Futtermittelliste Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein“ mit den vornehmlich in Norddeutschland ansässigen Firmen, die alle einer Futtermittelrahmenvereinbarung beigetreten sind, ist hier auch eine neue Liste mit „Von QM Milch anerkannte QS-Einzelfuttermittelhersteller“ abrufbar.

Tierseuchenkriterien werden zu K.O.-Kriterien

Die Kriterien 1.1 und 1.2 werden zu K.O.-Kriterien. In der Praxis wird sich dadurch aber nichts ändern, Deutschland ist Tuberkulose- und Brucellose-frei.