



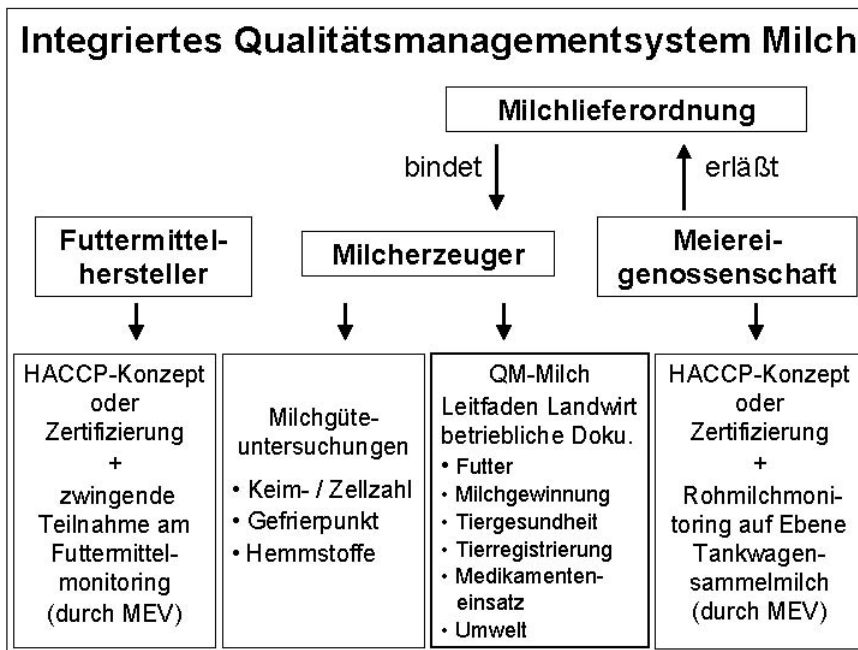
## Integriertes Qualitätsmanagementsystem Milch (QM-Milch)

Als Rohstoff für die Lebensmittelproduktion unterliegt die Milch heute schon einer Vielzahl von Qualitätssicherungsmaßnahmen. Daher werden die Inhaltsstoffe der Milch mehrmals im Monat untersucht. Milch, die den gesetzlich geregelten Qualitätsansprüchen nicht gerecht wird, ist nicht verkehrsfähig und darf somit nicht in den Handel gelangen.

### Die Ziele

QM-Milch dient zur Absicherung des gesamten Produktionsprozesses und soll so zu einer weiteren Stärkung von Image und Qualität der Milch führen. Die bestehenden Qualitätsmaßnahmen werden ergänzt. So werden nicht nur die Ergebnisse der monatlichen Milchuntersuchungen erfasst, sondern zusätzlich bei Audits (Betriebsbegutachtungen) die Sauberkeit auf den Betrieben und die Melkhygiene überprüft. Zusätzlich werden Aspekte der Futterproduktion, der Fütterung, der Tierhaltung, des Medikamenteneinsatzes sowie des Umweltschutzes begutachtet.

### Der Aufbau



Die Meiereien und die Futtermittelhersteller müssen bereits seit Jahren überwachte Qualitätssicherungssysteme (HACCP-Konzept bzw. Zertifizierungen) vorweisen können. Durch Güteuntersuchungen und das Rohmilch-Monitoring wird der Standard der Rohmilch abgesichert. Über QM-Milch kommt jetzt ein weiterer Qualitätsbaustein dazu, indem die betrieblichen Maßnahmen rund um die Milcherzeugung dokumentiert

und überprüft werden. Der Milcherzeuger ist über die Milchlieferordnung seiner Meierei zur Teilnahme an QM-Milch verpflichtet. Seit Juli 2003 werden jährlich ca. 1/3 der schleswig-holsteinischen Betriebe überprüft. In diesem ersten Durchlauf sind in Schleswig-Holstein ca. 5.800 Lieferanten auditiert worden. Im 3-Jahres-Rhythmus werden dann Wiederholungskontrollen durchgeführt. Seit Dezember 2010 läuft der 3. Auditierungsdurchgang.

Vom bundesweiten QM-Milch-Beirat, bestehend aus Vertretern vom:

- Deutschen Bauernverband
- Deutschen Raiffeisenverband
- Milchindustrieverband und von
- Organisationen, die die Audits durchführen,

wurde in Arbeitsgruppen ein Fragenkatalog (Checkliste) mit 52 Fragen erarbeitet.

Grundlage für diese Checkliste sind die bestehenden vertraglichen Beziehungen zwischen den Meiereien und den Milcherzeugern (Liefervertrag) sowie die rechtlichen Vorgaben des Gesetzgebers (z. B. Milch-Güteverordnung, Viehverkehrsverordnung, Düng-Verordnung, EU-Hygieneverordnung).

Die Checkliste umfaßt die folgenden sechs Bereiche der Milchproduktion:

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere | 2. Kennzeichnung der Tiere |
| 3. Milchgewinnung und -lagerung          | 4. Futter und Fütterung    |
| 5. Tierarzneimittel                      | 6. Umwelt                  |

### ***Die Durchführung***

Eine einheitliche Organisation und Durchführung wird in Schleswig-Holstein durch die Milcherzeugervereinigung Schleswig-Holstein e. V. (MEV) gewährleistet. Die Audits erfolgen durch Mitarbeiter des Landeskontrollverbandes Schleswig-Holstein e. V. im Auftrag der jeweiligen Meiereien. Auch länderübergreifend wird durch eine enge Zusammenarbeit von MEV, der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen, der Arbeitsgemeinschaft Milch in Mecklenburg-Vorpommern sowie dem Genossenschaftsverband Norddeutschland die Einheitlichkeit bei der Durchführung dieses Qualitätsbausteins gesichert. Ebenso wurden alle Auditoren der drei Länder in der Lehr- und Versuchsanstalt für Tierhaltung in Echem (Versuchsbetrieb der Landwirtschaftskammer Hannover) einheitlich geschult.

### ***QM-Milch für den Verbraucher und den Produzenten***

Mit QM-Milch wird dem Verbraucher eine weitere Maßnahme zur Verfügung gestellt, um dem Lebensmittel Milch auch weiterhin zu vertrauen.

Meiereien und Produzenten erhöhen die Chancen, ihre Produkte auf dem Markt zu positionieren, und sichern somit ihr Einkommen.