

# QMK

## Qualität der Milchkette

### LASTENHEFT- QMK



01/03/2024  
Fassung 11.1

1. EINLEITUNG.....	4
1.1. Anwendungsbereich.....	4
1.2. Politik der Qualität und Einbeziehung der Strukturen .....	4
1.2.1. Die QMK Arbeitsgruppe.....	5
1.2.2. Die technischen Arbeitsgruppen.....	5
1.2.3. Das Sekretariat .....	5
1.2.4. Die Zertstellen .....	6
1.2.5. Die Berufungskommission .....	6
1.2.6. Die Inspektionsstellen .....	6
1.3. Ziele.....	6
1.4. Verbreitung.....	8
1.5. Handhabung .....	8
1.5.1. Eigenkontrolle .....	8
1.5.2. Anfrage.....	9
1.5.3. Abnahme .....	10
1.5.3.1 Die Kategorien der Kontrollpunkte.....	10
1.5.3.2 Die Beurteilungen der Kontrollpunkte .....	10
1.5.4. QMK Zertifizierung .....	11
1.5.5. Die periodische Zertifizierung.....	13
1.5.6. Die „18 Monate“ Audits.....	13
1.5.7. Die unangemeldeten Audits .....	14
1.5.7.1 Typ 1.....	14
1.5.7.2 Typ 2.....	14
1.5.7.3 Typ 3.....	14
1.5.8. Ablauf der Zertifizierung.....	16
1.6. Verwendung des Zertifizierungszeichens.....	17
1.7. Lay-Out des Zertifikats .....	18
1.8. Eintragung und Dokumentation .....	18
1.9. Rückverfolgbarkeit.....	18
2. LASTENHEFT.....	22
2.1. Vorbedingungen für die QMK Abnahme.....	22
2.2. Modul A: Tiergesundheit .....	24
2.2.1. Zielsetzung .....	24
2.2.2. Anwendung .....	24
2.2.3. Methode.....	25
2.2.3.1. Gesetzlicher Rahmen zum Schutz gegen Rinderkrankheiten.....	25
2.2.3.2. Tierärztliche Medikamente.....	29
2.2.3.3. Hygiene .....	34
2.3. Modul B: Tierwohlbefinden.....	37
2.3.1. Zielsetzung .....	37
2.3.2. Anwendung .....	37
2.3.3. Methode.....	37
2.3.3.1. Beherbergung .....	37
2.3.3.2. Pflege.....	40
2.3.3.3. Futtermittel und Wasser .....	41
2.4. Modul C : Die Milchgewinnung .....	49
2.4.1. Zielsetzung .....	49
2.4.2. Anwendung .....	49
2.4.3. Methode.....	49
2.4.3.1. Gesetzlicher Rahmen.....	49
2.4.3.2. Die Melker und die Benutzer der Melkanlage.....	50
2.4.3.3. Das Funktionieren der Melkanlage(n).....	51
2.4.3.4. Das Funktionieren der Kühlanlage(n) .....	53

2.4.3.5. Melkraum .....	55
2.4.3.6. Der Tankraum und die Milchküche.....	57
2.5. Modul D: Reinigung.....	61
2.5.1. Zielsetzung .....	61
2.5.2. Anwendung .....	61
2.5.3. Methode.....	61
2.5.3.1. Räumlichkeiten.....	61
2.5.3.2. Reinigung der Melkanlage und des Kühltanks.....	64
2.6. Module E: Umwelt.....	66
2.6.1. Zielsetzung .....	66
2.6.2. Anwendung .....	66
2.6.3. Methode.....	66
2.7. Modul F: Pflichterklärung .....	68
2.7.1. Zielsetzung .....	68
2.7.2. Anwendungsbereich .....	68
2.7.3. Methode.....	68
2.8. Modul G: Nachhaltigkeitsüberwachung.....	71
2.8.1. Zielsetzung .....	71
2.8.2. Anwendungsbereich .....	71
2.8.3. Methode.....	71
2.9. Modul H: Hygiene.....	72
2.9.1. Zielsetzung .....	72
2.9.2. Anwendungsbereich .....	72
2.9.3. Methode.....	72
3. ANLAGE .....	76
3.1. Lay-Out des QMK-Zertifikats.....	76
3.2. Eutervorbereitung – Empfehlungen .....	77
3.2.1. Allgemeines.....	77
3.2.2. Methoden.....	77
3.3. Funktionieren der Melkanlage und der Kühlanlage .....	79
3.3.1. Allgemeines.....	79
3.3.2. QMK–Auflagen für Melkanlagen und Milchtanks .....	79
3.4. Ratschläge zur Wasseraufbereitung .....	80
3.5. Überwachungssystem für Kühltanks.....	81
3.5.1. Anforderungen an ein Überwachungssystem.....	81
3.5.2. Empfehlungen für ein Überwachungssystem.....	82
3.6. Beispiel HACCP Plan für die entrahmte Milch .....	83
4. FORMULARE .....	90
4.1 Verpflichtungen seitens des Landwirten .....	90
4.2. Register für den Austausch von Futtermitteln und/oder Nebenprodukten zwischen Landwirten....	91
4.3. Anbauregister .....	92
4.4. Behandlungsregister .....	93
4.5. Pflichterklärung .....	94
4.6. Betriebsinformationen für den Melker .....	96
4.7. Bescheinigung über die Kontrolle der Paratuberkulose .....	97
5. REFERENZEN .....	99

# **Einleitung**

## 1. EINLEITUNG

### **1.1. Anwendungsbereich**

Diese Fassung des Lastenhefts richtet sich an die Produzenten von Rohmilch und wird ab dem 01.03.2024 Anwendung finden. Es kann leicht in die besondere Struktur eines jeden Betriebes eingesetzt werden. Das Lastenheft befasst sich nicht mit der Verarbeitung der Milch im Betrieb. Wenn entrahmte Milch geliefert wird, müssen die Anforderungen eines Lastenhefts, welches sich nach einer Studie des HACCP richtet, und welches die Nahrungsmittelsicherheit der verarbeiteten Produkte garantiert, eingehalten werden.

Die QMK ist ein professionelles Verfahren, welches auf ein freiwilliges Engagement seiner Mitglieder basiert. Sie entscheiden selber, ob sie nach eingehender Information über den Inhalt, die Ziele und die Bestimmungen des QMK Lastenhefts der QMK beitreten.

Die Landwirte müssen sich bewusst sein, dass die QMK eine Maßnahme ist, die eine kollektive Aufwertung ihres Berufs mit sich bringt, und dass sie für die Produzenten ein Schritt zu mehr Fortschritt und zu mehr Verantwortungsbewusstsein darstellt.

Die Produzenten tragen die Verantwortung auf drei Ebenen:

- gegenüber der Öffentlichkeit: wenn die, durch die QMK Teilnahme eingegangenen Verpflichtungen eingehalten werden, wird die Kommunikation hinsichtlich der QMK positiv verlaufen und das Vertrauen der Verbraucher in Milch und Milchprodukte stärker werden.
- gegenüber den anderen Teilnehmern (Landwirte aber auch Sammelwagenfahrer und Transporteure): denn das QMK Projekt kann nur dann von Erfolg gekrönt sein, wenn alle Mitglieder solidarisch ihren Verpflichtungen nachkommen;
- gegenüber ihnen selbst, indem sie ihren Verpflichtungen nachkommen und, die bei der Abnahme hervorgehobenen notwendigen Verbesserungsmaßnahmen durchgeführt werden.

Indem sich die Produzenten der QMK anschließen, müssen sie sich bewusst sein, dass sie ihren Beitrag zur Schaffung eines transparenten Produktionssystems erbringen.

### **1.2. Politik der Qualität und Einbeziehung der Strukturen**

Der Milchsektor möchte, durch dieses Heranführen der Qualität über ein Qualitätssicherheitsystem, zur integralen Überwachung der Nahrungsmittelkette beitragen.

Ziel ist, die Qualität der quasi gesamten Milchproduktion durch das QMK Zertifikat zu garantieren. Gleichzeitig ist die gesamte Kette, vom Produzenten bis zum Verbraucher in einem nachhaltigen System vereinigt, um das Image der Qualität und der Nahrungsmittelsicherheit in der Milchproduktion, in den Augen der Benutzer, zu stärken.

Die Milchviehbetriebe sind QMK-zertifiziert während das Einsammeln, der Transport, die Anlieferung und die Verarbeitung der Milch auf Basis einer Selbstkontrolle-Lastenhefts zertifiziert sind

### **1.2.1. Die QMK Arbeitsgruppe**

Die QMK wurde in Abstimmung mit den verschiedenen Akteuren des Milchsektors erstellt. Dafür wurde die nationale Innerberufliche IKM/QFL/QMK ins Leben gerufen. Auf diese Weise, ist jeder Teil durch seine Berater vertreten. Wegen der Gründung der Branchenorganisation MilkBE im Jahre 2019 wurde die innerberufliche Arbeitsgruppe IKM/QFK/QMK aufgelöst, da die QMK-Arbeitsgruppe von MilkBE das Management des Qualitätsleitfadens übernommen hat. Dieses nationale Konzertierungsorgan erlässt die QMK-Richtlinien und trifft alle Entscheidungen, was den Inhalt des Lastenheftes angeht. Zu seiner Zuständigkeit gehören auch die Zusammenstellung technischer Arbeitsgruppen, das Knüpfen von Kontakten zu den Bereichen Transformation, Vertrieb und Verbraucherfragen, die Auswahl der Zertifizierungsorgane, der Inhalt der externen Kommunikation und die Verwendung des Logos.

Die Arbeitsgruppe setzt sich wie folgt zusammen:

- 6 Vertreter und 3 Stellvertreter der 3 landwirtschaftlichen Organisationen, davon 2+1 für das Algemeen Boerensyndicaat (ABS), 2+1 für den Bauernbund (BB) und 2+1 für die Fédération Wallonne d'Agriculture (FWA), die, gemeinsam 97 % der belgischen Milchproduzenten vertreten,
- 6 Vertreter und 2 Stellvertreter der Milchindustrie über den Umweg der Vereinigung der Belgischen Milchindustrie (CBL),

An den Sitzungen der Arbeitsgruppen nehmen Experten teil, nämlich 4 Vertreter der Innerberuflichen Einrichtungen, MCC-Vlaanderen und das Milchkomitee. Sie sorgen für die nötige technische Unterstützung.

Der Schriftführer der Arbeitsgruppe kommt aus der MilkBE-Geschäftsstelle. Die Akten, die der QMK-Arbeitsgruppe oder den technischen Arbeitsgruppen vorzulegen sind, werden vom Schriftführer vorbereitet, mit Unterstützung der Experten, die die Zertifizierungsorgane vertreten.

Hierbei geht es u.a um Änderungen der Lastenhefte, Arbeitsanweisungen, ...

### **1.2.2. Die technischen Arbeitsgruppen**

Die technischen Arbeitsgruppen können sich zusammensetzen, um über ein spezifisches Thema zu diskutieren. Diese technischen Arbeitsgruppen machen Vorschläge und legen die Schlussfolgerungen der Arbeitsgruppe vor. Anhand der Entscheidungen kann Letztere Anpassungen des Lastenheftes und/oder neue Arbeitsanweisungen verfassen, die dann den betreffenden Personen zugesandt werden.

### **1.2.3. Das Sekretariat**

Das Sekretariat wird durch MilkBE ausgeführt. Der Aufgabenbereich des Sekretariats erstreckt sich über die personalisierte Organisation des Sekretariats, die Versammlungen der QMK-Arbeitsgruppe und der technischen Arbeitsgruppen, Sensibilisierungsaktionen durch unter anderem Pressekonferenzen, Pressecommuniqués und Informationsveranstaltungen für die Mitglieder.

### **1.2.4. Die Zertstellen**

Die QMK-Arbeitsgruppe hat beschlossen, MCC-Vlaanderen und die Zertifizierungsstelle des Milchkomitees mit der Zertifizierungsarbeit zu betrauen. Zum Aufgabenbereich der Zertifizierungsorgane gehören: die Organisation des Zertifizierungsverfahrens, die Computerinfrastruktur mit der Möglichkeit automatischer Verbindungen und die Ausbildung der Auditoren.

### **1.2.5. Die Berufungskommission**

MilkBE ist für die Einberufung einer Berufungskommission zuständig. Sie besteht aus 4 Mitgliedern der MilkBE-QMK-Arbeitsgruppe. Die Berufungskommission setzt sich zu gleichen Teilen aus Erzeugern/Käufern und Wallonen/Flandern zusammen. MCC-Vlaanderen und das Milchkomitee können die Berufungskommission zusammenrufen. Die Berufungsprozedur ist Teil einer Prozedur auf Ebene der Zertifizierungsstellen.

### **1.2.6. Die Inspektionsstellen**

MilkBE führt periodisch eine Ausschreibung durch, die es den von der FASNK für den Leitfaden Selbstkontrolle G-040 zugelassenen Zertstellen, sich für die Durchführung von Inspektionen im Rahmen des QMK-Lastenhefts zu bewerben. Die zu erfüllenden Grundvoraussetzungen sowie das Bewertungsverfahren werden den Bewerbern im Voraus mitgeteilt. Eine der Grundvoraussetzungen ist, dass die sich bewerbende Inspektionsstelle für Inspektionen im Rahmen des QMK-Lastenhefts nach ISO 17020 akkreditiert sein muss. Wenn eine sich bewerbende Inspektionsstelle über eine ISO 17065-Akkreditierung für das QMK verfügt, bedeutet dies, dass sie über das erforderliche Fachwissen verfügt und eine separate ISO 17020-Akkreditierung nicht erforderlich ist.

Eine erfolgreiche Inspektionsstelle kann einen Vertrag mit der Zertifizierungsstelle gemäß der bei MilkBE eingereichten Bewerbung (einschließlich der Auditgebühren) abschließen.

## **1.3. Ziele**

Die QMK ist ein gemeinsamer, professioneller und freiwilliger Schritt. Sie bringt das Engagement der Milchproduzenten gegenüber der Gesellschaft in einem Lastenheft der guten Praktiken zum Ausdruck. Sie verfolgt das Ziel, das Know - how der Mitglieder zur Geltung zu bringen und ermöglicht jedem, sich in einer, für den Fortbestand der Landwirtschaft, unentbehrliche Dynamik des Fortschritts einzutragen.

Ziel des Lastenhefts ist, zur Überwachung der Produktionsumstände beizutragen. Der moderne und aufgeklärte Verbraucher möchte wissen, wie sein Produkt hergestellt wird. Themen wie Umwelt, Tierschutz, Biotechnologie usw. haben sich im Milchsektor hineingeschlichen und sind dort unwiderruflich verankert.

Sichere Produktionsumstände, die Sorge um das Wohlbefinden der Tiere, die Reinheit und die Sicherheit der Endprodukte, die Überwachung der im Betrieb eingeführten Stoffe, das sind die Ziele des Lastenhefts.

Nachstehend finden Sie einen Überblick über die Anforderungen.

Das Lastenheft beschreibt Kontrollpunkte, wovon einige Gesetzkpunkte sind und andere, die den Anforderungen des Handels nachkommen.

- Das Modul A - Tiergesundheit verfolgt das Ziel, die Gesundheit der Kühe durch verbreitete Vorsorgemaßnahmen und gezielte Schutzmaßnahmen zu erhalten.

Eine zusätzliche allgemeine Überprüfung des Gesundheitszustands der Kühe, die Einführung eines Behandlungsregisters, die Existenz eines Qualitätssicherheitsystems für den Betriebstierarzt und das Vorhandensein einer Kennzeichnungsmethode, der mit tierärztlichen Medikamenten behandelten Tiere, stellen einen wesentlichen Teil dieses Moduls dar. Dabei verfolgt man das Ziel, den Gebrauch tierärztlicher Medikamente zu verringern, um so die Sicherheit der angelieferten Milch besser garantieren zu können.

- In dem zweiten Modul B - Tierwohlbefinden sind die anvisierten Punkte die Beherbergung, die Fütterung und eine angepasste Pflege der Milchkühe.

Für die Stallhaltung wurden zahlreiche Normen bezüglich der Anbindeställe, der Abmessungen der Liege- und Futterflächen, der Sicherheit, der Beleuchtung und der Belüftung in den Ställen eingeführt. Die Trinkwasserversorgung und die Wasserqualität werden ebenfalls definiert, und man findet dort Bedingungen für den Weidegang und das Grasangebot.

Die Lieferanten von Kraftfutter und Einzelfuttermittel müssen im Besitz einer FCA (Feed Chain Alliance) oder QS (für Deutschland) Zulassung sein, der Futteraustausch zwischen Landwirten muss dokumentiert werden. Eine getrennte Aufbewahrung kann Risiken vermeiden.

- Das Modul C - Melken spricht die Hygiene beim Melken, durch eine gut funktionierende Melkanlage und ein, durch den Landwirten, erstelltes hygienisches Umfeld an.

Der Milchtank erfordert eine besondere Aufmerksamkeit damit eine gute Lagerung der Milch gewährleistet wird. Er muss groß genug sein, die Milch schnell und angemessen kühlen, ausgestattet sein mit einem korrekt funktionierenden Rührwerk und einer Temperaturanzeige, welche leicht abzulesen ist. Neue Kühltanks müssen darüber hinaus mit einem Überwachungssystem ausgerüstet sein und neue Melkanlagen mit einer Spülsicherung. Der Tank muss in einem sauberen, gut belüfteten und gut belichteten, ausreichend großen und leicht erreichbaren Raum untergebracht werden.

- Eine gründliche Reinigung der Kuhställe, der Melkanlage, des Kühltanks, des Melk- und Tankraums spielen im Modul D - Reinigung eine zentrale Rolle. Die benutzten Reinigungs- und Desinfektionsprodukte sowie die Reinigungstemperatur und die Qualität, des für die Reinigung der Melkanlage und des Kühltanks benutzten Wassers, welches Trinkwasserqualität haben muss, werden ausserdem überprüft.

Sicherheitsmaßnahmen bei der Lagerung der Reinigungsprodukte und ein ordentliches Betriebsumfeld sind Garant für optimale Bedingungen, unter denen eine gesunde, sichere und verantwortungsvolle Milchproduktion stattfinden kann.

- Das nächste Modul E - Umwelt. Der Verbraucher ist mehr und mehr besorgt wegen der Einflüsse der Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt. Die Gesellschaft misst den Landwirten eine grosse Verantwortung bei der Pflege und den Erhalt der Umwelt bei.

- Das Modul F befasst sich mit der amtlichen Mitteilungspflicht. Jeder, in der Nahrungsmittelkette tätige Betrieb, muss der amtlichen Mitteilungspflicht nachkommen. Bei der Produktion von Rohstoffen tierischen Ursprungs bedeutet dies konkret, dass die Produzenten, bei Verdacht einer auftretenden ansteckenden Krankheit für die eine Meldepflicht besteht, oder beim Auffinden von gefährlichen Produkten oder Futtermitteln, dies der FASNK (für die Niederlande : NVWA- Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) mitteilen. Die amtliche Mitteilung verfolgt das Ziel, möglichst schnell einzugreifen und so die Verbreitung einer Verunreinigung in der Nahrungskette zu unterbinden.

- Das Modul G geht um eine Nachhaltigkeitsüberwachung in der Milchviehhaltung. Mit dieser objektiven Bestandsaufnahme wird der Sektor zeigen können, welche Anstrengungen er unternommen hat. Wenngleich der Milchviehhalter selbst entscheidet, welche Nachhaltigkeitsinitiativen er umsetzen will, ist die Teilnahme an der Bestandsaufnahme Pflicht. Der Milchviehhalter vermerkt die Nachhaltigkeitsinitiativen die er in seinem Betrieb anwendet und sammelt die notwendigen Beweisdokumente um das QMK-Audit vorzubereiten. Das Ziel von dieser Überwachung ist nicht nur zu zeigen was schon gemacht wird, sondern auch informieren und motivieren neue Initiativen zu nehmen. Wie viele Initiativen ausgesucht und wie viele Initiativen bestätigt werden, hat keine Auswirkung auf die Aushändigung des QMK-Zertifikats.

- Das letzte Modul, das H-Modul, zeigt das Hygiene-Ergebnis des Betriebs an. Die allgemeine Betriebshygiene und ihre Außenwahrnehmung sind ein bedeutender Aspekt des Images des Milchsektors. Die wichtigsten Orte des Milchbetriebs werden anhand eines Hygienepunktesystems individuell geprüft. Der Durchschnittswert dieser individuellen Werte sagt viel aus über den Hygienestatus des Betriebs.

## ***1.4. Verbreitung***

Das QMK Lastenheft ist ein öffentliches Dokument, welches über die Internetseite von MilkBE : [www.milkbe.org/fr/themes/qualite/qfl](http://www.milkbe.org/fr/themes/qualite/qfl) abgerufen und heruntergeladen werden kann.

Das Lastenheft steht ebenfalls zur Verfügung auf Anfrage bei:

MilkBE GmbH

Kolonel Begaultlaan 1A bus 11

3012 Leuven

## ***1.5. Handhabung***

### ***1.5.1. Eigenkontrolle***

Bevor der Landwirt seinen Antrag auf eine QMK Zertifizierung einreicht, kann er seinen Betrieb anhand der Checkliste "Eigenkontrolle für den Milchviehhalter".

Für jeden Punkt oder Gruppe von Punkten erklärt das Lastenheft:

- Warum : das sind die Gründe ebenso gut für die Verbraucher wie für die Mitglieder,

- Wie dieses Ziel erreichen: das sind die praktischen Möglichkeiten, die ergriffen werden, um die Anforderungen zu erfüllen, sowie die zu bewertenden Punkte, die Bewertungsmethode (Arbeitsanweisungen) und die Einstufung.

Der Landwirt kann sich auch in seiner Vorgehensweise von einer Person seiner Molkerei beraten lassen. Diese Personen wurden für diese Aufgaben geschult.

Auch werden die Landwirte regelmäßig über die QMK Aktualitäten und die Punkte des Lastenhefts informiert. Dazu erscheint ein QMK Informationsschreiben.

Es muss ebenfalls deutlich darauf hingewiesen werden, dass **alle Punkte zu jedem Zeitpunkt eingehalten werden müssen** (Deutschland : Einmal jährlich führt der Landwirt anhand der Eigenkontroll Checkliste eine Kontrolle seines Betriebes durch. Stellt er bei der Eigenkontrolle Mängel fest, korrigiert er diese).

Die Qualitätssicherung ist ein nachhaltiges System, bei dem der Landwirt sich einer kritischen Bewertung unterzieht und wenn nötig, die Aktivitäten in seinem Betrieb, seine professionellen persönlichen und die seiner Mitarbeiter, korrigiert. Die Eigenkontrolle muss weitergehen als die Überprüfung über die Einhaltung der Bedingungen des Lastenhefts gerade vor einer angekündigten Inspektion.

### 1.5.2. Anfrage

Wenn der Landwirt meint er sei bereit, kann er einen Antrag für eine Abnahme beim Zertifizierungsorgan einreichen (IKM-Vlaanderen oder das Milchkomitee – Zertifizierungsdienst) anhand eines Antragformulars, welches er beim Zertifizierungsorgan erhalten kann. Diese korrekt ausgefüllten und unterschriebenen Formulare kann er per Post oder per E-Mail an das Zertifizierungsorgan zurücksenden.

IKM-Vlaanderen VZW  
Dienst certificatie  
Hagenbroeksesteenweg 167  
2500 Lier  
Tel : 078/15.47.10  
Fax 078/15.48.10  
[info@ikm.be](mailto:info@ikm.be)  
[www.mcc.vlaanderen.be](http://www.mcc.vlaanderen.be)

Comité du Lait  
Zertifizierungsdienst  
route de Herve 104  
4651 Battice  
Tel : 087/69.26.08  
Fax : 087/69.26.40  
[certification@comitedulait.be](mailto:certification@comitedulait.be)  
[www.comitedulait.be](http://www.comitedulait.be)

Beim Versand des Schreibens vor den Erneuerungsaudits übermittelt die Zertifizierungsstelle eine Liste der QMK-Inspektionsstellen, die einen Vertrag mit ihr abgeschlossen haben. Dem Milcherzeuger steht es frei, eine dieser Inspektionsstellen zu wählen. Wenn der Milcherzeuger der Zertifizierungsstelle seine Wahl der Inspektionsstelle nicht innerhalb der von der

Zertifizierungsstelle festgelegten Frist mitteilt, wählt die Zertifizierungsstelle die gleiche Inspektionsstelle wie beim vorherigen Audit in diesem Betrieb aus.

Nach einem negativen Audit oder bei 18-Monats-Audits darf der Milcherzeuger die Inspektionsstelle nicht wechseln.

Die tatsächliche Planung des Audits im Betrieb des Milcherzeugers wird von der Inspektionsstelle vorgenommen.

### **1.5.3. Abnahme**

Die Abnahmen werden im Milchviehbetrieb durch ein akkreditiertes Kontrollorgan durchgeführt und stützen sich auf folgende Elemente:

- eine Reihe von administrativen Angaben (Anmerkung A im Lastenheft).
- eine visuelle Abnahme einer Reihe von QMK Kriterien (Anmerkung V im Lastenheft).

#### **1.5.3.1 Die Kategorien der Kontrollpunkte**

Im Lastenheft gibt es vier Kategorien von Punkten:

- A Punkte : Punkte, die sehr wichtig für die Sicherheit, die Hygiene, die Rückverfolgbarkeit der Produktion, ... sind, und die sofort in Ordnung sein müssen. Die Punkte A1 sind Punkte, für die eine « Bekanntgabepflicht » (nur für Belgien anwendbar) besteht, wenn sie denn nicht in Ordnung sind, für die Punkte A2 die nicht in Ordnung sind, besteht diese Bekanntgabepflicht nicht.
- Fettgedruckte A Punkte des Lastenhefts : wichtige Punkte für die Sicherheit, die Hygiene und die Rückverfolgbarkeit die innerhalb von 6 Monaten in Ordnung gebracht werden müssen und die beim nächsten Audit überprüft werden ( Audit 18 Monate, Erneuerungsaudit, unangemeldete Audits).
- B Punkte: allgemeine wichtige Punkte, von denen 90 % bei der Abnahme immer in Ordnung sein müssen, die restlichen 10 % müssen in den 6 Monaten in Ordnung gebracht werden und werden beim nächsten Audit überprüft (Audit 18 Monate, Erneuerungsaudit, unangemeldetes Audit). Die 10% stellen einen Richtwert dar. Da 10 % aller B Punkte keine runde Zahl ergeben, wird ein Maximum von 7 nicht korrekten B Punkten akzeptiert egal ob die Abnahme stattgefunden hat, als die Tiere auf der Weide oder im Stall waren und unabhängig vom Stalltyp.
- H-Punkte : besonders wichtige Punkte für die Betriebshygiene: Sie sind Teil eines allgemeinen Hygienebewertungssystems, mit Noten zwischen 1 (unbefriedigend) und 5 (absolut in Ordnung). Der Durchschnittswert sämtlicher H-Punkte stellt das Hygiene-Ergebnis des Betriebs dar. Ein Hygienegesamtwert  $<5/10$  ist gleichbedeutend mit dem Verlust des Zertifikats. Liegt das Ergebnis zwischen  $5/10$  und  $7/10$ , wird ein Zertifikat mit einer Laufzeit von 18 Monaten ausgestellt: bei einem Ergebnis  $>7/10$  erhält der Betrieb ein Dreijahreszertifikat. Wenn der Punkt H1 mit 1 oder 2 bewertet wird, erhält der Betrieb kein QMK-Zertifikat. Das Einsenden von Fotos, um die Verbesserung des Punktes H1 zu zeigen, ist nicht erlaubt.

#### **1.5.3.2 Die Beurteilungen der Kontrollpunkte**

Ein Abnahmebericht wird erstellt mit folgenden Beurteilungen :

- + : konform

- CE : konform mit Bestätigung
- NC : nicht konform
- NCR : nicht konform mit Rückfall. Diese Entscheidung wird getroffen für B-Punkte, die bei der vorigen Abnahme nicht konform waren und die noch nicht in Ordnung gesetzt worden sind.
- NCG: wenn der Punkt den Ansprüchen nicht vollends entspricht. Diese Bewertung kann nur den fettgedruckten Punkten des Lastenhefts erteilt werden die dann nach 18 Monaten neu überprüft werden müssen.
- D : Diskussionspunkt
- +\* : konform mit Kommentar
- O : nicht überprüfbar
- X : keine Anwendung

Wird ein Punkt mit dem Code "+\*" bewertet bedeutet dies für den Auditor, dass, das durch diesen Punkt ins Auge gefasste Ziel erreicht wurde, die beschriebenen Anforderungen, die zu diesem Ziel führen jedoch nicht erfüllt wurden. Anders gesagt, der Auditor ist der Meinung, dass eine andere, als die im Lastenheft beschriebene Methode angewandt wurde, um das Ziel zu erreichen.

Wird ein Punkt mit dem Code "D" bewertet, bedeutet dies, dass der Abnehmer keine Entscheidung treffen wollte oder konnte, da es sich um eine außergewöhnliche Situation handelt oder weil ein Zweifel besteht über die Einsetzung dieses Kontrollpunktes. Ein Bericht wird zu diesem Punkt abgegeben, und die für die Zertifizierung verantwortliche Person fällt dann eine Entscheidung.

Wird ein Punkt mit dem Code "CE" bewertet, bedeutet dies, dass die betreffenden Dokumente nachgereicht werden müssen. In dem Fall wird ein Formular vom Auditor ausgefüllt, auf dem die betreffenden Punkte, der Inhalt der Dokumente und die Frist aufgeführt werden. Der Landwirt verschickt (per Post, Fax oder Mail) die fehlenden Dokumente an das Zertifizierungsorgan. Werden die fehlenden Dokumente nicht innerhalb einer Frist von 3 Monaten nachgereicht oder für das Verfalldatum falls dieses früher als die 3 Monate ist, ist die anfängliche Abnahme nicht mehr gültig und eine neue Abnahme muss durchgeführt werden.

#### 1.5.4. QMK Zertifizierung

Im Prinzip ist ein Zertifikat 3 Jahre gültig (Niederlande : voor de nederlandse leveraars, die zich via het IKM-lastenboek willen in orde stellen voor PVV, is er een controle om de 18 maanden). Werden ein oder mehrere **fettgedruckte** Punkte des Lastenhefts NCG bewertet, wird eine Zertifizierung für 18 Monate gewährt und ein zwischenzeitliches Audit wird durchgeführt.

Das Datum der Zertifizierung ist das Datum, an dem das Dossier definitiv bearbeitet wurde.

Jedes Zertifikat behält die, in der Norm ISO/IEC 17065 verlangten Informationen. Die für die Zertifizierung beauftragte Person beglaubigt das Zertifikat durch ihre Unterschrift.

Der Milcherzeuger unterzeichnet eine Erklärung (siehe Anhang 3.5.), in der er seine direkte Verantwortung für die Anwendung des QMK-Lastenhefts auf seinem Betrieb anerkennt und sich verpflichtet, seine Verpflichtungen gegenüber den folgenden Gliedern in der Milchkette einzuhalten.

Wenn der Teilnehmer während des Audits nicht konstruktiv kooperiert und sogar aggressiv (verbal oder physisch) gegenüber dem Auditor wird, kann der Auditor beschließen, das Audit sofort zu beenden. In diesem Fall wird das Audit unvollständig sein und kann niemals zu einer QMK-Zertifizierung führen.

Es gibt folgende Möglichkeiten:

- Sind alle Punkte in Ordnung oder liegt die Anzahl der B Punkte, die nicht in Ordnung sind, nicht über 7, liegt das Hygienegesamtergebnis  $> 7/10$  und wenn der Hygienewert für den Punkt H1 mindestens  $3/5$  beträgt, so erhält der Landwirt sein QMK- Zertifikat für 3 Jahre. Dies wird ihm durch die Zustellung eines Briefes und eines Zertifikats mit einer Gültigkeit von 3 Jahren bestätigt. Der Landwirt hat 6 Monate Zeit um die B Punkte in Ordnung zu bringen. Diese Punkte werden beim nächsten Audit überprüft (Audit 18 Monate, Erneuerungsaudit, unangemeldetes Audit).

- Sind ein oder mehrere A Punkte oder mehr als 7 B Punkte nicht in Ordnung oder liegt das Hygienegesamtergebnis  $< 5/10$  oder wenn während zwei aufeinanderfolgenden Audits für einen einzelnen Punkt des Hygienemoduls mit 1 oder 2 bewertet wird oder wenn Punkt H1 mit 1 oder 2 bewertet wird, wird dem Landwirt die Zertifizierung verweigert. Das Zertifikat wird ab dem Datum, an dem das Dossier abgeschlossen wird, entzogen. Diese Entscheidung wird dem Landwirt per Brief bestätigt. Letzterer hat dann die Möglichkeit, eine neue Abnahme zu beantragen, die zu einer erneuten Zertifizierung führen kann, wenn der (die) A Punkt(e) oder die B Punkte und die H Punkte in Ordnung gebracht wurden.

- Werden ein oder mehrere fettgedruckte Punkte des Lastenhefts NCG bewertet oder liegt das Hygienegesamtergebnis zwischen  $5/10$  und  $7/10$ , wird ein Zertifikat für eine Dauer von 18 Monaten gewährt, sofern Punkt H1 mindestens  $3/5$  erreicht hat. Dies wird in einem Brief bestätigt und ein Zertifikat mit einem Datum, das 18 Monate später abläuft, wird verschickt.. Der Landwirt hat 6 Monate Zeit um die NCG Punkte in Ordnung zu bringen und sein Hygienegesamtergebnis zu verbessern. Diese Punkte werden beim nächsten Audit überprüft (Audit 18 Monate, Erneuerungsaudit, unangemeldetes Audit). Dies wird dem Landwirt per Brief mitgeteilt und er erhält ein Zertifikat mit einer Gültigkeit von 18 Monaten.

- Wenn der Betrieb speziell bei einem Hygienekriterium mit 1 oder  $2/5$  abschneidet, muss dieser Einzelwert bei dem nächsten QMK-Audit mindestens bei  $3/5$  liegen. Ist dies nicht der Fall, bekommt der Betrieb kein neues QMK-Zertifikat.

Wird im Laufe dieser drei Jahre der Betrieb von einem Landwirt übernommen, der bisher nichts mit diesem Milchviehbetrieb zu tun hatte, muss eine neue Abnahme innerhalb 6 Monaten nach Betriebsübernahme durchgeführt werden. Dies betrifft nicht die Verwandten ersten und zweiten Grads.

Bei der Übernahme eines QMK zertifizierten Betriebs durch Verwandte ersten oder zweiten Grads, muss der neue Landwirt das Zertifizierungsorgan, IKM-Vlaanderen oder das Milchkomitee – Zertifizierungsdienst, benachrichtigen, der dann ein neues QMK Zertifikat mit dem Namen des neuen Landwirten und dem bisherigen Fälligkeitsdatum ausstellt.

Wenn ein Erzeuger das Ende seiner beruflichen Laufbahn erreicht, darf er bei der Zertifizierungsstelle einmalig eine Verlängerung seines QMK-Zertifikats für einen Zeitraum von 6 Monaten beantragen.

### **1.5.5. Die periodische Zertifizierung**

Eine periodische Abnahme wird alle drei Jahre durchgeführt. Die Abnahme kann bis 9 Monate vor dem Verfalldatum stattfinden.

Das Verfalldatum bleibt das gleiche. Das Zertifikat wird automatisch verlängert, jedoch wird das Datum, an dem die erste Zertifizierung abläuft, immer beibehalten. Jeder Betrieb bleibt zertifiziert, es sei denn, der Landwirt und seine Molkerei werden durch das Zertifizierungsorgan vom Gegenteil benachrichtigt oder das Fälligkeitsdatum ist abgelaufen.

Ein Zusatzaudit kann nach 18 Monaten durchgeführt werden (siehe Pt. 1.5.4).

Es ist keine zusätzliche Abnahme vorgesehen für den Fall, dass Änderungen im Milchviehbetrieb stattgefunden haben. Die häufigsten, wichtigen Änderungen, die in einem Betrieb durchgeführt werden, betreffen die Infrastruktur (Belüftung, Stallplätze, Umänderung oder Neubau des Stalles, des Melkraums oder des Tankraums, Neueinrichtungen oder Anpassungen der Melkeinrichtung und der Kühlung, usw.).

Sind bei einer Abnahme Bau- oder Umänderungsarbeiten im Gange, werden die Punkte +\* (korrekt mit Kommentar) bewertet und das Zertifikat wird für eine Dauer von 3 Jahren erteilt, denn Änderungen dieser Art zielen immer auf eine Verbesserung der Produktionsumstände hin. So z.B. bringt eine Änderung der Infrastruktur immer eine Verbesserung des Wohlbefindens der Tiere mit sich. Bei wichtigen Änderungen der Melkanlage muss immer ein Abnahmebericht erstellt werden, der dann ein Gutachten für die Punkte der Melkanlage abgibt, die im QMK Lastenheft aufgeführt sind.

Auch ist keine zusätzliche Inspektion vorgesehen, wenn eine neue Fassung des Lastenhefts vorliegt. Eine Übereinstimmung mit diesem neuen Lastenheft wird bei der nächsten Inspektion überprüft.

### **1.5.6. Die „18 Monate“ Audits**

Wenn ein oder mehrere fettgedruckte Punkte im Lastenheft mit NCG bewertet werden oder wenn der Gesamt-Hygienewert des Betriebs zwischen 5 und 7/10 liegt, ist das erteilte Zertifikat nur 18 Monate gültig und es wird ein zusätzliches Zwischenaudit durchgeführt.

Bei diesem 18 Monate Audit :

- die Vorbedingungen werden überprüft. Sie müssen jederzeit in Ordnung sein.
- alle fettgedruckten Punkte des Lastenheftes werden überprüft.
- die, beim letzten Audit festgestellten nicht konformen B Punkte werden überprüft.
- Alle zum Hygiene-Ergebnis gehörenden H-Punkte werden überprüft.

- Stellt sich bei diesem Audit heraus, dass die Punkte, die bei dem vorherigen Audit NCG oder NC auf ein B Punkt bewertet wurden, verbessert worden sind und als korrekt (+) bewertet werden können, wird das Zertifikat um 18 Monate verlängert.

- Stellt sich bei diesem Audit heraus, dass die Punkte, die bei dem vorherigen Audit NCG oder NC auf ein B Punkt bewertet wurden nicht verbessert worden sind oder wenn das Hygienegesamtergebnis  $< 5/10$  liegt oder wenn der Punkt H1  $< 3/5$  bewertet wird, wird das Zertifikat nicht verlängert

- Stellt sich bei diesem Audit heraus, dass fettgedruckte Punkte, die bei dem vorherigen Audit korrekt (+) bewertet wurden jetzt NCG bewertet werden, wird das Zertifikat um 18 Monate verlängert.

### **1.5.7. Die unangemeldeten Audits**

MCC-Vlaanderen und das Milchkomitee müssen überprüfen, ob die zertifizierten Betriebe ständig den Anforderungen des QMK Lastenhefts entsprechen. Aus diesem Grund werden unangemeldete Audits durchgeführt.

Es gibt drei Arten unangemeldeten Audits :

1. Auswählung nach dem Zufallsprinzip;
2. Auswählung in der Liste der Betriebe, bei denen die meisten nicht-Einhaltungen bei dem letzten Audit festgestellt wurden;
3. Aufgrund einer Beschwerde eines Dritten über den Hygienestatus des Betriebs.

Die Anzahl unangemeldeter Audits beläuft sich auf 5% (2,5% Typ 1 – 2,5% Typ 2) der Anzahl Audits die im abgelaufenen Jahr durchgeführt wurden berechnet.

Bei Verweigerung verliert der Landwirt sein QMK Zertifikat.

Für die Behebung der nicht Übereinstimmungen aller Type unangemeldeten Audits gilt die gewöhnliche Prozedur (siehe Pt. 1.5.4).

Sonstige Bestimmungen für die einzelnen Typen von unangemeldeten Audits:

#### **1.5.7.1 Typ 1**

Aussuchung nach dem Zufallsprinzip aus den zertifizierten Betrieben. Die Einhaltung aller QMK-Vorschriften wird überprüft.

Diese Audits werden maximal 3 Arbeitstage vor dem Audit angemeldet.

Die Unkosten für unangemeldete Audits sind mutual und im Preis der periodischen Audits enthalten.

#### **1.5.7.2 Typ 2**

Aussuchung aus den zertifizierten Betrieben, bei denen die meisten Nicht-Einhaltungen und/oder ein niedriges Hygienegesamtergebnis bei dem letzten Audit (Erneuerungsaudit oder 18 Monate-Audit) festgestellt wurden. Nur die visuellen Punkte des Lastenhefts werden überprüft.

Diese Audits werden maximal 24 Stunden und mindestens 12 Stunden vor dem Audit angemeldet.

Die Unkosten für unangemeldete Audits sind mutual und im Preis der periodischen Audits enthalten.

#### **1.5.7.3 Typ 3**

Ein unangemeldetes Audit kann von Dritten (z.B. Milchkäufer, OI, ...) aufgrund des Hygienestatus des Betriebs verlangt werden. Die Beschwerde über den Hygienestatus des Betriebs kann sich auf einen oder mehrere spezifische H-Punkte beziehen. Diese Audits kommen zu dem Prozentsatz der Typ-1- und Typ-2-Audits hinzu. Diese Audits werden von der Inspektionsstelle durchgeführt, die das vorherige Audit durchgeführt hat. Der Auditor wird während des unangekündigten Audits vom QMK-Koordinator der Inspektionsstelle begleitet. Wenn der Antragsteller des Audits der Milchkäufer des Betriebs ist und wenn er dies wünscht, kann ein Vertreter des Käufers bei diesem Audit anwesend sein.

Bei diesem Audit werden nur die visuellen Punkte des Lastenhefts überprüft.  
Diese Audits werden maximal 24 Stunden und mindestens 12 Stunden im Voraus angekündigt.  
Die Unkosten des Audits gehen zu Lasten des Beschwerdeführers.

## 1.5.8. Ablauf der Zertifizierung

### VORBEREITUNG

→ Checkliste « Eigenkontrolle für den Milchviehalter » (bei Comité du Lait erhältlich)

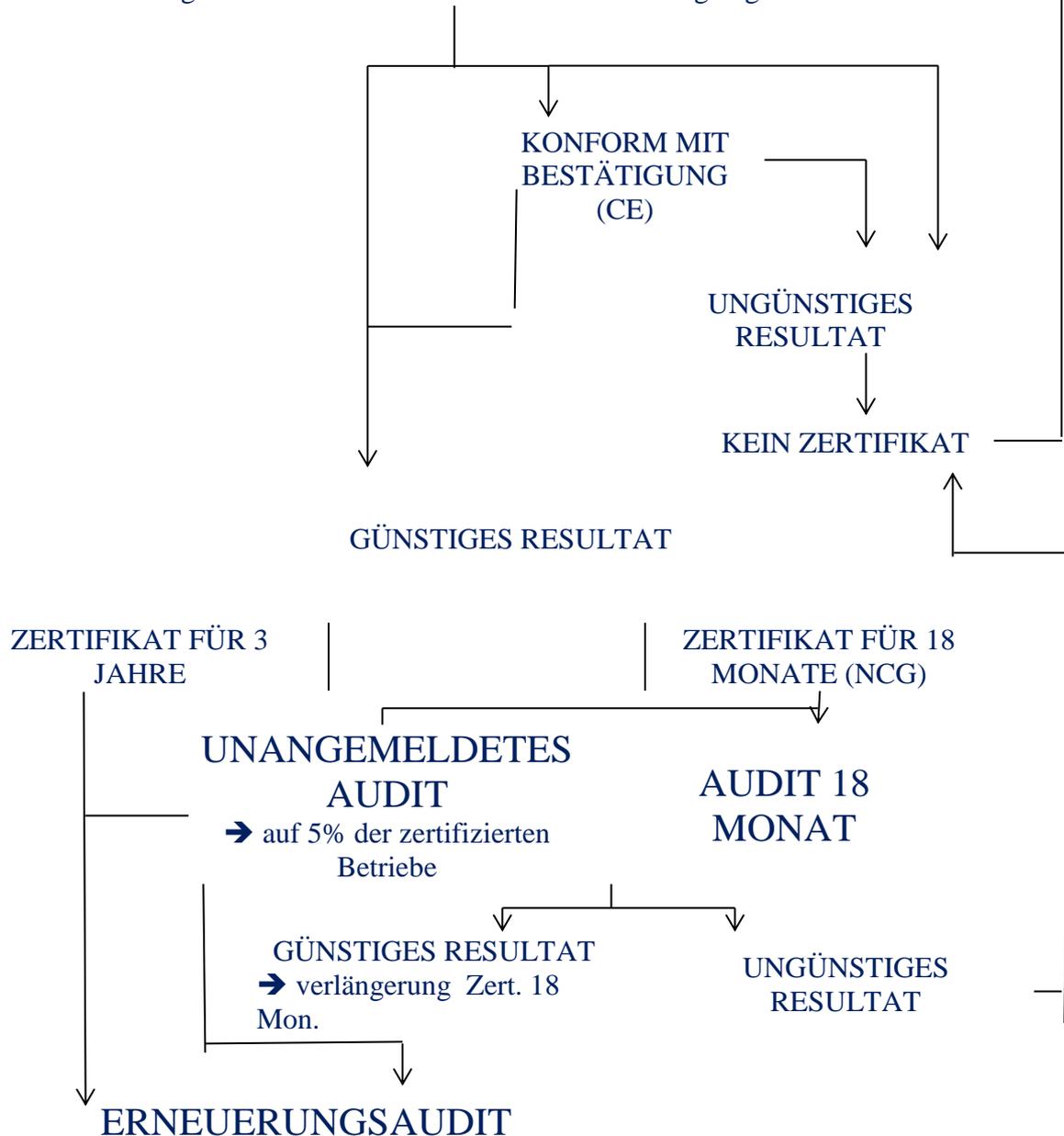
### ANFRAGE

→ Antragsformular ausfüllen und nach Comité du Lait schicken

### BESTÄTIGUNGSSCHREIBEN

### ERSTES AUDIT

→ Das Kontrollorgan erstellt ein Bericht für das Zertifizierungsorgan



## 1.6. Verwendung des Zertifizierungszeichens

MilkBE ist Inhaber der beim Benelux-Amt für geistiges Eigentum (BOIP) unter der Nummer 1432873 eingetragenen Zertifizierungsmarke für folgende Begriffe :

- IKM: Integrale Kwaliteitszorg Melk
- QFL: Qualité Filière Lait
- QMK: Qualität der Milchkette

Die Marke ist mit einem bestimmten Zeichen, dem Logo, verbunden. Ein Beispiel dafür ist unten zu finden :



Die Marke ist in den folgenden Klassen eingetragen:

- Klasse 29: Milch und Milchprodukte
- Klasse 31: Land-, garten- und forstwirtschaftliche Erzeugnisse, soweit sie nicht in anderen Klassen enthalten sind; lebende Tiere; Nahrungs- und Futtermittel für Tiere
- Klasse 35: Werbung; Verwaltung von kaufmännischen Angelegenheiten; Verwaltungsdienstleistungen; Beratung in Fragen der kaufmännischen Organisation und Verwaltung; Beratung in Fragen der Unternehmensführung; Wirtschaftsinformationsagenturen; Unterstützung bei der Unternehmensführung; Kosten-Preis-Analyse; Vermietung von Ausrüstungsgegenständen; Beratung in Fragen der Organisation und Verwaltung von Unternehmen; Veranstaltung von Ausstellungen zu Handels- oder Werbezwecken; Präsentation von Waren auf Kommunikationsmitteln zu Verkaufszwecken; Abwicklung der Auftragsverwaltung; Marktforschung und -analyse
- Klasse 42: Dienstleistungen der Zertifizierung und Qualitätskontrolle

MilkBE gewährt Erzeugern, die im Besitz eines gültigen QMK-Zertifikats sind, das Recht, das Logo und/oder den Hinweis zu verwenden.

Auf Antrag kann die QMK-Arbeitsgruppe einer natürlichen oder juristischen Person gestatten, das Logo und/oder die Hinweise als Werbe- und/oder Kommunikationsmaterial zu verwenden. In diesem Fall kann eine Gebühr erhoben werden. Die folgenden Mindestvoraussetzungen müssen erfüllt sein:

- das Werbematerial wird der QMK-Arbeitsgruppe zur Genehmigung vorgelegt;
- die Milch stammt von QMK-zertifizierten Betrieben;
- die Einsammlung und der Transport von Rohmilch entsprechen den Anforderungen des Leitfadens (SAC G009);
- die Verarbeitung entspricht den Anforderungen des Leitfadens für Milchprodukte (SAC G002);
- der Hinweis oder das Logo kann von den Erzeugern während der Gültigkeitsdauer ihres Zertifikats verwendet werden;

- die Bezugnahme auf IKM/QFL/QMK darf nicht in einer Weise erfolgen, die dem Ruf der Zertifizierungsstelle schadet;

- es dürfen keine Aussagen in Bezug auf IKM/QFL/QMK gemacht werden, die die Zertifizierungsstelle vernünftigerweise als irreführend ansehen könnte.

Jede andere Verwendung des Logos und/oder des Hinweises ist nur nach Genehmigung durch die QMK-Arbeitsgruppe zulässig.

Eine digitale Version des Logos kann bei MilkBE angefordert werden. Die Abmessungen des Logos können geändert werden, sofern die rechteckige Form und die Lesbarkeit des Logos gewahrt bleiben.

Jeder Nutzer des Logos ist verpflichtet, MilkBE über jeden vermuteten oder beobachteten Missbrauch des Logos und/oder des Hinweises zu informieren. MilkBE kann von sich aus oder auf Antrag Dritter die korrekte Verwendung des Logos und/oder des Hinweises kontrollieren. Dies kann eine Verwaltungs- und/oder Sichtkontrolle umfassen. Wird ein Missbrauch festgestellt, können eine oder mehrere der folgenden Sanktionen ergriffen werden :

- Verweis oder schriftliche Verwarnung ;
- Entzug des Rechts auf Verwendung des Logos und des Hinweises;
- Aussetzung des Zertifikats;
- Entzug des Zertifikats;
- Geldstrafe für mögliche Schäden durch Missbrauch.

Ungeachtet der obigen Bestimmungen kann MilkBE rechtliche Schritte gegen jede missbräuchliche Verwendung einleiten, die den Grundsätzen dieses Dokuments zuwiderläuft oder Verwirrung stiftet.

## ***1.7. Lay-Out des Zertifikats***

Das den Milchviehbetrieben zuerkannte QMK-Zertifikat wird von der Zertifizierungsstelle ausgestellt. Das Muster des Zertifikats wird von MilkBE festgelegt (siehe Anhang).

## ***1.8. Eintragung und Dokumentation***

Die Eintragungen sind ein wesentliches Element in der Qualitätssicherung, da sie belegen, dass das was geschrieben ist, auch wirklich ausgeführt wird. Die gesamte Dokumentation muss auf dem aktuellen Stand, leicht verfügbar, einfach und übersichtlich klassiert sein.

Alle Register müssen während 5 Jahren aufbewahrt werden.

Alle nötigen Dokumente müssen am Tag des Audits auf dem Betrieb anwesend sein.

## ***1.9. Rückverfolgbarkeit***

Die Rückverfolgbarkeit kann nur dann gesichert sein, wenn alle Angaben über Einkäufe (Tiere, Futter und Wasser, Spül- und Dippmittel, Medikamente) in **Registern** (im Papier- oder

Digitalformat) eingetragen sind. Diese Register müssen 5 Jahre lang im Archiv der Produktionseinheit aufbewahrt werden.

Es ist unerlässlich, dass man, nach dem Auftreten eines Problemfalls (Übertragung, ansteckende Krankheit,...), so schnell und so leicht wie möglich die äußeren Umständen des Problems erkennt, und anhand dieser Angaben die anderen Benutzer ausfindig macht. Das ist die einzige Möglichkeit, das Ausmass des Problems korrekt einzuschätzen ohne den ganzen Sektor zu diskreditieren. Die Rückverfolgbarkeit ist nur möglich, wenn jeder Milchviehbetrieb über die notwendigen Angaben Register führt.

Zusätzlich müssen alle Gegebenheiten bezüglich der Aufbewahrung der Milch im Betrieb, ausgegangen von den Anlieferungen an die Käufer, der Qualität und die Inhaltsstoffe der Milch, dem folgenden Glied der Kette, als da wäre die milchverarbeitende Industrie, die gleichen Sicherheiten gewähren.

Übersicht der offiziellen und QMK-spezifischen Register, die 5 Jahre aufbewahren werden müssen.

## REGISTER IN

- Identifizierung und Eintragung SANITEL (für die Niederlande : bedrijfsregister – für Deutschland : Hi-T);
- Verschreibungen, administrativen Dokumente und Abgabebelege von tierärztlichen Medikamenten. Diese Dokumente müssen in chronologischer Reihenfolge und mit einer eindeutigen Nummer gekennzeichnet aufbewahrt werden (für die Niederlande: Logboek;
- Falls ein Betreuungsvertrag besteht (für Deutschland verpflichtet), muss alle vier Monate ein Betreuungsbericht erstellt werden;
- Rechnungen der gekauften Futtermittel : welche Futtermittel, die Menge, das Lieferdatum, der Lieferant und die Kennzeichnung der gelieferten Futtermittel ;
- Angaben über die Inhaltsstoffe der Kraftfuttermittel ;
- Das Register der betriebseigenen Kraftfuttermittel (Rechnungen der Rohstoffe, Analyseberichte der tierischen Proteine und Fette)
- Rechnungen, Etikettierungen, Zertifikate der Stoffe, die für die Futterherstellung benutzt werden (z.B. Rechnungen der Phytopharmazeutischen Produkte) und die Resultate der Kompost und Klärschlammanalysen;
- Beleg der Kontrolle der Feldspritzen (für die Niederlande : + bewijs van vakbekwaamheid;
- Falls die Landwirte Futtermittel untereinander austauschen, muss eine Liste je Kalenderjahr erstellt werden, die Angaben über die Lieferanten und die Art der Futtermittel enthält ;
- Rechnungen von Pflegemittel des Euters und/oder Dipp- und Sprühmittel ;
- Rechnungen von Reinigungsprodukten für die Melk- und Kühlanlagen ;
- Rechnungen von Produkten gegen Insekten und Schädlinge ;
- Rechnungen von Produkten für Desinfektionsbecken ;

## REGISTER OUT

- Milchgeldabrechnungen der Käufer
- Milchanalysen (monatlicher Überblick der Qualitätsresultate und der Inhaltsstoffe vom Milchkomitee) ;
- Das Behandlungsregister;

- Beim Austausch von Futtermitteln zwischen Landwirten, muss ein Register pro Kalenderjahr mit den Namen der betreffenden Landwirte und der Art der Futtermittel geführt werden.

#### ANDERE REGISTER

- Besteht ein Betreuungsvertrag : die Berichte der Kontrollen, die alle vier Monate durch den Betriebstierarzt durchgeführt werden ;
- Eventuelle Blutanalysen ;
- Eventuelle Dunganalysen ;
- Analyse des zum Tränken der Tiere und zur Reinigung der Melk- und Kühlanlage benutzten Wasser, nur wenn kein Leitungswasser benutzt wird;
- Eine Kopie der Formulare im Rahmen der Pflichterklärung
- Für die Niederlande : Register PBB (Periodieke Bedrijfsbezoeken)

#### ALLGEMEINDOKUMENTE

- Der Vertrag mit dem Betriebstierarzt und mit einem eventuellen Stellvertreter;
- Im Falle einer Bestandsbetreuung, der Vertrag mit dem Betriebstierarzt.
- Das Attest auf Paratuberkulose

# **Lastenheft**

## 2. LASTENHEFT

### 2.1. Vorbedingungen für die QMK Abnahme

Für das Image des landwirtschaftlichen Sektors und für seine Verantwortung gegenüber der Gesellschaft sind die folgenden Punkte Vorbedingung für jede QMK Abnahme. Das bedeutet, dass, die QMK Abnahme nicht weitergeführt werden kann, wenn eine der Grundbedingungen nicht erfüllt wird. In dem Fall wird das QMK Zertifikat sofort entzogen  
Wird eine dieser Bedingungen nicht allerzeit erfüllt, kann ein Dritter (Konsument, Käufer, ...) eine neue Abnahme anfragen.

		ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	<p>Der allgemeine Gesundheitsaspekt der Tiere (Haut, Euter, Gelenke, Zustand...) wird täglich und sorgfältig untersucht.</p> <p>Der Produzent überwacht seine Herde und überprüft regelmäßig den Allgemeingesundheitszustand. Er befolgt alle notwendigen Maßnahmen, damit die körperliche Unversehrtheit seiner Tiere gewährleistet wird, wie z.B. die Pflege der Klauen, die Sicherheit in den Gebäuden, er lässt keine gefährlichen Gegenstände herumliegen, er unterhält die Wiesen, er gewährt eine ausgeglichene und ausreichende Fütterung, eine konstante Wasserversorgung, usw.</p>	A2	V
2.	<p>Der Viehhalter ist bei der FASNK registriert.</p> <p>Niederlande : Registratie bij de NVWA(Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit)</p> <p>Frankreich : le détenteur de bétail est enregistré</p> <p>Deutschland : Registrierung bei der Landwirtschaftskammer</p>	A1	A
3.	<p>Der Lieferant unterzeichnet die Verpflichtungserklärung (siehe Formular 4.1). Mit seiner Unterschrift erklärt er sich bereit, das QMK-Lastenheft zu respektieren, alle Kontrollen bezüglich seiner Anwendung zu akzeptieren und zur Erleichterung deren guten Ausführung, alle notwendigen Dokumente zur Verfügung zu stellen.</p>	A2	A

4.	<p>Deutschland :</p> <p>Ein Betriebsdatenblatt mit folgendem Inhalt liegt vor :</p> <p>Adresse mit Registriernummern (VVVO-Nr., Unternehmer-Nr.)</p> <p>Telefon- und Fax-Nummer, Email-Adresse</p> <p>Ansprechpartner</p> <p>Kapazitäten/Betriebseinheiten Tierproduktion</p> <p>Anzahl Kuhplätze</p> <p>Lagerkapazitäten Gülle, Jauche, Festmist</p> <p>Betriebskizze, Lagepläne</p> <p>Vorhandene Dokumentationen können genutzt werden</p>	A2	A
5.	<p>Deutschland :</p> <p>Umsetzung und Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle.</p> <p>Die Einhaltung der QMK-Kriterien ist ständig zu prüfen.</p> <p>Die regelmäßige Durchführung von Eigenkontrollen ist mindestens einmal jährlich anhand einer Checkliste zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentations-Systeme, die gewährleisten, dass die Anforderungen des QMK-Lastenhefts (in der jeweils aktuellen Version) erfüllt werden, können genutzt werden.</p>	A2	A
6.	<p>Deutschland :</p> <p>Die bei der Durchführung der Eigenkontrolle festgestellten Abweichungen werden dokumentiert und in einer festgelegten Frist beseitigt.</p>	A2	A

## **2.2. Modul A: Tiergesundheit**

### **2.2.1. Zielsetzung**

Im Modul Tiergesundheit wird die Gesundheitsfürsorge im Allgemeinen angesprochen, wobei die Gesundheit der Tiere und die Nahrungsmittelsicherheit für den Menschen durch Vorbeuge- und gezielte Schutzmaßnahmen in den Fordergrund gestellt werden. Gesunde Tiere erzeugen eine bessere Qualität und haben eine längere Lebenserwartung.

Durch Hygienevorbeugemaßnahmen kann das Auftreten oder die Verbreitung verschiedener ansteckender Krankheiten vermieden werden. Diese Krankheiten, wie die Brucellose, die Tuberkulose, die Leukose, BSE, usw. führen zu drastischen Maßnahmen für den betroffenen Betrieb und die angrenzenden Betriebe. Die Folgen solcher Krankheiten sind oft: Liefersperre, Abschaffung aller Tiere und eine Totaldesinfektion. Die wirtschaftlichen Schäden und die Folgen für den Zuchtbestand sind oft verheerend. Das Image des Betriebs und auch manchmal des kompletten Sektors ist für lange Zeit geschädigt.

Einige dieser Krankheiten sind Zoonosen wie z.B. die Brucellose und die Tuberkulose. Das bedeutet, dass sie ansteckend für den Menschen, für den Landwirt und seiner Familie und auch für den Verbraucher sind. In diesem Fall müssen vorbeugende Maßnahmen getroffen werden, was wiederum bedeutet, dass man sich einem wirksamen Schutzprogramm gegen die Tierkrankheiten unterziehen muss.

Die Anwendung von tierärztlichen Medikamenten soll so weit wie möglich eingeschränkt werden. Eine sorgfältige Benutzung und Dokumentation (u.a. die strikte Einhaltung der Wartefristen) begrenzt das Risiko, Medikamentenrückstände in der Milch zurückzufinden. Eine korrekte Benutzung der tierärztlichen Medikamente verhindert die Entwicklung von Bakterienresistenzen gegen Antibiotika.

Der Tierarzt trägt alle verschriebenen oder gelieferten Antibiotika in das Bigame (Wallonien), AB-Register (Flandern) oder Medirund (Niederlande) ein. Der Erzeuger ist für die korrekte Registrierung verantwortlich; er erhält jedes Jahr einen Benchmarking-Bericht über den Antibiotikaeinsatz in seinem Betrieb.

### **2.2.2. Anwendung**

Die Richtlinien sind anwendbar auf den gesamten Milchviehbestand der Produktionseinheit.

## 2.2.3. Methode

### 2.2.3.1. Gesetzlicher Rahmen zum Schutz gegen Rinderkrankheiten

Warum :

Dieses Verfahren muss das Gesundheitsstatut und die Herkunft der Tiere, durch die Identifizierung und die Eintragung eines jeden Tieres des Betriebs, bescheinigen. Die Herkunftsbescheinigung ist die Garantie, dass beim Auftreten von ansteckenden Krankheiten die Maßnahmen zum Schutze gegen Tierkrankheiten korrekt funktionieren, indem eine eventuelle Ausbreitung der Krankheit verhindert und dadurch der Verbraucher geschützt wird.

Es werden ausschliesslich Kühe, die frei von Krankheiten wie Tuberkulose, Paratuberkulose, Bruzellose und Leukose sind, für die Milchproduktion eingesetzt. Milch von kranken Tieren darf nicht geliefert werden.

Der Milchbetrieb muss über ein korrektes Gesundheitsstatut verfügen, um Milch an die Milch- industrie liefern zu dürfen. Hat ein Betrieb nicht das erforderliche Statut, werden die gesetzlichen Maßnahmen getroffen. Für die öffentliche Gesundheit werden, durch eine ernsthafte Vorsorge gegen Tierkrankheiten, die Risiken von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten reduziert ebenso gut für den Landwirten und seine Familie wie für den Milchkonsumenten. Es ist von größter Wichtigkeit, dass der Landwirt und seine Mitarbeiter die Gefahren erkennen und ihre Betriebspraktiken anpassen. In diesem Zusammenhang ist eine gute Zusammenarbeit mit dem Tierarzt bezüglich der Seuchenbekämpfung und eine regelmäßige Information über die Schutzmaßnahmen gegen Tierkrankheiten ratsam

Wie:

	<b>Schutz gegen Rinderkrankheiten</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	<p>Die Identifizierung, die Eintragung und das Gesundheitsstatut des Milchviehbestandes stehen im Einklang mit den gesetzlichen Bestimmungen.</p> <p>Alle Tiere müssen ab dem Geburtsdatum in dem Identifizierungs- und Eintragungssystem SANITEL eingetragen sein. Die Tiere müssen innerhalb von 7 Tagen nach ihrer Geburt registriert werden und werden pro Herde in das Register eingetragen. Der Milchviehbetrieb verfügt über ein korrektes Gesundheitsstatut.</p> <p>Niederlande : Alle dieren vanaf de geboorte moeten in het identificatie en registratiesysteem van de Dienst Regelingen opgenomen worden. De identificatie bestaat uit het aanbrengen, in elk oor van het rund, van een oormerk dat het officieel nummer draagt.</p>	A1	A

	<p>Frankreich : tous les animaux détenus (nés ou achetés) depuis plus d'un mois ont un passeport valide avec une ASDA verte ou jaune.</p> <p>Deutschland : Alle Tiere müssen ab dem Geburtsdatum in der elektronischen Datenbank Hi-T eingetragen sein.</p>		
2.	<p>Alle Bewegungenmitteilungen "Abgang (gewöhnlich, Sterblichkeit, Schlachthof), Ankunft, Einfuhr" werden innerhalb von 7 Tagen nach dem Abgang oder der Ankunft in SANITEL im Register pro Herde registriert.</p> <p>Niederlande : Het bedrijfregister wordt in orde gesteld</p> <p>Frankreich : tout évènement est notifié de manière détaillée au maître d'œuvre de l'identification dans un délai maximum de 7 jours. Une trace écrite ou informatique des dates de notification est disponible sur l'exploitation. Pour que les animaux puissent être tracés après leur départ de l'exploitation, l'éleveur conserve une information sur leur destination.</p> <p>Deutschland : der Produzent muss alle Tierbewegungen innerhalb von 7 Tagen der Datenbank melden. Es darf kein Tier ohne Begleitpapier und ohne Ohrmarken gehandelt werden. Im Fall von sanitären Problemen wird der Betrieb in der HIT gesperrt. Kein Tier darf dann den Betrieb verlassen.</p>	B	A
3.	<p>Alle Tiere müssen, ab dem Geburtsdatum, zwei Ohrmarken tragen.</p> <p>Bei Verlust einer Marke bestellt der Landwirt innerhalb von 7 Tagen nach Feststellung bei der DGZ/ARSIA eine neue Marke mit der gleichen Nummer wie die verbleibende Ohrmarke und bringt diese innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt an.</p> <p>Wenn es nicht möglich ist, die neue Ohrmarke innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt anzubringen, muss der Erzeuger dies bei der Bestellung oder aktiv beim Helpdesk der DGZ/ARSIA melden. Wenn die neue Ohrmarke dennoch angebracht wird, teilt der Landwirt dies dem Helpdesk der DGZ/ARSIA mit, damit der Status des Tieres geändert wird und es vermarktet werden darf.</p> <p>Bei Verlust beider Ohrmarken benachrichtigt der Landwirt die DGZ/ARSIA.</p> <p>Die DGZ/ARSIA bereitet eine Begründung vor, die der AFSCA (LKE – lokale Kontrolleinheit) zur Stellungnahme vorgelegt wird. Nach einer positiven Stellungnahme wird das Tier von der DGZ/ARSIA durch das Anbringen der 2 Ohrmarken korrekt gekennzeichnet.</p> <p>Nur Tiere, die beide Ohrmarken tragen, dürfen vermarktet</p>	A2	V

	<p>werden. Die einzige Ausnahme ist der Fall, dass ein Tier mit einer Ohrmarke direkt zu einem nationalen Schlachthof transportiert wird. In diesem Fall kann der Tierhalter bei Verwendung eines Begleitdokuments einen Schlachthofaufkleber verwenden oder bei der digitalen Registrierung in der Abgangsmeldung "1 Ohrmarke verloren" vermerken.</p> <p>Frankreich : tous les bovins de plus de 7 jours portent à chaque oreille une boucle lisible.</p> <p>Deutschland : alle Tiere sind ordnungsgemäß mit 2 Ohrmarken gekennzeichnet. Bei Verlust einer oder beider Marke beantragt der Landwirt eine neue Ohrmarke beim LKV und bringt diese direkt nach Erhalt an. Kein Tier darf den Betrieb verlassen wenn eine Ohrmarke fehlt.</p>		
4.	<p>Ein Vertrag über die Seuchenüberwachung mit dem Betriebstierarzt oder einer juristischen Person die Tierarzt ist, wird im Betrieb aufbewahrt. Die Ernennung eines stellvertretenden Tierarztes ist freiwillig und erfolgt in Absprache zwischen dem Betriebstierarzt und dem Erzeuger und je nach Verfügbarkeit des Betriebstierarztes.</p> <p>Der Produzent ist verantwortlich für die Bezeichnung eines anerkannten Betriebstierarztes und muss diesen jedes Mal, wenn notwendig, herbeirufen. Der Betriebstierarzt muss zeitig auf die Anfragen der Produzenten reagieren und er ist verantwortlich für die Blutabnahmen zur Feststellung einer genauen Diagnose. Alle Analysewerte von Proben (z.B. Blutanalysen, Dunganalysen, Milchanalysen,...) die an Tieren durchgeführt wurden und die für die öffentliche Gesundheit von Wichtigkeit sind, oder andere Proben entnommen zwecks Diagnose, müssen während fünf Jahren beim Produzenten aufbewahrt werden.</p> <p>Niederlande : een contract met een bedrijfsdierenarts is niet verplicht. De melkveehouder mag een dierenarts van zijn keuze contacteren</p> <p>Frankreich : Toute exploitation bovine a un vétérinaire sanitaire d'élevage habilité par la DD(CS)PP. Ce vétérinaire réalise la visite sanitaire bovine (VSB) annuelle obligatoire (v. A12)</p> <p>Deutschland : ein Vertrag mit einem Betriebstierarzt ist nicht verpflichtet.</p>	A1	A

5.	<p>Nach Ankunft eines Tieres benachrichtigt der Betriebsverantwortliche den Betriebstierarzt innerhalb von 48St. Der Betriebstierarzt führt die erforderlichen Ankaufsuntersuchungen innerhalb von 3 Tagen nach Kontaktaufnahme durch den Erzeuger durch. Erst wenn alle Ergebnisse der gesetzlich vorgeschriebenen Analysen (einschließlich der 2. IBR-Ankaufsuntersuchung) bekannt und in Sanitel gespeichert sind und die Richtlinien des anerkannten Verbandes (ARSIA/DGZ) befolgt wurden, wenn es nicht negative Ergebnisse gibt, kann ein Tier zur Herde hinzugefügt und vermarktet werden.</p> <p>Niederlande : status gezondheidscertificaten</p> <p>Frankreich : tout bovin introduit dans une exploitation doit être en conformité avec l'arrêté du 21 janvier 2009</p> <p>Deutschland : keine Anwendung</p>	A1	A
6.	<p>Neu zugekaufte Kühe sollten isoliert werden. Diese Tiere sollten nicht mit dem bestehenden Viehbestand in Kontakt kommen.</p> <p>Deutschland : keine Anwendung</p>	A2	V
7.	<p><b>Der Produzent nimmt an dem Kontrollplan der Paratuberkulose teil. So nicht, läßt der Produzent alle Milchkühe seines Betriebs durch seinen Betriebstierarzt mindestens einmal pro Jahr auf die verdächtigen klinischen Zeichen der Paratuberkulose untersuchen. Zu dieser Gelegenheit wird das beigefügte Attest vom Betriebstierarzt und vom Produzenten ausgefüllt und unterzeichnet<sup>(1)</sup> (siehe Formular 4.7). Der Produzent ruft den Betriebstierarzt sobald eine Kuh verdächtige klinische Zeichen der Paratuberkulose aufweist.</b></p> <p><b>Niederlande : de producent neemt deel aan het paratuberculose-programma (PPN) of<sup>(1)</sup></b></p> <p><b>Frankreich : respecter le référentiel technique d'une garantie de cheptel en matière de paratuberculose bovine de l'ACERSA.</b></p> <p><b>Deutschland : (1)</b></p>	A2	A

8.	<p>Jeder Landwirt muss jede Rinderherde, die er hält, den Bedingungen für den Erwerb oder die Aufrechterhaltung eines Mindest-IBR-Status unterwerfen. Der IBR-Mindeststatus ist :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Status "infiziert" (I2),</li> <li>- Der Status "IBR gE NEG im Übergang" (I3-6) ab dem 1. April 2024,</li> <li>- Der Status "seuchenfrei" (I4) ab dem 1. April 2026.</li> </ul> <p>Für I3- oder I4-Betriebe, die ihren Status nach dem 1. Januar 2019 verloren haben, gilt eine Ausnahmeregelung unter der Voraussetzung, dass ein Aktionsplan in Zusammenarbeit mit den Verbänden erstellt und von diesen genehmigt wird.</p> <p>Rinder mit dem IBR-Status "infiziert" (I2) dürfen nicht an einen anderen Rinderbetrieb vermarktet werden. In diesem I2-Betrieb gibt es außerdem zusätzliche Anforderungen in Bezug auf die Beweidung und die Beseitigung von IBR-Trägern. Die Impfung gegen IBR ist in nicht infizierten Betrieben noch bis zum 1. April 2024 erlaubt. Diese Betriebe erhalten den Status "IBR gE NEG mit Aufrechterhaltung der Impfung" (I3-5). Die Impfung ist nicht erlaubt in Betrieben mit dem Status "seuchenfrei" (I4-6 oder I4-5).</p> <p>Niederlande : korrekt gezondheidsstatus</p> <p>Frankreich : respecter l'arrêté ministériel du 27 novembre 2006 modifié par l'arrêté du 25 mai 2010.</p> <p>Deutschland : BHV1 : nur Rinder aus freien Herden und aus Impfbeständen dürfen gehandelt werden. Wird BHV1 bei einem Rind nachgewiesen, ist der komplette Betrieb gesperrt und die Tiere dürfen den Betrieb nur verlassen um unmittelbar zum Schlachthof gebracht zu werden.</p>	A1	A
----	---	----	---

### 2.2.3.2. Tierärztliche Medikamente

Warum:

Dieses Verfahren muss die Nahrungsmittelsicherheit garantieren und das Vertrauen der Verbraucher stärken.

Eine logische Arbeitsweise, eine wirksame und seriöse Betreuung in Zusammenarbeit mit den Landwirten, mit Tierärzten, die BPV, IKB-VET oder DQV anerkannt sind oder die nach dem anerkannten Lastenheft der FASNAK arbeiten (soweit dieses zur Verfügung steht), und eine wirksame administrative Vorgehensweise müssen den übertriebenen Einsatz von tierärztlichen Medikamenten gleichwie die Gefahr von Irrtümern bei der Benutzung der Medikamente, verbunden mit der Gefahr von Rückständen in der Milch auf ein Minimum reduzieren.

Eventuelle Antibiotikarückstände in der Milch und in Milchprodukten können der Grund für Antibiotikaresistenzen sein und allergische Reaktionen beim Verbraucher hervorrufen.

Die Herstellung von einigen Milchprodukten kann durch Antibiotikarückstände in der Milch beeinträchtigt werden.

Wie:

	<b>Tierärztliche Medikamente</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
9.	Das Vorhandensein und die Anwendung von tierärztlichen Medikamenten, sowie tierärztliche Eingriffe stehen im Einklang mit den gesetzlichen Bestimmungen. Der Landwirt muss den Ankauf, die Aufbewahrung und die Verabreichung von verschreibungspflichtigen Medikamenten belegen.	A1	A
10.	<b>Der Rindviehhalter muss alle Dokumente, die ihm durch den Tierarzt, oder durch die Apotheke ausgestellt werden (die Rezepte und/oder die Verschreibungsbelege und die Lieferscheine), mit einer eindeutigen Nummerierung nach der Wahl des Tierarztes während fünf Jahren aufbewahren. Die Aufbewahrung dieser Belege zusammen mit den Dokumenten für berechnete Verwendung kritischer Antibiotikums (wenn vorhanden) wird als Medikamenteneingangsregister angesehen.</b>  <b>Niederlande : Logboek.</b>  <b>France : une ordonnance est présente pour tous les médicaments soumis à prescription.</b>  <b>Deutschland : Die Aufbewahrung der Rezepte / Verschreibungsbelege und/oder der tierärztlichen Arzneimittel-anwendungs- und Abgabebelege wird als Bestandsbuch angesehen. Es muß jederzeit nachvollziehbar sein von wem welche Medikamente bezogen wurden.</b>	A2	A
11.	Werden Medikamente in Vorrat für eine Dauer von mehr als 3 Wochen gehalten, muss ein Betreuungsvertrag mit dem Betriebstierarzt vorliegen.  Niederlande : een bilaterale overeenkomst met één geborgde rundveedierenarts (PVV).  Deutschland : jeder Tierhalter hat im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen seinen Bestand durch einen Tierarzt betreuen zu lassen. Das Betreuungsverhältnis (Bestandsbetreuung), muss durch einen schriftlichen Vertrag	A2	A

	vereinbart sein. Der Tierarzt muss mindestens einmal jährlich einen Bestandsbesuch durchführen und diesen anhand von Bestandsbesuchsprotokollen dokumentieren.		
12.	<p><b>Im Falle Betreuung, erstellt der Tierarzt alle 4 Monate einen auf Basis einer Kontroll Liste einen Abnahmebericht über den Betrieb. Alle 2 Monate, unterzeichnet der Tierarzt das Ausgangsregister (offizielles Register oder QMK-Register). Die Medikamente, die sich in Vorrat befinden werden vom Betreuungstierarzt verschrieben oder geliefert.</b></p> <p><b>Niederlande : :PBB(protocol Periodiek Bedrijfsbezoek) wordt 4X per jaar uitgevoerd</b></p> <p><b>Frankreich : une visite sanitaire bovine (VSB) est obligatoire chaque année par le vétérinaire sanitaire de l'élevage. La visite se fait sur base d'un formulaire national qui contient 6 rubriques (protection sanitaire de l'élevage – locaux et équipement – gestion sanitaire des animaux – gestion de la pharmacie vétérinaire – hygiène de la traite – tenue des documents sanitaires de l'élevage). La conclusion de la dernière visite doit être satisfaisante ou, si elle n'est pas satisfaisante, les recommandations proposées sont mises en œuvre.</b></p> <p><b>Il existe aussi un bilan sanitaire d'élevage (BSE) annuel qui est volontaire et qui est réalisé par le vétérinaire traitant. Dans ce cas, un protocole de soins est établi. S'il n'y a pas de BSE, aucune délivrance (prescription) de médicament ne peut être effectuée sans que le vétérinaire ait d'abord examiné les bovins à traiter.</b></p> <p><b>Deutschland : keine Anwendung</b></p>	A2	A+V
13.	<p><b>Der Landwirt darf einen Medikamentenvorrat für die Dauer von 3 Wochen um eine Behandlung fortzusetzen (nach 3 Wochen darf ein Medikamentenrest überbleiben, darf aber nicht ohne neue Verschreibung vom Tierarzt von den Landwirten benutzt werden) oder von zwei Monaten (wenn ein Betreuungsvertrag vorliegt) anlegen.</b></p> <p><b>Niederlande : logboek</b></p> <p><b>Frankreich : il peut à tout moment y avoir un stock de médicaments.</b></p> <p><b>Deutschland : der Landwirt darf einen Medikamentenvorrat für die Dauer von 7 Tagen (um eine Behandlung fortzusetzen) oder von 30 Tagen bei lokal-wirksamen Medikamenten anlegen.</b></p>	A2	A+V

	<p><b>Dieser Vorrat muss in einem von den Tieren und dem persönlichen Wohnraum getrennten Raum aufbewahrt werden. Die Medikamente müssen korrekt (in einen angepassten Schrank mit einer gut schließenden Tür oder wenn nötig in einen Kühlschrank) aufbewahrt werden. Die Impfstoffe werden kühl gelagert (nicht in Wohnräume). Abgelaufene tierärztliche Produkte müssen aus dem Vorrat entfernt werden.</b></p>		
14.	<p><b>Die Medikamente müssen in der Originalverpackung aufbewahrt werden mit den Angaben, die von Gesetzgebung verpflichtet sind.</b> Niederlande : logboek</p> <p><b>Deutschland : Die Losnummer/Chargennummer, die auf der Verpackung steht, muss auf dem Abgabebeleg zurückzufinden sein.</b></p>	A2	A+V
15.	<p>Die Betriebstierärzte und/oder Betreuungstierärzte folgen einem anerkannten Qualitätssystem (BPV, IKB-Vet, DQV, ...).</p> <p>Niederlande : niet van toepassing</p> <p>Frankreich : pas d’application</p> <p>Deutschland : keine Anwendung</p>	A2	A
16.	<p><b>Behandelte oder trockengestellte Tieresind während der, von der Behandlung abhängigen, gesamten Wartezeit deutlich identifiziert und gekennzeichnet (Fussbänder, Klebebänder, elektronische Kennzeichnung, Markierungen am Euter und auf den Flanken)</b></p> <p><b>Niederlande : Zieke dieren worden behandeld, gemerkt en geattendeerd, deze worden apart gemolken (bordje “zieke dieren worden apart gemolken”), de melk wordt niet geleverd en de behandelingen worden genoteerd.</b></p>	A2	V
17.	<p>Biestmilch und Milch von mit tierärztlichen Medikamenten (mit Wartezeit) behandelten Tieren wird nicht an Käufer geliefert. Sie darf auch nicht direkt an den Verbraucher verkauft, oder für die Herstellung von Milchprodukten auf dem Betrieb verwendet werden.</p> <p>Zugekaufte und identifizierte (kranke oder frisch gekalbte) Kühe werden zuletzt gemolken und kommen nicht in Kontakt mit</p>	A2	V

	<p>gesunden Kühen. Ist es der Fall nicht, dann werden die Klauen nach dem Melken dieser Kühe gründlich gespült. Um Kühe getrennt zu melken, muss angepasstes Material zur Verfügung stehen.</p>		
18.	<p><b>Der Landwirt hält die offizielle Wartezeit ein. Die Behandlungen werden eingetragen. IKM-Vlaanderen und das Milchkomitee – Zertifizierungsdienst haben ihr eigenes Behandlungsregister (siehe Formular 4.4.). Dieses oder alle ähnlichen Register können benutzt werden. Alle Dokumente müssen während 5 Jahren auf dem Betrieb aufbewahrt werden.</b></p> <p><b>Frankreich : tenir le carnet sanitaire à jour</b></p>	A2	A
19.	<p><b>Der Landwirt überprüft die Milch auf Hemmstoffe bevor sie wieder geliefert wird. Das Lieferdatum nach einem günstigen Analysedatum muss im Behandlungsregister eingetragen werden (siehe Formular 4.4). Die Tests in der Produktionseinheit werden auf die Milch von einzelnen Kühen durchgeführt. Alle Dokumente müssen während 5 Jahren auf dem Betrieb aufbewahrt werden.</b></p>	A2	A
20.	<p>Der Erzeuger ist für die Registrierung von antibiotikahaltigen tierärztlichen Medikamenten im Bigame/AB-Register eingetragen.</p>	A2	A
21.	<p>Alle, antibiotikahaltigen tierärztlichen Medikamente die im Betrieb vorhanden sind, müssen vom Lieferanten /Tierarzt in die Datenbank Bigame/AB-Register eingetragen werden.</p>	B	A
22.	<p>Betriebe, die laut dem periodischen Betriebsbericht (Benchmarking) über den Einsatz von Antibiotika im roten oder gelben Bereich für Milchkühe liegen , haben innerhalb von 4 Monaten nach Erhalt des Berichts eine Diskussion über diesen Bericht mit ihrem Betriebstierarzt oder seinem eventuellen Stellvertreter.</p>	B	A

### 2.2.3.3. Hygiene

Warum:

Die allgemeine Hygiene, die Behandlung und der Transport der Tiere, sowie die Pflege der Milchkühe sind sehr wichtig im Hinblick auf einen guten Allgemeingesundheitszustand. Die Vorsorge während der Inkubationszeit der Krankheiten, die angepassten Transportbedingungen und die Pflege der Euter sind Bedingungen für einen guten Gesundheitszustand, wo wenig Tiere behandelt werden müssen und somit die Gefahr von Rückständen in der Milch gebannt ist. Saubere Euter sind Grundbedingung für ein gesundes Melken. Entzündungserreger dringen im Allgemeinen über die Zitze ins Euter ein. Eine vorsorgliche Behandlung der Zitzen nach dem Melken, in dem Moment wo der Schliessmuskel noch nicht vollständig geschlossen ist, kann Infektionen verhindern. Zum Schutz der Euter müssen angepasste und sichere Produkte verwendet werden. Durch angemessene Maßnahmen beim Tiertransport kann ein Einführen von Krankheitserregern im Betrieb verhindert werden.

Wie:

	<b>Hygiene</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
23.	Berufliche Verwender von Biozidprodukten des eingeschränkten Kreislaufs haben den Status eines registrierten Verwenders. Diese Registrierung muss nur einmal erfolgen <a href="https://biocide.be/fr/reglementation-et-procedures/obligation-denregistrement-utilisateurs">https://biocide.be/fr/reglementation-et-procedures/obligation-denregistrement-utilisateurs</a>	A2	A
24.	Das Fußbad für die Klauenpflege der Kühe muss sauber sein und ein angepasstes Desinfektionsmittel muss darin enthalten sein. Ein leeres Fussbad wird als "unbenutzt" angesehen. Ein Fußbad ist keine Pflicht. Die Produkte müssen den technischen Anweisungen der Hersteller getreu benutzt werden. Die Rechnungen der Desinfektionsmittel müssen während 5 Jahren auf dem Betrieb aufbewahrt werden.	A2	V
25.	Falls gedippt oder gesprüht wird, muss dazu ein eingetragenes Produkt verwendet werden.  Einige dieser Produkte sind Medikamente, aber die meisten sind Bioziden. Handelt es sich um ein Medikament, dann muß eine Arzneimittelzulassung vorhanden sein, aber eine Verschreibung vom Tierarzt ist nicht nötig. Handelt es sich um ein Biozid, dann muß es auf der Liste der	A2	A+V

	<p>anerkannten Bioziden stehen <a href="https://biocide.be/fr/liste-des-biocides-autorises">https://biocide.be/fr/liste-des-biocides-autorises</a></p> <p>Niederlande : lijst biociden <a href="https://toelatingen.ctgb.nl/nl/authorisations">https://toelatingen.ctgb.nl/nl/authorisations</a></p> <p><b>Deutschland</b> :-Verschreibungspflichtige Dippmittel dürfen nur vom Tierarzt verkauft werden. Pflegemittel darf jeder Händler verkaufen. Liste Bioziden : <a href="https://www.ebiomeld.de/DE/Offen/offen_node">https://www.ebiomeld.de/DE/Offen/offen_node</a></p>		
26.	<p>Dritte, die einen Betrieb aus beruflichen Gründen betreten, dürfen nur in den Rinderstall hereingelassen werden, wenn sie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ein Fußbad beim Betreten und Verlassen des Betriebs benutzen, ihre eigene Kleidung und ihre eigenen Schuhe tragen oder</li> <li>- Kleidung und Schuhe vom Betrieb tragen, und</li> <li>- Gegenstände, die mit den Tieren in Kontakt kommen, müssen gereinigt und desinfiziert werden,</li> <li>- beim Verlassen des Betriebs sich die Hände waschen.</li> </ul> <p>Für größere, nicht professionelle Besuchergruppen (Tage der offenen Tür, Schulklassen,...) liegt eine desinfizierende Fußmatte bereit.</p> <p>Obige Anweisungen werden am Stalleingang ausgehängt – mit dem Hinweis „Unbefugten ist der Zutritt verboten“.</p> <p>Deutschland : die Ställe sind durch ein Schild "Tierbestand - Für Unbefugte Betreten verboten“ (o.ä.) kenntlich gemacht.</p>	A2	V
27.	<p>Die Stellen zum Verladen der Tiere sind leicht zu reinigen und sauber.</p>	A2	V
28.	<p>Es gibt eine bodenfeste Stelle, an der Tierkadaver abgelegt werden können. Die Kadaver müssen abgedeckt werden.</p> <p>Deutschland : Diese Stelle befindet sich in der Nähe der Strasse, so dass das Fahrzeug der Tierkörperbeseitigungsanstalt nicht in die Nähe der Stallungen gelangt. Die Kadaver müssen abgedeckt werden.</p>	A2	V

29.	Niederlande : er is een wederzijds ondertekende overeenkomst met IKM-Vlaanderen op het bedrijf aanwezig betreffende de controle en de certificering ter zake van de Verordening registratie en verantwoording antibioticagebruik rundersector (PVV) 2011.	A2	A
30.	<p>Niederlande : er is samen door de melkveehouder en de geborgde rundveedierenarts, waarmee een één op één overeenkomst is gesloten, een bedrijfsgezondheidsplan en een bedrijfsspecifiek behandelplan (gebaseerd op de meest recente versie van het Formularium Melkvee; <a href="http://wvab.knmvd.nl">http://wvab.knmvd.nl</a>) opgesteld. Deze documenten worden jaarlijks geëvalueerd en up-to-date gehouden.</p> <p>De nodige informatie wordt op het <u>bedrijfsgezondheidsplan</u> registreerd (naam en handtekening veehouder en dierenarts, datum van opstellen, UBN van het bedrijf, aantal koeien, de meest voorkomende aandoeningen en ziektes van het afgelopen jaar, de rapportages van de klinische inspecties, de uitslagen van gericht laboratoriumonderzoek, de gegevens m.b.t. de bedrijfsgezondheid, informatie over veterinaire handelingen die de melkveehouder zelf verricht, informatie m.b.t. de gebruikte diergeneesmiddelen en hulpmiddelen)</p> <p>De nodige informatie wordt op het <u>behandelplan</u> registreerd (naam en handtekening veehouder en dierenarts, datum van opstellen, UBN van het bedrijf, de standaard behandelingen voor de voorkomende aandoeningen, het te gebruiken middel-dosering-toedieningswijze-frequentie-behandelingsduur-wachttijden per aandoening).</p>	A2	A
31.	<p>Niederlande : de melkveehouder levert de gegevens met betrekking tot de ontvangen diergeneesmiddelen, binnen de 14 dagen na ontvangst, in MediRund aan (<a href="https://www.medirund.nl">https://www.medirund.nl</a>).</p> <p>Volgende informatie wordt aangegeven : per levering de naam, het adres, de woonplaats en het UBN van het melkveebedrijf; de naam en het unieke dierenarts nummer (UDN) van de dierenarts; de datum van aanlevering, de naam, de EAN-code en het aantal geleverde verpakkingseenheden; het doeldier en het subdoeldier.</p>	A2	A

## **2.3. Modul B: Tierwohlbefinden**

### **2.3.1. Zielsetzung**

Die, für das Wohlbefinden der Tiere allgemein geltenden Regeln, erkennen den Tieren einige Grundrechte zu, die sich aus einem guten Herdenmanagement ergeben und die, die guten Beziehungen zwischen dem Züchter und seinen Tieren widerspiegeln:

- Gesunde Fütterung und ausreichende Wasserversorgung.
- Angepasste und verantwortungsbewusste Pflege.
- Komfortable Beherbergung.

Für den Züchter ist das Streben nach Wohlbefinden der Tiere ein wesentliches Element in einer professionellen Einstellung zur Herdenführung und ermöglicht gute technische und wirtschaftliche Resultate.

Der Verbraucher stellt hohe Erwartungen an das Tierwohlbefinden.

Die Fütterung der Tiere ist ein wichtiges Glied in der Kette der Tierproduktion. Die Futtermittel beeinflussen direkt die Qualität und die Sicherheit der Produkte tierischer Herkunft.

Eine professionelle Einstellung zur Fütterung und zur Wasserversorgung der Tiere ist wichtig in der beruflichen Tätigkeit des Landwirts und macht sich bemerkbar im körperlichen Zustand, sowie bei der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tiere. Das Know-how einer qualitätsorientierten Fütterung hat für den Landwirten wichtige wirtschaftliche Auswirkungen.

### **2.3.2. Anwendung**

Diese Richtlinien finden Anwendung bei der Beherbergung, der Pflege und der Fütterung des Milchviehbestandes.

### **2.3.3. Methode**

#### **2.3.3.1. Beherbergung**

Warum :

Der gute Gesundheitszustand und das Wohlbefinden der Tiere steht in direktem Zusammenhang mit ihrer Unterbringung. Das Platzangebot, die Sauberkeit der Liegen, die gute Belüftung der Gebäude fördern ein hygienisches Umfeld für die Tiere und somit auch für die Milchproduktion.

Den Kühen muss ausreichend Bewegungsfreiheit gewährt werden, um ohne Probleme aufstehen, sich hinlegen und sich bewegen zu können.

Durch die Belüftung muss die Luft ständig erneuert werden ohne Durchzug zu erzeugen.

Eine zu starke Gaskonzentration (Methane, Kohlensäure, Ammoniak, ...) kann schädlich für die Gesundheit der Tiere und die der Menschen sein. Eine zu starke Konzentration an

Wasserdunst fördert die Entwicklung von Krankheitserregern und beschädigt die Gebäude. Eine angepasste Lüftung der Ställe ist also wichtig für den Abtransport schädlicher Gase, für eine Begrenzung der Dunstkonzentration und für einen Temperaturanstieg im Innern der Gebäude.

Um Kämpfe, Frustration und Aggression zu vermeiden, ist eine ausreichende Anzahl Stallplätze notwendig, und das Futter muss leicht erreichbar sein.

Eine gute Wasserversorgung und ein ausreichendes Futterangebot sind wichtig für eine qualitativ hochwertige Produktion. Allen Tieren muss ein direkter Zugang dorthin ermöglicht werden.

Wie :

	<b>Beherbergung</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	Die Stallgebäude (Mauern, Boden,...) sind so eingerichtet, dass die Tiere sich nicht verletzen können. Um Verletzungen zu vermeiden, müssen alle Hindernisse und gefährlichen Gegenstände aus dem Stall entfernt werden.	A2	V
2.	Der Kuhstall muss ausreichend beleuchtet werden können, besonders beim Melken. Die Kühe müssen sich immer orientieren können, außer wenn sie festgebunden sind. Jedes Dokument muss gut lesbar sein.	B	V
3.	Der Stall bietet genügend Liegeplätze, damit alle Kühe (laktierende und trockene Kühe) liegen können.	B	V
4.	Die Abmessung der Boxen und Anbindeplätze sind abgestimmt auf die Rasse oder auf die Besatzdichte für Stroheinstreuställe. Beispiel: für Holsteiner ist eine Länge zwischen 2,20 m und 2,50 m und eine Breite von 1,10 m bis 1,20 m empfohlen. Für weitere Informationen können sich die Landwirte immer an die regionalen Dienste für Entwicklung und Erläuterung im landwirtschaftlichen Sektor wenden. Es gibt ein Problem, wenn ein Großteil der Tiere Verletzungen an den Flanken, an den Füßen, an den Kniekehlen oder den Zitzen aufweist, oder wenn die Tiere nicht genügend Platz zum Hinlegen haben (z.B. eine Kuh kann sich erst dann hinlegen, wenn das Tier daneben aufsteht).	B	V
5.	Im Anbindestall ist das Bugbrett so bemessen und angelegt, dass die Kühe sich normal hinlegen und aufstehen können. Es gibt ein Problem, wenn ein Großteil der Tiere Verletzungen	B	V

	an den Flanken, an den Füßen, an den Kniekehlen aufweist, oder wenn die Tiere nicht genügend Platz beim Hinlegen haben (z.B. eine Kuh kann sich erst dann hinlegen, wenn das Tier daneben aufsteht).		
6.	Im Anbindestall ist die Anbindevorrichtung so ausgelegt, dass die Kühe sich normal hinlegen, liegen, aufstehen und stehen können. Sie sind so angebracht, dass die Tiere sich nicht verletzen können.	B	V
7.	Den Kühen ist im Stall jederzeit frisches Wasser leicht zugänglich. Auf der Weide steht den Tieren jederzeit frisches Wasser in ausreichender Menge zur Verfügung. In Laufställen müssen die Tränkebecken so angebracht sein, dass zwei Kühe gleichzeitig trinken können ohne sich gegenseitig zu behindern. Auf der Weide müssen mehrere Tiere gleichzeitig trinken können, sei es an einem Wasserbehälter, an zwei Tränkevorrichtungen auf der Weide oder an einer Tränkevorrichtung auf der Weide mit freiem Zulauf zu einer Tränkevorrichtung im Stall.	A2	V
8.	Die Fressplätze sind den Tieren leicht zugänglich. In Laufställen darf der Boden in der Nähe der Futterfläche nicht rutschig sein, damit die Tiere die Futterfläche und auch das Futter leicht erreichen können. Wichtig ist, dass die Standfläche der Tiere nicht höher als der Boden der Futterfläche ist.	A2	V
9.	Der Stall für Milchvieh muss ausreichend belüftet sein, damit Gerüche und Wärme abgeleitet werden und sich kein Kondenswasser bilden kann. Als Gebrauchsnorm gilt ein spezieller Lufteingang und ein spezieller Luftausgang Als Lufteingang sind Aussenfenster oder eine (teilweise) offene Wand mit oder ohne Windschutz ratsam. Als Luftausgang sind ein offener Dachfirst, Abzugskamine auf dem Dach oder eine zweite Reihe Aussenfenster, die einen Luftabzug ermöglichen, zulässig.	B	V
10.	Im Milchviehstall werden außer Kühen und Rindern keine anderen Tiere beherbergt. Die Belüftung der Ställe, in denen andere Tiere untergebracht sind, darf nicht vom Milchviehstall oder vom Melkstand kommen. Die ständige Anwesenheit anderer Tiere im Stall bezieht sich	B	V

	<p>nur auf Schweine und Geflügel und dies wegen der Übertragungsgefahr ansteckender Krankheiten.          Jeder Kontakt (auch über die Lüftung) zwischen verschiedenen Tierarten muss vermieden werden.          Es ist nicht zulässig, dass Schweine oder Geflügel während der Weideperiode im Stall beherbergt werden.</p>		
--	--	--	--

### 2.3.3.2. Pflege

Warum :

Die Pflege der Tiere ist von größter Wichtigkeit für einen guten Allgemeinzustand.

Es geht darum, Verletzungen, die Schmerzen und Stress verursachen und Zeichen einer schlechten Tierhaltung sind, bei den Tieren zu vermeiden.

Gesunde Kühe haben ein glänzendes Fell, keinen Husten, keinen Auswurf aus dem Maul, keinen Durchfall.

Gesunde Euter und Zitzen haben keine Verletzungen und Kratzer.

Für die Enthornung werden empfohlene Methoden angewandt, um Stress bei den Tieren zu vermeiden.

Es ist wichtig, dass keine wachstumsfördernden Produkte eingesetzt werden. Die Benutzung solcher Produkte ist ein schwerwiegendes Vergehen.

Wie :

	<b>Pflege</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
11.	Übermäßige Behaarung am Euter wird entfernt. Sind die Euter verschmutzt, müssen sie geschoren werden.	B	V
12.	Die Klauen werden gut gepflegt.	B	V
13.	Der Erzeuger verpflichtet sich, kein BST einzusetzen.	A1	V
14.	Der Landwirt bewegt seine Tiere ohne Einsatz eines Treibstachels oder anderer spitzer oder schneidender Gegenstände und unter Zuhilfenahme von Gegenständen, die der Kategorie (Milchkühe, Kälber, Jungvieh,...) und besonders dem Format der Tiere angepasst sind.	A2	V

15.	<p>Wenn notwendig, enthornt der Landwirt die Tiere unter Berücksichtigung der beruflich gemeinhin anerkannten Vorschriften: Zerstörung des Knochenzapfens bei Jungtieren oder Abtrennung des Horns bei den erwachsenen Tieren unter örtlicher Betäubung durch den Tierarzt.</p> <p>Niederlande : Onthoornen van toekomstige melkkoeien gebeurt onder een lichte narcose met aanvullend een plaatselijke verdoving door een dierenarts. De hoornaanleg wordt door de diernarts met een brandbout verwijderd.</p> <p>Frankreich : privilégier l'ébourgeonnage des bovins jeunes, en utilisant les méthodes préconisées pour limiter leur stress. En cas d'écornage adulte, mettre en œuvre des techniques appropriées (garrot, matériel adapté, administration d'un antalgique et/ou tranquillisant sous prescription vétérinaire). Dans la mesure du possible, en cas d'écornage adulte, un vétérinaire sera présent pour procéder à une anesthésie locale.</p> <p>Deutschland : das Enthornen muß der guten fachlichen Praxis entsprechen.</p>	A2	V
-----	--	----	---

### 2.3.3.3. Futtermittel und Wasser

Warum :

Die in diesem Teil aufgeführten Punkte verfolgen das Ziel, die Sicherheit der Futtermittel zu optimieren und das Vertrauen der Verbraucher durch eine bessere Rückverfolgbarkeit und Qualität der Fütterung zu stärken.

Man muss sichergehen, dass durch die Fütterung der Milchkühe, dem Weidegang und die Wasser -versorgung kein Risiko besteht, Krankheiten in die Herde hineinzubringen, oder eine mikrobiologische oder chemische Verunreinigung der Milch zu verursachen

Die getrennte Aufbewahrung und die Verteilung der Futtermittel, die ausschließlich für Rinder bestimmt sind, fördern die Gesundheit der Tiere und tragen somit zur Qualität und zur Sicherheit der Milch bei. Kraftfutter, welches für andere Tierarten bestimmt ist, kann gewisse Stoffe enthalten, die verboten oder sogar giftig für Rinder sind.

Es ist wichtig, jegliche Verunreinigung der Futtermittel und des Wassers zu verhindern.

Eine gute Wasserversorgung ist Grundbedingung für die Tiergesundheit und das Wohlbefinden der Tiere.

Wie :

	<b>Futtermittel und Wasser</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
16.	<p><b>Die Kühe erhalten frisches nicht verschmutztes Raufutter. In den Futtermittellieferungen befindet sich kein sichtbar schimmeliges Futter. Futterreste werden regelmäßig aus dem Trog oder vom Futtertisch entfernt. Die Futtermittel müssen frei von sichtbaren Verunreinigungen sein.</b></p>	A2	V
17.	<p>a) Alle Tierfutterrohstoffe (1), die im Betrieb angebaut oder bei Kollegen aus der Landwirtschaft angekauft werden, stammen vorzugsweise aus Betrieben mit QMK- oder Standard Vegaplan-Zertifikat oder aus Betrieben, die nach einem gleichwertigen, vom Lastenheftmanager genehmigten Lastenheft zertifiziert worden sind.</p> <p>b) Alle Tierfuttermittel (2) (zum Beispiel „voedermiddelen“, Mischfutter, Ergänzungsfuttermittel, Mineralien, Milchaustauscher, ...), mit Ausnahme der unter Punkt a) angegebenen Mittel) stammen aus FCA (vorher: GMP) zertifizierten Betrieben oder aus Betrieben, die nach einem gleichwertigen, vom FCA-Standard-Manager anerkannten System zertifiziert worden sind.</p> <p>Die Belege für die gekauften Mittel werden am Betriebssitz aufbewahrt.</p> <p>Die Futtermittel müssen eindeutig identifiziert werden können. Mit einem Lieferschein mit Etikett muss nachgewiesen werden können, dass das Futtermittel bei einem FCA-zertifizierten Lieferanten gekauft und von diesem transportiert worden ist. der gelieferten Futtermittel. Sie werden 5 Jahre aufbewahrt</p> <p>Folgende Mindestangaben sind erforderlich : die Futtermittelart, die Futtermenge, das Lieferdatum, der Lieferant und die Kenndaten.</p> <p>Frankreich: Die Futtermittelhersteller müssen anerkannt sein.</p> <p>Deutschland: Es werden ausschließlich Futtermittel von QS- anerkannten Futtermittelherstellern bezogen (QS, GMP Zulassung).</p> <p>Bei Mischfuttermittel-Lieferungen (lose Ware) wird die VVVO-Nummer des Käufers dem Futtermittellieferanten mitgeteilt. Die VVVO-Nummer ist auf den Frachtpapieren/Lieferscheinen vermerkt.</p> <p>(1) «Rohstoffe für Tierfuttermittel», pflanzliche oder tierische Erzeugnisse, die vorrangig zur Deckung des Ernährungsbedarfs</p>	A2	A+V

	<p>von Tieren dienen, in natürlichem Zustand, frisch oder haltbar gemacht, und die Erzeugnisse ihrer industriellen Verarbeitung sowie organische oder anorganische Stoffe, mit oder ohne Zusatzstoffe, mit Futtermittelzusatzstoffen oder ohne Futtermittelzusatzstoffe, die zur Tierernährung durch orale Fütterung, sei es unmittelbar als solche oder in verarbeiteter Form, für die Herstellung von Mischfuttermitteln oder als Trägerstoff für Vormischungen bestimmt sind. (EG 767/2009)</p> <p>(2) «Tierfuttermittel: alle Erzeugnisse, auch Zusatzstoffe, verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet, die zur Verfütterung an Tiere bestimmt sind.</p>		
18.	<p>Die Kühe erhalten nur Kraftfutter, die spezifisch für Milchkühe bestimmt sind. Diese Kraftfutter werden getrennt von allen für andere Tierarten bestimmte Futtermittel gelagert. Lagerung: bei loser Lagerung oder in Säcken muss eine feste Trennung von anderen Futtermitteln, räumlich oder durch eine Trennwand vorgesehen werden.</p>	A2	V
19.	<p>Die Kraftfutterkomponenten sind bekannt und zugelassen, die Etikettierung belegt dies.</p>	A2	A
20.	<p>Werden beim Austausch von Produkten zwischen Landwirten keine Rechnungen ausgestellt, muss jeder Lieferant von einfachen Futtermitteln und/oder von Nebenprodukten identifiziert werden können. Ein Register (Siehe Formular 4.2), indem der Landwirt und/oder der Transporteur benannt, die Art und die Menge der Futtermittel identifiziert, und das Lieferdatum notiert werden, wird geführt, beim Austausch oder Verkauf von einfachem Getreide, einfachen trockenen Futtermitteln und von Nebenprodukten. Stroh, Heu, Viehfutter und alle Raufuttermittel müssen ebenfalls in diesem speziellen Register über den Austausch von Futtermitteln eingetragen werden. Die Liste muss während 5 Jahren aufbewahrt werden.</p>	A2	A
21.	<p>Alle Kraftfutter und einfache, konzentrierte Futtermittel werden trocken gelagert. Schimmeliges und/oder verunreinigtes Futter wird sofort entfernt und in keinem Fall den Kühen verabreicht.</p>	A2	V
22.	<p>Die Produkte, die den Geschmack, den Geruch oder die Qualität der Milch beeinflussen können, wie die Pflanzen der Familie der Lauchgewächse (z.B. Zwiebel, Porree, ...) sind für die Fütterung der Kühe verboten.</p>	A2	V

23.	Die Behälter, in denen Futtermittel (außer Raufutter) aufbewahrt werden, sind sauber und aus Materialien hergestellt, die zur Aufbewahrung von Futtermitteln geeignet sind (Futterstellen und Boxen, Mischwagen, Boxen für Kraftfutter, ...).	B	V
24.	Kraftfuttersilos sind gekennzeichnet. Die gute Aufbewahrung der konzentrierten Futtermittel und die Sauberkeit der Silos werden vor dem Füllen überprüft. Silos befinden sich auf einer befestigten und sauberen Fläche	A2	V
25.	Im Stall steht den Kühen immer frisches Wasser zur Verfügung. Falls kein Stadtwater verwendet wird, entnimmt ein akkreditiertes Labor eine Probe und macht die notwendigen Analysen. Aus den Resultaten, die im Betrieb aufbewahrt werden, muss hervorgehen, dass der Gehalt an Nitraten unter 200 mg/l, dass der Gehalt an Nitriten unter 1,0 mg/l, dass der Gesamtkeimgehalt (bei 37°C) unter 100.000/ml und dass der Gehalt an Kolibakterien unter 100/ml. liegt. Ratschläge zur Wasseraufbereitung befinden sich in Anlage 3.3. Wasser jeglicher Art, welches zum Tränken der Kühe im Stall benutzt wird, muss analysiert werden: Oberflächenwasser (Flüsse, Seen, Drainagebecken, gesammeltes Regenwasser) aber auch Wasser aus privater Gewinnung (Bohrungen, alte Brunnen, kanalisierte Quellen,...).	A2	A
26.	Diese Wasseranalysen müssen alle 24 Monate erneuert werden Die Resultate der Analysen werden 5 Jahren aufbewahrt.	B	A
27.	In Anbindeställe kommt mindestens eine Selbsttränke auf zwei Kühe.	B	V
28.	<b>Das Tränkewasser für die Tiere darf nicht durch Abwässer verschmutzt werden.</b>	A2	V
29.	Das Wasser und die Tränkebecken sind sauber. Dies wird täglich überprüft. Die Tränkebecken werden wöchentlich gereinigt oder wenn sie schmutzig sind.	B	V
30.	In der Weideperiode verfügen die Kühen über einen	B	V

	<p>ausreichenden Auslauf (mindestens 1 HA pro 10 GVE) und/oder über ein ausreichendes Grasangebot.  Ein ausreichendes Grasangebot bedeutet tägliche Versorgung mit frischem Gras, Heu oder Anwelksilage.  Beim Freigang muss den Kühen immer ausreichend Gras zur Verfügung stehen (frisches Gras, Heu oder Anwelksilage).</p>		
31.	<p>Haben die Tiere im Winter Auslauf, so muss der Parcours sauber gehalten werden.  Bei Nullbeweidung (keine Zugang auf die Wiese), wenn die Kühe im Winter oder im Sommer aus Gründen der Gesundheit oder der Fruchtbarkeit einen kleinen Bewegungsauslauf haben, muss der Untergrund immer betoniert sein und Kotreste müssen entfernt werden.</p>	B	V
32.	<p><b>Die Eintragung aller Bewirtschaftungsvorgänge (Düngung, Pflanzenschutz, Bewässerung, Samen, Silage Konserviermittel...) in einem Register kann eine gute Raufutterernte sichern. Das Anbauregister (siehe Formular 4.3) muss während 5 Jahren aufbewahrt werden.</b></p> <p><b>Alle, für die Futtermittelherstellung im Betrieb notwendigen Belege müssen aufbewahrt werden. (Rechnungen, Etikettierungen, Zertifikate der angekauften Produkte, Analysresultate für Kompost und Klärschlamm).</b></p>	A2	A
33.	<p>Bei der Futtermittelherstellung durch den Landwirt werden alle Hygiene – und Vorsichtsmaßnahmen, besonders bei der Anwendung von Dünger und phytopharmazeutischen Produkten (PPP), eingehalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nur zugelassene Düngermittel benutzen,</li> <li>- bei der Benutzung von zugelassenen PPP (siehe <a href="http://www.phytoweb.be">www.phytoweb.be</a>) werden die, auf den Etiketten angegebenen Anwendungsvorschriften eingehalten.</li> <li>- die Feldspritze wird alle 3 Jahre überprüft und zertifiziert. Die direkt im Ausland gekauften Geräte müssen vom Käufer innerhalb von 30 Tagen angemeldet werden (CRA-W für die Wallonie und bei ILVO für Flandern)</li> <li>- im Besitz einer angepassten Phytolizenz sein</li> </ul> <p>Niederlande : + Bewijs van vakbekwaamheid</p> <p>Frankreich : avoir suivi la formation Certiphyto (montrer l'agrément valable pour 10 ans pour les agriculteurs)</p> <p>Pulvérisateurs : le premier contrôle d'un pulvérisateur doit intervenir au plus tard 5 ans après sa première mise sur le marché. Au 31/12/13, tous les pulvérisateurs &gt;5 ans soumis au contrôle auront dû être présentés une première fois avec</p>	A1	A

	<p>un rapport de contrôle positif. Depuis le 1/01/14, les matériels déjà contrôlés sur la période 2009-20013 doivent renouveler leur contrôle, 5 ans après le contrôle précédent. La date limite de validité est poinçonnée sur la vignette.</p> <p>Deutschland : die Feldspritze muß alle 2 Jahre überprüft werden + Sachkundenachweis.</p>		
34.	<p>Bei der Futtermittelherstellung durch den Landwirt werden alle Hygiene – und Vorsichtsmaßnahmen, besonders bei der Anwendung von Dünger und PPP, eingehalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nach der Benutzung von PPP werden die Hände mit Seife gewaschen und die Arbeitskleidung gewechselt,</li> <li>- Die PPP werden trocken und vor Frost geschützt in einem Raum für Phyto – Produkte oder einem speziellen Schrank aufbewahrt: (in der Original-Verpackung mit dem Originaletikett; abschließbar, unerreichbar für Kinder oder unbefugte Personen ; mit einem Hinweisschild « Totenkopf », « Gift » und « Zugang verboten für Unbefugte » ; gut belüftet und belichtet).</li> <li>- PPP für den landwirtschaftlichen (nach Ablauf des Verfalldatums) oder Pestizide für den privaten Gebrauch werden zusammengestellt und mit dem Hinweis „verfallen“ und/oder „privat“ versehen. Verfallene Pestizide werden gesetzgemäß abgegeben. Leere Behälter werden gereinigt und sicher abgestellt und ebenfalls gesetzgemäß abgegeben.</li> <li>- Ein angepasstes Gerät zum wiegen und/oder messen wird benutzt.</li> </ul>	A2	A+V
35.	<p>Bei der Futtermittelherstellung durch den Landwirt werden alle Hygiene – und Vorsichtsmaßnahmen, besonders bei der Anwendung von Dünger und PPP, eingehalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maßnahmen gegen schädliche Organismen werden nach den gesetzlichen Vorschriften getroffen..</li> <li>- Der Produzent wird angehalten das Blüten und die Bildung sowie die Verbreitung der Samen der schädlichen Distel konsequent zu verhindern.</li> <li>- Keine behandelte Abwässer für die Bewässerung benützen</li> <li>- Nach der Düngung, lange genug warten bevor die Tiere auf die Weide gelassen werden.</li> <li>- Bei der Anwendung von landwirtschaftlichen PPP sollte der Produzent alle notwendigen Massnahmen ergreifen, um Gesundheitsschäden beim Menschen und bei Tieren oder Schäden an angrenzenden Kulturen zu vermeiden.</li> </ul>	A2	V

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Produzent selbst überprüft den sanitären Zustand des Saatguts (Samen der Futterpflanzen).</li> </ul> <p>France : respecter un délai de 3 semaines entre épandage d'effluents et pâture.</p>		
36.	<p>Bei der Futtermittelherstellung durch den Landwirt werden alle Hygiene – und Vorsichtsmaßnahmen, besonders bei der Anwendung von Dünger und PPP, eingehalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Produzent unternimmt alle notwendigen Vorsorgemaßnahmen um Gegenstände, Einrichtungen, Fahrzeuge, Anhänger, ... sauber zu halten. Nach der Benutzung für andere Zwecke müssen die Transportmittel gereinigt werden.</li> </ul>	A2	V
37.	<p>Das Ausbringen von Kompost und Klärschlamm steht im Einklang mit den gültigen gesetzlichen Empfehlungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Ausbringen von Klärschlamm ist nur unter gewissen Bedingungen erlaubt:</li> <li>- Es ist verboten Klärschlamm auf Weiden und Futtermittelfelder auszubringen, wenn eine Frist von 6 Wochen zwischen dem Ausbringen und der Ernte nicht eingehalten wird.</li> <li>- Nur mit einem Benutzungszertifikat der OVAM oder einem Begleitdokument der OWD.</li> </ul> <p>Nur wenn Analyseresultate vorliegen und die Wartezeiten eingehalten werden Der Lieferant übergibt dem Viehhalter die Dokumente. Die Abfluss – und Klärschlämme aus Kläranlagen sind verboten.</p> <p>Die Angaben müssen im Anbauregister eingetragen werden. Das Anbauregister (Siehe Formular 4.3) muss während 5 Jahren aufbewahrt werden.</p> <p>Deutschland : auf Ackerflächen, die zum Anbau von Feldfutter oder zum Anbau von Zuckerrüben, soweit das Zuckerrübenblatt verfüttert wird, genutzt werden, ist eine Klärschlammaufbringung nur vor der Aussaat mit anschließender tiefwendender Einarbeitung zulässig. Beim Anbau von Silo- und Grünmais ist der Klärschlamm vor der Saat in den Boden einzuarbeiten.</p>	A1	A
38.	<p>Folgende Bedingungen müssen erfüllt werden, wenn Rohstoffe zur Herstellung von Kraftfutter benutzt werden :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Rohstoffe dürfen nicht auf der negativen europäischen Liste stehen Die tierischen Eiweißstoffe werden nicht umgewandelt (Ausnahme mit</li> </ul>	A1	A

	<p>Genehmigung der FASNK möglich für: Milch, Milchprodukte, Kolostrum, Eier, Eiprodukte, Kollagen und Gelatine, die von anderen Tieren als Wiederkäuern stammen, hydrolysiertes Protein, das von anderen Tieren als Wiederkäuern stammt)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die tierischen Eiweiße und Fette werden überprüft</li> </ul>		
39.	<p>Der Landwirt bewahrt alle Dokumente bezüglich der benutzten Rohstoffe auf (Art, Menge, Lieferant). Das aufbewahrte Kraftfutter wird ebenfalls eingetragen (Art, Menge, Tierart). Die Register werden während 5 Jahren aufbewahrt.</p>	A2	A

## 2.4. Modul C : Die Milchgewinnung

### 2.4.1. Zielsetzung

Hygienisches Melken, in einem sauberen Umfeld, und die Milch in einem angepassten Kühltank lagern, das ist die Zielsetzung dieses Moduls.

Die verschiedenen Punkte dieses Moduls müssen nicht nur die Qualität der Milch und die Sicherheit der Nahrungsmittel garantieren, sondern auch die Gesundheit der Tiere und die Arbeitsbedingungen für die Melker. Unter anderem ist es wichtig, dass die Milch schnell unter der Vermehrungs-Temperatur der Bakterien heruntergekühlt wird. Der Kühltank muss in einem gut belüfteten Raum untergebracht sein, der den Normen der Hygienerichtlinien entspricht.

### 2.4.2. Anwendung

Diese Richtlinien sind anwendbar für die Gesamtheit der Handlungen die sich auf das Melken beziehen, sowie für alle Räume, die für die Milchgewinnung und die Lagerung benutzt werden: die Vorbereitung des Melkens, der Milchkühltank, der Melkraum und der Tankraum.

### 2.4.3. Methode

#### 2.4.3.1. Gesetzlicher Rahmen

Warum:

Die Milch für den menschlichen Verzehr muss mehrere Bedingungen erfüllen hinsichtlich der Gesundheit und der Rückverfolgbarkeit der Produktionsumstände.

Qualitätsmilch kann nur dann produziert werden, wenn unter hygienischen und sichereren Bedingungen gearbeitet wird.

Wie:

	<b>Gesetzlicher Rahmen</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	Die Produzenten die Magermilch liefern müssen ein HACCP Plan haben (siehe Anlage 3.6)	B	A
2.	Die an Käufer gelieferte Milch unterliegt der gesetzlichen Regelung bezüglich der offiziellen Bestimmung der Qualität und	A1	A

	der Zusammenstellung.. Die Lieferanten müssen die Analyseberichte zeigen können. Diese müssen während 5 Jahren im Betrieb aufbewahrt werden.		
3.	Bei schlechten Resultaten in Hemmstoffen, Keime oder Zellen werden die Prozeduren der Innerberuflichen Organe eingehalten ( <a href="http://www.comitedulait.be">www.comitedulait.be</a> oder <a href="http://www.mcc-vlaanderen.be">www.mcc-vlaanderen.be</a> ). (Prozedur PR-020 von MCC-Vlaanderen oder PRO-LEG-00002 vom Milchkomitee).  Niederlande : Kiem- en celgetalregeling en recidiven regeling remstoffen.  Deutschland : jeder Betrieb unterliegt der Milchgüte Verordnung. Überschreitet ein Landwirt die gesetzlichen Grenzwerte, informiert der LKV automatisch den Milcherzeuger Beratungsdienst und das Veterinäramt. Die Betriebe sind automatisch in der Überwachung und werden bei weiterhin schlechten Werten gesperrt.	A2	A

### 2.4.3.2. Die Melker und die Benutzer der Melkanlage

Warum :

Die Hygiene der Menschen, der Tiere und des Umfelds ist sehr wichtig, um das Risiko einer Verunreinigung der Milch auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Bei Euterentzündungen können sich schon vor dem Melken Bakterien in der Milch aufhalten. Diese Euterentzündungen können durch in das Euter eindringende Bakterien verursacht werden. Durch eine gute Euterhygiene kann folglich das Risiko auftretender Euterentzündungen und eine damit verbundene Gefahr der Verunreinigung der Milch, reduziert werden. Die Milch kann aber auch durch Umweltbakterien vor und nach dem Melken kontaminiert werden. Es handelt sich dabei um typische Umweltbakterien und um Bakterien aus den Fäkalien der Tiere.

Wie :

	<b>Die Melker und die Benutzer einer Melkanlage</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
4.	Die Melker und die Benutzer einer Melkanlage tragen zum Melken saubere und geeignete Kleidung.	B	V
5.	Die Melker und die Benutzer einer Melkanlage waschen sich gründlich die Hände, bevor sie mit dem Melken beginnen. Bei	A2	V

	Bedarf wiederholen sie dies im Laufe der Melkzeit.		
6.	<b>Das Euter und die Zitzen müssen sauber sein vor und während dem Melken. Die Melker und/oder die Melkrobotersysteme bereiten die Euter vor, in Übereinstimmung mit einer oder mehreren Methoden wie in Anlage 3.1. beschrieben, damit das Euter und die Zitzen sauber bleiben.</b>	A2	V
7.	<b>Bevor der Melkvorgang beginnt, werden die ersten Milchstrahlen durch den Melker oder den Benutzer der Melkanlage abgemolken und visuell überprüft. Die Roboter sind mit Vorrichtungen zum Aufspüren nichtkonformer Milch ausgestattet. Beim Melken im Anbindestall werden die ersten Milchstrahlen in einen angepassten Behälter abgemolken.</b>	A2	V

### 2.4.3.3. Das Funktionieren der Melkanlage(n)

Warum :

Eine jährliche Kontrolle der Melkanlage ist wichtig für die Qualität der Milch und die Gesundheit der Kühe.

Eine schlecht funktionierende Anlage erhöht das Risiko bakterieller Verunreinigungen in der Milch, beeinflusst negativ die Eutergesundheit, was zu höheren Zellzahlen führt und führt zu höheren Lipolysewerten in der Milch.

Durch den Gebrauch von Antibiotika besteht die Gefahr, Hemmstoffrückstände in der Milch zurückzufinden.

Kühe mit gesunden Eutern geben Milch von guter Qualität. Eine gut funktionierende Melkanlage verhindert Euterentzündungen, schränkt den Gebrauch von Antibiotika ein und verringert das Risiko eine schlechte Milchqualität zu erhalten.

Wie :

	<b>Funktionieren der Melkanlage(n)</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
8.	Die Melkanlage(n) (mobile und feste Anlagen) wird/werden mindestens einmal pro Jahr durch einen durch die Gruppe „Control“ anerkannten Spezialisten überprüft (siehe Anlage 3.2). Der gute Funktionszustand der Geräte zum Melken der Tiere, deren Milch nicht geliefert wird, wird auch jährlich überprüft.	A2	A

	<p>Ein Prüf- und Empfehlungsbericht wird erstellt, der im Betrieb aufbewahrt wird.</p> <p>Niederlande : KOM-rapport</p> <p>Frankreich : réalisation d'un contrôle annuel Optitraite®. L'éleveur prend les dispositions nécessaires pour remédier aux éventuels défauts constatés.</p> <p>Deutschland : Durchführung einer jährlichen Überprüfung durch den Installateur.</p>		
9.	Die Melkanlage(n) (mobile und feste Anlagen) wird/werden mindestens einmal alle 12 Monate überprüft. Der Melkroboter wird mindestens zweimal jährlich überprüft.	B	A
10.	<p>Bei Neuinstallation einer Melkanlage oder bei Renovierung der alten Melkanlage wird gemeinsam ein Test durch einen Vertreter des Installateurs und einen Vertreter des Innerberuflichen Organs durchgeführt.</p> <p>Wichtige Renovierung heißt : mindestens 3 der 6 folgenden Punkte werden umgeändert :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durchmesser der Milchleitung</li> <li>- Vakuumpumpe und/oder Regelventil</li> <li>- Pulsation</li> <li>- Automatische Abnahme und/oder Milchmengenmessung</li> <li>- Automatische Spülung</li> <li>- Größere Anzahl Melkgeräte</li> </ul> <p>Frankreich : en cas d'installation postérieure à 2006, réalisation d'un contrôle Certitraite® s'il est proposé dans le département.</p> <p>Deutschland : keine Anwendung.</p>	A2	A
11.	Bei jedem Melkvorgang muss ein Filter benutzt werden. Bei Melkrobotern muss der Filter alle 12 Stunden gewechselt werden (vorzugsweise nach dem Reinigen der Anlage)	A2	V

### 2.4.3.4. Das Funktionieren der Kühlanlage(n)

Warum :

Um Rohmilch von guter bakteriologischer Qualität zu erhalten, muss diese bei einer Temperatur von vorzugsweise unter 4°C in einem geschlossenen und isolierten Kühltank aufbewahrt werden. Eine zu hohe Temperatur führt zu einer starken Bakterienvermehrung, verringert wesentlich die Qualität und die Lebensmittelsicherheit der Milch.

Je schneller die Milch im Kühltank gelagert wird, desto schneller wird sie gekühlt und die Gefahr einer Bakterienvermehrung eingedämmt.

Erhöhte Keimzahlen in der Milch durch eine unzureichende oder zu langsame Kühlung führen zu Strafabzügen, die den Milchpreis negativ beeinflussen. Da die Molkereien keine saure Milch laden, muss diese vernichtet werden.

Wie :

	<b>Das Funktionieren der Kühlanlage(n)</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
12.	Der/die Milchkühltank(s) wird/werden durch einen durch die Gruppe „Control“ anerkannten Techniker überprüft. Dabei wird ein technischer Bericht erstellt, der im Betrieb aufbewahrt wird.  Niederlande : KOM-rapport  Frankreich : testage par un spécialiste.  Deutschland : Durchführung durch den Installateur	A2	A
13.	Der/die Milchkühltank(s) wird/werden mindestens einmal alle 24 Monate überprüft.	B	A
14.	Der/die Kühler wird/werden von einem zugelassenen Techniker einer Dichtheitsprüfung unterzogen. Der Techniker erstellt einen Bericht, der im Betrieb aufbewahrt werden muss.	A2	A
15.	Die Dichtheitsprüfung des/der Kühler(s) wird jährlich durchgeführt.	B	A
16.	Kühltanks die draußen stehen entsprechen den folgenden technischen Normen : - der Tank ist sauber - der Tank ist mit einer automatischen Spülung ausgerüstet	B	V

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eine gesicherte Einstiegs Luke für die Kontrolle und den Unterhalt ist vorgesehen</li> <li>- Bedienung und Überwachungssystem im Tankraum</li> <li>- die Möglichkeit die Milch im Tankraum zu überprüfen (Ansicht, Geschmack Farbe, ...)</li> <li>- ein Hahn um eine Milchprobe im Tankraum zu entnehmen (ab 01/03/2010)</li> <li>- Standardanschluss für den Milchsammelwagen im Tankraum</li> </ul>		
17.	Vertikale Kühltanks die draußen stehen, montiert ab 01/06/2017, sind mit einem Hahn ausgestattet, um eine Milchprobe zu entnehmen.	A2	V
18.	Nach jeder Melkzeit wird die Milch so schnell wie möglich in einem angepassten Kühltank gelagert und zwar in jedem Fall innerhalb von 30 Minuten nach dem Ende des Melkens.	A2	V
19.	<b>Der/die Kühltank(s) hat/haben eine ausreichende Kapazität im Verhältnis zum normalen Abholrhythmus der Molkerei.</b>	A2	V
20.	Die Kühlanlage ist mit einem Thermometer mit einer Graduierung von mindestens 1°C ausgerüstet.	A2	V
21.	<b>Die Milch ist gekühlt bei max.4° C und min 1°C in den 2 Stunden nach der Ende des Melkens.</b>	A2	A+V
22.	Bei Neubauten und/oder nach Umänderungen des Tankraums beträgt der Abstand zwischen dem Kühltank und dem Tankwagen maximal 8 Meter.	B	V
23.	Neue Kühltanks (oder Okkasionstanks als >2000 l und geschlossen) sind mit einem Standardanschluss ausgerüstet. Der Auslaufstutzen ist so angebracht, dass der Tankschlauch bequem angeschlossen werden kann.	B	A+V

## 2.4.3.5. Melkraum

Warum :

Der Melkraum und die bestehenden Anlagen sind so aufgebaut und gepflegt, dass die Gefahr einer Verschmutzung der Milch und einer Kontamination durch Bakterien auf ein Minimum reduziert wird.

Eine gute Belüftung und strikte Hygienemaßnahmen sind wichtig. Bakterien und Schimmelpilze vermehren sich schnell in feuchten und warmen Räumen und dadurch steigt die Gefahr einer bakteriellen Kontamination der Milch.

Ebenso muss eine gute Beleuchtung vorhanden sein, damit das Melken unter optimalen Bedingungen ablaufen kann, und die ersten Milchstrahlen genau überprüft werden können. Dadurch können Euterentzündungen schneller aufgespürt werden.

Die Verbesserung der Arbeitsbedingungen für die Melker und die Benutzer der Melkanlage sind ebenfalls wichtige Ziele.

Wie :

	<b>Melkraum</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
24.	Im Melkstand besteht keine Gefahr der Verunreinigung der Milch.	A2	V
25.	<p>Befindet sich der Melkstand in einem geschlossenen Raum, muss er über ein ausreichendes Belüftungssystem verfügen, um die Milch unter guten Bedingungen gewinnen zu können.</p> <p>Befindet sich der Melkstand nicht direkt an einer Außenmauer, so kann die Abluft direkt durch das Dach oder den Stall abgeleitet werden.</p> <p>Frische Luft darf nicht vom Stall kommen, aber wohl direkt von Außen oder von einer Halle, auf mechanische oder natürliche Weise. Da der Tankraum vollständig vom Melkraum getrennt sein muss, darf die frische Luft auch nicht von dort kommen.</p> <p>Da keine Decke im Melkstand sein muss, die Mauern nicht bis zur Decke hochgezogen werden müssen und eine Gittertür als Abtrennung zwischen Stall und Melkstand genügt, lässt es sich nicht vermeiden, dass Luft vom Stall in den Melkstand gelangt.</p> <p>Eine auf natürliche oder mechanische Weise herbeigeführte Luftzufuhr, direkt von Außen oder von einer Halle, belüftet ausreichend den Melkstand und ersetzt die vom Stall kommende Luft.</p>	B	V

26.	Befindet der Melkstand sich im Stall, müssen die Kühe durch eine Vorrichtung daran gehindert werden, den Melkstand ausserhalb der Melkzeiten zu betreten. Der Eingang zum Melkstand muss sauber sein.	B	V
27.	Der Melkstand verfügt über eine ausreichende Belichtung, um die Milch unter guten Bedingungen gewinnen zu können.	B	V
28.	Im Melkraum ist Wasser von Trinkwasserqualität vorhanden	A2	V
29.	Nach dem Melken im Anbindestall dürfen die Melkgeräte dort nicht aufbewahrt werden (wohl aber im Tankraum oder in der Milchküche).	A2	V
30.	Wird eine mobile Melkanlage benutzt, muss der Melkplatz so gewählt werden, dass eine Verschmutzung der Milch vermieden wird. Das bedeutet, an einer erhöhten und trockenen Stelle auf der Wiese. Es ist ratsam den Platz regelmäßig zu wechseln.	A2	V
31.	Beim Melken mit dem Melkroboter muss ein abgetrennter, sauberer und leicht zu erreichender Bedienungsraum vorhanden sein. Der Zugang zur Schaltzentrale muss sauber, beständig und unbeweglich sein.	B	V
32.	Beim Melken mit einem Melkroboter befindet sich der Bedienungsraum nicht direkt auf Spalten; er muss mit Mauern bis zur Decke versehen sein. Die Wände (bis zu 2 Meter) und der Boden unter der Schaltzentrale müssen eben und waschbar sein.	B	V
33.	Rauchen im Melkraum ist verboten.	A2	V

## 2.4.3.6. Der Tankraum und die Milchküche

Warum:

Der Tankraum ist der Raum, wo die Milch bis zu ihrer Abholung durch die Molkerei in einen Kühltank gelagert und schnell auf eine niedrige Temperatur runtergekühlt wird. Dort herrscht ein Mikroklima und die Hygiene ist besonders wichtig.

Eine Verunreinigung der Milch muss durch eine sorgfältige Einrichtung und einen regelmäßigen Unterhalt vermieden werden.

Es ist ebenfalls wichtig, dass der Tankraum von allen anderen Räumen, wie dem Melkraum, dem Stall, und dem Futtergang getrennt ist.

Eine wirksame Lüftung bewirkt, dass die Gefahren einer Kontamination der Milch und Gerüche in der Milch vermieden werden.

Eine gute Beleuchtung und ein angebrachter Standplatz für den Kühltank ermöglichen dem Landwirten und dem Sammelwagenfahrer das korrekte Funktionieren, die Temperatur und das Aussehen der Milch zu überprüfen. Angepasste Sanitäreinrichtungen sind unter anderem unentbehrlich, um jegliche Art der Verunreinigung der Milch zu vermeiden.

Wie:

	<b>Der Tankraum und die Milchküche</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
34.	Im Melkraum hängt ein Betriebsdatenblatt für die Melker aus (siehe Formular 4.6).	A2	A
35.	Der Zufahrtsweg für den Tankwagen bis zum Tankraum muss mindestens 3 m breit und frei befahrbar sein.	B	V
36.	Der Tankraum und die Milchküche dienen ausschließlich der Behandlung der Milch und der Aufbewahrung der Melkgeräte. Sie sind keine Abstellräume für andere Geräte. In diesen Räumen dürfen nur Gegenstände und Produkte aufbewahrt werden, die zu den Melkhandlungen und zur Aufbewahrung der Milch benutzt werden, sowie ein Medikamentenschrank. Alle anderen Produkte, wie z.B. Pflanzenschutzmittel dürfen dort nicht aufbewahrt werden. Erlaubt sind: die Geräte und das Melkmaterial, Spülmittelkanister, die in Gebrauch sind und ein geschlossener Schrank oder Kühlschranks für Medikamente. Nicht erlaubt sind: Waschmaschinen, Kühl- und Gefrierschränke, die nicht zum Aufbewahren von Milchprodukten benutzt werden, der Stickstoffbehälter (ist aber erlaubt in einem abschliessbaren Schrank ....). Es ist nicht ratsam, Fertigprodukte im Tankraum aufzubewahren, umso mehr, da der Direktverkauf in der	A2	V

	<p>Milchküche nicht erlaubt ist. Aus hygienischen Gründen dürfen in der Tat keine Kunden den Tankraum betreten.</p> <p>Material zum Aufbereiten der Milch, wie z.B. die Zentrifuge, darf im Tankraum stehen. Dagegen darf kein Material zur wirklichen Fertigstellung der Produkte (z.B. die Eismaschine) dort untergebracht werden.</p> <p>Für Landwirte, die einen großen Direktverkauf haben, ist es ratsam, getrennte Herstellungs- und Verkaufsräume zu benutzen.</p>		
37.	<p>Der Tankraum und die Milchküche sind durch eine Tür wirkungsvoll vom Stall und vom Melkraum getrennt. Der Tankraum ist Tieren nicht zugänglich und eine Außentür ist vorhanden.</p> <p>Es ist wichtig, dass der Tankraum vollständig von allen anderen Räumen wie Melkstand, Stall, Futterraum getrennt ist. Türen zum Stall und/oder zum Melkstand hin müssen wirkungsvoll schließen. Sind die Türen geschlossen, muss Tieren (Kühe, Hunde, Katzen,...) der Zugang zum Tankraum verweigert sein. Gleiches gilt für Fenster und den Belüftungsschacht für das Kühlaggregat.</p>	B	V
38.	<p>Der Tankraum und die Milchküche sind gut belüftet. Eine gute Lüftung entsteht, wenn Frischluft von Außen reinkommt. Aus diesem Grund muss sich ein Lufteingang und ein Luftausgang im Tankraum befinden, damit ein Luftdurchzug (=Frischluft) entsteht.</p> <p>Als Lufteingang genügen ein Außenfenster, ein Belüftungsgitter in der Tür oder ein Lüftungsschacht. Als Luftausgang sind ein zweites Fenster, ein zweites Lüftungsgitter oder ein Schacht, der durch das Dach nach außen führt, angebracht.</p> <p>Abgesehen von allen anderen Belüftungsmöglichkeiten genügt auch eine Außentür oder ein einzelnes offenes Fenster (0,9 x 0,9 m) als Lufteingang und als Luftausgang.</p>	B	V
39.	<p>Die Außenfenster des Tankraums und der Milchküche sind mit Fliegennetzen versehen. Die Fenster des Tankraums zu anderen Räumen dürfen sich nicht öffnen lassen.</p> <p>Befindet sich kein Außenfenster in der Milchküche und die Außentür bleibt offen um eine gute Lüftung zu garantieren, so muss ebenfalls ein Fliegenetz vor der Außentür angebracht werden und zwar so, dass Insekten, Hunden, Katzen.....der Zugang verweigert wird.</p> <p>Der Lufteingang für Kühlaggregat muss gegen Katzen, Hunde, Insekten, ... geschützt sein.</p>	B	V

40.	Die Decke des Tankraums ist ausreichend hoch, um eine Kontrolle des Tanks zu erleichtern und gegebenenfalls eine Tankprobe entnehmen zu können. Ein Schemel ist vorhanden um den oberen Bereich des Kühltanks zu erreichen sowie eine Vorrichtung um den Tankdeckel offen zu halten. Die neuen Kühltanks sind mit einer Leiter ausgestattet. Der Deckel des Kühltanks muss sich vollständig öffnen lassen. Der Abstand zwischen Tankdeckel und Decke muss so gross sein, dass der Fahrer des Milchwagens die Milch bei der Abholung überprüfen kann, der Techniker im Falle eines technischen Problems in den Tank hineinsteigen kann und der Landwirt ein korrektes Funktionieren überprüfen kann.	B	V
41.	Der Tankraum und die Milchküche müssen Tag und Nacht ausreichend beleuchtet werden können. Die Leuchtstäbe müssen durch eine Schutzvorrichtung geschützt werden.	B	V
42.	Die Beleuchtung des Tankraums wird über einen beleuchteten Schalter in der Nähe der Eingangstür betätigt.	B	V
43.	Die Außenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein oder kann an einem beleuchteten Lichtschalter eingeschaltet werden. Für den Fahrer des Tankwagens muss der Tankraum von Außen ausreichend beleuchtet sein, egal wo die Beleuchtung sich befindet.	B	V
44.	Bei Neubau oder Umänderung wird der Tankraum ausreichend groß gebaut, damit rund um den Kühltank ein normaler Zugang möglich ist.	B	V
45.	Bei Neubau eines Tankraums, wird in der Außenmauer des Maschinenraums im Bereich des Kühlaggregats ein (bevorzugt einstellbares) Belüftungsgitter (welches gegen Ungeziefer geschützt ist) eingebaut. Das Kühlaggregat ist für alle Eingriffe leicht zu erreichen (Kontrolle und Unterhalt). Ein Belüftungsgitter in der Außenmauer des Maschinenraums ist nur dann notwendig, wenn das Kühlaggregat in einem getrennten Maschinenraum untergebracht ist. Kühlaggregate, die am Kühltank befestigt sind, dürfen sich im Tankraum befinden. Ist das Aggregat vom Tank getrennt, ist es ratsam, es in einen Maschinenraum unterzustellen. Dieser Raum sollte gut belüftet sein.	B	V

46.	Im Tankraum und/oder in der Milchküche ist ein Spülbecken mit fließendem kaltem und warmem Wasser von Trinkwasserqualität für die Reinigung des Materials vorhanden.	A2	V
47.	<p>Im Tankraum oder in der Milchküche befinden sich ein Waschbecken mit fließendem warmem Wasser, Seife, ein Handtuch (oder Einwegtrockentücher). Dort befindet sich ebenfalls ein geschlossener Mülleimer (vorzugsweise mit Pedal)</p> <p>Die Sanitäreinrichtungen dürfen sich auch im Maschinenraum oder in einem Nebenraum des Tankraums befinden. Dies gilt aber nicht für das Spülbecken, welches zum Reinigen der Melkgeräte benutzt wird.</p>	B	V
48.	Rauchen im Lagerraum ist verboten. An der Eingangstür hängt ein Piktogramm « Rauchen verboten».	A2	V

## **2.5. Modul D: Reinigung**

### **2.5.1. Zielsetzung**

Das Material für die Melk- und Kühlanlage muss immer sauber und gut gepflegt werden. Eine unzureichende Reinigung und Desinfektion dieser Anlagen stellen bei Kontakt mit der Milch eine gefährliche Quelle der Verunreinigung dar.

Die Kontrolle der Reinigung wird bewertet anhand der Keimanalyse der Milch. Die Resultate werden auf den Analyseberichten der Innerberuflichen Organe vermerkt und müssen im Betrieb aufbewahrt werden.

### **2.5.2. Anwendung**

Diese Richtlinien beziehen sich auf die Reinigung aller für die Milchgewinnung bestimmten Räumlichkeiten (Stall, Melkraum, Tankraum) und Einrichtungen (Melkanlage, Milchkühler), die für die hygienische Milchgewinnung wichtig sind.

### **2.5.3. Methode**

#### **2.5.3.1. Räumlichkeiten**

Warum:

Die Sauberkeit der Melkräume trägt zu einer geringeren Gefahr der Belastung der Milch durch Keime und Buttersäuresporen bei. Durch eine angepasste und regelmäßige Reinigung der Räume kann eine bakterielle Kontamination der Milch vermieden werden.

Gut unterhaltene Arbeitsräume verbessern den Komfort für die Melker und verhindern eine zu starke Ansiedelung von Fliegen. Sie verbessern die Arbeitsbedingungen für die Landwirte und das Image des Betriebs ebenso wie das Bild eines gesunden Produkts, der Milch.

Schädlinge stellen eine Ansteckungsgefahr für Nahrungsmittel dar und müssen vernichtet werden. Ein regelmäßiger Unterhalt der Gebäude schränkt die Anzahl der Stellen ein, die den Schädlingen als Unterschlupf dienen.

Wie:

	<b>Räume</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	<p>Der Melkstand (insbesondere der Boden und die Wände) ist leicht zu reinigen und ist sauber.</p> <p>Die Wände des Melkstands müssen mit Fliesen bedeckt oder mit einer wasserfesten Farbe gestrichen sein bis zu einer Höhe, wo eine Gefahr der Verunreinigung besteht (Minimum 1,5m, empfohlen 2,0 m).</p> <p>Eine Decke im Melkstand ist nicht nötig. Die Wände brauchen ebenfalls nicht bis zur Decke hochgezogen zu werden. Eine halbe Wand genügt. Ein Gitter am Eingang des Melkstands und zum Stall genügt.</p>	B	V
2.	<p>Vorbeugende Maßnahmen gegen Insektenbefall sind getroffen. Bei der Benutzung von Produkten müssen die Empfehlungen des Herstellers beachtet werden; die Sicherheit der Tiere und der Milch darf nicht gefährdet werden.</p>	A2	A+V
3.	<p>Vorbeugende Maßnahmen gegen Schädlinge sind getroffen. Bei der Benutzung von Produkten müssen die Empfehlungen des Herstellers beachtet werden; die Sicherheit der Tiere und der Milch darf nicht gefährdet werden.</p>	A2	A+V
4.	<p>In Neubauten ist der Boden des Melkraums so beschaffen, dass flüssiges leicht abfließen kann und Verschmutzungen sich leicht entfernen lassen.</p> <p>Das Gefälle muss ausreichen, damit Wasser abfließen kann und nicht stagniert.</p> <p>Für bestehende Gebäude, wenn nicht genügend Gefälle vorhanden ist, aber ein Raklett korrekt benutzt wird und kein Wasser stagniert, kann der Punkt positiv bewertet werden.</p>	B	V
5.	<p><b>Der Tankraum (Mauern, Boden, Decke) besteht aus beständigem Material, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Dadurch, dass durch Milchspritzer schnell Bakterienherde und Schimmelpilzbefall entsteht, müssen Milchreste sich vollständig entfernen lassen. Daher ist es wichtig, dass die Wände, der Boden und die Decke im Melkraum glatt und leicht zu reinigen sind.</b></p> <p><b>Die Decke ist aus beständigem Material und nicht porös, sie ist nicht durchlässig. Sie muss glatt sein (z.B. bedeckt mit</b></p>	A2	V

	<p><b>Isolierplatten mit einer glatten, undurchdringlichen Oberseite, bearbeitete Gewölbe).</b>  <b>Alle Flächen, die nicht gefliest sind, müssen mit einem Produkt behandelt worden sein, welches Feuchtigkeit abweist (wasserabweisende oder plastifizierte Farbe).</b>  <b>Der betonierte oder gemauerte Sockel auf dem der Milchtank steht, muss ebenfalls behandelt worden sein.</b>  <b>Glatte und polierte Betondallen, die durch den Hersteller gegen Feuchtigkeit behandelt worden sind, eignen sich ebenfalls.</b></p>		
6.	<p>Bei Neubauten muss der Boden des Tankraums genügend Gefälle haben, um einen natürlichen Wasserablauf nach außen oder zu einem Abfluss hin zu gewährleisten. Dieser Abfluss muss mit einem Siphon versehen sein, (für Neubauten und bei Umbauten muss der Abfluss gut erreichbar sein, und darf sich nicht unter dem Auslaufstutzen des Kühltanks befinden). Der Boden muss ausreichend Gefälle haben, damit das Wasser abläuft und nicht stagniert. Ist im Tankraum kein Abflussrohr vorhanden, der Boden hat aber genügend Gefälle und <i>das Wasser wird korrekt nach außen</i> (durch die Tür oder ein Loch) <i>abgezogen</i>, ist dies zulässig.</p>	B	V
7.	<p>Der Zugang zur Milchküche ist leicht zu reinigen und der Boden unter dem Tankschlauch des Sammelwagens sowie der Zugangsweg für den Fahrer zum Tankraum sind aus festem und waschbarem Material.  Die befestigte Fläche ist groß genug, damit der Fahrer des Sammelwagens alle notwendigen Operationen durchführen kann und der Tankschlauch sauber bleibt, prinzipiell also vom Tankraum aus bis zum Ende des Sammelwagens.</p>	B	V
8.	<p><b>Die Kanister, volle oder leere von Spülmittel, Dipp- oder Sprühprodukten, von Insektenschutzmittel und Produkten gegen Ungeziefer sind zentral und sicher gelagert.</b>  <b>Ein getrennter Raum zur Aufbewahrung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Melkanlage und den Kühltank, sowie für die Aufbewahrung von Insektenschutzmittel und Produkten gegen Schädlinge genügt: der Raum muss nicht unbedingt abschließbar sein.</b>  <b>Der Raum muss leicht erreichbar, trocken und sauber sein, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und außer Reichweite der Kinder.</b></p>	A2	V

## 2.5.3.2. Reinigung der Melkanlage und des Kühltanks

Warum:

Die Anlagen und Gegenstände zum Melken und zur Lagerung der Milch im Betrieb stellen eine potentielle Hauptursache der bakteriellen Kontamination der Milch dar. Der Unterhalt und die Sauberkeit dieser Anlagen tragen dazu bei, dass diese bakterielle Kontamination der Milch durch das Material vermieden wird, dass dem Landwirt eine gute professionelle Einstellung bescheinigt wird (Unterhalt und Sauberkeit der Anlagen) und dass der Milch das Bild eines gesunden hochwertigen Produkts zuteil wird.

In wirtschaftlicher Hinsicht hat der Landwirt ein Interesse daran, die Anlagen und Gegenstände sauber zu halten und dadurch saubere Milch zu liefern.

Nach dem Gebrauch von sauren und alkalischen Reinigungsprodukten und nach der Desinfektion müssen die Anlagen mit Trinkwasser gründlich nachgespült werden, damit keine chemische Verunreinigung der Milchprodukte durch Spülmittelreste entstehen kann.

Wie :

	<b>Reinigung der Melkanlage / des Kühltanks</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
9.	<p>Wird für die Reinigung und das Nachspülen der Melkanlage und/oder des Kühltanks, kein Stadtwasser verwendet, entnimmt ein akkreditiertes Labor eine Probe und macht die notwendigen Analysen. Der Nitratgehalt muss unter 50 mg/l, der Nitritgehalt unter 0,5 mg/l, der Gesamtkeimgehalt (bei 37°C) unter 100/ml, der Gehalt an coliformen Bakterien unter 10/100 ml und der Gehalt an E. Coli unter 1/100 ml liegen. Die Resultate werden auf dem Betrieb aufbewahrt. Ratschläge zur Wasseraufbereitung befinden sich in Anlage 3.3. Oberflächenwasser (Flüsse, Seen, Drainagebecken, gesammeltes Regenwasser), aber auch Wasser aus privater Gewinnung (Tiefenbohrungen, alte Brunnen, Quellanzapfungen,...) muss analysiert werden</p> <p>Niederlande : dit punt geldt ook voor de reiniging van het melklokaal.</p>	A2	A
10.	<p>Das Wasser, welches für die Reinigung und das Nachspülen der Melkanlage/des Kühltanks benutzt wird muss alle 24 Monate analysiert werden. Die Resultate werden während 5 Jahren auf dem Betrieb aufbewahrt.</p>	B	A
11.	<p>Die Melkanlage wird sofort nach dem Melken sauber gereinigt; eine saure Reinigung erfolgt mindestens einmal die Woche.</p>	A2	V

12.	Zum Reinigen der Melkanlage und des Kühltanks werden ausschließlich geeignete und zugelassene Produkte verwendet. Die Rechnungen der alkalischen und sauren Spülmittel werden während 5 Jahren aufbewahrt.	A2	A+V
13.	Bei Neuinstallation oder bei Renovierung der bestehenden Anlage mit einer automatischen Spülung ist eine Spülsicherung vorgesehen. Das wird auf dem Kontrollbericht vermerkt.	B	A+V
14.	Nach der Reinigung werden die Melkanlage und der Kühltank systematisch mit Trinkwasser nachgespült.	A2	A
15.	Die Geräte zum Ermelken der Milch die nicht geliefert wird, müssen sauber und in einem guten Funktionszustand sein.	B	A+V
16.	Der Kühltank wird nach jeder Milchabholung gereinigt und mindestens einmal alle vierzehn Tage sauer gereinigt.	A2	V

## 2.6. Module E: Umwelt

### 2.6.1. Zielsetzung

Der Verbraucher ist mehr und mehr besorgt wegen der Einflüsse der Nahrungsmittelproduktion auf die Umwelt. Die Gesellschaft misst den Landwirten eine große Verantwortung bei der Pflege und den Erhalt der Umwelt bei.

Um den Wünschen der Verbraucher näherzukommen, müssen die Milchbetriebe die möglichen Einflüsse der Milchproduktion auf die Umwelt auf ein Mindestmaß reduzieren.

### 2.6.2. Anwendung

Diese Richtlinien sind anwendbar auf die gesamte Infrastruktur und auf alle betrieblichen Tätigkeiten des Milchviehbetriebs.

### 2.6.3. Methode

Warum :

Der Verbraucher ist außerordentlich sensibel bei Umweltthemen. Diese Themen sind ein wesentliches Element in der Beziehung zwischen Landwirten und der großen Allgemeinheit. Daher auch die Wichtigkeit einer korrekten Verwurzelung dieser Umweltthemen, in einer verantwortungsvollen Bewirtschaftung.

Die größte Gefahr für die Umwelt kommt durch die übermäßige Düngung im Pflanzenanbau was eine Boden - und Wasserverschmutzung mit sich bringt.

Dieses Modul zieht darauf hin, optimale Bedingungen für eine gesunde, sichere und verantwortungsvolle Milchproduktion zu schaffen, mit möglichst wenig Auswirkungen auf die Umwelt.

Zahlreiche Verordnungen behandeln die Rechte und Pflichten der Tierzüchter in Sachen Zulassungen, ebenso gut für den Betrieb wie auch für die Wassergewinnung.

Die Produktion und die Austeilung von organischem Dünger und von Mineraldünger ist reglementiert und wird von den regionalen Behörden überprüft

Das Gesetz korrekt umsetzen ist die Regel.

Wie :

	<b>METHODE für die flämische Region</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	Der Milcherzeugerbetrieb sowie seine Bewirtschaftung sind einer gesetzlich geregelte Umweltgenehmigung unterworfen.	B	A
2.	Der Milcherzeugerbetrieb steht in Einklang mit den	B	A

	gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Dünger tierischer und chemischer Herkunft.		
3.	Die betriebseigene Wassergewinnung und Wasserversorgung sind gesetzlich eingetragen. Die Genehmigungen für unterirdische Wasseranzapfungen sind anwendbar für die Wasseranzapfungen im Allgemeinen, also auch für natürliche Quellen an ihrem Ursprungsort .	B	A
	<b>METHODE für die wallonische Region</b>	ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
4.	Der Milchviehbetrieb erkennt die Bestimmungen des Erlasses der Wallonischen Region vom 15.02.2007 des Wassergesetzes an. Die Informationen über den Bodenbindungssatz können auf <a href="https://sol.environnement.wallonie.be/home/formulaires-sol/agriculteur.html">https://sol.environnement.wallonie.be/home/formulaires-sol/agriculteur.html</a> zurückgefunden werden.  Frankreich : l'éleveur prévoit et enregistre ses pratiques de fertilisation.	B	A
5.	Der Milchviehbetrieb erkennt die Bestimmungen bezüglich der Umweltgenehmigung und der Genehmigung des Urbanismuses an.	B	A
6.	Der Milchviehbetrieb, welcher Wasser über einen Privatbrunnen bezieht, ist im Besitz einer Genehmigung oder einer Erklärung die besagt, dass Quellwasser erfasst wird.  Deutschland : die Errichtung und der Betrieb eines Grundwasserbrunnens ist erlaubnisfrei, wenn das Grundwasser für den landwirtschaftlichen Hofbetrieb und für das Tränken von Vieh außerhalb des Hofbetriebes genutzt werden soll.	B	A

## 2.7. Modul F: Pflichterklärung

### 2.7.1. Zielsetzung

Die amtliche Mitteilungspflicht muss von jedem Betriebsleiter in der Nahrungsmittelkette respektiert werden. Für die Rohstoffproduktion tierischen Ursprungs bedeutet diese Mitteilungspflicht konkret, dass die Produzenten angehalten sind, die FASNAK zu benachrichtigen beim Verdacht einer meldepflichtigen ansteckenden Krankheit, gefährlicher Produkte oder gefährlicher Futtermittel. Die amtliche Mitteilungspflicht ermöglicht ein schnelles Eingreifen wodurch die Gefahr einer Verunreinigung in der Nahrungsmittelkette eingedämmt wird.

### 2.7.2. Anwendungsbereich

Diese Prozedur wird angewandt bei gefährlichen Produkten und Futtermitteln und bei meldepflichtigen ansteckenden Krankheiten. Der Produzent macht eine telefonische Mitteilung an sein UPC (siehe [www.afsca.be](http://www.afsca.be)) und sendet ein Formular per Fax oder E-Mail (siehe Formular 4.5)

### 2.7.3. Methode

Warum:

Diese Prozedur wurde eingesetzt zum Schutz der Menschen, der Tiere oder der Pflanzen vor jeglichen potentiellen Gefahren.

Wie :

		ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	<b>Mitteilung über gefährliche Produkte:</b> der Produzent informiert sofort die FASNAK und den Käufer besteht der Grund zur Annahme, (z.B. beim Überprüfen von schlechten Zukäufen, beim Auffinden von schädlichen Quarantäneorganismen, oder Pflanzenkrankheiten) dass ein Produkt, welches er importiert, produziert, anbaut, bestellt, behandelt oder verteilt schädlich für Menschen, Tiere oder Pflanzen ist. Der Produzent informiert ebenfalls die FASNAK über die Maßnahmen die er ergriffen hat um der Gefahr vorzubeugen  Niederlande : Melding NVWA(Nederlandse Voedsel- en	A1	A

	<p>Warenautoriteit)</p> <p>Deutschland : der Landwirt setzt unverzüglich das zuständige Veterinäramt und das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt darüber in Kenntnis.</p>		
2.	<p><b>Mitteilung über gefährliche Futtermittel:</b> der Produzent setzt die FASNAK und den Käufer darüber in Kenntnis, dass eine ernsthafte Gefahr für die Gesundheit der Menschen oder der Tiere von gewissen Rohstoffen oder Futtermitteln ausgeht. Die Mitteilung an die FASNAK wird auch dann getätigt, wenn eine Vernichtung der Stoffe in Betracht gezogen wird.</p> <p>Niederlande : Meldung NWWA(Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit)</p> <p>Deutschland : der Landwirt setzt unverzüglich seine Molkerei und das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt darüber in Kenntnis.</p>	A1	A
3.	<p><b>Mitteilung der meldepflichtigen (ansteckenden) Krankheiten:</b> Der Landwirt, der den Verdacht hegt, dass eine ansteckende Krankheit in seinen Viehbestand grassiert, muss sofort seinen Betriebstierarzt benachrichtigen. Mit der Hilfe seines Tierarztes, informiert der Landwirt die FASNAK und den Käufer.</p> <p>Der Tierarzt hilft ihm die Mitteilung bei der LKE zu tätigen. Das Formular der Mitteilung wird vom Landwirt und vom Tierarzt unterschrieben. Die Liste der ansteckenden Krankheiten befindet sich auf der Internetseite <a href="http://www.afsca.be">www.afsca.be</a></p> <p>Niederlande : Meldung NWWA(Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit)</p> <p>Deutschland : der Hoftierarzt informiert bei Verdacht einer Tierseuche bzw meldepflichtigen Erkrankung unverzüglich das zuständige Veterinäramt.</p>	A1	A
4.	<p><b>Mitteilung Unregelmäßigkeiten an den Käufer :</b> Alle Unregelmäßigkeiten beim Melken und/oder bei der Aufbewahrung der Milch, die, die Qualität der Milch beeinflussen können, als da wären :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatur, Geruch, Farbe, ... nicht in Ordnung</li> <li>- Hemmstoffe, Reinigungs- und/oder</li> </ul>	A2	A

	<p>Desinfektionsprodukte in der Milch  - Fremdkörper in der Milch  müssen schnellstmöglich dem Käufer mitgeteilt werden, in jedem Fall aber vor der nächsten Milchabnahme. Auf Basis dieser Informationen muss der Käufer und/oder der Fahrer des Sammelwagens dann die notwendigen Maßnahmen, die im Leitfaden G-009 aufgeführt sind, ergreifen. Wird keine Anomalie vor der Milchabholung durch den Landwirten mitgeteilt, gilt die Anlieferung als „frei für den Abtransport“.</p>		
5.	<p><b>Bau-/Renovierungsmitteilung an den Käufer:</b>  Bei Bau- oder Renovierungsarbeiten, die die Melkhygiene und die Aufbewahrung der Milch beeinträchtigen könnten, müssen grundlegende Hygienemaßnahmen eingehalten werden. Dies muss bei Beginn der Arbeiten dem Käufer mitgeteilt werden.</p>	A2	A

## 2.8. Modul G: Nachhaltigkeitsüberwachung

### 2.8.1. Zielsetzung

Durch die effiziente Nutzung von Energie, Düngemitteln, Wasser und Pflanzenschutzmitteln, durch angemessene Zuchtverfahren, durch hochproduktive Raufutterproduktion und die Produktion von nachhaltiger Energie hat die Milchviehhaltung die Chance, zu einer nachhaltigeren Welt beizutragen. Auch durch den pfleglichen Umgang mit Tier und Umwelt bekommt die Milchviehhaltung die Chance, den Stellenwert des Sektors in der Gesellschaft zu erhöhen.

### 2.8.2. Anwendungsbereich

Die verschiedenen Nachhaltigkeitsinitiativen betreffen 9 Bereiche : Gesundheit der Tiere, Wohlbefinden der Tiere, Energie, Umwelt, Tierfütterung, Wasser und Boden sowie soziale Nachhaltigkeit.

Da die Sicherung der Nachhaltigkeit ein Prozess ist, der ständig verbessert wird, wird sich auch die Auswahlliste mit der Zeit ändern und angepasst werden, sobald neue Erkenntnisse vorliegen.

### 2.8.3. Methode

Warum :

Mit dieser objektiven Bestandsaufnahme wird der Sektor zeigen können, welche Anstrengungen er unternommen hat. Dafür spricht man von « Nachhaltigkeitsüberwachung der Milchviehhaltung ».

Wie :

		ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	Der Erzeuger gibt im "Monitoring der Nachhaltigkeit der Milchproduktion" an, welche zusätzlichen Punkte er in seinem Betrieb anwendet (neben den Punkten, die bereits im QMK-Lastenheft enthalten sind), bestätigt dies digital über DigiMilk (oder hat die Papierversion der Checkliste unterschrieben) und erbringt den Nachweis dafür. Die Checkliste ist bei der Zertifizierungsstelle (MCC-Vlaanderen oder Comité du Lait) erhältlich.	A2	A

## 2.9. Modul H: Hygiene

### 2.9.1. Zielsetzung

Die allgemeine Betriebshygiene und ihre Außenwahrnehmung sind ein bedeutender Aspekt des Images des Milchsektors. Milchbetriebe sind das Aushängeschild der Milchproduktion und des gesamten Milchsektors. Die Sauberkeit der Betriebe steht ständig auf dem Prüfstand – sowohl bei den Besuchern aus der Branche als in der breiten Öffentlichkeit.

Die Sauberkeit der Tiere sagt hier viel aus über die Lebenshygiene des Viehbestands, die Auswirkungen auf die Gesundheit der Tiere (zum Beispiel umfeldbedingte Euterentzündungen) sowie auf die Milchqualität und die Milchsicherheit hat. Bei verschmutzten Tieren ist das Risiko einer bakteriologischen Milchkontamination größer. Regelmäßiger Unterhalt der Stallungen verringert dieses Risiko. Außerdem sind saubere Häute, Euter, ... eine Antwort auf das soziale Brennthema des Tierwohlbefindens. Es geht darum zu zeigen, dass die Tiere stressfrei leben können und in sauberen Ställen untergebracht sind, die eine gute Hygiene und eine hochwertige Milchproduktion garantieren.

Der Unterhalt sämtlicher Standorte und Räume (Stall, Melkraum, Lagerraum) ist von entscheidender Bedeutung bei der Vorbeugung gegen jede Art von Kontamination.

### 2.9.2. Anwendungsbereich

Dieses Verfahren ist auf den gesamten Milchbetrieb, insbesondere auf die verschiedenen Betriebsräumlichkeiten (zum Beispiel den Stall, den Melkraum, den Lagerraum samt Umgebung), und auf die Milchkühe anwendbar.

### 2.9.3. Methode

Warum :

Mit dieser objektiven Bewertung kann der Milchsektor nachweisen, dass er Anstrengungen zur Verbesserung der Hygiene unternommen und Jahr für Jahr Fortschritte erzielt hat.

Wie :

Sämtliche Punkte des Hygienebewertungssystems werden mit einer Note zwischen 1 (schlecht) und 5 (absolut in Ordnung) bewertet.

		ABSTUFUNG	BEURTEILUNG
1.	Der Betrieb und seine direkte Umgebung sind sauber und gepflegt; der Abfall wird regelmäßig entsorgt.	H	V

2.	Die Futterflächen und deren Umgebung, sowie das Material zur Verabreichung der Futtermittel werden sauber gehalten. Nicht verwertete Futterreste werden regelmäßig entsorgt.	H	V
3.	Die Orte, wo Rauhfutter aufbewahrt wird, sind sauber und frei von sichtbaren Verschmutzungen und/oder schädlichen Stoffen. Während der gesamten Lagerperiode muss verhindert werden, dass unerwünschte Stoffe dort eindringen können.	H	V
4.	Die Melkanlage sowie das zusätzlich benutzte Material sind sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.	H	V
5.	Der Stall wird sauber gehalten damit die Euter und Zitzen sauber bleiben können. Die Liegeflächen werden mindestens 2mal täglich von Kotresten befreit und trocken gehalten. In Stroheinstreuställen wird täglich frisches Stroh in ausreichender Menge beigefügt.	H	V
6.	Die Kühe sind sauber.	H	V
7.	Die Tiere können den Stall über eine befestigte Fläche, die täglich gereinigt wird, betreten und verlassen. Einige m <sup>2</sup> genügen.	H	V
8.	Die Zu -und Abgänge zum Melkstand sind befestigt, waschbar und werden sauber gehalten.	H	V
9.	Der Melkstand ist immer sauber und wird nach jedem Melkgang gereinigt.	H	V
10.	Der Tankraum wird sauber gehalten.	H	V
11.	Der Zugangsweg zum Tankraum ist sauber und frei von Abfällen und Gegenständen die dort nichts zu suchen haben.	H	V
12.	Der Tank ist innen und außen sauber. Der Anschlusshahn, die Einstiegs Luke, die Dichtung und die Zugangsleiter sind ebenfalls sauber und müssen gereinigt werden.	H	V

13.	Wenn der Hygienewert bei Punkt H1: " Der Betrieb und seine direkte Umgebung sind sauber und gepflegt; der Abfall wird regelmäßig entsorgt " 1 oder 2 beträgt, verliert der Betrieb automatisch das QMK-Zertifikat.	A2	V

# Anlage

## 3. ANLAGE

### 3.1. Lay-Out des QMK-Zertifikats



**CERTIFICAAT - CERTIFICAT - ZERTIFIKAT**

<b>IKM</b>	INTEGRALE KWALITEITZORG MIEK
<b>QFL</b>	QUALITE FRESQUE LAIT
<b>QMK</b>	QUALITÄT DER MILCHKETTE

FE NUMMER / NUMÉRO DE CFI / CFI NUMBER:

NAAM VOORNAAM / NOM PRÉNOM / NAME VORNAME:

UITSTELLINGSDATUM / DATE D'ÉMISSION / AUSSTELLUNGSDATUM:

VERVALDAG / DATE D'ÉCHÉANCE / VERFALLDATUM:

Dit melkveebedrijf ontvangt het IKM-certificaat voor zijn goede bedrijfsvoering op het vlak van diergezondheid, dierenwelzijn, melkwinning, reiniging, milieu en duurzaamheid. Het voldoet aan de eisen van het lastenboek **IKM - QFL - QMK**.

Cette exploitation laitière est agréée QFL pour son bon management sur le plan de la santé animale, du bien-être animal, de la traite, du nettoyage, de l'environnement et de la durabilité. Elle répond aux exigences du cahier des charges **IKM - QFL - QMK**.

Dieser Milchbetrieb bekommt das QMK-Zertifikat für seine gute Betriebsführung für Tiergesundheit, Tierwohlfinden, Milchgewinnung, Reinigung, Umwelt und Nachhaltigkeit. Er entspricht den Anforderungen des **IKM - QFL - QMK** Lastenheftes.

VERANTWOORDELIJKE **IKM-QFL-QMK**  
RESPONSABLE **IKM-QFL-QMK**  
VERANTWORTLICHE **IKM-QFL-QMK**

## **3.2. Eutervorbereitung – Empfehlungen**

### **3.2.1. Allgemeines**

Mit einer guten Euterreinigung verfolgt man 3 Ziele. Zitzen reinigen, den Milchfluss stimulieren und die ersten Milchstrahlen überprüfen. Um ein gutes Resultat zu erzielen, bieten sich mehrere Möglichkeiten der Euterreinigung an. Egal für welche Methode man sich entscheidet, eines bleibt festzuhalten: die Zitzen müssen trocken sein, bevor man die Melkzeuge ansetzt und es dürfen keine Verschmutzungen mit der Milch in Kontakt kommen. Um eine optimale Wirkung zu erzielen, sollte man jede Methode systematisch anwenden.

### **3.2.2. Methoden**

1. Das Euter mit einem trockenen Papiertuch reinigen und massieren. Die Reinigung wird zwar auf ein Minimum beschränkt, jedoch ist der Massageeffekt gut. Für verschmutzte Euter sind die Methoden 2.2. und 2.3. besser geeignet.
2. Mit der Hand unter einer lauwarmen Wasserdusche die Zitzen waschen und massieren; danach das Euter mit einem Tuch oder mit Einwegpapier trocknen. Benutzt man Mehrwegtücher, so sind diese zwischen den Gemelken zu reinigen und zu desinfizieren. Alles was feucht ist, muss auch getrocknet werden.
3. Ein Produkt zur Euterreinigung mischt man mit lauwarmem Wasser. Dort hinein legt man so viele Eutertücher wie Kühe gemolken werden (eventuell welche beifügen, wenn viele Kühe gemolken werden). Mit einem Eutertuch reinigt man das Euter einer Kuh. Danach den Lappen auswringen (nicht in den Eimer zurücklegen) und mit der Rückseite die Zitzen trocken reiben und massieren. Die Lappen müssen zwischen 2 Gemelken gereinigt und desinfiziert werden. Alles was feucht ist, muss getrocknet werden.
4. Mit einem Dipp-Becher die Zitzen mit Schaum oder einem anderen geeigneten Produkt befeuchten. Danach trocknen indem man die Zitzen mit einem Einwegtuch massiert. Sind die Euter stark verschmutzt, sollte man eine andere Methode bevorzugen (2.2. oder 2.3). Besondere Aufmerksamkeit gilt der Unterseite des Euters.
5. Ein mit Alkohol oder Chlorhexidine befeuchtetes Papier benutzen. Damit das Euter reinigen und massieren. Durch die Wirkung des Alkohols braucht man nicht zu trocknen. Das befeuchtete Papier sollte jedoch in einem geschlossenen Behälter bei gewöhnlicher Temperatur aufbewahrt werden. Sind die Euter stark verschmutzt, sollte man eine andere Methode bevorzugen (2.2 oder 2.3)
6. Ein Papiertuch, imprägniert mit einem für Euterreinigung geeigneten Trockenprodukt, wird mit lauwarmem Wasser befeuchtet. Mit einem Tuch wird nur eine Kuh leicht massiert. Nur eine minimale Massage. Wenn das Euter und vor allem die Zitzen noch feucht sind, sollte man sie mit Papier trocknen. Sind die Euter verschmutzt, sollte man eine andere Methode bevorzugen (2.2 oder 2.3).
7. Benutzung eines Geräts zur mechanischen Vorbehandlung. Die Zitzen und Schließmuskel sind somit sauber, und ausreichend massiert. Auch sind die Zitzen trocken genug. Bei starker Verschmutzung, Methode 2.2. oder 2.3. bevorzugen.

8. Vor dem Melken mit Robotern werden alle Zitzen mit einer automatischen Reinigungs- und Eutervorbereitungsvorrichtung behandelt.

Bemerkungen :

- Die Papiertücher müssen direkt nach dem Melken entsorgt werden und dürfen keinesfalls im Melkstand herumliegen.
- Benutzt man Stofftücher, so sollen diese zwischen zwei Melkzeiten sauber und trocken aufbewahrt werden

## **3.3 Funktionieren der Melkanlage und der Kühlanlage**

### **3.3.1. Allgemeines**

Der Lenkungsausschuss « Control » ist die Instanz, welche die Techniker anerkennt, die in Belgien Melkanlagen und Milchtanks überprüfen. Die anerkannten Techniker verfassen einen Prüf- und Messbericht (PMB) nach den Vorschriften des Prüfprotokolls (<http://www.milcontrol.be>).

Die Bewertung der Melkanlage fußt auf der ISO-Norm 6690 ‘Milking machine installations – Mechanical tests (2007) ». Die PMB der Melkanlagen und Milchtanks werden digital mit dem Control-Programm erstellt und in der Control-Datenbank aufbewahrt. Ein gültiger QMK-Bericht für Melkanlagen und Milchtanks muss die Bedingungen nach 3.2.2. erfüllen.

### **3.3.2. QMK–Auflagen für Melkanlagen und Milchtanks**

Bei Melkanlagen kann ein PMB als konform und gültig gewertet werden, wenn nachstehende Rubriken den geltenden und im Prüfbericht aufgeführten ISO-Normen entsprechen :

- Vakuumabfall
- Leistungsreserve am Messpunkt A1
- Milchleitungsleck
- Pulsierungen
- Reinigungswassermenge für die Hauptreinigung
- Endtemperatur der Hauptreinigung
- Reinigungsproduktmenge

Bei Milchtanks kann ein PMB als konform und gültig gewertet werden, wenn nachstehende Rubriken den geltenden und im Prüfbericht aufgeführten ISO-Normen entsprechen:

- Thermometereinstellung
- vorschriftsmäßige Mischung
- Standardventil (Din. 50)
- Überwachungsvorrichtung vorhanden
- Mischmilchtemperatur
- Mindest- und Höchsttemperatur für die Milchkonservierung
- Zeitspanne zwischen dem Ende des Melkvorgangs und der Abkühlung der Milch auf 4°C (max. 2 Stunden)
- Zeitspanne, bis die Wassertemperatur >40°C erreicht
- Gültige PMB für Melkanlagen und Milchtanks sind an dem Prüfsiegel zu erkennen.



### 3.4. Ratschläge zur Wasseraufbereitung

Da die Milch ein Rohstoff ist, der zur Nahrungsmittelherstellung verwendet wird, muss das Wasser, welches zur Reinigung der Anlagen benutzt wird, den aktuellen Normen für Trinkwasser entsprechen. Probleme können in einigen Fällen auftreten wo Brunnen nicht sehr tief sind, oder die Pumpanlagen nicht regelmäßig gewartet werden. Hauptsächlich bestehen die Probleme in zu hohen Nitratgehalten oder in der Anwesenheit von Kolibakterien.

Da praktisch 100% des analysierten Brunnenwassers den tierärztlichen Normen für Tränkewasser entspricht, ist es ratsam, in einer ersten Etappe, das Wasser zum Trinken der Tiere vom Wasser für die Reinigung der Anlagen zu trennen. Auf diese Weise, kann das Volumen welches den Normen nicht entspricht bis auf ungefähr 0,5 m<sup>3</sup> pro Tag reduziert werden und daher sind auch die Kosten für die Wasseraufbereitung niedriger.

Mögliche Aufbereitung des Brunnenwassers :

Methoden	Vorteile – Nachteile
<i>NITRATE</i>	
Harz Nitrat- Wechsler	Wirksam, muss oft an einer Enteisungs- oder Enthärtungsanlage gekoppelt werden, denn enthält das Wasser Eisen oder Kalk, können Nitrate nicht ausgeschieden werden
<i>NITRITE</i>	
Oxydation zu Nitraten	Um Nitrite auszuschneiden, müssen sie zuerst, unter Hinzunahme einer Luftpumpe in Nitrate umgewandelt werden, danach die oben-beschriebene Prozedur anwenden.
<i>KEIME UND KOLIS</i>	
Chlor-Reinigung und Desinfektion der Wasserleitungen	Sind Kolibakterien im Wasser, genügt manchmal eine grosse Wartung und eine Desinfektion der Wasserleitungen, um das Problem zu lösen. Die verantwortlichen Coli gehören in der Tat oft zu der Familie der Unschädlichen, die sich im Laufe der Zeit in den Leitungen festsetzen. Es muss auch darauf geachtet werden, dass der Brunnen hermetisch schliesst, damit kein Oberflächenwasser eindringen kann.
UV Lampen : Das Wasser wird mit ultra-violettem Licht bestrahlt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalk- und Eisenniederschlag und Verschmutzung der Rohre,</li> <li>- nicht angepasst für grosse Mengen ,</li> <li>- keine Remanenz (nicht als Tränkewasser für die Kühe zu gebrauchen),</li> <li>- muss direkt nach der Behandlung gebraucht werden,</li> <li>- schneller Verschleiss der Lampen (1mal jährlich ersetzen).Mit der Alterung wird eine Kontrolle der Wirksamkeit schwierig</li> </ul> => ist nicht ratsam
Ozonisation : Injektion von Ozongas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gute Remanenz,</li> <li>- kein Unterhalt,</li> <li>- keine Geschmacksrückstände,</li> <li>- keinen Einfluss auf den pH Wert</li> </ul>
Desinfektion mit Chlor : eine Dosierpumpe spritzt laufend eine dosierte Menge Chlor ins Wasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gute Remanenz,</li> <li>- niedrige Kosten,</li> <li>- nachfüllen mit Chlorprodukten notwendig</li> </ul>

## 3.5. Überwachungssystem für Kühltanks

Neue (\*) Kühltanks, ab Baujahr 2010, müssen mit einem elektronischen Überwachungssystem ausgerüstet sein, welches die Temperatur der Milch, das Funktionieren des Rührwerks, die Temperatur und die Dauer der Spülung speichert. Bei nicht korrekten Werten löst das System Alarm aus.

(\*) Als « neu », gilt jeder « neu installierte » Milchtank (gebrauchte Milchtanks gehören also auch dazu).

### 3.5.1. Anforderungen an ein Überwachungssystem

#### 1. Allgemeines

- 
- 1.1 Das Überwachungssystem ist eine elektronische Messeinheit, eingebaut oder nicht im Kontrollmodul, welches die Kühlung, das Rührwerk und die Spülung des Kühltanks überprüft und gegebenenfalls einen Alarm auslöst.

---

  - 1.2 Das Überwachungssystem ist mit einem EU Label ausgerüstet, welches die europäischen Normen EN50081 et EN50082 erfüllt.

---

  - 1.3 Das Überwachungssystem muss Stromunterbrechungen feststellen.

---

  - 1.4 Stromunterbrechungen von mehr als 5 Stunden müssen bei einer erneuten Einschaltung angezeigt werden.

#### 2. Messungen

- 
- 2.1 Die Temperaturmessungen bezüglich der Kühlung und der Spülung müssen ohne Unterbrechung stattfinden.

---

  - 2.2 Die gemessene Temperatur wird digital auf 0,1°C angezeigt.

---

  - 2.3 Die gemessene Temperatur wird alle 15 Minuten gespeichert.

---

  - 2.4 Das Überwachungssystem überprüft und speichert das Funktionieren des Rührwerks.

#### 3 Alarmfunktionen

- 
- 3.1 Nach einer Stromunterbrechung von mindestens 5 Stunden (einstellbar).

---

  - 3.2 Wenn Milch länger als 3 Stunden bei einer Temperatur von über 5,5°C im Kühler bleibt. (einstellbar).

---

  - 3.3 Wenn die Milch im Kühltank unter 0°C sinkt (einstellbar).

---

  - 3.4 Wenn bei der Spülung die Mindesttemperatur von 40°C nicht während mindestens 5 Minuten erreicht wird.

---

  - 3.5 Wenn das Rührwerk nicht ununterbrochen rührt bei einer Milchtemperatur von über 5,5°C.

---

  - 3.6 Wenn bei einer Milchtemperatur von unter 5,5°C die Zeitspanne zwischen zwei Rührphasen über 15 Minuten liegt.

---

  - 3.7 Bei auftretenden Problemen mit der Kühlung, mit dem Rührwerk oder mit der Spülung wird Alarm gegeben.

---

  - 3.8 Das Überwachungssystem verfügt über ein Alarmsystem, welches anzeigt, dass eine der obenerwähnten Funktionen zwischen zwei Spülungen aktiviert wurde.
-

#### *4 Speicherfunktionen*

---

- 4.1 Das normale Funktionieren und die Alarmfunktionen bezüglich der Kühlung, des Rührwerks und der Spülung werden während mindestens 60 Tagen im Überwachungssystem gespeichert.
- 
- 4.2 Die Angaben im Speichergerät können in Zahlenform oder graphisch auf PC übertragen werden.
- 

### **3.5.2. Empfehlungen für ein Überwachungssystem**

#### *1. Messungen*

---

1.1 Das Überwachungssystem speichert die Temperatur der Milch während des Ladevorgangs.

---

#### *2. Alarmfunktionen*

---

2.1 Es besteht die Möglichkeit, dass zusätzlich ein Klingelsignal und/oder ein Lichtsignal angeschlossen wird.

---

#### *3. Speicherfunktionen*

---

3.1 Es besteht die Möglichkeit der Anzeige mehrerer Alarmfunktionen zwischen zwei Spülungen.

---

3.2 Die Temperatur der Milch beim Ladevorgang kann mindestens während 26 Monate gespeichert werden.

---

### 3.6. Beispiel HACCP Plan für die entrahmte Milch

	<b>Risikoanalyse und Vorbeugemaßnahmen</b> <i>Magermilch</i>	
--	---	--

Verfahrensschritte	Art und Ursache des Risikos C : chemisch, P : physisch, M : mikrobiologisch,	Vorbeugemaßnahmen	H	A	KP oder KKP
--------------------	--	-------------------	---	---	-------------------


	<p>Überwachung der kritischen Punkte und Korrekturmaßnahmen</p> <p><i>Magermilch</i></p>	
--	--	--

Verfahrens- schritte	KP oder KKP	Überwachungs- maßnahmen	Kritische Grenzwerte	Überwachungs- modus	Korrekturhandlungen und - maßnahmen
-------------------------	-------------------	----------------------------	-------------------------	------------------------	--


Sie können die kritischen Kontrollpunkte mit Hilfe eines Beschlussschemas bestimmen. Bei dieser Methode wird folgende Frage gestellt:

**“Wie oft kommt es zu einer negativen Auswirkung im Endprodukt, wenn in besagtem Stadium des Produktionsverfahrens nicht besonders auf dieses Risiko geachtet wird?”**

Häufigkeit = die Möglichkeit, dass das Risiko im Endprodukt auftritt, wenn in diesem Stadium keine besondere Kontrollmaßnahme ergriffen wird oder wenn die Kontrollmaßnahmen fehlschlagen.

Auswirkung = die Auswirkung dieses Risikos auf das Endprodukt (vorzeitige Veränderung – falls das Produkt Teil des Anwendungsbereichs ist) oder auf die Gesundheit des Verbrauchers

Häufigkeit (H)					
Große (4)	4	5	6	7	
Effektive (3)	3	4	5	6	
Geringe (2)	2	3	4	5	
Sehr geringe (1)	1	2	3	4	
	Sehr begrenzte (1)	Durchschnittliche (2)	Große (3)	Sehr große (4)	AUSWIRKUNG (A)

## BESTIMMUNG DER RISIKOANALYSE

Risikokategorie 1 & 2 – keine besonderen Maßnahmen erforderlich, ausreichend durch BPH gedeckt.

Risikokategorie 3 & 4 – Kontrollpunkt (KP) – die KP werden über die BPH-Arbeitsanweisungen und über die BPH-Kontrollpläne überprüft, jedoch nicht so oft wie bei den KKP

Risikokategorie 5, 6 & 7 – Kritischer Kontrollpunkt (KKP) – die KKP werden quasi ständig überprüft und aufgezeichnet.

## **ERMITTLUNG DER HÄUFIGKEIT**

Zur Ermittlung der Häufigkeit ist von den Maßnahmen, den Analyseergebnissen, den Beobachtungen, den Reklamationen und den Erwartungen an die Lage des Unternehmens auszugehen.

### Sehr geringe Häufigkeit

- Theoretische Möglichkeit / das Risiko ist noch nie aufgetreten.
- Keine besonderen Maßnahmen bzw. die bestehenden Maßnahmen reichen aus.
- Im Produktionsverfahren gibt es noch ein nächstes Stadium, in dem das Risiko gebannt werden kann.
- Die Gegenmaßnahmen oder das Risiko sehen so aus, dass die Produktion nicht mehr möglich ist oder kein brauchbares Endprodukt mehr erzeugt werden kann, falls das Risiko auftritt oder die Risikogegenmaßnahmen fehlschlagen.

### Geringe Häufigkeit

- Es ist wenig wahrscheinlich, dass das Risiko bereits (überprüfbar) im Endprodukt enthalten ist, weil die gezielte Gegenmaßnahme fehlgeschlagen ist/oder weil keine Gegenmaßnahme getroffen wurde.
- Die Risikogegenmaßnahmen sind allgemeiner Art (BPH); diese Gegenmaßnahmen sind bereits angewandt worden und werden gut nachverfolgt; das Nachverfolgen dieser Maßnahmen reicht als Garantie aus.

### Effektive Häufigkeit

- Das Fehlschlagen/Ausbleiben der gezielten Gegenmaßnahme führt nicht dazu, dass das Risiko systematisch im Endprodukt vorhanden ist, aber das Risiko wird in einem gewissen Prozentsatz von Endprodukten des überprüften Loses auftreten.

### Große Häufigkeit

- Das Fehlschlagen der gezielten Gegenmaßnahme führt zu systematischen Fehlern; möglicherweise tritt das Risiko in fast allen Produkten des überprüften Loses auf.

## ERMITTLUNG DER AUSWIRKUNG

### *Sehr begrenzte Auswirkung*

- Für die Gesundheit des Verbrauchers entstehen keinerlei Nachteile (Papier, Weichplastik, große Fremdgegenstände wie z.B. ein Messer).
- Das Risiko kann niemals eine gefährliche Konzentration erreichen.

### *Mäßige Auswirkung*

- Es kommt zu einer Entwicklung / zusätzlichen Kontamination / Verschmutzung, die zu einer vorzeitigen Veränderung führen kann.
- Begrenzte, geringe Verletzungen und/oder Symptome, die sich kaum bemerkbar machen oder nur dann, wenn der Betreffende langfristig einer außergewöhnlich hohen Dosis ausgesetzt ist.
- Vorübergehendes, aber deutliches körperliches Unwohlsein oder dauerndes Unwohlsein.

### *Große Auswirkung*

- Deutliches körperliches Unwohlsein möglich, das sowohl sofort als langfristig auftreten kann, jedoch selten tödlich endet.
- Langfristig schwere Symptome bei erhöhter und/oder langzeitiger Expositionsdosis (Dioxine, phytopharmazeutische Rückstände, Mykotoxine).

### *Sehr große Auswirkung*

- Die Verbrauchergruppe gehört zu einer Risikokategorie, und das Risiko kann tödlich sein.
- Das Risiko ist lebensbedrohlich (schwere Symptome mit möglicherweise tödlichem Ausgang).
- Irreparable Verletzungen, Dauerschäden.

### *KKP oder KP*

Übernehmen Sie die kritischen Kontrollpunkte und die Kontrollpunkte, wie sie in der Risikoanalyse bestimmt sind.

### *Überwachungsmaßnahmen*

Es handelt sich um die Maßnahmen oder Beobachtungen, mit denen überprüft wird, ob der Zielwert eingehalten wird. Falls der Zielwert nicht eingehalten wurde, muss eine *Korrekturmaßnahme* ergriffen werden.

### *Kritischer Grenzwert*

Der *kritische Grenzwert* gibt an, wann ein Risiko gebannt ist. Oft geht es dabei um eine Temperatur oder um eine Kombination aus Zeit und Temperatur. Bestimmte Normen sind gesetzlich vorgeschrieben, z.B. die Anzahl Keime in der Rohmilch, die Lagertemperatur, Temperatur und Zeit bei der Pasteurisierung, ...

### *Überwachungsmodus*

- Notieren Sie in dieser Spalte, wie oft die Maßnahmen ergriffen wurden.

### *Korrekturhandlungen und –maßnahmen*

- Was tun Sie, wenn der maximale Zielwert überschritten wird?
- Beschreiben Sie hier ausführlich, welche Maßnahme Sie ergreifen wollen, um das Risiko oder den überschrittenen maximalen Grenzwert zu korrigieren; denken Sie an das Produkt und an das Problem im Allgemeinen.

Folgende Fragen können Ihnen helfen, die kritischen Kontrollpunkte innerhalb Ihres Produktionsablaufs ausfindig zu machen:

1. Prüfen Sie, wo sich die kritischen Schritte in Ihrem Produktionsablauf befinden (Eingangskontrolle; Heizung, Kühlung, Einfrieren und Säurebehandlung).
2. Welchen Zielwert (z.B. Temperatur und/oder Zeit) müssen Sie erreichen, um ein sicheres Produkt liefern zu können? Ab welchem Wert wird der Produktionsschritt ihres Erachtens gefährlich (= „kritischer Grenzwert“)?
3. Welche Maßnahmen können Sie zur Überwachung dieser Schritte ergreifen?
4. Wie oft sollen diese Maßnahmen ergriffen werden?
5. Was werden Sie tun, falls der gemessene Wert nicht dem Zielwert entspricht?
6. Tragen Sie die von Ihnen ergriffenen Maßnahmen in ein *Produktionsblatt* ein (siehe Par. 6.5). Wir haben die Eintragungen vereinfacht: Sie brauchen also nur die Nichtübereinstimmungen zu notieren (siehe Beispiel 20 – Formular zum Eintragen der Nichtübereinstimmungen).

### **BEMERKUNG:**

Damit Sie nichts vergessen, empfehlen wir Ihnen, eine getrennte Liste der kritischen Kontrollpunkte (KKP) zu erstellen, die Sie täglich kontrollieren, und eine andere Liste mit den Kontrollpunkten (KP), die Sie nicht so oft kontrollieren.

# Formulare

## 4. FORMULARE

### *4.1 Verpflichtungen seitens des Landwirten*

Ich Unterzeichneter

Name und Vorname : .....

Adresse : .....

verpflichte mich:

- das QMK Lastenheft zu respektieren
- alle Kontrollen bezüglich seiner Anwendung zu akzeptieren und zur Erleichterung deren guten Ausführung, alle notwendigen Dokumente zur Verfügung zu stellen.

Ich kann meinen Beitritt zur QMK zu jeder Zeit mittels Einschreibebrief beenden.

Ausgestellt in .....

den .....

Unterschrift des Landwirts.

## **4.2. Register für den Austausch von Futtermitteln und/oder Nebenprodukten zwischen Landwirten**

Name – Vorname : .....

Adresse : .....

## **QMK – Register für den Austausch von Futtermitteln und/oder Nebenprodukten zwischen Landwirten**

DATUM	FUTTER : BESCHREIBUNG	NAME DES LIEFERANTEN	GEWICHT

### 4.3. Anbauregister

Jahr:

laufende Nummer:

Anbau/Parzelle	Datum (J/M)	Gebrauchtes Produkt	Menge pro Hektar	Kompost/ Klärschlamm

## 4.4. Behandlungsregister



# BEHANDLUNGSREGISTER

Lieferant :  Name + Vorname  Behandelndner Tierarzt

Strasse + Nr.

Gemeinde

Kennzeichen der Kuh	Medikament	Anfangsdatum der Behandlung	Enddatum der Behandlung	Vorgeschriebene Wartezeit	Datum Lieferung nach Analyse ok	Bemerkungen

## 4.5. Pflichterklärung

### FORMULAR FÜR BETREIBER DES SEKTORS DER TIERISCHEN PRIMÄRPRODUKTION UND/ODER VOM TIERARZT AUSZUFÜLLEN

#### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

01:	MELDENDER BETRIEB (Nicht Zutreffendes streichen)	VIEHHALTER / TIERARZT
02:	VERANTWORTLICHER FÜR DIE TIERISCHE PRIMÄRPRODUKTION (NAME, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) Bestand Nr. (8 Ziffern)	
03:	TIERARZT (NAME, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) NR. DER TIERÄRZTEKAMMER	
04:	DATUM UND UHRZEIT DER MELDUNG	

#### ERZEUGNIS

05:	BETROFFENE TIERE: - TIERART - ANZAHL PRO TIERART - SANITEL-NUMMERN (Ohrnummern)	
06:	BETROFFENES FUTTERMITTEL (gegebenenfalls) : - LIEFERANT (NAME, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - NAME DES FUTTERMITTELS	

### GEFAHR

07:	DIE GEFAHR BETRIFFT (Nicht Zutreffendes streichen)	TIERKRANKHEIT/ FUTTERMITTEL/ MEDIZINISCHE BEHANDLUNG / SONSTIGE
08:	ART DER GEFAHR (Name der Tierkrankheit oder Beschreibung des Problems)	
09:	AN DAS LABOR GESCHICKTE PROBEN UND DATEN DES LABORS	
10:	ERGEBNISSE DER ANALYSEN (gegebenenfalls)	
11:	ZEITPUNKT DER PROBENENTNAHME (gegebenenfalls)	

### GETROFFENE MASSNAHMEN

12:	BEREITS ERGRIFFENE MASSNAHMEN	
-----	-------------------------------	--

### WEITERE INFORMATIONEN

13:	KONTAKTPERSON BEI DER FASNK	
14:	WEITERE INFORMATIONEN	

FÜR DIE VERSENDUNG DER MELDUNG ZUSTÄNDIGE PERSON :

Verantwortlicher für die tierische Primärproduktion / Tierarzt (nicht Zutreffendes streichen)

Unterschrift des Verantwortlichen für die tierische Primärproduktion :

Unterschrift des Tierarztes :

## ***4.6. Betriebsinformationen für den Melker***

### **1. Betriebsangaben**

Name :

Adresse :

Ort, Plz :

Nr Tel :

Nr Handy :

---

### **2. Melkmethode und Maßnahmen für kranke und/oder behandelte Kühe**

(angewandtes System ankreuzen)

Methode um kranke und/oder behandelte Kühe beim Melken zu erkennen.

Fesselbänder an einem oder mehreren Füßen

Markierstift

elektronisch

Andere, zu beschreiben

Methode zum separaten Melken der Milch die nicht geliefert wird. (nur für die Niederlande anwendbar)

Pokale leeren

Benutzung einer Kanne

elektronisch

Andere, zu beschreiben

Methode um zu verhindern, dass Restmilch, die nicht geliefert wird, in den Tank gelangt.

Die Geräte und eventuell die Pokale während des Melkens reinigen

Behandelte Kühe zuletzt melken

Bestimmung der Milch die gewöhnlich nicht geliefert wird.

Kälber

Güllekanal

Andere, zu beschreiben

Eintragung der Erkrankungen und benutzte Medikamente.

Eintragungen im PC

Handbuch

Beispiel in Anlage (Eintragung der Behandlungen)

Andere, zu beschreiben

---

### **3. Wichtige Telefonnummern bezüglich der Milchproduktion und der Tiergesundheit**

Tierarzt :

Melkmaschinendienst :

Kühltankdienst :

Andere, als da wären :

## 4.7. Bescheinigung über die Kontrolle der Paratuberkulose

### BESCHEINIGUNG ÜBER DIE KONTROLLE DER PARATUBERKULOSE IN BETRIEBEN, DEREN ANGELIEFERTE MILCH FÜR DEN EXPORT BESTIMMT IST

*Diese Bescheinigung ist nur für die Milchlieferanten bestimmt, die nicht an dem Kontroll-Programm der Paratuberkulose vom Haushaltsfonds für die Gesundheit und Qualität der Tiere und der tierischen Produkte, Sektor Milch, teilnehmen (für Belgien).*

#### Erklärung auszufüllen durch den Betriebsleiter

Produzent : ..... in .....

Betriebsnummer : .....

Der Unterzeichnete erklärt sich bereit :

- alle laktierenden Milchkühe seines Betriebs einmal pro Jahr durch seinen Betriebstierarzt auf klinische Paratuberkulose untersuchen zu lassen.
- seinen Betriebstierarzt sofort zu benachrichtigen, sobald eine Kuh klinische Symptome, die einen Fall von Paratuberkulose hinweisen können.
- die Molkerei, die die Milch einsammelt zu informieren, sobald die klinischen Symptome der Paratuberkulose bei laktierenden Milchkühen mit einer Labor-Analyse beantragt vom Betriebstierarzt bestätigt sind.

Für wahr und richtig am .....

Unterschrift des Produzenten : .....

---

#### Erklärung auszufüllen durch den Betriebstierarzt

Betriebstierarzt : .....in ....., Nr OMV : .....

Der Betrieb nimmt nicht Teil an dem Kontroll-Programm der Paratuberkulose vom Haushaltsfonds für die Gesundheit und Qualität der Tiere und der tierischen Produkte, Sektor Milch, und der Betriebstierarzt erklärt:

- Am heutigen Tag die laktierenden Kühe kontrolliert zu haben und keine klinischen Symptome, die auf Paratuberkulose hinweisen würden, festgestellt zu haben.
- Im Rahmen der Seuchenüberwachung oder auf Anfrage des Landwirten, zwischen dem heutigen Tag und dem ....., Datum der vorherigen Bescheinigung, ein oder mehrere Tiere mit verdächtigen klinischen Symptomen der Paratuberkulose entdeckt zu haben und :
  - Die Paratuberkulose ausschließen zu können
  - Eine oder mehrere Proben entnommen zu haben, zwecks Feststellung einer Paratuberkuloseerkrankung.
- Vom Landwirten nicht konsultiert wurde wegen verdächtiger klinischer Symptome der Paratuberkulose bei einer laktierenden Milchkuh, zwischen dem heutigen Tag und dem ....., Datum der vorherigen Bescheinigung.

Für wahr und richtig am ..... Unterschrift und Stempel des Tierarztes : .....

# Referenzen

## **5. REFERENZEN**

### **Tiergesundheit**

Gesetz vom 24.03.1987 bezüglich der Tiergesundheit (BS 17.04.1987)

Königlicher Erlass vom 03.02.2014 bezeichnend die Tierkrankheiten, die der Anwendung des Kapitels III des Gesetzes vom 24 März 1987 bezüglich der Gesundheit der Tiere (BS 30.06.2014) unterliegen

Ministerieller Erlass vom 21.02.1951 bezüglich der Desinfektion der Räumlichkeiten und der, durch Tiere kontaminierten Stellen und Objekte (BS 29.03.1951).

Königlicher Erlass vom 22.05.2005 über die Maßnahmen zur Überwachung und zum Schutze gegen gewisse Zoonosen und zoonotische Erreger (BS 26.05.2005)

Königlicher Erlass vom 17.10.2002 bezüglich des Schutzes gegen die Rindertuberkulose (BS 14.03.2002)

Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl L147/31.05.2001)

Königlicher Erlass vom 25.11.2016 bezüglich des Kampfs gegen die Infektiöse Bovine Rhinotracheitis (BS 14.12.2016)

### **Tierseuchenüberwachung – tierärztliche Betreuung – Bedingungen an die Einrichtungen**

Königlicher Erlass vom 28.02.1999 über die besonderen Maßnahmen zur Seuchenüberwachung und über die Vorbeugung der bekanntgabepflichtigen Tierkrankheiten (BS 26.03.1999)

Königlicher Erlass vom 10.04.2000 bezüglich der tierärztlichen Begleitung (BS 02.08.2000)

### **Pflanzenkrankheiten**

Königlicher Erlass vom 10.08.2005 bezüglich der Schutzmaßnahmen gegen schädliche Organismen bei Pflanzen und Pflanzenprodukten (BS 31.08.2005)

### **Kennzeichnung und Eintragung**

Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates (ABl. L 204, 11.8.2000)

Ministerieller Erlass vom 07.01.2003 zur Festlegung der Durchführungsbestimmungen im Rahmen des Königlichen Erlasses vom 08.08.1997 über die Kennzeichnung, Registrierung und Durchführungsbestimmungen der epidemiologischen Überwachung von Rindern (BS 14.01.2003)

Königlicher Erlass vom 23.03.2011 bezüglich der Kennzeichnung und der Registrierung der Rinder (BS 15.04.2011)

## **Tierwohlbefinden**

Gesetzbuch über das Tierwohlbefinden

Königlicher Erlass vom 25.04.1994 über die Ausführung des Artikels 36, 10°, des Gesetzes vom 14. August 1986 bezüglich des Schutzes und des Wohlbefindens der Tiere (BS 18.05.1994)

Königlicher Erlass vom 01.03.2000 über den Schutz der Tiere in den Zuchtbetrieben (BS 06.05.2000)

Königlicher Erlass vom 10.06.2014 bezüglich dem Transport, dem Sammeln und dem Handel von Nutztieren (BS 08.07.2014)

Reglementierung (EU) n°1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 bezüglich des Schutzes der Tiere während des Transports und der nachfolgenden Operationen in Abänderung der Richtlinien 64/432/CEE und 93/119/CE und der Reglementierung (CE) n°1255/97 (ABl. L3/1 vom 05.01.2005)

Königlicher Erlass vom 17.05.2001 bezüglich der erlaubten Interventionen an den Wirbeln zur betrieblichen Nutzung des Tieres oder um die Artenvermehrung zu begrenzen (BS 04.07.2001)

Königlicher Erlass vom 16.01.1998 bezüglich des Schutzes der Tiere während der Schlachtung oder der Tötung (BS 19.02.1998)

## **Tierfutter**

Königlicher Erlass vom 25.03.2003 bezüglich des Verbots der Verwendung tierischer Abfälle in der Tierfütterung (BS 03.04.2003)

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (ABl. L 268 vom 18.10.2003)

Richtlinie 2001/18/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. März 2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/220/EWG des Rates (ABl. L 106 vom 17.04.2001)

Königlicher Erlass vom 21.02.2005 für die Bestimmung der absichtlichen Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und Inverkehrbringen genetisch veränderter Organismen als Produkte oder in Produkten (BS 24.02.2005)

## **Tierärztliche Medikamente**

Königlicher Erlass vom 21.07.2016 über die Bedingungen betreffend der Anwendung von Arzneimitteln durch Tierärzte und Tierverantwortliche (BS 29.07.2016)

Ministerieller Erlass vom 19.12.2002 über die Festlegung des Modells und der Benutzungsmodalitäten der Dokumente in Anwendung des Artikels 22 vom K.E. vom 23.05.2000 über die besonderen Bestimmungen in Sachen Erwerb, Anlegen eines Vorrats, Verschreibung und Verwaltung von Medikamenten für Tiere durch den Tierarzt und bezüglich der Aufbewahrung und Verabreichung von Medikamenten für Tiere durch den verantwortlichen Tierhalter.

## **Hormongesetz - Rückstände**

Gesetz vom 15.07.1985 bezüglich der Benutzung von Substanzen mit hormoneller oder anti-hormoneller Wirkung, beta-adrenergischer Wirkung oder produktionsstimulierender Wirkung bei Tieren (BS 04.09.1985)

Königlicher Erlass vom 08.09.1997 bezüglich der Maßnahmen in Sachen Kommerzialisierung der Tiere des Betriebs bezugnehmend auf gewisse aktive pharmakologische Substanzen oder Rückstände von Substanzen (BS 07.10.1997)

## **Pestizide und Biozide**

Königlicher Erlass vom 28.02.1994 bezüglich der Aufbewahrung, der Kommerzialisierung und der Benutzung von landwirtschaftlichen Pestiziden (BS 11.04.1994)

Ministerieller Erlass vom 25.08.2004 bezüglich der Kontrollpflicht der Feldspritzen (BS 14.09.2004)

Königlicher Erlass vom 08.05.2014 über die Markteinführung und Verwendung von Bioziden (BS 08.09.2014)

## **Dünger**

Königlicher Erlass vom 28. Januar 2013 über die Markteinführung und Verwendung von Düngemitteln, Bodenverbesserern und Kultursubstraten (BS 13.03.2013)

## **Produkte für den menschlichen Verbrauch – Hygienemaßnahmen**

Reglementierung (EU) n°852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 bezüglich der Nahrungsmittellhygiene (ABl. L139 vom 30.04.2004)

Reglementierung (EU) n°853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 bestimmend die spezifischen Hygieneregeln anwendbar bei Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L139 vom 30.04.2004)

Berichtigung der Reglementierung (EU) n°854/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 bestimmend die spezifischen Regeln bei der Organisation der offiziellen Kontrollen bezüglich der, für den menschlichen Verbrauch bestimmten Produkte tierischen

Ursprungs (ABl. L139 vom 30.04.2004 – p206-319)

Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. L 338 vom 22.12.2005)

Königlicher Erlass vom 22.12.2005 bestimmend die zusätzlichen Maßnahmen bei der Organisation der offiziellen Kontrollen bezüglich der, für den menschlichen Verbrauch bestimmten Produkte tierischen Ursprungs (BS 30.12.2005)

Königlicher Erlass vom 13.07.2014 bezüglich der Hygiene für Lebensmittel tierischen Ursprungs (BS 29.08.2014)

Königlicher Erlass vom 21.12.2006 bezüglich der Qualitätskontrolle der Rohmilch und der Genehmigung der Innerberuflichen Organe (BS 15.01.2007)

Ministerieller Erlass vom 1. Februar 2007 über die Zustimmung, des, durch die zugelassenen Innerberuflichen Organe, erstellten Dokuments bezüglich der Modalitäten der Qualitätskontrollen der Kuhmilch, Bewilligung (BS 16.02.2007)

Erlass der wallonischen Region vom 29.01.2009 bezüglich der Kontrolle der Inhaltsstoffe der Milch, der Bezahlung der Milch an die Landwirte durch die Käufer, und der Zulassung der Innerberuflichen Organe (BS 30.03.2009)

Ministerieel besluit van de vlaamse overheid van 25.02.2009 betreffende de contrôle op de bepaling van de samenstelling van melk en de betaling door de kopers van de melk aan de producenten (BS 08.04.2009)

Königlicher Erlass vom 26.04.2009 bezüglich mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel (BS 06.08.2009)

Wallonische Regierung - Ministerialerlass vom 25.10.2010 zur Zulassung einer interprofessionellen Einrichtung für die Kontrolle der Milchezusammensetzung und zur Genehmigung des normativen Dokuments bezüglich der Kontrolle der Zusammensetzung der von den Erzeugern an die zugelassenen Käufer gelieferten Kuhmilch

## **Umwelt**

Erlass der Flämischen Exekutive vom 06.02.1991, bezüglich des amtlichen Protokolls der flämischen Verordnung in Sachen Umweltgenehmigung.

Erlass der Flämischen Exekutive vom 01.06.1995, bezüglich der allgemeinen und sektoriellen Definitionen in Sachen Umwelthygiene. (Vlarem II).

Erlass der Flämischen Exekutive vom 22.12.2006 betreffend den Schutz der Umwelt vor Verschmutzung durch Düngemittel und Erlass der Flämischen Exekutive vom 05.03.1996 bezüglich der Feststellung der Flämischen Verordnung in Sachen Bodensanierung.

Erlass der Wallonischen Regierung vom 21.09.2018 in Abänderung des Livre II des Umweltkodes und Bildung des Wasserkodes bezüglich der dauerhaften Nutzung des Stickstoffs in der Landwirtschaft.

CODT : Gesetzbuch über die Raumentwicklung

Dekret vom 11.03.1999 bezüglich der Umweltgenehmigung.

### **Eigenkontrolle – Amtliche Mitteilung – Rückverfolgbarkeit**

Königlicher Erlass vom 14.11.2003 bezüglich der Eigenkontrolle, der amtlichen Mitteilungspflicht und der Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette (BS 12.12.2003)

Ministerieller Erlass vom 22.01.2004 bezüglich der Modalitäten für die amtliche Mitteilungspflicht in der Nahrungsmittelkette (BS 13.02.2004)

Königlicher Erlass vom 16.01.2006 bestimmend die Modalitäten für die Zulassungen, die Genehmigungen und die vorher getätigten Registrierungen ausgestellt durch die Föderale Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (BS 02.03.2006)

### **Verschiedenes**

Kooperationsabkommen vom 30.05.1996 betreffend die Verhütung und die Entsorgung von Verpackungsabfällen