



Das Qualitätsprogramm Arlagården®



Fassung 5.3

Gültig ab Juli 2017 in Deutschland, Luxemburg, Belgien, den Niederlanden und Österreich



Inhaltsverzeichnis

An Arlas Milcherzeuger	4
Arla Foods' Qualitätspolitik für den landwirtschaftlichen Betrieb	4
Arlagården ist Teil der Strategie und Vermarktung von Arla Foods	5
Inhalt von Arlagården	5
Dokumentation	6
Kontakt und Informationen	7
Der Verantwortungsbereich der Milcherzeuger	7
1. Futter und Wasser	8
11 Einkauf und Anbau von Futter	8
12 Fütterung	9
13 Konservieren/Trocknen und Lagerung	10
2. Tiere	11
21 Wohlbefinden	11
22 Gesundheit	12
23 Arzneimittel.....	13
3. Der landwirtschaftliche Betrieb	16
31 Allgemeines.....	16
32 Milchammer	17
33 Milchkühltank	18
34 Melkanlage.....	22
35 Melken	25
36 Ställe und andere Gebäude	26
37 Schutz vor der Übertragung von Infektionen	28
38 Mitarbeiter.....	30
4. Die Umwelt.....	31
5. Alarmbereitschaft und Schadensersatz	33
51 Alarmbereitschaft	33
52 Schadensersatz	34
6. Abholung der Milch	35
61 Neubauten und größere Änderungen des Betriebs	35
62 Zufahrt, Halteplatz, Zugangsverhältnisse sowie der Zustand der Milchammer	35
63 Milchkühltanks, Kühlung und Aufbewahrung der Milch	38
64 Puffertank und Zusatztank.....	40

65	Abholmenge und Waschen.....	41
66	Abholfrequenz und Alter der Milch	41
67	Zeitpunkt der Milchabholung	43
	7. Zusammensetzung und Qualität der Milch	44
71	Probenentnahme	44
72	Analysen und Intervall	44
73	Übersicht über Parameter und Qualitätsbezahlung.....	45
74	Fett und Eiweiß	46
75	Qualitätsparameter.....	46
76	Weitere Analysen.....	47
77	Bereitstellung von Ergebnissen.....	48
78	Beratungsbesuch.....	48
79	Verantwortung für entsorgte Milch.....	48
	8. Die Administration von Arlagården	49
81	Betriebsbesuche.....	49
82	Sanktionen	55
83	Beschwerden.....	57
84	Weiterverfolgung bei Qualitätsmängeln der Milch	57
85	Wiederaufnahme der Abholung nach vorübergehendem Stopp.....	58
	Schlusswort	59
	Notizen.....	60
	Notizen.....	61

An Arlas Milcherzeuger

Das „Qualitätsprogramm Arlagården“ (im Folgenden „Arlagården“ genannt) legt die Regeln für die Milchproduktion in landwirtschaftlichen Betrieben fest, die Milch an Arla Foods liefern. Dieses Programm erläutert den Milcherzeugern die einzuhaltenden Regeln und gibt Hinweise zur Umsetzung.

Arlagården wird laufend aktualisiert, um Forderungen und Wünsche der Kunden und Verbraucher zu erfüllen und um die nationalen Besonderheiten, die für die Milcherzeuger in den einzelnen Ländern gelten, zu berücksichtigen.

Arlagården gilt für Milcherzeuger in Dänemark, Schweden, Deutschland, Luxemburg, Belgien, den Niederlanden, Österreich und Großbritannien.

Die Version 5.3 von Arlagården ist ab dem 1. Juli 2017 gültig. Auf den Internetseiten und Intranetseiten von Arla Foods steht jederzeit eine aktuelle Version zur Verfügung.

Arla Foods' Qualitätspolitik für den landwirtschaftlichen Betrieb

Der Zweck von Arlagården ist, den Qualitätsanspruch von Arla Foods für die landwirtschaftlichen Betriebe zu formulieren. Dieser Qualitätsanspruch basiert auf den folgenden vier Eckpfeilern:



Zusammensetzung der Milch

Unser Anspruch ist es, dass die Zusammensetzung der Milch und die daraus erzeugten Produkte den Bedürfnissen und Wünschen der Verbraucher entsprechen.

1. Die Milch muss eine natürliche Zusammensetzung aus Fett, Eiweiß, Mineralstoffen und anderen wichtigen Bestandteilen haben.
2. Die Milch muss gut und frisch schmecken.



Lebensmittelsicherheit

Unser Anspruch ist es, den Verbrauchern sichere Nahrungsmittel auf Milchbasis anzubieten, deren Grundlage im landwirtschaftlichen Betrieb geschaffen wird.

1. Die Milch darf keine unerwünschten Stoffe enthalten.
2. Wir müssen eine einwandfreie Hygiene gewährleisten, um das Risiko der Übertragung von Infektionen zu vermeiden.



Wohlbefinden der Tiere

Unser Anspruch ist es, die grundlegenden physiologischen und verhaltensbedingten Bedürfnisse der Tiere zu berücksichtigen, um ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden zu fördern.

1. Die Tiere müssen gesund sein.
2. Die Tiere müssen in einer tiergerechten Umgebung gehalten und betreut werden.



Rücksichtnahme auf die Umwelt

Unser Anspruch ist es, die landwirtschaftliche Produktion umweltfreundlich und mit Respekt gegenüber der Natur zu führen.

1. Die Natur und die Kulturlandschaft müssen gepflegt werden.
2. Der Nährstoffeinsatz wird laufend optimiert.
3. Chemikalien werden dem Bedarf entsprechend reduziert eingesetzt.

Arlagården ist Teil der Strategie und Vermarktung von Arla Foods

Arlagården ist ein wichtiges Element der Strategie von Arla Foods. Mit Arlagården übernimmt Arla Foods die Verantwortung dafür, dass die Milch, genauso wie andere Rohwaren, sowohl auf verantwortungsbewusste Weise produziert wird, als auch von hoher Qualität ist und damit den Anforderungen unserer Zeit entspricht. Deshalb ist es von entscheidender Bedeutung, dass Arlagården laufend weiterentwickelt wird, und dass alle Milcherzeuger ihr Äußerstes tun, um Arlagården zu erfüllen, so dass das Programm stark und wettbewerbsfähig bleibt.

Die Vision von Arla Foods ist, die Zukunft der Molkereiwirtschaft zu gestalten und den Verbrauchern weltweit auf natürliche Weise Gesundheit und Inspiration zu bieten. Die Mission von Arla Foods ist, die größtmögliche Wertschöpfung für die Milch unserer Landwirte sicher zu stellen, um ihnen weiteres Wachstum zu ermöglichen. Arlagården trägt wesentlich dazu bei, dass die Vision und die Mission verwirklicht werden können.

Arlagården spielt auch eine wichtige Rolle im Verhaltenskodex „Unsere Verantwortung“ von Arla Foods.

Die Vermarktung von Arla Foods basiert auf dem Konzept „Der Natur ein Stück näher“. Die Milchproduktion bildet die Grundlage für die Produkte und deren Vermarktung von Arla Foods. Deshalb tragen Sie und Ihre Kollegen mit der Erfüllung von Arlagården dazu bei, die Glaubwürdigkeit der Vermarktung von Arla Foods zu gewährleisten.

Arlagården informiert auch Kunden und Verbraucher darüber, wie die Produktion in einem landwirtschaftlichen Betrieb vor sich geht. Arlagården bildet somit die Grundlage für die Kommunikation mit den Verbrauchern in Verbindung mit Betriebsbesuchen, Aktivitäten in Geschäften, Werbung usw.

Arlagården ist eine registrierte Warenmarke und Eigentum von Arla Foods amba.

Arlagården wird auf den Internetseiten von Arla Foods präsentiert (www.arla.com/de und www.arlafoods.de).

Inhalt von Arlagården

Arlagården vereint:

- Die gesetzlichen Forderungen, die für Sie als Milcherzeuger und Nahrungsmittelproduzent gelten.
- Die ergänzenden Forderungen, die der demokratisch gewählte Aufsichtsrat von Arla Foods beschlossen hat.
- Die Richtlinien und Empfehlungen, für die sich Arla Foods entschieden hat.

Dieses Qualitätsprogramm enthält eine systematische Übersicht über die einzelnen Bestimmungen mit den dazugehörigen kurzen Erläuterungen. Die Bestimmungen sind **fett** geschrieben und werden durch nachfolgende Angaben, um welche Art von Bestimmung es sich handelt, ergänzt:

- Gesetzliche Forderung (**rot**).
- Forderung von Arla Foods (**blau**).
- Empfehlung von Arla Foods (**grün**).

Arlagården beinhaltet alle Bestimmungen, die auf gesetzlichen Forderungen basieren. Auf diese Grundsätze legen die Kunden und Verbraucher besonderen Wert. Das ist entscheidend dafür, dass sich sowohl Kunden als auch Verbraucher für Produkte von Arla Foods entscheiden.

In Zusammenhang mit dem Qualitätsprogramm Arlagården sind verschiedene Dokumente ausgearbeitet worden, die in Verbindung mit dem Programm verwendet werden.

Die Hygieneverordnungen der EU haben in zahlreichen Bereichen auf Arlagården eingewirkt, sind aber nicht vollständig in Arlagården übernommen worden. In der deutschen Ausgabe sind Regeln bezüglich der Hygieneverordnung mit den Checkpunkten von QM-Milch angegeben.

Zu guter Letzt ist nach jedem Abschnitt oder Kapitel angegeben, welche Unterlagen verlangt werden, damit die erwähnten Anforderungen erfüllt werden. Als Hilfestellung ist Platz vorhanden, um zu notieren, wo Sie die Unterlagen aufbewahren. Im nächsten Abschnitt („Dokumentation“) können Sie ein Beispiel sehen.

Dokumentation

Die Unterlagen werden benötigt, wenn Behörden, Berater oder die Kunden von Arla Foods das Programm weiter verfolgen möchten.

Deshalb müssen Sie die genannten Unterlagen drei Jahre lang aufbewahren, es sei denn, unter dem jeweiligen Punkt oder in der Gesetzgebung ist etwas anderes angegeben. Bei einem Arlagården-Besuch müssen die Unterlagen - hierunter fallen z.B. Rechnungen oder Lieferscheine - im Betrieb eingesehen werden können.

Beispiel für ein Dokumentationsschema:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Rechnungen oder Lieferscheine für das verwendete Futter	JA	111 112	<i>In der Dokumentationsmappe</i>
Liste über das verwendete Futter		111 112	<i>In der gelben Mappe „Futter“</i>
Futterdeklaration	JA	113	<i>In der gelben Mappe „Futter“</i>
Dokumentation über den Anbau gentechnisch veränderter Organismen	JA	114	<i>Wir bauen keine gentechnisch veränderten Organismen an</i>

Wenn im Feld „Anforderung“ JA steht, muss stets eine Dokumentation vorliegen. Dies wird bei einem Arlagården-Besuch kontrolliert.

Wenn das Feld „Anforderungen“ nicht ausgefüllt ist, ist die Dokumentation in der Regel freiwillig. Es kann jedoch vorteilhaft für Sie sein, wenn Sie diese Unterlagen trotzdem haben. Sie können hier notieren, wo sie aufbewahrt werden.

Kontakt und Informationen

Falls Sie als Milcherzeuger weitere Informationen über Arlagården benötigen oder Fragen haben, können Sie sich im Intranet unter farmer.arlafoods.de informieren.

Sie können auch den Milcherzeuger-Service unter den bekannten Telefonnummern kontaktieren. Hier stehen Mitarbeiter bereit, um Ihre Fragen zu beantworten, oder um Sie an die richtigen Personen zu verweisen, falls es sich um spezielle Fragen handelt.

Der Verantwortungsbereich der Milcherzeuger

Jeder Milcherzeuger ist generell selbst dafür verantwortlich, dass die jeweils geltende Gesetzgebung eingehalten wird und trägt die Verantwortung für die an Arla gelieferte Rohmilch.

Ein neuer Produktionsbetrieb muss bei den zuständigen Behörden registriert sein, bevor die Milchabholung beginnt.

(Forderung von Arla Foods)

Ein Produktionsbetrieb muss gemäß Arlagården zugelassen werden, bevor mit der Lieferung begonnen wird. Dies gilt auch nach einem vorübergehenden Lieferstopp.

Beginn oder Wiederaufnahme der Lieferung müssen dem Milcherzeuger-Service spätestens 14 Tage vor dem geplanten Lieferbeginn mitgeteilt werden. Wesentliche Änderungen der Melkzeitpunkte, z.B. dreimal statt zweimal Melken am Tag, müssen dem Milcherzeuger-Service einen Monat vor der geplanten Änderung mitgeteilt werden.

(Forderung von Arla Foods)

Bei Änderungen der Abholverhältnisse im Betrieb muss Arla Foods kontaktiert werden.

(Forderung von Arla Foods)

Arla Foods muss sowohl beim Neubau als auch beim Umbau von Milchammer, Melkanlage, Milchkühltank usw. informiert werden. Die große Erfahrung und das breit gefächerte Netzwerk unseres Milcherzeuger-Services dürfen Sie gerne bereits während der Planungsphase in Anspruch nehmen. Dadurch sichern Sie sich gegen Fehlinvestitionen oder Mehrkosten für den Fall ab, dass Anforderungen und Empfehlungen übersehen werden.

Der Milcherzeuger ist dafür verantwortlich, dass die Arbeitsverhältnisse für den Tankwagenfahrer auf dem Zufahrtsweg, im Betrieb, auf dem Halteplatz sowie in der Milchammer den Anforderungen an gute Arbeitsbedingungen entsprechen.

(Arbeitsschutzgesetz)

Der Milcherzeuger ist dafür verantwortlich, die Behörden und den Milcherzeuger-Service zu kontaktieren, sobald ein Risiko für Mängel bei der Lebensmittelsicherheit oder der Gesundheit der Tiere besteht, z.B. schlechtes Futter oder Tiere mit ansteckenden Krankheiten.

(Hygieneverordnung)

Auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Arla Foods

1. Futter und Wasser

Unser Anspruch ist es, dass die Zusammensetzung und Qualität der Milch und die daraus erzeugten Produkte den Bedürfnissen und Wünschen der Verbraucher entsprechen.

Futter und Wasser von hoher Qualität sind eine Voraussetzung für die Gesundheit und das Wohlbefinden von Kühen, die Milch von hoher Qualität produzieren.

11 Einkauf und Anbau von Futter

111 Es darf ausschließlich Futter verwendet werden, das gemäß der Gesetzgebung zugelassen ist.

(QM-Milch 3.3.5; 4.1; 4,2, QMK (Belgien))

Diese Forderung gilt sowohl für selbst angebautes als auch für zugekauftes Futter. Das bedeutet, dass Ihr Futter z.B. weder Fleisch- noch Knochenmehl oder Fischmehl enthalten darf.

Futter darf nur bei zugelassenen oder registrierten Firmen und landwirtschaftlichen Betrieben gekauft werden.

Es dürfen ausschließlich zugelassene Siliermittel verwendet werden.

Die Dokumentation erfolgt durch Futterrechnungen oder Lieferscheine. Beim Futtereinkauf müssen Sie für jede Partie die dazu gehörigen Unterlagen einholen. Die Unterlagen müssen fünf Jahre lang aufbewahrt werden.

112 Beim Futtereinkauf muss der Betrieb einen Nachweis dafür verlangen, dass das gesamte Futter von hoher Qualität ist.

(Hygieneverordnung, QM-Milch 4.3; 4.5, QMK B18 (Belgien), Empfehlung von Arla Foods)

Ziel dieser Forderung ist u.a., eine hohe hygienische Qualität zu gewährleisten, sowie unerwünschte Stoffe im Futter zu vermeiden. Unerwünschte Stoffe sind z.B. Pilze durch falsche Lagerung oder Dioxin, das von einer Verunreinigung während eines Produktionsprozesses stammt.

Wir empfehlen, dass Sie beim Einkauf fordern, dass das Futter gemäß den Anforderungen in Anlagärden produziert worden ist. Siehe auch die Forderungen bezüglich der Verwendung von Restprodukten in Kapitel 4.

113 Jedes zugekaufte Futtermittel muss von zugelassenen Futtermittelfirmen bezogen werden, die die einzelnen Bestandteile der Mischung offen angeben.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 4.1, QMK B18 (Belgien))

Unter zugekauftem Futter verstehen wir sowohl Futterrohstoffe als auch Futtermischungen, sowie Ergänzungsfuttermittel, Mineralfutter und Milchaustauschfutter. Es muss sichergestellt sein, dass alle, die das Futter verfüttern, auch den Verwendungszweck des Futters kennen.

Für Getreide, das von anderen landwirtschaftlichen Betrieben gekauft wird, gilt diese Forderung nicht.

114 Beim Anbau von gentechnisch veränderten Feldfrüchten (GVO) müssen die Anforderungen der Behörden befolgt werden.

(EU-Verordnung)

Sie müssen eine Zulassung zum Anbau gentechnisch veränderter Feldfrüchte beantragen.

Gentechnisch veränderte Feldfrüchte müssen sicher und von anderen Feldfrüchten getrennt aufbewahrt werden.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 11:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Rechnungen oder Lieferscheine für das verwendete Futter	JA	111 112	
Liste über das verwendete Futter		111 112	
Futterdeklaration	JA	113	
Dokumentation über den Anbau gentechnisch veränderter Organismen	JA	114	

12 Fütterung

121 Allen Tieren müssen Futter und Wasser von guter Qualität und in ausreichenden Mengen angeboten werden.

(Forderung von Arla Foods, Trinkwasserverordnung, QM-Milch 1.8; 4.3; 4.4, QMK B27 (Belgien))

Den Tieren muss Futter angeboten werden, das eine ausreichende, vielseitige und ausgewogene Nahrungszufuhr sicherstellt. Futter und Wasser müssen frisch und von guter Qualität sein. Falls Sie einen Privatbrunnen haben, muss jedes Jahr eine Wasseranalyse durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass das Wasser eine gute Qualität hat. Wenn das Wasser nur zum Tränken der Tiere verwendet wird, muss die Wasseranalyse alle fünf Jahre durchgeführt werden. Wir empfehlen allerdings auch hier eine jährliche Analyse.

Die Tiere müssen entsprechend ihrem Bedarf gefüttert werden. Die Fütterung muss hygienisch sein.

Alle Tiere, die älter als 14 Tage sind, müssen jederzeit freien Zugang zu Wasser in guter Qualität und ausreichender Menge sowie ab dem 8. Lebenstag zu Raufutter oder sonstigem rohfaserreicherem strukturiertem Futter haben. Auch Kälbern, die jünger als 14 Tage sind, sollte Wasser angeboten werden.

Das Chlorieren von Trinkwasser für Tiere ist erlaubt, sofern die Konzentration nicht die Grenzwerte überschreitet, die für das Trinkwasser laut Trinkwasserverordnung gelten.

122 **Milchkühe dürfen kein Futter bekommen, das die Qualität der Milch negativ beeinflussen kann.**

(Forderung von Arla Foods, Empfehlung von Arla Foods)

Übriggebliebenes Saatgut darf nicht verfüttert werden.

Das Verfüttern großer Mengen von z.B. Orangenpülpe, Zitrustrester, Futterkohl, Kohl, Zwiebeln und ähnlichen Futtermittel, die Geschmack und Qualität der Milch negativ beeinflussen kann, sollte vermieden werden. Wir empfehlen, dass Sie für Milchkühe kein Futter mit hohem Sporengelalt verwenden, da dies das Risiko einer hohen Sporenkonzentration in der Milch erhöht.

Werden Pflanzenschutzmittel bei dem Futteranbau verwendet, müssen die gesetzlich bestimmten Wartezeiten zwischen der Anwendung und der Ernte eingehalten werden.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 12:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Wasseranalyse (Forderung bei Privatbrunnen)	JA	121	
Rationsplanung		121	
Futteranalyse		121	

13 Konservieren/Trocknen und Lagerung

131 **Das Konservieren/Trocknen, die Lagerung und die Entnahme des Futters im Betrieb müssen so organisiert werden, dass die Qualität des Futters nicht verschlechtert wird.**

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 4.3; 4.4; 4.5, QMK B24-25 (Belgien))

Das Futter darf nicht durch Erde, Gülle oder andere unerwünschte Stoffe verunreinigt werden. Seien Sie bei der Nutzung von feuchten Futtermitteln, z.B. bei Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie, besonders vorsichtig.

Futterlager und -geräte müssen sauber gehalten werden. Die Zufahrt zu und die Entnahme aus Silos und Flachlagern müssen problemlos möglich sein. Bewahren Sie Futter und Futterzusätze sicher und getrennt von Pflanzenschutzmitteln und anderen Chemikalien auf. Das Futterlager darf nicht durch Haustiere, Schädlinge oder Wildtiere verunreinigt werden. Das Futter darf nicht durch Futter für andere Tiergruppen, das eventuell tierische Fette enthält, verunreinigt werden. Wenn nötig muss eine geeignete Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden und/oder durch eine verbesserte Instandhaltung der Gebäude dem Eindringen von Schädlingen vorgebeugt werden.

(Siehe Punkt 367)

2. Tiere

Unser Ziel ist es, gesunde Milch zu liefern, die von gesunden Tieren produziert wird. Die Produktion läuft so ab, dass die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere gefördert werden. Tägliche Kontrolle und Sorgfalt sind normaler Bestandteil eines Alltags mit Tieren von der Geburt bis zur Schlachtung. Arzneimittel werden ausschließlich zur Behandlung auf Anweisung des Tierarztes verwendet.

21 Wohlbefinden

210 Alle eingestallten Tiere müssen mindestens einmal täglich betreut werden. Weidende Tiere müssen regelmäßig betreut werden. Mit allen Tieren muss sorgsam umgegangen werden.

(Forderung von Arla Foods, QMK (Belgien))

Die Tiere werden ihren Bedürfnissen entsprechend gefüttert, mit Wasser versorgt und betreut. Alle Kälber und Jungtiere, die nicht durch Automaten oder ad libitum gefüttert werden, können gleichzeitig fressen, und sich ungehindert ausruhen. Kranke Tiere werden behandelt.

Neugeborene Kälber erhalten die notwendige Pflege sowie rechtzeitig und ausreichend Kolostrum (Biestmilch).

Es muss sichergestellt werden, dass sich die Kälber untereinander sehen und berühren können. Dies wird in Übereinstimmung mit der nationalen Gesetzgebung geprüft.

211 Gilt nur in Schweden.

212 Das Veröden der Hornanlagen der Kälber erfolgt stress- und schmerzfrei.

(Tierschutzgesetz)

Vor dem Veröden der Hornanlagen wird zuerst eine universelle Schmerzbehandlung und danach eine Sedierung (Ruhigstellung) angewendet oder es wird zuerst eine Sedierung und nachfolgend eine lokale Betäubung der Hornanlagen durch den Tierarzt vorgenommen. Die Nummern der Kälber müssen auf der Veterinär-Anweisung / in der Arzneimitteldokumentation für die Wartezeit angegeben werden.

Wir empfehlen eine Zucht auf Hornlosigkeit.

213 Die Tiere müssen stets sauber und gepflegt sein.

(Tierschutzgesetz §4)

Unter sauberen Tieren wird u.a. verstanden, dass kein eingetrockneter Mist an den Schenkeln der Tiere klebt oder dass ihre Beine oder Euter nicht durch Mist verschmutzt sind.

Unter gepflegten Tieren wird u.a. verstanden, dass Sie für regelmäßige Klauenpflege und je nach Bedarf für Scheren sorgen und, dass die Tiere nicht von Parasiten befallen sind. Die Kühe haben einen ihrem Laktationsstadium entsprechenden Körpermasseindex. Gewicht und Körpermasseindex der Kälber und Jungtiere entsprechen deren Alter und Größe.

214 Die Tiere kommen auf die Weide, wenn es ihrer Gesundheit und ihrem Wohlbefinden dient.

(Empfehlung von Arla Foods, QM-Milch 1.7)

Wir empfehlen, dass die Tiere auf die Weide kommen. Weidende Tiere sind für ihre Umgebung und den Verbraucher gut sichtbar und haben dadurch Einfluss auf das Image des Landwirts und von Arla Foods. Das Wohl der Tiere kommt jedoch an erster Stelle. Weiden während längerer Regenperioden mit aufgeweichten Treibgängen ist für die Tiere nicht förderlich, da ein hohes Gesundheitsrisiko besteht.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 21:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Arzneimitteldokumentation	JA	212	
Veterinärweisung für die Wartezeit	JA	212	

22 Gesundheit

221 Der Betrieb nimmt an der Leistungskontrolle oder einer entsprechenden Maßnahme teil.

(Empfehlung von Arla Foods, QM-Milch 1.14)

222 Der Betrieb nimmt an einer laufenden Bewertung der Gesundheit und des Wohlergehens des Bestandes in Zusammenarbeit mit Tierärzten und anderen relevanten Beratern teil.

(Empfehlung von Arla Foods)

223 Bei Gesundheitsproblemen im Bestand werden Maßnahmen ergriffen, um die Gesundheit des Bestandes zu verbessern.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 1.15; 1.17)

Bei Gesundheitsproblemen muss eine Behandlung erfolgen. Wenn eine Krankheit oder eine Verletzung durch eine Behandlung nicht unmittelbar geheilt werden kann, wird zudem ein Behandlungsplan erstellt, der zur Heilung führen soll und zur Vorbeugung beiträgt.

224 Bei der Zuchtarbeit wird von einer ganzheitlichen Perspektive ausgegangen, wobei die Robustheit, die Gesundheit und das Produktionsvermögen der Tiere berücksichtigt werden.

(Empfehlung von Arla Foods)

225 Tiere, die bekannte genetische Defekte haben, die das Tier oder die Milch negativ beeinflussen, dürfen nicht zur Zucht herangezogen werden. Zuchtstrategien dürfen keine gentechnischen Maßnahmen, Techniken zum Klonen oder andere Technologien, die mit Genmanipulation oder Klonen gleichgesetzt werden können, beinhalten. Es wird empfohlen, in der Zucht genetisch hornlose Zuchtlinien zu verwenden.

(Anforderungen der Industrie, Forderung von Arla Foods, Empfehlung von Arla Foods)

226 Der Transport lebender Tiere vom Hof erfolgt nur nach erfolgreicher Überprüfung der Transportfähigkeit des Tieres. Schlachttiere dürfen nur in zur Schlachtung zugelassenen Einrichtungen verbracht werden.

Wenn Tiere im Betrieb getötet werden, muss dies gemäß der Einhaltung der Gesetzgebung erfolgen.

(Tierschutzgesetz §4, EU Hygienverordnung 852 & 853/2004)

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 22:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Verweis auf Vertrag oder Vereinbarung über Gesundheitsberatung		222	
Besamungsübersicht oder Notizbuch für den Stall		224 225	

23 Arzneimittel

231 Arzneimittel und dazugehörige Geräte müssen sicher aufbewahrt werden.

(Forderung von Arla Foods, Arzneimittelgesetz §11)

Arzneimittel müssen stets sicher aufbewahrt werden, ohne dass die Gefahr einer unbeabsichtigten Verwendung sowie der Verunreinigung von Futter oder Milch besteht.

Arzneimittel müssen stets in einem abschließbaren Schrank oder Raum aufbewahrt werden.

232 Die Tiere dürfen nur mit registrierten und zugelassenen Arzneimitteln, homöopathischen Mitteln und Naturmedizin, deren Inhalt bekannt ist, behandelt werden.

(Arzneimittelgesetz, QM-Milch 3.3.5; 5.1)

Die Behandlung von Tieren darf ausschließlich von autorisierten Personen durchgeführt werden.

Arzneimittel

Sämtliche Behandlungen mit Arzneimitteln müssen in der Arzneimitteldokumentation registriert werden. Bei der Behandlung müssen Sie die Anweisungen des Tierarztes und den Beipackzettel des Arzneimittels befolgen.

Die Zulassung und Registrierung von Arzneimitteln wird von den Behörden vorgenommen. Falls Sie Arzneimittel verwenden, die nicht auf Rezept verschrieben werden (Naturmedizin o.ä.), müssen Sie dokumentieren können, dass das Mittel zugelassen und registriert ist, z.B. mit Hilfe des Beipackzettels oder einer Kopie der Vermarktungserlaubnis.

Wenn Sie Arzneimittel verwenden, für die eine Wartezeit festgelegt ist, müssen Sie täglich jede einzelne Behandlung notieren. Diese Aufzeichnungen müssen zusammen mit den Veterinär-Anweisungen des Tierarztes für die Wartezeit mindestens fünf Jahre lang aufbewahrt werden.

Homöopathische Mittel

Homöopathische Mittel, die für Tiere zugelassen oder registriert sind, dürfen unter Beachtung der Kennzeichnung oder Packungsbeilage eingesetzt werden. Dosierung und Anwendungsdauer müssen der Kennzeichnung des Arzneimittels entsprechen.

Die angegebenen Wartezeiten sind einzuhalten.

Verschreibungspflichtige Homöopathika dürfen nur nach tierärztlicher Verschreibung eingesetzt werden, auch hier ist die Wartezeit einzuhalten.

Alle Anwendungen von homöopathischen Arzneimitteln müssen vom Tierhalter in der Arzneimitteldokumentation vermerkt werden.

Naturmedizin

Siehe Homöopathische Mittel.

233 Der Betrieb muss sicherstellen, dass Milch von behandelten Kühen nicht an die Molkerei geliefert wird. Behandelte Kühe müssen eindeutig gekennzeichnet sein und zuletzt oder mit gesondertem Gerät gemolken werden, so dass die Milch separat aufgefangen wird.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 3.3.4; 5.2; 5.3; 5.4)

Milch von Kühen, denen nach einer medizinischen Behandlung eine Wartezeit auferlegt worden ist, darf nicht an die Molkerei geliefert werden.

Bei der Behandlung mit Arzneimitteln müssen sowohl Behandlung als auch Wartezeit so angepasst werden, dass in der Milch keine Arzneimittelreste vorkommen. Die Wartezeit sollte bei Bedarf verlängert werden.

Kühe, die separat gemolken werden müssen, sind eindeutig zu kennzeichnen. Dies gilt auch für Bestände mit AMS („Automatische Melksysteme“). In Verbindung mit einer Antibiotikabehandlung müssen die Tiere vor der ersten Behandlung mit zwei Fesselbändern gekennzeichnet werden. Bei Beständen mit AMS kann alternativ ein Band am Kuhschwanz befestigt werden. Die Kühe müssen während der gesamten Wartezeit gekennzeichnet sein. Bei datengestützten Melksystemen müssen die behandelten Kühe vor dem Beginn der Behandlung registriert werden.

Sie müssen den Umgang mit behandelten Kühen schriftlich festhalten. Darin muss beschrieben sein, wie die Kühe gekennzeichnet werden, wie mit ihnen umgegangen wird, wie sie registriert (AMS) und wie sie gemolken werden. Personen bzw. Mitarbeiter, die melken, müssen mit diesem schriftlich festgehaltenen Verfahren vertraut sein.

Wir empfehlen, beim Melken von behandelten Tieren gesonderte Geräte zu verwenden (Eimer, separates Melkzeug und Pulsator). Damit wird sichergestellt, dass die Milch von der Milch, die an die Molkerei geliefert wird, getrennt gehalten wird. Es ist zwingend vorgeschrieben, dass die Vakuumversorgung zum Eimer an die Pulsatorleitung angeschlossen wird (niemals an die Milchleitung), und dass die Geräte nach der Verwendung gereinigt werden.

Auf individuelle Kennzeichnung kann bei Beständen verzichtet werden, bei denen sich behandelte Tiere in einem getrennten Stall befinden und mit einer gesonderten Melkanlage gemolken werden. Die Milch wird in einen gesonderten Milchtank gemolken und die Milch aus diesem Tank wird nicht an die Molkerei geliefert.

Milch, die im Verdacht steht, Antibiotikareste zu enthalten, darf nicht an die Molkerei geliefert werden.

234 Gestrichen.

235 Der Betrieb darf Antibiotika nicht vorbeugend verwenden. Antibiotika dürfen nur zur Heilung und Linderung von Krankheiten verwendet werden.

(Arzneimittelgesetz)

Antibiotika dürfen nur auf Anweisung des Tierarztes, nach erfolgter Einzeltierdiagnostik verwendet werden.

236 Die Antibiotikabehandlung trockenzustellender Kühe muss an die jeweilige Kuh angepasst werden.

(Arzneimittelgesetz, Forderung von Arla Foods)

Trockenzustellende Kühe dürfen nur dann mit Antibiotika behandelt werden, wenn dies aus tiermedizinischer Sicht erforderlich ist. Die Behandlung muss in der Arzneimitteldokumentation vermerkt werden.

237 Den Tieren dürfen keine Hormone verabreicht werden, um den Zuwachs oder die Milchleistung zu erhöhen.

(Arzneimittelgesetz)

238 Die Tiere des Betriebs dürfen nur mit Hormonen behandelt werden, die als Arzneimittel zugelassen und registriert sind, und nur bei diagnostizierten Krankheiten und Störungen einzelner Tiere.

(Arzneimittelgesetz)

239 Hormonelle Brunstsynchronisation (Herdenbehandlung) darf nicht bei laktierenden Tieren angewendet werden.

(Forderung von Arla Foods)

Unter Brunstsynchronisation sind zwei brunstinduzierende Injektionen, die einer Gruppe von Tieren im Abstand von neun bis elf Tagen verabreicht werden, zu verstehen. Dieser Punkt schließt nicht die allgemeine Reproduktionsbeobachtung des Bestands (Brunstinduktion ist bei Einzeltieren zugelassen) aus.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 23:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Arzneimitteldokumentation	JA	232 233 235 236 237 238 239	
Schriftlich festgehaltenes Verfahren für sicheres Melken	JA	233	

3. Der landwirtschaftliche Betrieb

Unser Ziel ist, eine Verunreinigung der Milch zu vermeiden. Milchkammer, Melkanlage und Milchkühltank müssen so gewartet werden, dass eine gute Milchqualität und Hygiene aufrechterhalten wird. Die Gebäude und die Umgebung des Betriebs müssen Besuchern einen guten Eindruck von moderner Milchproduktion vermitteln und einen guten Schutz vor der Übertragung von Infektionen bieten.

31 Allgemeines

311 Der Betrieb muss auf Besucher einen guten Eindruck machen.

(Forderung von Arla Foods)

Das Aussehen des Betriebs muss Vertrauen erwecken und den Eindruck vermitteln, dass es sich um einen Ort handelt, der für die Produktion von Nahrungsmitteln geeignet ist. Der Hof des Betriebs und die Zufahrt zum Betrieb müssen passierbar und in gutem Zustand sein. Abfall wie z.B. Verpackungen, Plastik und Alteisen muss eingesammelt und weggeschafft werden.

Die Gebäude des Betriebs müssen in einem guten Zustand gehalten oder entfernt werden.

312 Abfälle müssen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

(Umweltschutzgesetz)

Mit gefährlichen Abfällen muss so umgegangen werden, dass Tiere, Mitarbeiter oder Besucher nicht zu Schaden kommen und die Milch nicht verunreinigt wird. Beispiele für gefährliche Abfälle sind Altöl, ÖlfILTER, Lösungsmittel und Arzneimittel.

Gefährliche Abfälle müssen gemäß den Anordnungen der Behörden entsorgt werden. Dies geschieht in der Regel über die Abfallordnungen der Gemeinden. Sie können eventuell mit Ihren Lieferanten vereinbaren, dass die ausgetauschten Ersatzteile von dem Lieferanten wieder mitgenommen werden.

313 Die Kühe müssen im Falle eines Stromausfalls im Betrieb gemolken werden können.

(Forderung von Arla Foods, Empfehlung von Arla Foods)

Es ist zwingend notwendig, dass Sie Ihre Kühe auch im Falle eines Stromausfalls melken können, damit das Tierwohl aufrechterhalten wird.

Die Notstromversorgung (Aggregat) muss generell gewährleistet sein. Alternativ liegt ein glaubwürdiger Plan in Schriftform darüber vor, wie die Notstromversorgung im Bedarfsfall sichergestellt wird. Das kann wie folgt geschehen:

1. Es ist ein Anschlussstecker für die Notstromversorgung vorhanden und es besteht eine Miet-/Leihvereinbarung über ein Notstromaggregat, so dass die Notstromversorgung innerhalb von sechs Stunden sichergestellt wird.
2. Der Bestand umfasst (gemäß Datenbank) maximal 15 Kühe, die mit der Hand gemolken werden können.
3. Es ist ein Traktor oder eine von einer Maschine angetriebene Vakuumpumpe mit dem notwendigen Zubehör vorhanden.

4. Es liegt ein schriftlicher Plan darüber vor, wie die Notstromversorgung im Bedarfsfall sichergestellt wird.

Bei Neubauten wird empfohlen eine Notstromversorgung einzurichten.

Für Haltungseinrichtungen, in denen bei Stromausfall keine ausreichende Versorgung der Tiere mit Futter und Wasser sichergestellt ist, soll eine Notstromversorgung bereitstehen. Dies gilt insbesondere für Tierhaltungen mit eigenen Wasserversorgungsanlagen und automatischen Fütterungsanlagen.

Notstromaggregate und Alarmanlagen sollen in technisch erforderlichen Abständen auf ihre Funktionsfähigkeit geprüft werden.

32 Milchammer

Als Milchammer werden der Raum oder die Bereiche bezeichnet, wo die Milch für die Molkerei gekühlt und aufbewahrt wird.

321 Die Milchammer muss sich in einem guten hygienischen Zustand befinden, sauber gehalten werden und aufgeräumt sein. Haustiere, Nagetiere und Fliegen müssen ferngehalten werden.

(QM-Milch 3.4.3; 3.4.6)

Man muss in die Milchammer gelangen können, ohne durch den Stall gehen zu müssen.

Das Gesetz schreibt u.a. vor, dass sich keine Tiere in der Milchammer aufhalten dürfen. Darüber hinaus, muss die Milchammer in einem guten hygienischen Zustand, sauber und aufgeräumt sein. Sie muss sauber riechen, über eine gute Ventilation verfügen und gegen Schädlinge gesichert sein. Fenster und Türen müssen geschlossen gehalten oder abgeschirmt werden.

Von der Milchammer gibt es keinen direkten Zugang zu einer Toilette.

Die Ausrüstung für das Verabreichen der Milchtränke an Kälber darf in der Milchammer aufbewahrt werden. Voraussetzung hierfür ist, dass die Gerätschaften stets sauber gehalten werden und man die Milchammer stets in einem ordentlichen Zustand vorfindet.

Kontaktieren Sie bei Neu- oder Umbau der Milchammer stets den Milcherzeuger-Service.

322 Wände, Böden und die Decke in der Milchammer müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

(Hygieneverordnung, QM-Milch 3.4.3)

Hiermit ist gemeint, dass Wände und Böden wasserabweisend und leicht zu reinigen sind und keine Schäden aufweisen. Flüssigkeiten müssen von selbst zügig vom Boden abfließen und der Abfluss muss mit einem Siphon versehen sein.

323 In der Milchammer muss fließendes warmes und kaltes Wasser in ausreichenden Mengen zur Verfügung stehen.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 3.4.8)

Das Wasser wird für Tätigkeiten wie z.B. Vorspülen und Waschen der Melkanlage und des Milchkühltanks benötigt.

324 Zwischen Milchammer, Stall und Melkstand müssen Türen vorhanden sein, falls eine Verbindung zwischen diesen Räumen besteht.

(Hygieneverordnung)

Alle Zugänge zur Milchammer, u.a. zwischen Milchammer, Stall und Melkbereich, müssen durch eine Tür verschlossen sein. Die vorzugsweise selbstschließenden Türen müssen dicht schließen, um zu verhindern, dass Nagetiere und andere Tiere in die Milchammer gelangen können. Die Türen müssen geschlossen gehalten werden.

325 In der Milchammer dürfen nur Produkte aufbewahrt werden, die unmittelbar mit der Milch und deren Umgang zu tun haben. Es muss sichergestellt werden, dass diese Produkte keine Gefahr für eine Verunreinigung der Milch darstellen.

(Hygieneverordnung, QM-Milch 3.4.5)

Die Milchammer darf nicht als Aufbewahrungsraum genutzt werden. Produkte, die nicht identifiziert werden können, dürfen nicht in der Milchammer aufbewahrt werden.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen sicher aufbewahrt werden, damit diese die Milch nicht verunreinigen können, falls z.B. die Behälter umkippen. Der Inhalt der Behälter muss deutlich gekennzeichnet sein.

326 Chemische Bekämpfungsmittel, z.B. Fliegengift, dürfen nicht in der Milchammer verwendet werden.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 3.4.5)

Die Milch darf nicht mit chemischen Bekämpfungsmitteln in Berührung kommen. Als Alternative zum Fliegengift können Sie mechanische Fallen mit Lockmitteln, Klebstoff oder UV-Fallen verwenden, die so platziert werden müssen, dass die Milch nicht verunreinigt wird.

33 Milchkühltank

331 Wir empfehlen, den Milchkühltank mit einer Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät zu versehen, die nicht nur über eine Alarmfunktion verfügt, sondern auch laufend die Milchttemperatur und Reinigungsvorgänge aufzeichnet.

(Empfehlung von Arla Foods)

Eine Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät ist eine Computereinheit, die an oder neben dem Milchkühltank angebracht ist und Verhältnisse und Ereignisse bezüglich der Milch und des Milchkühltanks aufzeichnet.

Zweck der Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät ist, die Aufbewahrungsverhältnisse im Milchkühltank zu überwachen, aufzuzeigen und zu dokumentieren und dadurch zur Aufrechterhaltung der Milchqualität beizutragen.

Die Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät ist vollautomatisch und muss unter normalen Umständen nicht bedient werden. Sie kann in die Steuereinheit des Milchkühltanks integriert sein.

Die Alarmfunktion der Tankkontrolleinheit kann einen Notfallalarm und einen informativen Alarm auslösen. Die Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät speichert die gemessenen Werte und kann somit zur Dokumentation herangezogen werden. Es ist die Verantwortung des Milcherzeugers auf einen Alarm zu reagieren.

Sie können weitere Informationen über die Anforderungen an und den Einkauf von einer Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät beim Milcherzeuger-Service erhalten.

332 Wird der alte Tank gegen einen neuen Milchkühltank ausgetauscht, muss eine Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät installiert werden.

(Forderung von Arla Foods)

Milchkühltanks, die nach dem 1. September 2013 hergestellt worden sind, müssen mit einem Tankwächter ausgestattet sein.

Alle Tankwächter, die vor dem 1. September 2013 hergestellt wurden, sind genehmigt.

Tankwächter, die nach dem 1. September 2013 installiert wurden, müssen die nachstehenden drei kritischen Alarme anzeigen können:

- Stromausfall, der länger als 30 Minuten andauert¹.
- Mehr als 60 Minuten lang kein Umrühren¹.
- Milchtemperatur drei Stunden lang über 9 °C¹.

¹jeweils ununterbrochen

Ab 1. Januar 2017 muss der Tankwächter die Anforderungen „Technische Spezifikation für Arla-Tankwächter“ erfüllen, welche im Farmerweb oder über Ihren Ansprechpartner im Member Service erhältlich ist.

333 Das Kühlsystem des Milchkühltanks muss ein zugelassenes Kältemittel enthalten.

(Umweltschutzgesetz)

R-12 ist in der EU verboten. Freon R-22 (HCFC) ist ebenfalls verboten und darf weder in neuen (Milchkühltanks) noch als Recycling-Kältemittel in bestehenden Milchkühltanks verwendet werden.

Freon R-22 (HCFC) darf auch nicht als zusätzliches Kältemittel mit anderen Kältemitteln gemischt werden.

Als Ersatzstoff kann das Kältemittel HFC 134a eingesetzt werden. In Neuanlagen ist R-22 bereits seit Januar 2000 nicht mehr erlaubt. Bestehende Anlagen durften in der Vergangenheit weiter betrieben werden unter der Auflage, dass jährlich eine Prüfung auf Dichtigkeit vorgenommen wurde.

Das Kältemittel muss auf einem Schild am Tank oder im Logbuch des Milchkühltanks angegeben sein.

R-12 und Freon R-22 schaden der Ozonschicht. Es gibt heutzutage Alternativen. Das am häufigsten in Kühlanlagen auf landwirtschaftlichen Betrieben verwendete Kältemittel ist HFC 134a, ein starkes Treibhausgas. Die Entwicklung geht in Richtung einer Verwendung natürlicher Kältemittel wie z.B. Propan. Mit allen Kältemitteln muss so umgegangen werden, dass ein Austreten in die Umgebung verhindert wird.

334 Kühlsysteme für Milchkühltanks mit einem Kältemittel mit mehr als 5to CO₂-Äquivalent müssen mindestens einmal innerhalb von 12 Monaten einer Dichtheitsprüfung durch eine autorisierte Firma für Kühltechnik unterzogen werden.

(EU-Verordnung: EG 1005/2009 und EG 842/2006, QM-Milch 3.2.1)

Falls Kältemittel austritt, besteht die Gefahr eines schlechten Kühlvermögens sowie der Verunreinigung der Umwelt. Die Dichtheitsprüfung muss für alle Milchkühltanks gemäß EU-Verordnung 517/2014 durchgeführt werden und das Ergebnis muss im Logbuch des Milchkühltanks oder auf vergleichbare Weise dokumentiert werden. Wir empfehlen, dass Sie die Kühlanlage über die Dichtheitsprüfung hinaus regelmäßig warten lassen.

335 Vor dem Verschrotten muss das Kältemittel aus dem Milchkühltank entfernt werden. Die Arbeit muss von einer autorisierten Firma für Kühltechnik durchgeführt werden.

(EU-Verordnung: EG 1005/2009 und EG 842/2006)

Bei Verschrotten oder Verkauf des Milchkühltanks muss das Kältemittel gemäß den jeweiligen Anweisungen abgezapft werden. Die Arbeit muss von einer autorisierten Firma für Kühltechnik durchgeführt werden. Die durchführende Firma muss mit der abgezapften Menge Kältemittel fachgerecht umgehen und dies dokumentieren.

336 Die Reinigungseinrichtungen müssen so ausgelegt sein und die Reinigungsmittel so dosiert werden, dass eine zufriedenstellende Reinigung des Milchkühltanks erreicht wird. Reinigungsmittel müssen frei von QAV sein und es wird empfohlen, dass diese frei von Chlor sind.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 3.2.2, Empfehlung von Arla Foods)

Um Bakterienwachstum zu verhindern, muss der Tank nach jeder Leerung zufriedenstellend gereinigt werden.

Beschreibung des Reinigungsvorganges:

Eine Spüleinrichtung ist vorhanden. Es erfolgt eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion. Die Etiketten auf dem Kanister oder Lieferschein weisen auf DLG, DVG oder nach EN 1276 anerkannte/geprüfte Reinigungs- und Desinfektionsmittel hin. Es wird ausreichend nachgespült, so dass Geräte und Gegenstände keine auffälligen Spülmängel (z. B. Ablagerungen im Milchtank) aufweisen. Es sind Nachweise über die monatliche Kontrolle und Dokumentation der Reinigung und Desinfektion vorhanden (digitale oder schriftliche Aufzeichnung).

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen ausgespült werden, bevor der Tank erneut benutzt wird.

Der Reinigungsvorgang entfernt Milchreste und Schmutz am effektivsten, wenn ein aus fünf Schritten bestehendes Reinigungsprogramm aus abwechselnd sauren und basischen Reinigungsmitteln angewendet wird. Wir empfehlen, nach dem Reinigungsvorgang je nach Bedarf eine Desinfektion durchzuführen, die eventuell überlebende Bakterien abtötet oder deren Wachstum hemmt.

Produkte für die Desinfektion von Melkzeugen und Oberflächen dürfen keine Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) enthalten.

Wir empfehlen, dass Sie eine Beschreibung anfertigen, wie die Reinigung des Milchkühltanks in Ihrem Betrieb abläuft. Vorschläge für ein Reinigungsverfahren finden Sie in der Dokumentationsanlage.

Wir empfehlen die Verwendung von Reinigungsmitteln, die frei von Chlor sind. Die Anwendung dieser Reinigungsmittel führt zu einer Verringerung der Umweltauswirkungen auf dem Betrieb und verbessert das Arbeitsumfeld. Ziel ist es, Ende 2017 keine chlorhaltigen Reinigungsmittel mehr auf dem Betrieb zu verwenden.

Beispiel (spezifisch auf den Milchtank anzupassen):

Für ein gutes Reinigungsergebnis können Sie sich an folgenden Parametern orientieren: lauwarmes Vorspülen (35-38 °C), mindestens fünf Minuten langes Reinigen bei hoher Temperatur (60-80 °C, gemessen am Auslauf), eine ausreichende Wassermenge und einen ausreichenden Wasserdurchfluss während des gesamten Reinigungsprozesses, das/die richtige/n und korrekt dosierte/n Reinigungsmittel.

Das warme Wasser muss eine Eingangstemperatur von 85-90 °C haben, um eine ausreichend hohe Reinigungstemperatur zu erreichen. Die Reinigung muss beendet werden, bevor die Endtemperatur des Waschwassers unter 42,0 °C (gemessen am Auslauf) fällt. Die Endtemperatur muss regelmäßig gemessen werden. Wir empfehlen, die Eingangs- und die Endtemperatur mindestens einmal pro Monat zu messen.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 33:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Schild am Tank oder Wartungsbericht im Logbuch	JA	333	
Wartungsbericht oder Logbuch	JA	334 335	
Regelmäßige Kontrolle, dass die Endtemperatur des Waschwassers über 42 °C liegt	JA	336	
Monatliche Kontrolle der Eingangs- und Endtemperatur des Waschwassers		336	
Beschreibung des Reinigungsverfahrens		336	

34 Melkanlage

Da der Melkstand und das AMS auch mit dem Nahrungsmittel Milch in Kontakt kommen, gelten die entsprechenden Anforderungen der Milchammer.

341 Das Material der Melkanlage und des Milchkühltanks muss rostbeständig und für den Umgang mit Lebensmitteln zugelassen sein.

(Nahrungsmittelgesetz)

Bei Wartung und Austausch müssen Teile für die Melkanlage mit „Für Lebensmittelgebrauch“ oder einem vergleichbaren Symbol/Kennzeichnung versehen sein. Die Lieferanten der Melkanlagen müssen dokumentieren können, dass sie die geltende Gesetzgebung einhalten. Ersatzweise muss dies aus dem Lieferschein hervorgehen.

Eine korrekte Kennzeichnung ist Ihre Sicherheit dafür, dass Ersatzteile keine Weichmacher für Plastik und Gummi, die so genannten Phthalate, enthalten. Phthalate stehen im Verdacht, den Hormonhaushalt von Tieren und Menschen zu stören.

342 Geräte, die zum Melken verwendet werden, müssen gut gewartet und in einem solchen Zustand sein, dass kein Risiko für eine Verschlechterung der Milchqualität oder die Gesundheit der Tiere besteht.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 3.2.1, Pflicht in Belgien)

Die Melkanlage muss jährlich gewartet werden. Der Austausch von Zitzengummi und anderer Ausrüstung muss gemäß der jeweiligen Gebrauchsanleitung durchgeführt werden.

Sie können selbst die Wartung der Melkanlage durchführen, falls Sie die ausgeführte Arbeit in einem Wartungsbericht oder Logbuch notieren.

Durch die Wartung der Melkanlage können Sie u.a. Fehler bezüglich Vakuum und Verschleiß von Gummiteilen, die für Eutergesundheit, Zellzahl, Keimzahl und den Geschmack der Milch große Bedeutung haben, vermeiden.

343 Wasser, das in Verbindung mit dem Melken und der Reinigung verwendet wird, muss Trinkwasserqualität haben.

(Trinkwasserverordnung, QM-Milch 3.2.2)

Das Wasser, das Sie zur Reinigung der Melkanlage verwenden, muss Trinkwasserqualität haben. Das bedeutet, dass Sie entweder an die Wasserversorgung der Gemeinde angeschlossen sein müssen, oder dass Sie Wasseranalysen nach den gesetzlichen Vorgaben in der Trinkwasserverordnung vornehmen.

344 Der Betrieb darf ausschließlich Desinfektionsmittel verwenden die von den Behörden zugelassen sind.

(Hygieneverordnung)

Desinfektionsmittel, die in Verbindung mit der Milchproduktion eingesetzt werden, müssen von den Behörden zugelassen sein.

345 Die Reinigungseinrichtungen müssen so ausgelegt sein und die Reinigungsmittel so dosiert werden, dass eine zufriedenstellende Reinigung der Melkanlage erreicht wird. Reinigungsmittel müssen frei von QAV sein und es wird empfohlen, dass diese frei von Chlor sind.

(Hygieneverordnung, Forderung von Arla Foods, Empfehlung von Arla Foods)

Die Melkanlage muss nach jedem Melken zufriedenstellend gereinigt werden. Mindestens zweimal täglich müssen AMS-Anlagen gereinigt und der Filter ausgetauscht werden. Wir empfehlen, dass Reinigung und Filteraustauschen häufiger vorgenommen werden.

Beschreibung des Reinigungsvorganges:

Eine Spüleinrichtung ist vorhanden. Es erfolgt eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion. Die Etiketten auf dem Kanister oder Lieferschein weisen auf DLG, DVG oder nach EN 1276 anerkannte/geprüfte Reinigungs- und Desinfektionsmittel hin. Es wird ausreichend nachgespült, so dass Geräte und Gegenstände keine auffälligen Spülmängel (z. B. Ablagerungen im Milchsammelstück) aufweisen. Das Restwasser im Milchabscheider ist klar. Es sind Nachweise über die monatliche Kontrolle und Dokumentation der Reinigung und Desinfektion vorhanden (digitale oder schriftliche Aufzeichnung). Empfohlen wird eine Sicherheitsvorrichtung, die verhindert, dass der Reinigungsvorgang beginnt, solange der Schlauch noch im Tank ist.

Für automatische Melkverfahren gelten die gleichen Anforderungen.

Produkte für die Desinfektion von Melkzeugen und Oberflächen dürfen keine Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) enthalten.

Wir empfehlen die Verwendung von Reinigungsmitteln, die frei von Chlor sind. Die Anwendung dieser Reiniger trägt zur Verringerung der Umweltauswirkungen auf dem Betrieb bei und verbessert das Arbeitsumfeld. Ziel ist es, ab Ende 2017 keine chlorhaltigen Reinigungsmittel mehr auf dem Betrieb zu verwenden.

Wir empfehlen, dass Sie eine Beschreibung anfertigen, wie die Reinigung der Melkanlage in Ihrem Betrieb abläuft.

Beispiel (spezifisch auf die Melkanlage anzupassen):

Für ein gutes Reinigungsergebnis können Sie sich an folgenden Parametern orientieren: lauwarmes Vorspülen (35-38 °C), mindestens fünf Minuten langes Reinigen bei hoher Temperatur (60-80 °C, gemessen am Auslauf), eine ausreichende Wassermenge und einen ausreichenden Wasserdurchfluss während des gesamten Reinigungsprozesses, das/die richtige/n und korrekt dosierte/n Reinigungsmittel.

Das warme Wasser muss eine Eingangstemperatur von 85-90 °C haben, um eine ausreichend hohe Reinigungstemperatur zu erreichen. Die Reinigung muss beendet werden, bevor die Endtemperatur des Waschwassers unter 42,0 °C (gemessen am Auslauf) fällt. Die Endtemperatur muss regelmäßig gemessen werden. Wir empfehlen, die Eingangs- und die Endtemperatur mindestens einmal pro Monat zu messen.

346 Betriebe, die die Kühe mit Hilfe von AMS melken, müssen die jeweils geltenden Sonderregeln befolgen.

(Forderung von Arla Foods)

Die Systeme müssen ab 1. Januar 2006:

- Automatisch anormale Milch einer einzelnen Kuh mit dem gleichen Ergebnis wie bei einer optischen Kontrolle (Vormelken) identifizieren können.
- Die anormale Milch vor oder während des Melkens automatisch aussortieren können.

347 Die Länge der Milchleitung soll so kurz wie möglich gehalten werden und isoliert sein, um die Milchqualität zu sichern.

(Empfehlung von Arla Foods)

Bei langen Milchleitungen besteht das Risiko, dass freie Fettsäuren gebildet werden, die Geschmacksveränderungen in der Milch hervorrufen. Außerdem besteht das Risiko, dass die Fließgeschwindigkeit und die Temperatur des Reinigungswassers fallen, so dass der Reinigungsvorgang nicht optimal verlaufen kann.

Es ist schwer die Temperatur der Reinigungsflüssigkeiten stabil zu halten, wenn die umgebende Temperatur schwankt. Darum wird empfohlen die Leitungen zu isolieren.

Gewinkelte Leitungen und Biegungen (Grad) in verschiedenen Höhen (Steigung, Gefälle) sind so weit wie möglich zu vermeiden.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 34:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Austausch von Gummiteilen und Kontrolle des Vakuums	JA	342	
Wasseranalyse (Privatbrunnen oder Wasserversorgung der Gemeinde)	JA	343	
Rechnungen oder Lieferscheine	JA	344	
Regelmäßige Kontrolle der Endtemperatur des Waschwassers	JA	345	
Monatliche Kontrolle der Eingangs- und Endtemperatur des Waschwassers		345	
Beschreibung des Reinigungsverfahrens		345	

35 Melken

351 Die Milch, die an die Molkerei geliefert wird, muss eine natürliche, unveränderte Zusammensetzung haben.

(Hygieneverordnung, Milchgüteverordnung/Milchlieferordnung)

Milch mit sichtbaren Veränderungen darf nicht an die Molkerei geliefert werden. Biestmilch/Kolostrum oder Milch, die in Verbindung mit der Trockenstellung produziert worden ist, darf nicht an die Molkerei geliefert werden. Nach dem Abkalben wird normale Milch in den meisten Fällen nach ca. drei Tagen (ca. fünfmal Melken bei zweimal Melken am Tag) erreicht. Bei einer Milchleistung von weniger als 8-10 kg steigt das Risiko für Geschmacksfehler.

Die Milch muss vor dem Melken entweder optisch oder auf andere geeignete Weise kontrolliert werden. Die jeweils geltenden Regeln für AMS-Anlagen müssen befolgt werden.

Die Milch muss gefiltert werden, bevor sie in den Milchkühltank gepumpt wird. Milch von Kühen, die Symptome ansteckender Krankheiten oder von Vergiftung zeigen, darf nicht geliefert werden.

352 Beim Melken müssen die Zitzen und die angrenzenden Teile des Euters gründlich gesäubert sein.

(Hygieneverordnung, QM-Milch 3.3.2; 3.3.4)

Es ist wichtig, dass Sie die Zitzen vor dem Melken gründlich abwischen, damit Schmutz, Mist und Sporen entfernt werden. Auch ist es wichtig, dass eventuelle Reste von Zitzenreinigungsmitteln von den Zitzen entfernt werden. So wird bei den Kühen die Zellzahl niedrig gehalten und Verunreinigung oder ein hoher Sporengehalt der Milch vermieden. Es wird für jede Kuh ein neues Eutertuch oder etwas Vergleichbares verwendet.

Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze werden gesondert gemolken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen (Vorgemelksprüfung). Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, werden gesondert gemolken und ihre Milch wird nicht für den menschlichen Verzehr abgegeben. Es wird empfohlen einen Vormelkbecher zu verwenden.

353 Die Anwendung von Medikamenten, Euterpflege-, Klauenpflege- und Desinfektionsmitteln während des Melkens muss so vor sich gehen, dass die Milch nicht verunreinigt wird.

(Hygieneverordnung, Milchgüteverordnung, Anforderungen der Industrie, Forderungen von Arla Foods, Empfehlung von Arla Foods, QM-Milch 1.18)

Medikamente werden in Verbindung mit dem Melken nicht angewendet. Es ist jedoch möglich Kühe mit Oxytocin vor und während des Melkens zu behandeln.

Alle Produkte, die zur Melkvorbereitung verwendet werden, müssen zugelassen und gemäß den Herstellerangaben eingesetzt werden. Die Produkte, die vor dem Melken verwendet werden, müssen vor dem Melken abgewischt oder abgewaschen werden.

Produkte zur Reinigung oder Desinfektion der Klauen dürfen nicht während des Melkens angewendet werden.

Produkte für die Klauenpflege, Klauendesinfektion, Euterpflege, Euterreinigung oder Desinfektion von Melkzeugen und Oberflächen dürfen keine Quartäre Ammoniumverbindungen (QAV) enthalten.

Die Oberflächen von Räumen angrenzend an Bereiche, in denen Milch gewonnen, gelagert oder verarbeitet wird, dürfen weiter mit QAV-haltigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel behandelt werden. Dabei ist auf die ordnungsgemäße Anwendung und besonders auf die Vermeidung einer Kontamination der Milch zu achten.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 35:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Rechnungen oder Lieferscheine	JA	353	

36 Ställe und andere Gebäude

361 Bei Neubau oder umfassendem Umbau bestehender Ställe werden Laufställe gebaut.

(Empfehlung von Arla Foods)

362 Boxen und Liegeboxen müssen sauber gehalten werden und die Tiere müssen weich und trocken liegen.

(Forderung von Arla Foods, Tierschutzgesetz 2. Abschnitt Tierhaltung, QM-Milch 1.5; 1.6)

Unter „weich“ wird verstanden, dass sich das Material in gewissem Umfang an die Form der Tiere anpassen kann. Eine weiche Unterlage muss eine hohe hygienische Qualität haben.

Alle Liegeplätze müssen von Futterresten und Mist gereinigt werden. Sie müssen mit Hilfe von Streu, die ausgetauscht werden kann, trocken gehalten werden.

Es ist ausreichend Liegeraum für die Kühe vorhanden.

Für jede Kuh ist 1 Liegeplatz im Stall vorhanden, wobei eine Überbelegung von nicht mehr als 10 % akzeptiert wird.

Die Liegeflächen der Kälber, die jünger als 2 Wochen sind, müssen mit ausreichend Streumaterial eingestreut sein, damit diese weich und trocken sind. Die Liegeflächen der Kälber, welche älter als 2 Wochen sind, sollten ebenfalls mit ausreichend Streumaterial eingestreut sein, damit diese weich und trocken sind.

363 Bei Neu- oder Umbau müssen im Stall Abkalbeboxen eingerichtet werden.

(Forderung von Arla Foods)

Spätestens bei Neu- oder Umbau muss in allen Ställen ein separater, abgeschirmter Bereich für abkalbende Tiere eingerichtet werden. Kranke und abkalbende Tiere müssen getrennt voneinander gehalten werden.

364 Kälber, die jünger als sechs Monate sind, dürfen nicht angebunden sein.

(Kälberhaltungsverordnung)

365 Tierställe und andere Gebäude, die für die Milchproduktion genutzt werden, sowie Weiden und Treibgänge müssen in einem solchen Zustand gehalten werden, dass gute Verhältnisse sowohl für das Melken als auch die Hygiene, Tiergesundheit und den Tierkomfort gegeben sind.

(Hygieneverordnung, QM-Milch 1.9; 1.10)

Gute Hygiene beugt Problemen mit Sporen vor.

Die Tiere dürfen weder direkt noch indirekt durch ihre unmittelbare Umgebung zu Schaden kommen können. Boden und Liegeboxen müssen eine ebene und rutschfeste Oberfläche haben. Der Stall muss über eine geeignete Ventilation verfügen und das Klima muss an die Art der Einstallung angepasst sein.

Der Stall muss Fenster haben oder über andere Öffnungen, durch die Tageslicht einfallen kann, verfügen. Schlechte, aufgewühlte Pfade können Klauenverletzungen und Klauenkrankheiten hervorrufen.

366 Der Halteplatz des Tankwagens muss sauber sein und von dem Verbindungsweg, den die Kühe auf ihrem Weg aus dem Stall und in den Stall zurück benutzen, getrennt sein.

(Forderung von Arla Foods)

Der Halteplatz muss sauber sein und es darf sich darauf kein Matsch und Mist befinden. Die Oberfläche muss aus Beton, Asphalt, gewaschenem Kies/Rollkies oder Ähnlichem bestehen. Unter Halteplatz wird der Platz verstanden, auf dem der Tankwagen in Verbindung mit der Milchabholung parkt, sowie der Arbeitsbereich des Fahrers um den Wagen herum und zur Milchammer hin.

Der Saugschlauch muss sauber gehalten werden können.

367 Vorkommen von Insekten, Nagetieren und anderen Schädlingen müssen minimiert werden. Bei festgestelltem Bedarf müssen die Schädlinge nachweislich professionell bekämpft werden.

(Hygieneverordnung, QM-Milch 4.6)

Falls die Schädlinge mit Gift bekämpft werden, ist es wichtig, dass dies ohne jegliche Gefahr einer Verunreinigung des Futters geschieht und ohne, dass Tiere oder Menschen zu Schaden kommen. Eine eventuelle Schädlingsbekämpfung muss dokumentiert werden. Die Dokumentation muss fünf Jahre lang aufbewahrt werden.

368 Geflügel und Schweine müssen getrennt von Stall- und sonstigen Gebäuden, die in Arlagärten geregelt werden, gehalten werden.

(Forderung von Arla Foods)

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 36:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Vereinbarung über Schädlingsbekämpfung (Forderung bei Bedarf)	(JA)	367	

37 Schutz vor der Übertragung von Infektionen

371 Alle Tiere müssen gekennzeichnet und in der Datenbank registriert sein.

(QM-Milch 2.1)

Das Vieh ist nach den gesetzlichen Vorgaben zu kennzeichnen und ist im Bestandsregister lückenlos zu führen.

372 Personen, die im Stall arbeiten, müssen eine gute persönliche Hygiene aufrechterhalten, u.a. indem sie saubere Kleidung tragen und nach Bedarf die Hände waschen. Diese Forderungen gelten insbesondere in Verbindung mit dem Melken und dem Umgang mit der Milch.

(Hygieneverordnung, Infektionsschutzgesetz, QM-Milch 3.1.5; 3.3.1)

Zweck ist, die Gefahr der Übertragung einer Verunreinigung oder einer Infektion zwischen dem Melker und der Rohmilch zu minimieren.

Es muss möglich sein, die Hände in oder in unmittelbarer Nähe der Milchammer zu waschen.

Es muss möglich sein, die Hände im Melkbereich zu waschen.

373 Personen, die Infektionen auf Tiere und Menschen übertragen können, dürfen nicht melken oder mit Milch umgehen.

(Hygieneverordnung, Infektionsschutzgesetz)

Infektionen können direkt auf Tiere und Menschen oder indirekt durch die Milch übertragen werden.

Hat der Melker Wunden an den Händen, kann die Milch mit Staphylokokken infiziert werden. Um die Übertragung von Infektionen zu vermeiden, empfehlen wir, dass der Melker ein wasserfestes Pflaster und Schutzhandschuhe, z.B. dünne Einweghandschuhe, benutzt.

Beachten Sie bitte, dass Personen, die sich kürzlich im Ausland aufgehalten haben, ansteckende Krankheiten auf den Bestand übertragen können.

374 Nach einem Besuch in einem ausländischen Tierbestand müssen mindestens 48 Stunden vergehen, bevor es zu einem Kontakt mit einem Arla-Tierbestand kommt. Dies gilt sowohl für Gäste als auch für die eigenen Mitarbeiter des Betriebs.

(Empfehlung von Arla Foods)

Nach einem Besuch in einem ausländischen Tierbestand sind Kleidung, Schuhe und andere Gegenstände, die mit den Tierbeständen in Berührung kommen, zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren.

375 Für arbeitsbedingte Besuche im Betrieb stehen gesonderte Kleidung und Stiefel bereit.

(Empfehlung von Arla Foods, QM-Milch 1.11)

Wir empfehlen, dass Sie über saubere Kleidung und saubere Stiefel für Arbeitsbesuche verfügen. Die Kleidung und die Stiefel müssen einladend wirken.

Besuche von Kindergärten, Schulen, Gästen stellen ein geringeres Risiko dar als Besucher, die vor kurzem Kontakt mit Klautieren gehabt haben können.

376 Bei Neu- und Umbauten wird ein separater Eingang zum Stall eingerichtet, wo Waschen und Desinfizieren möglich ist.

(Forderung von Arla Foods)

377 Beim Abholen von Tieren betritt der Fahrer nicht den Stall, um die Tiere zu holen.

(Empfehlung von Arla Foods)

Um die Gefahr der Übertragung von Infektionen zu reduzieren, soll der Fahrer vermeiden, den Stall zu betreten. Falls es nicht vermieden werden kann, dass der Fahrer den Stall betritt, wird ein Überanzug verwendet, und die Stiefel werden zwischen den Besuchen bei verschiedenen Beständen gewaschen.

378 Bei Neu- und Umbauten werden Abholeinrichtungen für die Tiere eingerichtet und verwendet.

(Forderung von Arla Foods)

Abholeinrichtungen in Form von Boxen sind eine gute Methode um sicherzustellen, dass der Fuhrunternehmer keinen Kontakt mit dem übrigen Bestand hat.

379 Der Betrieb muss an bestehenden nationalen Schädlingsbekämpfungsprogrammen teilnehmen.

(Empfehlung von Arla Foods)

3710 Beim Import von lebenden Tieren in den Bestand werden die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten.

(Tierschutzgesetz)

Unter Import wird die Einfuhr über Landesgrenzen hinweg verstanden. In der EU geschieht die Grenzkontrolle von Tieren an der Stalltür.

Der Import lebender Tiere stellt ein sehr großes Risiko dar, ansteckende Krankheiten wie z.B. Maul- und Klauenseuche einzuführen. Verluste durch einen Ausbruch treffen nicht nur den jeweiligen Bestand, sondern die Landwirtschaft als Ganzes.

3711 Die Regeln und Empfehlungen bezüglich des Imports von Sperma und Embryonen müssen befolgt werden.

(Tierschutzgesetz)

Die Handhabung der Embryonen muss von zugelassenen ET-Tierärzten oder Besamungstechnikern (BT) bzw. Fachagrarwirten Besamungswesen (FAW) mit entsprechender Weiterbildung vorgenommen werden.

ET-Tierärzte und Besamungstechniker (BT) bzw. Fachagrarwirte Besamungswesen (FAW) mit entsprechender Weiterbildung müssen ihre Arbeit gegenüber den Behörden dokumentieren können.

Falls Sie Sperma importieren, dürfen Sie dieses wegen der Gefahr der Übertragung von Infektionen nicht an andere Landwirte weiterverkaufen. Eventueller privater Import von Sperma muss über Besamungsstationen abgewickelt werden, die von der EU zugelassen sind und Sie müssen als Importeur registriert sein.

3712 Verendete oder getötete Tiere müssen abgedeckt oder hinter einer Abschirmung aufbewahrt werden, bis sie zur Beseitigung abgeholt werden.

(Hygieneverordnung, Forderung von Arla Foods, QM-Milch 1.13, QMK (Belgien))

Tote Tiere, die nicht zugedeckt und sichtbar z.B. am Straßenrand liegen, haben auf Personen, die keinen Bezug zur Landwirtschaft haben, eine sehr starke Wirkung und erzeugen ein schlechtes Image.

Tote Tiere und das Fahrzeug der Tierkörperbeseitigung bilden für den Bestand des Betriebs ein erhebliches Ansteckungsrisiko. Der Abholplatz sollte deshalb außerhalb des Bereichs liegen, in dem sich die Tiere befinden und das Futter gelagert wird, sowie vom Halteplatz des Tankwagens und dem Eingang zur Milchammer getrennt liegen.

3713 Gilt nur in Schweden.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 37:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Ausdruck aus der HIT-Datenbank oder Notizbuch für den Stall	JA	371	

38 Mitarbeiter

381 Die Mitarbeiter des Betriebs müssen hinsichtlich der verschiedenen Prozesse und möglichen Gesundheitsrisiken angemessen geschult sein.

(Hygieneverordnung)

Wichtige Themen, in denen die Mitarbeiter geschult werden müssen:

- Gesundheit und Wohlergehen der Tiere.
- Futter- und Milchhygiene.
- Verwendung von Medikamenten.
- Umgang mit Abfall.
- Verwendung von Chemikalien.

4. Die Umwelt

Unser Anspruch ist es, die Ressourcen des Betriebs bestmöglichst zu nutzen, so dass die Nährstoffe im Kreislauf des Betriebs verbleiben. Wir kennen die Herkunft der Produktionsmittel, die wir dem Erdboden zuführen und arbeiten sorgfältig mit Pflanzenschutzmitteln.

41 In Verbindung mit der Bewirtschaftung des Betriebs wird auf die verschiedenen Lebensraumtypen und die Biodiversität Rücksicht genommen.

(Empfehlung von Arla Foods)

42 Ein nach der Düngeverordnung geforderter Nährstoffvergleich für Stickstoff liegt vor.

(QM-Milch 6.2)

Wir empfehlen, dass Sie dafür sorgen, dass die Nährstoffe im Kreislauf des Betriebs verbleiben. Auch hierbei sind Nährstoffvergleich, Schlagkartei und Düngungsplan ein wichtiges Werkzeug.

43 Ein nach der Düngeverordnung geforderter Nährstoffvergleich für Kalium liegt vor.

(QM-Milch 6.2)

44 Ein nach der Düngeverordnung geforderter Nährstoffvergleich für Phosphor liegt vor.

(QM-Milch 6.2)

45 Klärschlamm darf nicht auf Grünlandflächen ausgebracht werden, die vom Betrieb genutzt werden. Bei einer Ausbringung auf Ackerflächen sind die gesetzlichen Regelungen strikt einzuhalten.

(Klärschlammverordnung)

Die nationalen Regelungen bezüglich der Kontrolle zum Ausbringen von Klärschlamm werden strikt eingehalten.

46 Der Betrieb muss gesonderte Regeln für Gülle von Biogasanlagen sowie die Ausbringung von kompostiertem Abfall usw. einhalten.

(Bioabfallverordnung, Verbringungsverordnung)

Die nationalen Regelungen bezüglich der Kontrolle von Gülle von Biogasanlagen, kompostiertem Abfall u.a. werden vor dem Ausbringen eingehalten.

47 Eingekauftes Raufutter muss auf Flächen angebaut worden sein, die den Vorgaben in Punkt 45 entsprechen.

(Klärschlammverordnung)

Für diesen Punkt fallen unter Raufutter z.B. Heu und Grasprodukte, für die diese Regelung gilt.

Der Verkäufer muss dokumentieren, dass das eingekaufte Raufutter nicht auf Feldern angebaut worden ist, auf denen Klärschlamm ausgebracht wurde, welches nicht den gesetzlichen Forderungen entspricht. Dies gilt auch für Raufutter, das durch einen oder mehrere Zwischenhändler gekauft wird.

48 Auf Ackerfutterflächen (Grasprodukte), auf denen Klärschlamm oberflächlich ausgebracht worden ist, darf ab dem Datum der Ausbringung drei Jahre lang kein Raufutter geerntet werden.

(Forderung von Arla Foods)

Gilt für alle Flächen, auf denen Klärschlamm ausgebracht wurde, der nicht den gesetzlichen Regelungen entspricht.

49 Alle Chemikalien müssen sorgfältig angewendet werden.

(Hygieneverordnung, Pflanzenschutzrecht, QM-Milch 6.3, Gefahrstoffverordnung)

Chemikalien sind laut Definition Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, Euterwaschmittel, Zitruspray/-dippmittel, Pflanzenschutzmittel und Fliegengift.

Chemikalien müssen gemäß der Gebrauchsanweisung des Produzenten verwendet werden. Es muss sichergestellt werden, dass keine Gefahr besteht, dass Futter und Milch verunreinigt werden oder dass Menschen und Tiere zu Schaden kommen.

Die verwendeten Pflanzenschutzmittel müssen zugelassen sein. Pflanzenschutzmittel dürfen nur für die Feldfrüchte und in den Dosierungen verwendet werden, für die sie zugelassen sind. Wir empfehlen, dass Sie einen niedrigen Behandlungsindex anstreben. Sie müssen die Pflanzenschutzmaßnahmen schriftlich festhalten, auch wenn die Behandlungen von einem Lohnunternehmer ausgeführt werden.

410 Alle Chemikalien müssen sorgfältig, unzugänglich für Kinder und Tiere und von Lebensmitteln, Getränken und Futtermitteln getrennt aufbewahrt werden.

(Hygieneverordnung)

Chemikalien sind laut Definition Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, Euterspray, Pflanzenschutzmittel und Fliegengift.

Chemikalien müssen so gelagert werden, dass keine Gefahr besteht, dass Futter und Milch verunreinigt werden oder dass Menschen und Tiere zu Schaden kommen. Sie müssen in der Originalverpackung oder in deutlich gekennzeichneten Verpackungen aufbewahrt werden, damit die Chemikalien nicht verwechselt werden.

Pflanzenschutzmittel müssen in verschlossenen Räumen/Schränken aufbewahrt werden. Abgeschlossene Tiefkühltruhen erfüllen die Anforderungen. Der Aufbewahrungsraum muss ventiliert sein. Sein Boden darf keinen Bodenabfluss haben und muss dicht sein.

Dokumentationsanforderungen in Kapitel 4:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Nährstoffbilanz	JA	42	
Schlagkartei und Düngungsplan	JA	45 48	
Rechnungen oder Lieferscheine	JA	47	
Vertrag über Futtereinkauf		47	
Gebrauchsanweisungen der Produzenten; Rechnungen oder Lieferscheine	JA	49	

5. Alarmbereitschaft und Schadensersatz

Das Wohlbefinden der Tiere und eine gute Milchqualität müssen aufrechterhalten werden. Dies gilt auch, falls diejenigen, die normalerweise die Arbeit im Betrieb ausführen, verunglücken oder krank werden, oder falls der Betrieb von anderen Unglücksfällen getroffen wird.

Sie reduzieren das Risiko für Unfälle und deren Folgen, indem Sie die Verfahren für die Arbeit im Betrieb beschreiben und dafür sorgen, dass die Mitarbeiter des Betriebs diese Verfahren kennen. Eine Telefonliste an einem leicht zugänglichen Ort ist ein wichtiges Hilfsmittel, um die jeweils benötigte Hilfe zu erhalten. Es wird auf das diesbezügliche Hilfsschema verwiesen.

51 Alarmbereitschaft

Wir empfehlen, dass Sie zumindest Verfahren für die Maßnahmen beschreiben, die bei folgenden Ereignissen eingeleitet werden müssen:

- Fehlende Kühlung der Milch (Abschnitt 511).
- Arzneimittelreste in der Milch oder andere Verunreinigung der Milch (Abschnitt 512).
- Stromausfall (Abschnitt 513).
- Verunreinigung des Futters oder des Wassers für die Tiere (Abschnitt 514).
- Krankheitsausbruch bei Tier und Mensch (Abschnitt 515).

Außerdem empfehlen wir Ihnen, Verfahren für Maßnahmen in Verbindung mit Feuer- und Naturkatastrophen, wie z.B. Stürme oder Überschwemmungen, zu beschreiben.

Erstellen Sie ein Hilfsschema, das benutzt werden kann, um die Verfahren für verschiedene Problemstellungen zu beschreiben.

511 Fehlende Kühlung der Milch.

Milch, die ungenügender Kühlung ausgesetzt war, darf nicht geliefert werden (siehe die Abholregeln in Abschnitt 63). Falls die Kühlung der Milch versagt hat, können Sie den Milcherzeuger-Service kontaktieren, um zu klären, was mit der Milch geschehen soll. Aus-sortierte Milch muss korrekt entsorgt werden. Sie müssen das rote STOPP-Schild verwenden.

512 Arzneimittelrückstände in der Milch oder andere Verunreinigung der Milch.

Milch, die Arzneimittelrückstände oder Verunreinigungen enthält, darf nicht an die Molkerei geliefert werden. Falls der Verdacht einer Verunreinigung der Milch besteht, müssen Sie den Milcherzeuger-Service kontaktieren. Sie müssen das rote STOPP-Schild verwenden. Siehe auch Punkt 628.

In Zweifelsfällen können Sie nach Absprache mit dem Milcherzeuger-Service eine unverbindliche Analyse einer Probe erhalten. Selbst wenn bei der unverbindlichen Analyse keine Antibiotika nachgewiesen werden, sind Sie weiterhin für die Qualität der Milch verantwortlich, die von Ihrem Betrieb geliefert wird.

Verunreinigte Milch darf nicht an die Molkerei geliefert werden. Diese Milch muss korrekt entsorgt werden.

513 Stromausfall.

Die Gesetzgebung schreibt vor, dass Sie darlegen können, wie die Tiere bei Stromausfall geschützt werden. Es ist wichtig, dass die Tiere Zugang zu Futter und Wasser haben und gemolken werden können. Siehe auch Punkt 313.

514 Verunreinigung des Futters oder des Wassers für die Tiere.

Falls Sie den Verdacht haben, dass Futter oder Wasser verunreinigt worden sind, dürfen Sie es nicht für die Tiere verwenden. Falls es sich um Luftverunreinigung handelt, müssen die Anweisungen der Behörden befolgt werden.

Kontaktieren Sie Ihren Futterberater und/oder Tierarzt, um genauere Ratschläge und Hilfe zu erhalten.

515 Krankheitsausbruch bei Tier und Mensch.

Einige Krankheiten können vom Tier auf den Menschen übertragen werden (Zoonosen, z.B. Tuberkulose) und entsprechend können einige Krankheiten vom Menschen auf Tiere übertragen werden.

Wenn Ihre Herde von einer Krankheit betroffen ist, die auf Menschen übertragen werden kann, müssen Sie mit Hilfe Ihres Tierarztes Maßnahmen beschreiben und einführen, so dass das Risiko einer Ansteckung reduziert wird.

Entsprechend müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Ansteckungsgefahr von Mensch auf Tier zu minimieren. Dies gilt insbesondere für Personen, die täglich mit den Tieren umgehen.

52 Schadensersatz

521 Schadensersatz für Milch, die nicht abgeholt wird.

Für Mitglieder:

Falls Arla Foods die Milch nicht beim Anteilseigner abholen kann und dies auf Verhältnisse zurückzuführen ist, die außerhalb der Kontrolle des Anteilseigners liegen und nicht von diesem behoben werden können, zahlt Arla Foods für die Milch, die nicht abgeholt wird. Dies gilt für Mitglieder.

Für Lieferanten:

Für Vertragslieferanten gelten die Bedingungen des Milchliefervertrages.

6. Abholung der Milch

Dieses Kapitel enthält die Regeln von Arla Foods für die Abholung der Milch. Alle Punkte sind Forderungen an den Betrieb oder organisatorische Regeln von Arla Foods.

61 Neubauten und größere Änderungen des Betriebs

611 Bei Neubauten oder größeren Änderungen des Betriebs werden die langfristigen Ziele von Arla Foods zu Forderungen, lokale Bedingungen werden berücksichtigt. (Dies gilt für die Abholung der Milch, wie im folgenden Kapitel beschrieben).

(Forderung von Arla Foods)

Es ist wichtig, dass Sie Neubauten oder größere Änderungen des Betriebs an die langfristigen Ziele anpassen, da sonst nachfolgend kostenintensive Änderungen notwendig werden können. Kontaktieren Sie einfach den Milcherzeuger-Service während der Planungsphase.

Der Forderung, die Milch unabhängig von den Melkzeitpunkten des Betriebs abholen zu können, kann z.B. durch die Einrichtung eines Puffertanks entsprochen werden. Beachten Sie bitte die Möglichkeit, eine Vereinbarung über zeitunabhängige Abholung einzugehen. Kontaktieren Sie den Milcherzeuger-Service, um weitere Informationen zu erhalten.

Die langfristigen Ziele von Arla Foods lauten:

- Die Milch muss abgeholt werden können, ohne dass das Sammelfahrzeug rangieren muss (Abschnitt 621).
- Die Milch muss unabhängig von den Melkzeitpunkten des Betriebs abgeholt werden können (Abschnitt 671).
- Arla Foods muss die Milch mit Sammelfahrzeugen mit einer Länge von 16,5 m abholen können (Abschnitt 621).
- Der Anschlussstutzen des Tanks muss zur Milchkammertür zeigen (Abschnitt 626).

Bei Neubauten oder größeren Änderungen, müssen Punkt 376 (separater Eingang zum Stall) und 378 (Abholeinrichtung für die Tiere) erfüllt werden.

62 Zufahrt, Halteplatz, Zugangsverhältnisse sowie der Zustand der Milchkammer

621 Die Zufahrt zum Hof und der Halteplatz vor der Milchkammer müssen das Gewicht eines voll beladenen Tankwagens aushalten können und so dimensioniert sein, dass der Tankwagen das ganze Jahr über mühelos und ohne Risiken oder zusätzlichen Verschleiß fahren kann. (Sollte es von den örtlichen Gegebenheiten nicht möglich sein, ist dies mit dem Milcherzeuger-Service abzuklären).

(QM-Milch 3.4.1)

Um sicherzustellen, dass der Tankwagen mühelos und ohne Risiko an sein Ziel gelangen kann, muss die freie Durchfahrtsbreite und -höhe mindestens vier Meter betragen. Der Wendepunkt sollte einen Durchmesser von 23 Metern haben, damit dort ein 13 Meter langer Lastwagen wenden kann.

622 Im Winter muss die Zufahrt zum Hof und der Halteplatz rechtzeitig vom Schnee und Eis geräumt werden und bei eisiger Oberfläche mit Sand/Split gestreut sein.

(Forderung von Arla Foods)

Der Fahrer ist dafür verantwortlich, zu entscheiden, ob ein Weg befahrbar ist oder nicht. Falls es nicht möglich oder mit hohem Risiko verbunden ist, sicher zum Halteplatz zu gelangen und die Milch abzuholen, müssen Sie dies dem Milcherzeuger-Service oder dem Fahrer so zeitig wie möglich mitteilen.

623 Falls sich die Tür zur Milchammer unter einem Dachüberhang befindet, muss dort eine Dachrinne und ggf. Schneeschutz montiert sein.

(Forderung von Arla Foods)

Dabei geht es in erster Linie darum, eine gute Arbeitsumgebung für den Fahrer zu gewährleisten, damit er seine Arbeit zügig und ohne Gefahren ausführen kann.

624 Die Raumhöhe in der Milchammer muss es zulassen, dass die Einstiegs Luke des Milchtanks vollständig geöffnet werden kann, so dass die Milch und das Innere des Milchkühltanks leicht kontrolliert werden können.

(Forderung von Arla Foods)

Der Fahrer muss die Milch leicht kontrollieren können, bevor mit dem Abtankvorgang begonnen wird. Dazu ist es nötig, dass die Einstiegs Luke ungehindert geöffnet werden kann. Bei Neubauten nach dem 1. September 2013 muss der Abstand zwischen Tank und Decke mindestens 0,6 m betragen. Es muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, und diese muss so platziert sein, dass man die Milch im Tank mühelos kontrollieren kann. Der Fahrer muss jederzeit sicher und mühelos auf den Milchkühltank gelangen können, um eine Probe zu entnehmen und in den Tank hineinzuschauen. Deshalb ist dafür zu sorgen, dass stets eine Leiter oder Treppe zur Verfügung steht.

Es muss auch möglich sein, die Innenseite des Milchkühltanks nach der Tankreinigung auf Sauberkeit zu kontrollieren.

Besondere Vorschriften für Großtanks im Freien gelten.

625 Der Auslaufstutzen des Milchkühltanks muss vom Tankwagen aus leicht mit einem sechs Meter langen Saugschlauch erreicht werden können.

(Forderung von Arla Foods)

Der Saugschlauch ist maximal sechs Meter lang. Ein längerer Saugschlauch ist gesetzlich nicht erlaubt, würde die Pumpgeschwindigkeit reduzieren und die Leerung des Tanks verzögern. Außerdem würde die physische Belastung der Milch (Fettzusammensetzung) erhöht.

626 Der Fahrer muss den Saugschlauch leicht an den Milchkühltank anschließen können und in der unmittelbaren Nähe des Milchkühltanks seine Hände waschen können.

(Forderung von Arla Foods, Empfehlung von Arla Foods)

Der Milchkühltank muss frei zugänglich sein, damit der Fahrer schnell und ungehindert arbeiten kann. Hat der Milchkühltank z.B. einen Auslauf zur Wand der Milchammer hin, muss der Abstand zwischen Auslaufstutzen und Wand der Milchammer mindestens 0,9 Meter betragen, aber es wird empfohlen, dass der freie Arbeitsbereich 1,2 Meter oder mehr beträgt.

627 Der Lichtschalter muss an einer vernünftigen Stelle am Eingang zur Milchammer vom Halteplatz aus angebracht sein; ersatzweise kann die Beleuchtung durch einen Bewegungssensor eingeschaltet werden.

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 3.4.7)

In der Nähe der Tür muss es einen Platz für Mitteilungen zwischen dem Milchproduzenten und dem Tankwagenfahrer geben. Es muss z.B. eine Anleitung zur Bedienung der automatischen Tankreinigung oder bezüglich der Tanküberwachungseinheit aufgehängt werden können.

628 Das Schild „STOPP - die Milch nicht mitnehmen!“ muss in Situationen benutzt werden, in welchen der Tankwagen die Milch nicht mitnehmen darf.

(Forderung von Arla Foods)

Falls die Milch nicht abgeholt werden darf, müssen Sie das Schild gut sichtbar am Milchkühltank anbringen. Dies kann z.B. der Fall sein, falls:

- Sie den Verdacht haben, dass die Milch Antibiotika enthält.
- die Kühlung versagt hat.
- erhöhte Zellzahlen vorliegen.
- erhöhte Keimzahlen vorliegen.
- bei einem Arlagården-Besuch ein Lieferverbot für die Milch erlassen wurde.

Falls Sie im Zweifel sind, muss der Milchkühltank mit dem STOPP-Schild gekennzeichnet werden, bis die Milch zugelassen ist. Falls Ihr STOPP-Schild verloren gegangen ist, können Sie beim Milcherzeuger-Service ein neues Schild anfordern.

Wir fordern Sie außerdem dazu auf, den Milcherzeuger-Service und - außerhalb der Bürozeiten - den Fahrer direkt zu kontaktieren.

63 Milchkühltanks, Kühlung und Aufbewahrung der Milch

Definition verschiedener Milchkühltanks

Milchkühltank

Ein isolierter Tank mit Rührwerk und Kühlanlage. Kann entweder ein „stehender“ oder ein „liegender“ Tank sein.

Puffertank

Ein Tank, der ermöglichen soll, dass die Milch unabhängig von den Melkzeitpunkten abgeholt werden kann. Er ist zwischen der Melkanlage und dem Milchkühltank platziert. Die Melkanlage kann dabei entweder ein automatisches Melksystem (AMS) oder eine gewöhnliche Melkanlage sein.

Bei Verwendung eines Puffertanks kann man die Melkzeiten planen, ohne dass man auf die Abholung Rücksicht nehmen muss. Darüber hinaus kann man die Milch kontrollieren, bevor man sie zum Milchkühltank weiterleitet.

Der Puffertank sollte so platziert werden, dass die Milch nicht gepumpt werden muss, um zum Milchkühltank zu gelangen. Falls es notwendig ist, die Milch zu pumpen, muss dies schonend geschehen, um eine negative Beeinflussung der Milchqualität zu vermeiden.

Kühltank im Freien

Ein Milchkühltank, der außerhalb der Milchammer platziert ist und dessen Rohrverbindungen einschließlich des Auslaufrohrs alle in die Milchammer führen.

Zusatztank

Ein selbständiger Milchkühltank, der neben dem normalen Milchkühltank platziert ist.

Fahrbarer Hofbehälter

Hofbehälter sind transportable isolierte Behältnisse. Die Kühlung erfolgt mit eigenen Kälteaggregaten, wobei der Verdampferkörper (Zylinder, Ringverdampfer) in den Hofbehälter eingetaucht wird. Wird der Tank zur Abholstelle gebracht, so ist dies zeitnah zur Abholung zu tun, damit die Kühlung möglichst wenig unterbrochen wird. Zudem sollte der Hofbehälter nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

631 Der Milchkühltank muss die Anforderungen im Dokument „Technische Anforderungen an Milchkühltanks“ erfüllen.

(Forderung von Arla Foods, VDE 0700 Teil 202 1995-07 DIN EN 50087)

Dieses Dokument beschreibt die technischen Anforderungen an einen Milchkühltank, unabhängig davon, ob er in oder außerhalb der Milchammer platziert ist. Sie können es beim Milcherzeuger-Service anfordern.

- 632 Die Kühlung der Milch muss spätestens 45 Minuten nach dem Beginn des ersten Melkens in den leeren Tank beginnen. Bei Weidemelkung muss die Milch unmittelbar nach beenden der Melkzeit in den Kühltank umgefüllt und gekühlt werden.**

(Forderung von Arla Foods)

Hinsichtlich der Haltbarkeit der Milch ist es wichtig, dass die Kühlung so früh wie möglich beginnt. Jedoch erst wenn sich so viel Milch im Tank befindet, dass die Milch dadurch nicht beschädigt wird, dass das Rührwerk keine Luft in sie hineinquirlet oder die erste Milch im Tank nicht zu Eis gefriert. Diese Forderung gilt auch bei der Verwendung eines Puffertanks.

- 633 Die Milch muss zwei Stunden nach Ende des Melkens auf mindestens 6 °C gekühlt sein und bis zur Abholung gekühlt gehalten werden.**

(Forderung von Arla Foods, QM-Milch 3.4.4)

Falls die Milch während des Melkens gekühlt wird, muss die Temperatur unter 10 °C liegen, wenn das Melken beendet ist. Liegt die Temperatur höher, kann dies darauf hindeuten, dass die Kühlung nicht gut genug funktioniert.

Hinsichtlich des Umgangs mit Milch, die nicht zufriedenstellend gekühlt worden ist, siehe Kapitel 5.

- 634 Die Milch muss während des Abkühlens und vom letzten Melken bis zur Abholung regelmäßig umgerührt werden.**

(Forderung von Arla Foods)

Das Rührwerk des Milchkühltanks muss entsprechend der Tankgröße betrieben werden, um eine optimale Kühlung der Milch und eine repräsentative Probenentnahme bei der Abholung zu gewährleisten.

- 635 Bei der Abholung darf keine Milchleitung in den Tank reichen.**

(Forderung von Arla Foods)

Damit die Tankmilch nicht mit Reinigungswasser vermischt wird, muss ein Magnetschalter an der Melkmaschinenreinigung vorhanden sein. Zudem ist zu gewährleisten, dass das Einfüllrohr/die Pumpenleitung korrekt gereinigt wird.

- 636 Die Größe des Milchkühltanks muss der Abholfrequenz angepasst sein.**

(Forderung von Arla Foods, Empfehlung von Arla Foods)

Grundsätzlich wird jeden zweiten Tag abgeholt. Bei Einzelvereinbarungen kann auch täglich abgeholt werden.

Da sich die Abholung verspäten kann, empfehlen wir, dass der Tank Platz für die Milchmenge einer zusätzlichen Melkzeit - oder bei AMS-Anlagen eine entsprechende Milchmenge - bietet.

637 Der Milchkühltank muss mit einem korrekt anzeigenden Temperaturmessgerät, das in der Milchkammer abgelesen wird, versehen sein.

(Forderung von Arla Foods)

Beim Abholen muss der Fahrer die Temperatur der Milch vor dem Absaugen kontrollieren. Falls eine Tankkontrolleinheit mit Alarmgerät am Milchkühltank installiert ist und diese einen Notfallalarm abgibt, befolgt der Fahrer unabhängig von der Temperatur der Milch zum Abholzeitpunkt die Anweisungen von Arla Foods bezüglich Tankkontrolleinheiten mit Alarmgerät.

Dokumentationsanforderungen in Abschnitt 63:

	Anforderung	Punkt	Wo wird die Dokumentation aufbewahrt?
Kalender mit Tankwagenaufzeichnungen	(JA)	633	
Häufige Eigenkontrolle des Kühlverlaufs		633	

64 Puffertank und Zusatztank

641 Puffertank und Zusatztank müssen die Anforderungen im Dokument „Technische Anforderungen an Milchkühltanks“ erfüllen.

(Forderung von Arla Foods, VDE 0700 Teil 202 1995-07 DIN EN 50087)

Dieses Dokument beschreibt die technischen Anforderungen an Puffertank und Zusatztank. Sie können es beim Milcherzeuger-Service anfordern.

642 Bei Verwendung eines Puffertanks muss der Milchkühltank beim Abholen stets Milch enthalten, die innerhalb der letzten 24 Stunden (bei täglicher Abholung) bzw. innerhalb der letzten 48 Stunden (bei Abholung jeden zweiten Tag) gemolken wurde.

(Forderung von Arla Foods)

643 Es ist möglich, einen Zusatztank zu verwenden. Für den Zusatztank gelten die gleichen Anforderungen wie für den Milchkühltank.

(Forderung von Arla Foods)

Die Verwendung eines Zusatztanks darf nur nach Absprache mit dem Milcherzeuger-Service erfolgen.

644 Wird ein Zusatztank verwendet, muss dies durch ein Schild auf dem Zusatztank mitgeteilt werden.

(Forderung von Arla Foods)

Sie müssen den Fahrer mit Hilfe des Schildes informieren, damit er weiß, ob er Milch aus Zusatztanks abholen muss oder nicht.

Das Schild ist vom Milcherzeuger-Service zu beziehen und zeigt an, dass der Tank zugelassen ist.

65 Abholmenge und Waschen

651 Die Mindestabholmenge ist in den jeweiligen Milchlieferungsordnungen bzw. Milchlieferverträgen geregelt und dort zu entnehmen.

(Forderung von Arla Foods)

Die Mindestabholmenge ist in den Milchlieferungsordnungen bzw. Milchlieferverträgen festgelegt, da das Abholen sehr kleiner Milchmengen das Risiko für sowohl Messfehler als auch Qualitätsprobleme, wie z.B. das Einrühren von Luft beim Umrühren und das Gefrieren der Milch zu Eis während des Kühlens nach dem ersten Melken, erhöht.

Bevor ein Abholstopp wegen zu wenig Milch verhängt wird, muss der Milcherzeuger-Service sicherstellen, dass es sich nicht um eine einmalige Situation handelt, und dass die Milchmenge im Laufe der nächsten Tage nicht auf mindestens 50 kg steigen wird.

652 Es ist wichtig, dass der Fahrer über eine starke Abweichung der Milchmenge im Vergleich zur vorhergehenden Abholung unterrichtet wird.

(Forderung von Arla Foods)

Die Milchmenge hat Einfluss darauf, wie der Fahrer die automatische Probenentnahme einstellen muss. Unter einer starken Abweichung werden 20 % mehr oder weniger als bei der vorhergehenden Abholung verstanden.

653 Der Fahrer kann die Tankreinigung gemäß einer Anleitung einschalten.

(Forderung von Arla Foods)

Falls gewünscht kann der Fahrer die Tankreinigung einschalten. In diesem Fall müssen Sie eine Anleitung an ihren Tank aufhängen. Beim Milcherzeuger-Service ist ein Formular hierfür erhältlich. Arla Foods kann nicht für Schäden am Milchkühltank bzw. den Geräten oder der Milch in Verbindung mit den oben genannten Aufgaben zur Verantwortung gezogen werden. Es wird vorausgesetzt, dass der Fahrer nur sehr kurze Zeit für diese Aufgabe aufwenden muss.

66 Abholfrequenz und Alter der Milch

Normalerweise wird die Milch einmal jeden zweiten Tag im Betrieb abgeholt. Es kann jedoch - wie im Folgenden beschrieben - Ausnahmen geben.

661 Arla Foods ist dazu berechtigt, die Milch von ausgewählten Milchproduzenten täglich abzuholen.

(Forderung von Arla Foods)

Für besondere Märkte und Produktionsverhältnisse können individuelle Abholungsbedingungen gelten.

Falls Arla Foods verlangt, dass ein Milchproduzent von täglicher zur zweitägigen Abholung übergeht, hat der jeweilige Milchproduzent vier Monate Zeit, die benötigte Tankkapazität einzurichten.

662 Arla Foods ist dazu berechtigt, die Milch in Teilmengen abzuholen.

(Forderung von Arla Foods)

Um den Tankwagen vollständig zu füllen und dadurch das Einsammeln optimieren zu können, darf Arla Foods die Milch innerhalb der vereinbarten Abholfrequenz auf mehrere Tankwagenbesuche verteilt abholen. Voraussetzung hierfür ist, dass zwischen der ersten Teilabholung bis zur vollständigen Leerung und Reinigung des Milchkühltanks keine weitere Milch in den Milchkühltank gefüllt wird. Teilabholung kann als tägliche Abholung durchgeführt werden. Der Milchkühltank muss nach jeder Leerung gereinigt werden.

663 Milch, die jeden zweiten Tag abgeholt wird, darf zum Zeitpunkt der Abholung nicht älter als 48 Stunden sein.

(Forderung von Arla Foods)

In besonderen Situationen, z.B. bei Verkehrsproblemen, ist es zulässig, dass die Milch vom ersten Melken zum Zeitpunkt der Abholung maximal 60 Stunden alt ist.

664 Milchproduzenten können auf Wunsch und gegen Bezahlung einer Abholgebühr für einen längeren Zeitraum zusätzliche Abholungen beantragen, falls freie Transportkapazitäten vorhanden sind.

Tägliche Abholung kann eine Alternative zur Anschaffung eines größeren Milchkühltanks sein. Tägliche Abholung ist jedoch nur unter der Voraussetzung möglich, dass die benötigte Transportkapazität zur Verfügung steht.

Falls Sie tägliche Abholung wünschen, müssen Sie den Milcherzeuger-Service spätestens vier Wochen vor dem geplanten Beginn der täglichen Abholung kontaktieren.

665 Milchproduzenten können auf Wunsch und gegen Bezahlung einer Abholgebühr für einen längeren Zeitraum zusätzliche Abholungen beantragen, falls freie Transportkapazitäten vorhanden sind.

Bedarf für zusätzliche Abholungen entsteht z.B. in Verbindung mit dem Austausch des Milchkühltanks oder einer Reparatur bzw. einem Versagen der Kühlanlage.

Generell ist eine gebührenfreie Abholung innerhalb von 12 Monaten möglich.

666 Für Milchproduzenten mit einer täglichen Milchmenge von mehr als acht Tonnen pro Abholort, ist tägliche Abholung zu einer reduzierten Abholgebühr möglich.

Dies gilt unter folgenden vier Voraussetzungen:

- Es wird täglich in der näheren Umgebung eingesammelt.
- Die tatsächlichen Mehrkosten dürfen die jeweils geltende Abholgebühr nicht wesentlich übersteigen.
- Es muss eine Vereinbarung zwischen dem Milchproduzenten und Arla Foods bestehen.
- Die Vereinbarung muss mindestens drei Monate lang gelten.

667 Für Milchproduzenten mit einer täglichen Milchmenge von mehr als elf Tonnen pro Abholort, ist tägliche Abholung ohne Abholgebühr möglich.

67 Zeitpunkt der Milchabholung

671 Die Milch kann, wenn es die örtlichen Gegebenheiten zulassen, 24 Stunden am Tag abgeholt werden.

(Forderung von Arla Foods)

Eines der langfristigen Ziele von Arla Foods für sämtliche Betriebe lautet, dass die Milch unabhängig von den Melkzeiten abgeholt werden kann. Dies ist eine Forderung bei Neubauten und größeren Änderungen des Betriebs, siehe Punkte 611.

672 Während der bekannten Melkzeiten wird ausschließlich nach Absprache mit dem Milchproduzenten abgeholt.

Je mehr individuelle Vereinbarungen Arla Foods mit Milchproduzenten abschließen kann, desto besser kann Arla Foods die vorhandenen Ressourcen nutzen. Darüber hinaus kann Arla Foods Ihren Wünschen besser entgegenkommen, ohne dass die Transportkosten steigen.

Falls Sie besondere Wünsche haben, wann die Milch abgeholt bzw. nicht abgeholt werden soll, empfehlen wir, dass Sie eine Vereinbarung über zeitunabhängige Abholung abschließen. Diesbezügliche Informationen sind beim Milcherzeuger-Service erhältlich.

673 Wird bei der Ankunft des Tankwagens gemolken, muss das Melken unterbrochen werden.

(Forderung von Arla Foods)

Ungeachtet der Ursache gilt, dass dem Milchkühltank niemals Milch zugeführt werden darf, während die Milch gleichzeitig in den Tankwagen gepumpt wird. Ansonsten verspätet sich die Abholung von den nachfolgenden Betrieben. Der Milchkühltank muss gereinigt werden, bevor mit dem Melken fortgefahren wird. Sie sind dafür verantwortlich, dass der Tank gereinigt wird.

7. Zusammensetzung und Qualität der Milch

Der Milcherzeuger ist generell für die gelieferte Milch verantwortlich. Der Tankwagenfahrer hat das Recht, die Erfassung der Milch aus Qualitätsgründen abzulehnen.

71 Probenentnahme

Bei jeder Abholung wird eine Probe entnommen. Das verantwortliche Labor legt die Termine für die Analysen der Qualitätsparameter, die nicht täglich analysiert werden, fest.

In der Regel werden alle Proben für mindesten drei Tage gekühlt aufbewahrt, um im Bedarfsfall weitere Analysen durchzuführen.

72 Analysen und Intervall

Fett, Eiweiß, Zellzahl, Harnstoffgehalt und Gefrierpunkt werden bei jeder Abholung analysiert. Keimzahl und Antibiotika werden weniger oft analysiert. Zu- und Abschläge für Zellzahl und Keimzahl werden auf Basis des geometrischen Monatsmittel berechnet. Die Berechnung der Zu- und Abschläge wird im Abschnitt 73 beschrieben.

Über die normalen Analysen hinaus können weitere Analysen durchgeführt werden, auch diese können die Grundlage für die Abrechnung bilden.

Sonderproben können vom Milcherzeuger in Auftrag gegeben werden, fließen aber nicht in die Abrechnung ein.

Die Analyse von Harnstoffgehalt dient der Information und fließt nicht in die Abrechnung ein.

73 Übersicht über Parameter und Qualitätsbezahlung

Parameter	Frequenz	Berechnungsgrundlage/Sanktionen/Informationen ⁽⁴⁾	Grenzwerte ⁽²⁾	Zu-/Abschläge, % vom Rohwarenwert ^(4,5)
Fett/Eiweiß	Jede Abholung	Arithmetisches Monatsmittel		
Zellzahl In 1.000 Zellen/ml ⁽¹⁾	Jede Abholung	Geometrisches Monatsmittel	0 - 200	+ 2 %
			201 - 300	Von +2% bis 0 % schrittweise pro 1.000 Zellen
			301 - 400	Von 0% bis -5 % schrittweise pro 1.000 Zellen
			> 400	- 10% ⁽⁴⁾
Keimzahl 1.000 Keime/ml (IBC) ⁽¹⁾	3-5 Proben pro Monat	Geometrisches Monatsmittel	0 - 60	+ 2 %
			61 -120	+ 1 %
			121 - 240	0
			241 - 480	- 5%
			>480	- 10% ⁽⁴⁾
Antibiotika	5 Proben pro Monat	Einzelanalysen	Negativ/positiv ⁽³⁾	siehe Erläuterung ^(2,3)
Geruch, Geschmack, Aussehen	(Siehe Abschnitt 754)	Sammelwagenebene	in Ordnung/nicht in Ordnung	
Gefrierpunkt	Jede Abholung (nicht bei Keimproben)	Analyse zur Information	in Ordnung/nicht in Ordnung	
Sporen	(Siehe Abschnitt 761)	Analyse zur Information		
Harnstoff	Jede Abholung	Analyse zur Information		

(1) Nachverfolgung ggf. gemäß EU-Gesetzgebung. Siehe Abschnitt 841.

(2) Werden Hemmstoffe in der Milch festgestellt, zahlt der Milchlieferant eine Strafe in Höhe von 125 % der kontaminierten Lieferung. Werden innerhalb von 12 Monaten erneut Hemmstoffe festgestellt, steigt die Strafe auf 150 % der kontaminierten Lieferung zuzüglich einer festen Bearbeitungsgebühr von 400 Euro. Jeder weitere Hemmstofffall innerhalb von 12 Monaten führt zu einer Strafzahlung von 200 % der kontaminierten Lieferung zuzüglich Bearbeitungsgebühr.

(3) In Belgien und den Niederlande wird bei jeder Abholung auf Antibiotika untersucht und der Abschlag beträgt 29,75 Cent/l auf die betroffene Anlieferungsmenge. Ggf. gilt in Deutschland und Österreich der Abzug gemäß nationaler Gesetzgebung in Höhe von 5 Ct/kg für die gesamte Monatsmenge.

(4) Ist der Abzug lt. Nationaler Gesetzgebung höher als der Arla-Zell- bzw. Keimabzug, so greift der Abzug der nationalen Gesetzgebung.

(5) Für die Milcherzeuger der Niederlassung Sonthofen gelten im Bereich KZ, ZZ und Antibiotika die Angaben der Version 5.1.

74 Fett und Eiweiß

Fett und Eiweiß wird in der Regel pro Abholung untersucht. Diese Ergebnisse werden als Grundlage für die Berechnung des Rohwarenwertes herangezogen.

75 Qualitätsparameter

751 Zellzahl.

Die Zellzahl wird bei jeder Abholung untersucht.

Die Berechnung der Zu- und Abschläge basiert auf dem geometrischen Monatsmittel. Das geometrische Mittel wird aus den vorhandenen Analyseergebnissen pro Kalendermonat berechnet. Falls im jeweiligen Monat keine Ergebnisse vorhanden sind, werden die Vormonatsergebnisse verwendet.

752 Keimzahl.

Die Keimzahl wird drei bis fünf mal monatlich untersucht.

Die Berechnung der Zu- und Abschläge basiert auf dem geometrischen Monatsmittel. Das geometrische Mittel wird aus den vorhandenen Analyseergebnissen pro Kalendermonat berechnet. Falls im jeweiligen Monat keine Ergebnisse vorhanden sind, werden die Vormonatsergebnisse verwendet.

753 Antibiotika.

Es gibt fünf Antibiotikauntersuchungen pro Monat. Außerdem wird aus allen Milchsammelwagen/Tankzügen eine Probe untersucht. Falls eine dieser Analysen das Vorhandensein von Antibiotika anzeigt, werden die Proben von sämtlichen Lieferanten der betreffenden Sammeltour untersucht. Das Ergebnis dieser Untersuchungen fließt in die Milchgeldabrechnung ein.

Falls Hemmstoffe festgestellt werden, wird vor oder bei der nächsten Abholung eine Antibiotikaanalyse durchgeführt.

Seit dem 1. Januar 2015 gilt in Deutschland eine im Vergleich zur Milchgüteverordnung niedrigere Nachweisgrenze für Antibiotika. Die Analyse erfolgt durch den Delvotest T oder einen ähnlich sensitiven Test. Ein positiver Nachweis führt zu den oben beschriebenen Abzügen. Zudem werden in Deutschland nach nationaler Gesetzgebung zwei monatliche Hemmstofftests durchgeführt. Ist einer dieser Tests positiv, erfolgt ein Abzug nach nationaler Gesetzgebung in Höhe eines festen Betrags pro Kilogramm der Monatsanlieferung. In Belgien ist der Abzug für Hemmstoffe gesetzlich festgelegt.

Werden Hemmstoffe in der Milch festgestellt, zahlt der Milchlieferant eine Strafe in Höhe von 125 % der kontaminierten Lieferung. Werden innerhalb von 12 Monaten erneut Hemmstoffe festgestellt, steigt die Strafe auf 150 % der kontaminierten Lieferung zuzüglich einer festen Bearbeitungsgebühr von 400 Euro. Jeder weitere Hemmstofffall innerhalb von 12 Monaten führt zu einer Strafzahlung von 200 % der kontaminierten Lieferung zuzüglich Bearbeitungsgebühr. Im Fall eines positiven Ergebnisses erfolgt ein Beratungsbe-

such. Falls die Milch eines Landwirts die Entsorgung eines Sammelwagens/Tankzugs o. ä. verursacht, muss der Milcherzeuger Arla für die entstandenen Kosten entschädigen.

Bei einer Überschreitung des MRL-Werts, müssen die Behörden unterrichtet werden (Cross Compliance). Die verantwortlichen Labore sind hierfür verantwortlich.

754 Geruch, Geschmack und sichtbar veränderte Milch.

Die Molkereien kontrollieren Geruch, Geschmack und Aussehen sämtlicher Tankwagenladungen. Falls eine Tankwagenladung nicht genehmigt wird, werden die dazugehörigen Proben der Lieferanten zur Analyse geschickt.

Milcherzeugern mit Problemen mit Geruch, Geschmack oder Aussehen der Milch, wird ein Beratungsbesuch angeboten. Falls das Problem weiterhin besteht und der Milcherzeuger keine notwendigen Maßnahmen trifft, können die Beratungskosten weiterberechnet werden.

Falls die Milch des Landwirts die Entsorgung eines Sammelwagens/Tankzugs o. ä. verursacht, muss der Milcherzeuger Arla für die entstandenen Kosten entschädigen (siehe Abschnitt 79).

755 Gefrierpunkt.

Der Gefrierpunkt der Milch wird bei jeder Abholung untersucht, geht aber nicht in die Abrechnung mit ein. Der normale Gefrierpunkt der Milch liegt zwischen $-0,515\text{ °C}$ und $-0,545\text{ °C}$. Ein Gefrierpunkt außerhalb dieser Werte kann darauf hinweisen, dass die Zusammensetzung der Milch nicht normal ist. Daher kann dieses Ergebnis als Indikator für potenzielle Unregelmäßigkeiten während dem Produktionsprozess oder ungünstige Prozesse für den Umgang mit der Milch, welche untersucht und benannt werden sollten, genommen werden.

Falls Fremdwasser in der Milch enthalten ist und dies die Entsorgung eines Sammelwagens/Tankzugs o. ä. verursacht, muss der Milcherzeuger Arla für die entstandenen Kosten entschädigen (siehe Abschnitt 79).

76 Weitere Analysen

761 Sporen.

Der Sporengehalt wird überwacht. In Regionen mit hohen Werten oder bei speziellen Milchsorten, können Analysen auf Erzeugerebene durchgeführt werden. Milcherzeugern mit Problemen im Bereich Sporen, wird ein Beratungsbesuch angeboten. Falls das Problem weiterhin besteht und der Milcherzeuger keine notwendigen Maßnahmen trifft, können die Beratungskosten weiterberechnet werden.

762 Harnstoff.

Der Harnstoffgehalt wird in der Regel bei jeder Abholung untersucht.

763 Analysen in außergewöhnlichen Fällen.

Wenn ein Risiko der Kontamination der Milch durch Fremdbestandteile oder Mikroorganismen besteht, können spezielle Analysen in Auftrag gegeben werden. In diesen Fällen kann Arla Foods auch die Bedingungen für die Milchabholung anpassen.

764 Serviceanalysen.

Zusätzliche Analysen können auf Wunsch des Milcherzeugers durchgeführt werden, gehen aber nicht in die Abrechnung ein. Diese Analysen müssen rechtzeitig in Auftrag gegeben werden. Hierfür muss sich der Milcherzeuger mit dem Member Service in Verbindung setzen und die Kosten übernehmen. Die Kosten können beim Member Service angefragt werden.

77 Bereitstellung von Ergebnissen

771 Farmerweb.

In aller Regel sind die Analyseergebnisse innerhalb von 2 Tagen nach der Abholung im Farmerweb. Das geometrische Monatsmittel für Zellzahl und Keimzahl wird im Farmerweb aktuell gehalten. Das geometrische Monatsmittel für die Keimzahl wird auch in CFU/kbE ausgewiesen, da dies die Grundlage für die Meldung an die Behörden ist.

Die Ergebnisse stehen im Farmerweb im Bereich „EIS“. Milcherzeuger können sich mit Ihrer Lieferantenummer und einer PIN einloggen. Für weitere Fragen steht der Member Service gerne zur Verfügung.

772 Gilt nur in Dänemark und Schweden.

78 Beratungsbesuch

Erfahrene Erzeugerberater unterstützen Sie, falls Probleme mit der Milchqualität auftreten. Der Member Service kann hierfür auch selbst die Initiative ergreifen. Arla Foods stellt für einen jährlichen Beratungsbesuch zu den Themen Zellzahl, Keimzahl incl. Geruch, Geschmack und Aussehen keine Kosten in Rechnung. Weitere Besuche wie auch die Überprüfung der Melkmaschine und des Tanks, sind vom Milcherzeuger zu bezahlen. Arla Foods übernimmt die Kosten für Beratungsbesuche zum Thema Antibiotika.

79 Verantwortung für entsorgte Milch

Falls die Milch eines Landwirts die Entsorgung eines Sammelwagens/Tankzugs o. ä. verursacht, muss der Milcherzeuger Arla für die entstandenen Kosten entschädigen. Die Entschädigungsforderung betrifft die Milch im Sammelwagen/Tankzug o. ä., die nicht vom verursachenden Landwirt selbst geliefert wurde. Die Milch, die der verursachende Milcherzeuger geliefert hat, wird nicht bezahlt, falls die Entsorgung durch Geruch, Geschmack, Aussehen oder Gefrierpunkt verursacht wurde. Falls dies auf Grund von Antibiotika geschieht, gilt der Abzug gemäß Abschnitt 73. Der Milcherzeuger muss Arla auch für die zusätzlichen Kosten (wie beispielsweise Reinigung, Transport, etc.) zu entschädigen.

8. Die Administration von Arlagården

81 Betriebsbesuche

Die Ausführung von Arlagården basiert auf Betriebsbesuchen. Diese Besuche werden von fachlich kompetenten Mitarbeitern auf Grundlage des Leitfadens durchgeführt, welcher detailliert beschreibt, was verlangt wird, um Arlagården zu erfüllen. Der Leitfaden wurde verfasst, um sicherzustellen, dass einheitlich bewertet wird, wie gut die Milcherzeuger Arlagården erfüllen, sowie um eine ebenso einheitliche Weiterverfolgung von Abweichungen von Arlagården zu gewährleisten. Der jeweils aktuelle Leitfaden ist für alle Milcherzeuger im Intranet zugänglich.

Während der Betriebsbesuche wird eine Checkliste verwendet, auf der der Auditor seine Beobachtungen registriert. Diese Checkliste wird zusammen mit der Bestätigung, zu welchem Zeitpunkt die Durchführung eines angemeldeten Betriebsbesuchs vereinbart worden ist, an Sie geschickt. Die jederzeit aktuelle Checkliste ist ebenso für alle Milcherzeuger im Intranet zugänglich.

Als Abschluss eines Betriebsbesuchs wird ein Besuchsprotokoll verfasst. Es enthält die Informationen des Betriebs und der Herde sowie auch die eventuell vorgefundenen Abweichungen und somit auch die Fristen sowie die Weiterverfolgung, die diese zur Folge haben. Der Milcherzeuger erhält unmittelbar nach dem Besuch ein Besuchsprotokoll, das aufbewahrt werden muss, da dieses bei späteren Besuchen von Arla Foods oder den Behörden vorgezeigt werden muss.

Arla Foods strebt an, die Betriebsbesuche in größtmöglichem Umfang mit Kontrollen durch die Behörden als auch anderen Kontrollen zu koordinieren, damit der Betrieb so wenig wie möglich durch Kontrollbesuche belastet wird. Die Kosten sollen dadurch gering gehalten werden.

Es gibt vier verschiedene Arten von Betriebsbesuchen:

- Routinebesuche (im Nachfolgenden Arlagården-Besuch genannt).
- Anfangsbesuch.
- Folgebesuch.
- Wiedereröffnungsbesuch.

811 Arlagården-Besuche.

Jeder Betrieb wird mindestens einmal innerhalb eines dreijährigen Zeitraums besucht.

Ein Arlagården-Besuch wird meistens mit dem Milcherzeuger vorab vereinbart, kann aber auch als unangemeldeter Besuch durchgeführt werden.

Über die Arlagården-Besuche hinaus kann eine Weiterverfolgung von Abweichungen von einzelnen Punkten in Arlagården mit Hilfe z.B. der Milchqualitätsabrechnung oder anderer Informationen, vorgenommen werden.

812 Ergebnis des Arlagården-Besuchs.

Das Ergebnis eines Arlagården-Besuchs kann lauten: genehmigt, bedingt genehmigt - Einsenden von Dokumentation, bedingt genehmigt - Folgebesuch oder nicht genehmigt.

Genehmigt: Beim Arlagården-Besuch werden keine Abweichungen festgestellt.

Bedingt genehmigt: Beim Arlagården-Besuch werden Abweichungen festgestellt.

a) Bedingt genehmigt – Einsenden von Dokumentation.

Falls Sie weniger als sechs Abweichungen haben, die als nicht ernst eingestuft werden, müssen Sie eine Bestätigung einsenden, dass die Abweichungen innerhalb der Fristen, die im Besuchsbericht genannt sind, behoben worden sind. Falls Sie diese Bestätigung nicht fristgemäß einschicken, können Sie einen Folgebesuch erhalten.

Falls eine oder mehrere ernste Abweichungen oder wiederkehrende Schwierigkeiten bei der Erfüllung mit dem Qualitätsprogramm festgestellt werden, kann der Betrieb ausnahmsweise das Ergebnis, „bedingt genehmigt bei fortlaufender Einsendung von Dokumentation“ erhalten, sofern dieser fortlaufenden Dokumentationen einreicht. Eine solche Dokumentation muss eine dauerhafte und langfristige Verbesserung durch die Zusammenarbeit mit einem Berater aufzeigen und sicherstellen. Arla Foods wird dann unter Berücksichtigung der Einschätzung des Auditors beurteilen, ob diese Korrekturmaßnahmen angemessen und ausreichend sind. Diese Frist endet spätestens nach sechs Monaten; danach ist der Betrieb entweder genehmigt oder nicht genehmigt nach einem Folgebesuch.

b) Bedingt genehmigt – Folgebesuch.

Sie erhalten einen Folgebesuch, falls

- bei Ihnen mindestens eine ernste Abweichung festgestellt wird
- bei Ihnen mehr als fünf Abweichungen festgestellt werden
- bedingt genehmigt bei fortlaufender Einsendung von Dokumentation
- Abweichungen vorgefunden werden, die bereits bei früheren Besuchen (nach dem 1. September 2013) vorgefunden wurden. Hierbei spielt es keine Rolle, ob diese Abweichungen seit dem letzten Besuch ununterbrochen vorgelegen haben, oder ob sie zeitweise in Ordnung gebracht wurden.
- die unter „a) Bedingt genehmigt – Einsenden von Dokumentation“ geforderte Bestätigung nicht eingeschickt wird.

Nicht genehmigt: Beim Arlagården-Besuch werden eine oder mehrere ernste Abweichungen festgestellt.

- Es liegen eine oder mehrere ernste Abweichungen bezüglich der Einhaltung von Forderungen hinsichtlich Tierwohls und/oder der Lebensmittelsicherheit vor.
- Es wird beurteilt, dass die Verhältnisse auf dem Betrieb ein akutes oder hohes Risiko darstellen, dass die Forderungen nicht eingehalten werden können.

- Es liegen andere ernste Abweichungen vor, die die Abholung der Milch vom Betrieb riskant machen.

Dies führt dazu, dass sofort ein vorübergehender Stopp der Milchabholung verhängt werden kann, wonach es dem Milcherzeuger obliegt, die Initiative zu ergreifen, um einen Wiedereröffnungsbesuch zu vereinbaren.

Einige der Abweichungen von Arlagården können eine Sanktion zur Folge haben. Dies ist in Abschnitt 82 beschrieben.

813 Anfangsbesuche.

Bevor Sie als neuer Lieferant Milch an Arla Foods liefern können, müssen Sie einen Anfangsbesuch erhalten. Anfangsbesuche werden nach den gleichen Richtlinien durchgeführt, die unter Punkt 812 beschrieben sind.

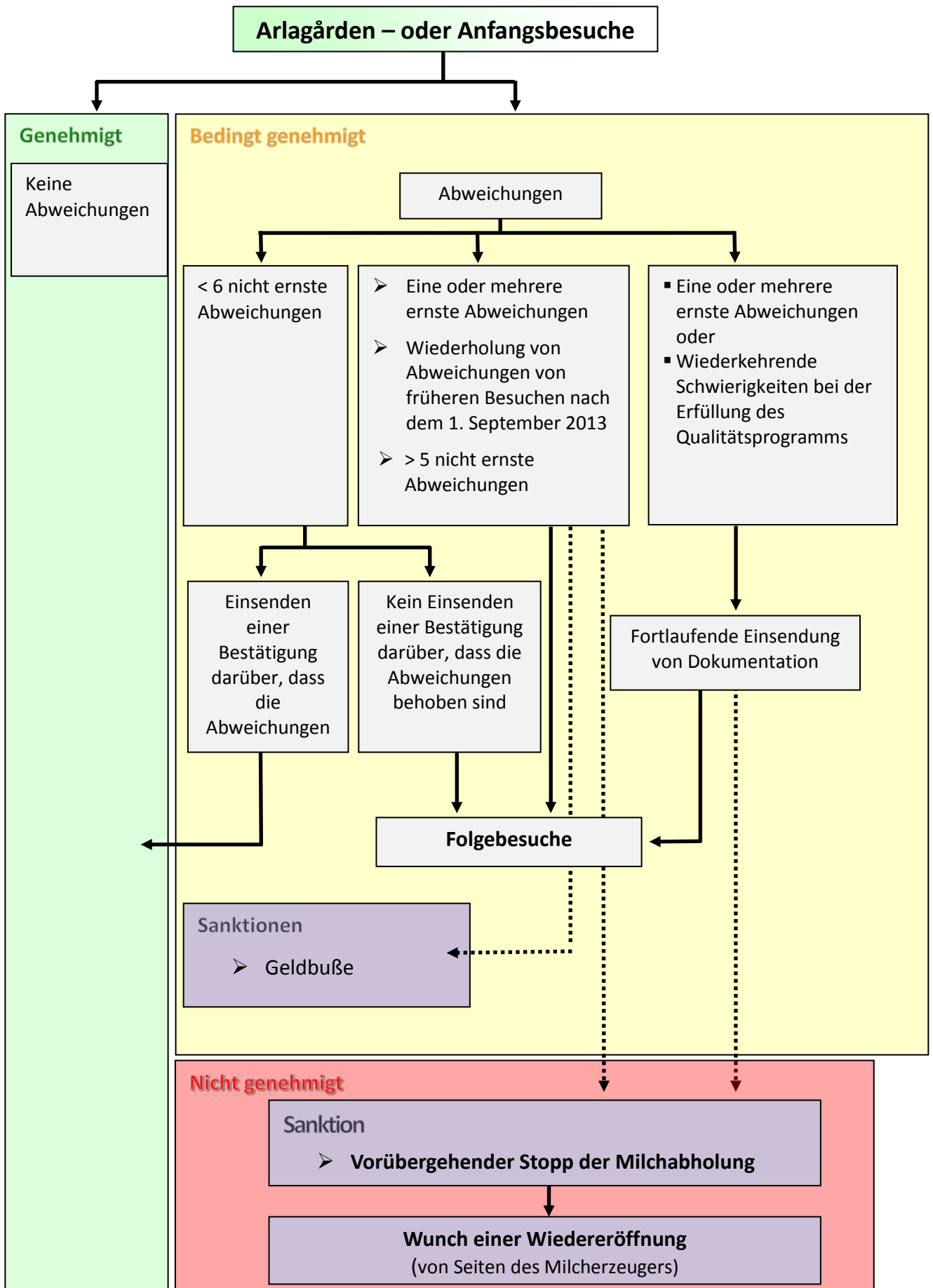


Abbildung 812. Schematische Darstellung des möglichen Verlaufs nach Arlagården- oder Anfangsbesuchen.

814 Folgebesuche.

Ein Arlagården-Besuch führt in denen im Artikel 812 beschriebenen Fällen zu einem Folgebesuch.

Die Kosten für Folgebesuche müssen vom Milcherzeuger getragen werden.

Ein Folgebesuch kann das gesamte Arlagården-Programm umfassen, falls dies als notwendig angesehen wird. Der Folgebesuch kann aber auch auf die Überprüfung der Abweichungen begrenzt werden, die Anlass zum Folgebesuch gaben.

Das Ergebnis eines Folgebesuches kann lauten: genehmigt, bedingt genehmigt oder nicht genehmigt.

Die Erläuterung der Ergebnisse finden Sie im Artikel 812 „Ergebnis des Arlagården-Besuchs“.

Wenn das Ergebnis „nicht genehmigt“ lautet, führt dies dazu, dass sofort ein vorübergehender Stopp der Milchabholung verhängt werden kann, wonach es dem Milcherzeuger obliegt, die Initiative zu ergreifen, um einen Wiedereröffnungsbesuch zu vereinbaren.

Einige der Abweichungen von Arlagården können eine Sanktion zur Folge haben. Dies ist im Abschnitt 82 beschrieben.

815 Wiedereröffnungsbesuche.

Wiedereröffnungsbesuche werden nach den gleichen Richtlinien durchgeführt, die für Folgebesuche beschrieben worden sind.

Die Kosten für Wiedereröffnungsbesuche müssen vom Milcherzeuger getragen werden.

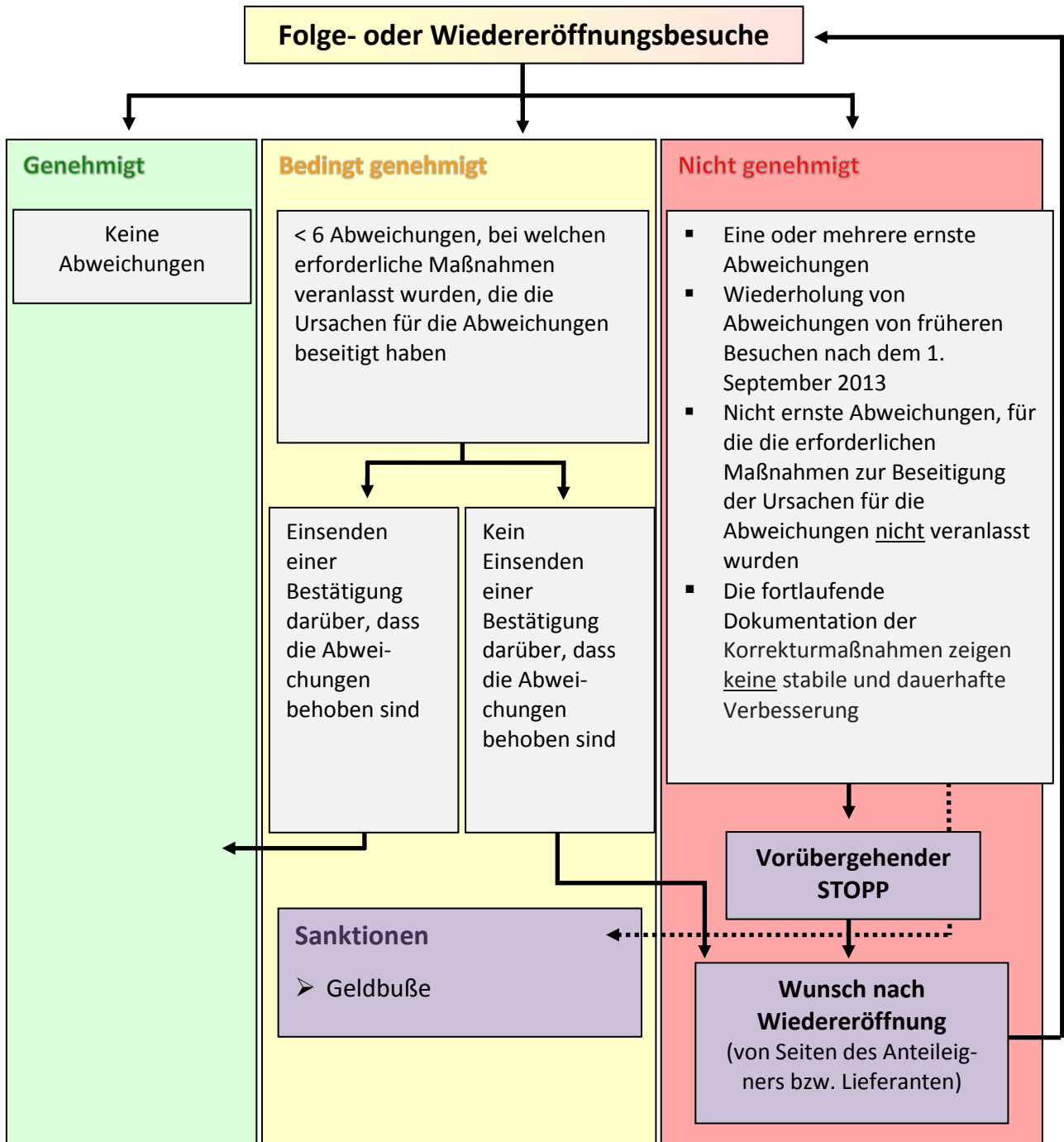


Abbildung 814. Schematische Darstellung wie Folge- und Wiedereröffnungsbesuche ausfallen können.

82 Sanktionen

Die gelieferte Rohmilch muss hygienisch gewonnen sowie unverfälscht und unverdorben sein und die jeweils gültigen Anforderungen der Behörden sowie die Anforderungen, die vom Aufsichtsrat von Arla Foods festgelegt werden, hierunter die Anforderungen, die aus Arlagården hervorgehen, erfüllen. Die Produktionsverhältnisse im Betrieb müssen entsprechende Anforderungen erfüllen.

Erfüllen die Milch oder die Produktionsverhältnisse im Betrieb nicht die festgelegten Anforderungen, kann Arla Foods die Abweichung ahnden.

Die konkreten Sanktionen hängen davon ab, um welche Abweichungen es sich handelt, und wie ernst die Abweichungen sind.

Es gibt zwei Arten von Sanktionen¹:

- Geldbuße.
- Vorübergehender Stopp der Milchabholung.

821 Geldbuße.

Einige Abweichungen können direkt eine Geldbuße zur Folge haben, ohne Warnung oder Handlungsplan. Die Geldbuße wird typisch angewendet, wenn die Abweichung bereits geschehen ist und nicht ausgebessert werden kann, z.B. - aber nicht ausschließlich - wenn eine gesetzeswidrige Anwendung von Medikamenten festgestellt wird.

822 Gestrichen.

823 Vorübergehender Stopp der Milchabholung nach einem Besuch oder bei Verweigerung eines Besuchs.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung kann unmittelbar nach einem Arlagården-Besuch oder einem Folgebesuch wie in den jeweiligen Abschnitten beschrieben veranlasst werden.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung kann auch veranlasst werden, wenn sich der Milcherzeuger weigert, einen Arlagården-Besuch zu empfangen.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung dauert mindestens vier Tage, da die Wiederaufnahme der Abholung einen Wiedereröffnungsbesuch voraussetzt, der aus praktischen Gründen Arla Foods mindestens zwei Tage vor dem gewünschten Termin angekündigt werden muss. Dabei muss der Milcherzeuger die Initiative ergreifen, einen Wiedereröffnungsbesuch zu vereinbaren. Damit Arla Foods die Abholung wieder aufnehmen kann, muss das Ergebnis des Wiedereröffnungsbesuches „genehmigt“ oder „bedingt genehmigt“ lauten.

¹ Anmerkung: Die Festlegung von Sanktionen nimmt Arla Foods nicht das Recht, zusätzlich Schadensersatz gemäß der Satzung der Gesellschaft, § 6, Abs. 5, zu verlangen.

824 Vorübergehender Stopp der Milchabholung bei Qualitätsmängeln der Milch.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung vom Betrieb wird veranlasst, wenn:

- der geometrische Durchschnitt der Keimzahl zwei Monate nach der ersten Warnung immer noch höher als 100.000 Keime pro ml ist,
- der geometrische Durchschnitt der Zellzahl drei Monate nach der ersten Warnung immer noch höher als 400.000 Zellen pro ml ist.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung vom Betrieb kann veranlasst werden, wenn:

- die Milch im Tankwagen oder im Silotank der Molkerei wiederholt gesperrt wird,
- die Milch wiederholt abgewiesen wird,
- wiederholte Lieferung von Milch in der schlechtesten Klasse erfolgt.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung dauert mindestens 48 Stunden/eine Lieferung.

Damit Arla Foods die Abholung wieder aufnehmen kann, muss der Milcherzeuger dokumentieren, dass alle Abweichungen behoben worden sind, oder dass die Ursachen für die Abweichungen durch die erforderlichen Vorkehrungen behoben worden sind.

825 Sanktionen nach einem Betriebsbesuch.

Normalerweise legt die Verwaltung von Arlagården Sanktionen auf Grundlage der oben beschriebenen Richtlinien fest. Der Aufsichtsrat von Arla Foods kann jedoch in einzelnen Fällen von diesen Bestimmungen abweichen und eine gesonderte Geldbuße festsetzen.

826 Sanktionen bei Verweigerung eines Besuchs.

Falls der Milcherzeuger einen Arlagården-Besuch verweigert, wird zunächst eine Warnung hinsichtlich eines vorübergehenden Stopps der Milchabholung erteilt. Verweigert der Milcherzeuger weiterhin einen Arlagården-Besuch, wird ein vorübergehender Stopp der Milchabholung veranlasst.

Das gleiche Verfahren gilt für obligatorische Besuche von Beratern.

827 Sanktionen infolge von Beanstandungen bei der Kontrolle durch die Behörden.

Der Betrieb wird auch von den Behörden kontrolliert. Falls die Behörden eine fehlende Einhaltung der Gesetzgebung und damit Abweichungen bezüglich Arlagården feststellen, kann dies eine Sanktion von Arla Foods zur Folge haben.

828 Sanktionen bei Qualitätsmängeln der Milch.

Wie in Kapitel 7 beschrieben, werden auf der Grundlage von Analysen Sanktionen verhängt. Sanktionen werden veranlasst, wenn der geometrische Durchschnitt der Keimzahl oder der Zellzahl überschritten wird (siehe Abschnitte 73 und 84). Sanktionen können auch für Mängel hinsichtlich Geruch oder Geschmack der Milch verhängt werden (siehe Abschnitt 73).

83 Beschwerden

Arla Foods hat einen Beschwerdeausschuss eingesetzt, bei dem der Milcherzeuger über eine Entscheidung oder eine Sanktion bezüglich der Umsetzung von Arlagården in seinem Betrieb klagen kann.

Kontaktieren Sie den Milcherzeuger-Service, falls Sie nähere Informationen wünschen.

84 Weiterverfolgung bei Qualitätsmängeln der Milch

Im Kapitel 7 wird beschrieben, wie die Abrechnung der Milch an die Milcherzeuger auf Basis der messbaren Qualitätsparameter in Arlagården durchgeführt wird.

Arla Foods möchte deutlich signalisieren, dass die Ursachen für schlechte Milchqualität beseitigt werden müssen und, dass das Risiko für die Lieferung mangelhafter Milch an die Molkereien minimiert werden muss. Deshalb werden für Milch mit Qualitätsmängeln gemäß Kapitel 7 Abzüge vorgenommen.

841 Geometrische Mittel.

(Hygieneverordnung)

Die Hygieneverordnung 853/2004 der EU enthält Regeln bezüglich des höchsten zulässigen geometrischen Durchschnitts von Keimzahl und Zellzahl. Die Keimzahlgrenzen werden gemäß Hygieneverordnung in CFU/kbE ausgewiesen. Arlas Bezahlung basiert auf IBC, aber die Bereitstellung der Ergebnisse an die Behörden erfolgt in CFU/kkE.

- Die erste Warnung wird erteilt:
 - wenn der geometrische Durchschnitt der Keimzahl der vergangenen zwei Monate 100.000 Keime pro ml (CFU/kbE) übersteigt.
 - wenn der geometrische Durchschnitt der Zellzahl der vergangenen drei Monate 400.000 Zellen pro ml übersteigt.
- Die zweite Warnung wird erteilt:
 - zwei Monate nach der ersten Warnung, falls der geometrische Durchschnitt immer noch 100.000 Keime oder 400.000 Zellen übersteigt.

Falls die Grenzwerte nicht spätestens drei Monate nach der ersten Warnung eingehalten werden, darf keine Milch mehr geliefert werden. Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung wird somit verhängt, falls der geometrische Durchschnitt immer noch 100.000 Keime bzw. 400.000 Zellen übersteigt. Der geometrische Durchschnitt wird auf Grundlage der normalen Analyseergebnisse, die in die Abrechnung einfließen, berechnet.

85 Wiederaufnahme der Abholung nach vorübergehendem Stopp

851 Nach einem Besuch oder bei Verweigerung eines Besuchs.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung dauert mindestens vier Tage, da die Wiederaufnahme der Abholung einen Wiedereröffnungsbesuch voraussetzt, der aus praktischen Gründen Arla Foods mindestens zwei Tage vor dem gewünschten Termin angekündigt werden muss.

Dabei muss der Milcherzeuger die Initiative ergreifen, einen Wiedereröffnungsbesuch zu vereinbaren. Damit Arla Foods die Abholung wieder aufnehmen kann, muss das Ergebnis des Wiedereröffnungsbesuches „genehmigt“ oder „bedingt genehmigt“ lauten.

852 Bei Qualitätsmängel der Milch.

Ein vorübergehender Stopp der Milchabholung dauert mindestens 48 Stunden/ eine Lieferung. Damit Arla Foods die Abholung wieder aufnehmen kann, muss der Milcherzeuger dokumentieren, dass alle Abweichungen behoben worden sind, oder dass die Ursachen für die Abweichungen durch die erforderlichen Vorkehrungen behoben worden sind.

Um die Abholung nach einem Stopp aufgrund eines zu hohen geometrischen Durchschnitts der Keimzahl und der Zellzahl wieder aufnehmen zu können, muss eine repräsentative Wiedereröffnungsprobe vom Milchkühltank entnommen werden.

Die Probe muss dokumentieren, dass die Milch den Grenzwert von 100.000 Keimen pro ml bzw. 400.000 Zellen pro ml nicht übersteigt.

Nach einem Abholstopp aufgrund eines zu hohen geometrischen Durchschnitts gilt eine 60 Tage dauernde Probezeit. Während dieses Zeitraums müssen alle Analysen der Keimzahl unter 100.000 pro ml bzw. alle Analysen der Zellzahl unter 400.000 pro ml liegen. Im entgegen gesetzten Fall wird die Abholung wieder eingestellt.

Falls das jeweilige Analyseergebnis den Grenzwert übersteigt, darf die nächsten vier Tage keine Milch geliefert werden, und es muss eine neue Wiedereröffnungsprobe entnommen werden.

Die Probezeit kann ab der ersten Wiedereröffnungsprobe maximal 60 Tage lang andauern, kann aber vorher beendet werden, falls die Milch wieder den Grenzwert des geometrischen Durchschnitts erfüllt. Sobald der geometrische Durchschnitt unter 100.000 Keimen pro ml bzw. 400.000 Zellen pro ml liegt, wird wieder unter normalen Bedingungen geliefert.

Schlusswort

Arlagården – ein starkes Verkaufsargument.

Arlagården ist die Garantie dafür, dass alle Arla-Milcherzeuger bestimmte Standards im Bereich der Lebensmittelsicherheit, beim Tier- und Umweltschutz sowie der Milchqualität erfüllen. Als Teil der Vermarktungsstrategie trägt das Arla-eigene Qualitätsprogramm so dazu bei, dass die Verbraucher den Marken und Produkten von Arla Foods vertrauen und diese mit einem guten Gewissen konsumieren. Die Vermarktung von Arla Foods ist um das Konzept *Der Natur ein Stück näher™* aufgebaut. Mit der Einhaltung der Kriterien von Arlagården leisten Arlas Milcherzeuger einen wichtigen Beitrag zur Glaubwürdigkeit dieses Konzeptes. Besonders in Hinblick auf Arlas internationale Geschäfte liefern die in Arlagården enthaltenen Kriterien und deren Dokumentation enorme Wettbewerbsvorteile. Mit Hilfe von Arlagården hat Arla Foods Zutritt zu Märkten, die ohne die Einführung des Qualitätsprogrammes nicht möglich gewesen wären - so auch im Falle der Partnerschaften in China.

Jeder einzelne Kunde von Arla Foods hat wichtige Wünsche und Forderungen, die mit Arlagården abgedeckt werden sollen. Mit Arlagården will Arla Foods vermeiden, dass einzelne Kunden die Berücksichtigung eigener Qualitätsprogramme fordern.

Arlagården bietet viele Vorteile für die Milcherzeuger.

Mit der Erfüllung der im Arlagården-Qualitätsprogramm enthaltenen Kriterien, kann der Milcherzeuger sicher gehen, dass auch unangekündigte Cross-Compliance-Kontrollen positiv verlaufen dürften. Gleichzeitig mit einem Arlagården-Audit findet eine Überprüfung von QM-Milch statt.

Mit dem Arla-eigenen Qualitätsprogramm soll außerdem ein sogenannter Audittourismus auf den Betrieben der Arla-Milcherzeuger vermieden werden, indem es einen Großteil der in anderen Qualitätsprogrammen für Sondermilchsorten geforderten Kriterien bereits abdeckt oder den Aufwand dieser Audits reduziert.

Arlagården ist ein Leitfaden für eine gute landwirtschaftliche Praxis. Dem Milcherzeuger wird empfohlen, Arbeitsabläufe und Prozesse in seinem Betrieb zu dokumentieren, so dass im Falle unerwarteter Ereignisse schnell reagiert werden kann und der Betriebsablauf weiter sichergestellt ist.

Bei der Erfüllung des Arlagården-Qualitätsprogrammes, erhält der Landwirt ein Arla-Hofschild, das die auf diesem Hof erzeugte Qualität auszeichnet und nach außen hin präsentiert.

Arlas Mitglieder haben die Einführung von Arlagården beschlossen.

Arlas Vertreterversammlung hat vor etwa zehn Jahren mit großer Mehrheit die flächendeckende Einführung des Arla-eigenen Qualitätsprogrammes beschlossen. Die Inhalte von Arlagården wurden zusammen mit den Mitgliedern von Arla Foods entwickelt und sie stellen die Basis der Milcherzeugung sicher.

Arlagården ist eine ganz besondere Stärke für das Unternehmen, für das Image, für die Milchqualität und die Lebensmittelsicherheit und erleichtert den Zugang zu Kunden und Verbrauchern auf der ganzen Welt. All das hat seinen Ursprung in der täglichen Arbeit von Arlas Milcherzeugern und der guten landwirtschaftlichen Praxis auf den Höfen. Gerade deshalb sollte Arlagården als langfristige Investition in eine nachhaltige Vermarktungspolitik betrachtet werden, die das Ziel verfolgt, größtmögliche Wertschöpfung für die Eigentümer von Arla Foods zu generieren.

Notizen
