

milchZert GmbH  
Hochstatt 2  
85283 Wolnzach  
Telefon: 08442 / 9599235

Prüfbericht  
Qualitätsmanagement Milch  
QM-Milch Standard Version 2.0

milchZert  
GmbH

Molkerei / Lieferant: /  
Prüfer:  
QM-Version: 200

Telefon:

Systemaudit  Sonderaudit  Nachaudit

Weitere beim Audit anwesende Personen:

Ich habe die Kontrolle zur Kenntnis genommen und bestätige hiermit die Angaben im Prüfbericht.  
Ich verpflichte mich, die aufgeführten Mängel innerhalb der genannten Fristen abzustellen.

Mängel:

Korrekturmaßnahmen und Fristen:

- bestanden ( $\geq 54$  Punkte) und alle K.O.-Kriterien erfüllt
- nicht Erreichen der Mindestpunktzahl ( $< 54$  Punkte), Nachkontrolle innerhalb der nächsten 3 Monate  
Zertifikatsentzug bei Nichtbestehen der 2.Nachkontrolle
- nicht Erfüllung eines K.O.-Kriteriums, Nachkontrolle innerhalb der nächsten 2 Monate  
Zertifikatsentzug bei Nichtbestehen der Nachkontrolle

Erreichte Punktzahl: 0

Beschwerden von Dritten an das Unternehmen (Produktzertifizierung)  NEIN  JA

**Ergebnis unter Vorbehalt der endgültigen Zertifizierungsentscheidung**

, Audit durchgeführt von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Landwirt

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Auditor

Der gesamte Prüfbericht kann im Kundenbereich des MPR eingesehen bzw. telefonisch unter 08442-9599217 angefordert werden.

# Prüfbericht

## Qualitätsmanagement Milch

### QM-Milch Standard Version 2.0

Kontrolle verweigert   
  Unterschrift verweigert   
  Keine Kontrolle weil

Abbruch der Kontrolle

<b>1 Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere</b>	
<b>1.1 KO</b>	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
<b>1.2 KO</b>	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
<b>1.3 KO</b>	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.
	0 nicht erfüllt
	1 erfüllt
<b>1.4</b>	Erkrankte Tiere werden vom Bestand abgesondert.
	0 nicht erfüllt
	1 erfüllt
<b>1.5 KO</b>	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
<b>1.6</b>	Die Klauenpflege erfolgt bedarfsgerecht und mindestens einmal pro Jahr.
	0 nicht erfüllt
	1 erfüllt / ggf. wird externer Klauenpfleger in Anspruch genommen
<b>1.7 KO</b>	Betriebliche Eigenkontrollen des Milchviehbestandes werden täglich durchgeführt.
	0 nicht erfüllt
	1 erfüllt
<b>1.8</b>	Die Kühe befinden sich in einem sauberen Zustand.
	0 nicht erfüllt
	1 erfüllt
<b>1.9</b>	Die Liegeplätze der Kühe sind sauber und trocken / die Laufflächen sind weitestgehend sauber.
	0 nicht erfüllt
	1 erfüllt
<b>1.10</b>	Es ist ausreichend Liegeraum für die Kühe vorhanden.
	0 nicht erfüllt
	1 erfüllt / Überbelegung maximal 10 % wird akzeptiert
	2 keine Überbelegung

# Prüfbericht

## Qualitätsmanagement Milch

### QM-Milch Standard Version 2.0

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		

Prüfbericht  
Qualitätsmanagement Milch  
QM-Milch Standard Version 2.0

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		
<b>Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit</b>			
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, LKVs, 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 KO	Werden Zitzenbäder oder -sprays mit biozider Wirkung eingesetzt, darf der Einsatz nicht gegen die VO (EU) 528/2012 verstoßen.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>2 Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister</b>			
2.1 KO	Gemäß VVVO wird das Bestandsregister geführt, werden die Tiere gekennzeichnet und die Bestandsveränderungen gemeldet.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>3 Milchgewinnung und -lagerung</b>			
<b>3.1 Melkstand bzw. Anbindestall (Räume, in denen Kühe gemolken werden)</b>			
3.1.1	Melkstand und/oder Melkplatz ist so gelegen und beschaffen, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		

# Prüfbericht

## Qualitätsmanagement Milch

### QM-Milch Standard Version 2.0

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 oxischem 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 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)		
<b>3.2 Melkanlage, Melkzeug, Behälter</b>			
3.2.1	Die Melkanlage wird regelmäßig gewartet.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / allgemein guter Wartungszustand, u.a. Pumpe; Zitgummis lassen auf einen regelmäßigen Austausch (ca. 750 Betriebsstunden bzw. 1.500 bei Silikon) der Verschleißteile schließen 2 Zusätzlich zum regelmäßigen Austausch der Verschleißteile liegt Protokoll/Prüfbericht der Melkanlagenüberprüfung nach DIN vor (nicht älter als 1 Jahr, Milcherzeugerberatung 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		
<b>3.3 Melkpersonal, Melkarbeit, Behandeln der Milch</b>			
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 KO	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)		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		

**Prüfbericht**  
**Qualitätsmanagement Milch**  
**QM-Milch Standard Version 2.0**

<b>3.3.4</b> <b>KO</b>	Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, werden gesondert gemolken und ihre Milch wird nicht für den menschlichen Verzehr abgegeben.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>3.4 Milchammer</b>			
<b>3.4.1</b>	Der Anfahrtsweg ist befestigt und sauber und der Standplatz für den Milchsammelwagen ist planbefestigt und sauber.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>3.4.2</b>	Der Absaugpunkt ist mit einem maximal 6 m langem Schlauch erreichbar.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / betriebliche Absaugleitung bis zum Absaugpunkt muss in den regelmäßigen Reinigungsablauf integriert sein		
<b>3.4.3</b>	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. Verschließbare Tür zum Stall hin zulässig		
<b>3.4.4</b> <b>KO</b>	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.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / Kühlung vorhanden (Direktverdampfer, Eiswasser, Wärmetauscher). Kühltemperatur korrekt eingestellt		
<b>3.4.5</b>	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</b>	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 sind gut gereinigt. Abfluss vorhanden		
<b>3.4.7</b>	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		
<b>3.4.8</b>	Die Milchammer verfügt über eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserverordnung wird eingehalten)		
<b>4 Futter / Fütterung</b>			
<b>4.1</b> <b>KO</b>	Es werden ausschließlich Misch- und Einzelfuttermittel von Firmen eingesetzt, die die Anforderungen der Futtermittelvereinbarung einhalten oder es liegen Unbedenklichkeitsbescheinigungen vor. Eingesetzte Einzelfuttermittel (Futtermittelausgangserzeugnisse) müssen in der Positivliste gelistet sein oder im Rahmen anderer, von den Systemgebern als gleichwertig anerkannte Systeme zugelassen sein.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		

# Prüfbericht

## Qualitätsmanagement Milch

### QM-Milch Standard Version 2.0

<b>4.2 KO</b>	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.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>4.3</b>	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.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>4.4</b>	Die tier- und umweltgerechte Fütterung wird durch Futteranalysen (Nährstoffanalysen) und Rationsberechnungen unterstützt.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>4.5</b>	Durch getrennte Lagerung von Futtermitteln für verschiedene Tierarten werden Futtermittelvermischungen wirksam verhindert.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>4.6</b>	Durch die Art der Lagerung darf keine Beeinträchtigung der Futtermittelqualität und -sicherheit eintreten.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>4.7</b>	Schadnagerbefall ist nicht erkennbar bzw. es werden Bekämpfungsmaßnahmen ergriffen.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>5 Arzneimittel, Rückstände</b>			
<b>5.1 KO</b>	Die Nachweise über eingesetzte Arzneimittel sind vorhanden.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>5.2</b>	Es wird ein festes Verfahren (z. B. Farbmarkierung, Fesselband, elektronische Melksperre) zur guten Erkennung aller behandelten Kühe beim Melken angewandt.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>5.3 KO</b>	Die Milch behandelter Kühe wird erst nach Ablauf der Wartezeit abgeliefert. Die Nutzung von Hemmstofftests wird empfohlen.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / Einhaltung der Wartezeit		
	2 Zusätzliche Durchführung eines Hemmstofftests nach Ablauf der Wartezeit		
<b>5.4 KO</b>	Es ist sichergestellt, dass die Milch behandelter Kühe getrennt abgeführt wird.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / separate Behälter zum Melken behandelter Kühe sind vorhanden		
	2 Melken der behandelten Tiere als separate Gruppe am Schluss		

# Prüfbericht Qualitätsmanagement Milch QM-Milch Standard Version 2.0

<b>5.5 KO</b>	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 keine daraus resultierenden Lieferverbote bestehen.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>5.6 KO</b>	Rohmilch stammt von Tieren, denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse i.S. der Richtlinie 96/23/EG verabreicht wurden.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>6 Umwelt</b>			
<b>6.1</b>	Es erfolgen keine unzulässigen Abflüsse von Gülle und Jauche in Grund- und Oberflächenwasser.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt		
<b>6.2</b>	Ein nach der Düngeverordnung geforderter Nährstoffvergleich liegt vor.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / Nährstoffvergleich liegt vor		
<b>6.3</b>	Die Grundlagen des Pflanzenschutzrechts werden eingehalten.		
	0 nicht erfüllt		
	1 erfüllt / im Rückstandsmonitoring nicht aufgefallen		

**Bemerkungen zum "Allgemeinzustand" des Betriebes:**

Erreichte Gesamtpunktzahl

<b>0</b>

Erforderliche Mindestpunktzahl

KO-Kriterien, die unbedingt zu erfüllen sind:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Lieferant (Vorname, Name)