

Bundeseinheitlicher Standard zur Milcherzeugung

QM-Standard

Version 2026
Revision 1.1

Freigegeben im Juli 2026

Gültig ab 1. Juli 2026

Bundeseinheitliches Qualitätsmanagement Milch

Standardgeber: **QM-Milch e.V.**
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Inhalt

1.	Allgemeine Einführung	5
1.1.	Grundsätzliches	5
1.2.	QM-Standard	5
1.3.	QM-Milch-Fachbeirat.....	6
1.4.	Sanktionsverfahren	6
2.	Zielsetzung	6
3.	Teilnahmebedingungen für Milcherzeugerbetriebe.....	7
3.1.	Aufgaben des Programmkoordinators	8
3.1.1.	Vermittlung der Teilnahme der Milcherzeugerbetriebe	8
3.1.2.	Einbindung der Zertifizierungsstellen durch Programmkoordinatoren.....	8
3.1.3.	Organisation des Rohmilchmonitorings	9
4.	Geltungsbereich	9
5.	Allgemeine Anforderungen.....	10
5.1.	Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere	10
5.2.	Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister	11
5.3.	Milchgewinnung und -lagerung	11
5.4.	Futtermittel	11
5.5.	Tierarzneimittel	12
5.6.	Umwelt.....	13
5.7.	Dokumentation der Befunddaten aus der Schlachtung.....	13
6.	Rückstandsuntersuchungen	14
7.	Kontrollsystem	15
7.1.	Prüfsystematik	15
7.2.	Zertifikatslaufzeit: Regel- und Sonderaudits	16
7.3.	Reklamations- und Sonderaudits	16
7.4.	Parallelaudits	18
7.5.	Auswertung des Auditergebnisses	18
8.	Vergabe von Zertifikaten	19
Anhang I:		22

Änderungsübersicht Version 2026

Revision 1.0 zu Revision 1.1, Stand Juli 2026

Kriterium	Änderung	Datum der Änderung
5.4. Futtermittel	Redaktionelle Anpassung: Der Begriff „umweltgerecht“ wurde gestrichen.	Juli 2026
Anhang I: QM-Standard Kriterienkatalog, Kriterium 4.1.5		

1. Allgemeine Einführung

1.1. Grundsätzliches

Die Produktion von Lebensmitteln stellt höchste Ansprüche an die Qualität und Sicherheit des Produktes und des Produktionsprozesses. Aufgrund der bestehenden und immer weiter entwickelten Qualitätssicherungssysteme wird das überaus positive Image von Milch und Milchprodukten beim Verbraucher ständig verbessert.

Die Qualitätssicherung im Bereich der Milchproduktion und -verarbeitung basiert auf umfangreichen gesetzlichen Regelungen und Kontrollen (Rohmilchgüteverordnung, nationales Lebensmittel- und Futtermittelrecht, EU-Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, etc.), die ergänzt werden durch freiwillige Qualitätsprogramme der beteiligten Wirtschaftspartner. Die in den letzten Jahren aufgebauten Qualitätssicherungs- und Managementsysteme basieren auf dem Prinzip von Eigenverantwortung und -kontrollen.

Die Internationalisierung und Globalisierung der Milchmärkte sowie insbesondere die zusätzlichen Anforderungen, die u. a. aufgrund des EU-Lebensmittelhygienerechts auf die landwirtschaftlichen Betriebe zugekommen sind, stellen Herausforderungen für die Milchwirtschaft dar. Deshalb wurden die in Deutschland vorhandenen Qualitätssicherungsmaßnahmen im Bereich der Milchproduktion und -verarbeitung auf eine bundeseinheitliche Basis gestellt.

Das seit Jahrzehnten in der Milchproduktion aufgebaute und ständig verbesserte Qualitätssicherungssystem wird dadurch für die gesamte Kette transparenter und erhöht die Akzeptanz auf allen Stufen des Produktions- und Verarbeitungsprozesses. Dieses dient zur Absicherung des hohen Qualitätsniveaus bei zunehmendem Wettbewerb sowie zur imagefördernden Kommunikation mit Verbrauchern, Politik und Handel.

1.2. QM-Standard

Auf Initiative des Deutschen Bauernverbandes (DBV), des Deutschen Raiffeisenverbandes (DRV) und des Milchindustrie-Verbandes (MIV) hat eine Arbeitsgruppe im Jahr 2002 die Grundlage für ein bundeseinheitliches Qualitätsmanagement Milch (QM-Standard) erarbeitet. Das von den drei genannten Verbänden mit der Unterstützung der gesamten Milchwirtschaft entwickelte Qualitätsmanagement Milch ist ein Prozesssicherungssystem für die

Milcherzeugung. Dieses Qualitätsmanagement Milch wurde zu dem vorliegenden Standard weiterentwickelt. Bei der Erarbeitung wurde die Öffentlichkeit über die Landesvereinigungen entsprechend § 14 Milch- und Fettgesetz einbezogen.

Der Verein QM-Milch e.V. ist der Standardgeber. Mit dessen Satzung werden Interessenskonflikte zwischen Standardgeber und Zertifizierungsstellen ausgeschlossen.

1.3. QM-Milch-Fachbeirat

Die Anforderungen und Kriterien des QM-Standards werden im QM-Milch-Fachbeirat festgelegt. Er regelt den Bedarf eines externen Evaluierungs- und internen Kontrollsystems.

Der QM-Milch-Fachbeirat setzt sich zusammen aus Verbänden und Organisationen, die die Wertschöpfungskette Milch repräsentieren.

Die Mitglieder des QM-Milch-Fachbeirates werden entsprechend § 15 der Satzung des Vereins QM-Milch e.V. benannt durch:

- Deutscher Bauernverband e.V. (Landwirtschaft, Milcherzeuger)
- Milchindustrie-Verband e.V. (Molkereiwirtschaft)
- Deutscher Raiffeisenverband e.V. (Molkereiwirtschaft)
- Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (Lebensmitteleinzelhandel)
- Vertreter regionaler Organisationen der Milchwirtschaft

Zu den Sitzungen können weitere sachverständige Fachleute, wie Vertreter von betroffenen Wirtschaftskreisen, eingeladen werden. Sie haben ausschließlich beratende Funktion.

1.4. Sanktionsverfahren

Verstoßen Systempartner (Molkereien, Programmkoordinatoren, Zertifizierungsstellen, Milcherzeuger) grob gegen die QM-Milch-Systemvorgaben, können weitergehende Sanktionen gegen sie verhängt werden. Dies ist in einer Sanktionsverfahrensordnung festgelegt. Der Systemgeber bedient sich unter anderem eines Sanktionsbeirats.

2. Zielsetzung

Neben der Sicherung der Produktqualität gewinnt die Prozessqualität zunehmend an Bedeutung. Über die direkt im Produkt feststellbaren Parameter hinaus soll der gesamte Milchgewinnungsprozess den Anforderungen von Verarbeitern und Verbrauchern gerecht werden.

Ziel des QM-Standards ist die Kontrolle des Produktionsprozesses der Milcherzeugung sowie ausgewählter Qualitäts-Parameter des Produktes Milch, d. h. die Qualitätssicherung der Rohmilch auf der Stufe der Milcherzeuger im Rahmen des QM-Rohmilchmonitorings.

Im QM-Standard werden strenge und nachprüfbarere Vorgaben für die Milcherzeugung und besonderer Berücksichtigung von Tierhaltung, -wohl und -gesundheit festgelegt. Zusätzlich zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen und der Vorgaben zur guten fachlichen Praxis schreibt der QM-Standard darüberhinausgehende Anforderungen an die Milcherzeugung vor, um sowohl die Transparenz und Rückverfolgbarkeit des Systems zu gewährleisten, als auch gesellschaftliche Anforderungen an die Tierhaltung zu berücksichtigen. Die unabhängige Kontrolle dieser Prozessparameter schafft Rahmenbedingungen für die gute fachliche Praxis der Tierhaltung sowie zusätzliche Sicherheit für die Milchprodukte und wird dem hohen Ansehen von Milch und Molkereiprodukten gerecht.

3. Teilnahmebedingungen für Milcherzeugerbetriebe

Der Zugang zum QM-Standard steht grundsätzlich allen Milcherzeugerbetrieben offen und ist freiwillig. Milcherzeuger, die sich für die Teilnahme am QM-Standard entscheiden, nehmen über einen Programmkoordinator teil.

Für die Registrierung zur Teilnahme gilt folgendes Verfahren:

- a) Milcherzeuger geben eine Teilnahmeerklärung (Mindestanforderungen siehe Musterteilnahmeerklärung) an den Programmkoordinator ihrer Wahl ab und beauftragen diesen darin mit der Registrierung des Milcherzeugerbetriebes zur Teilnahme am QM-Standard. Mit der Beauftragung des Programmkoordinators geben sie folgende Daten an:
 - Stammdaten des Betriebs (VVVO-Nr., Produktionsart, Adresse, Betriebsleiter).
 - Das Datum, ab wann die QM-Standard-Anforderungen erfüllt werden (ab diesem Umsetzungstermin müssen die Milcherzeugerbetriebe die ausgewählten Kriterien umgesetzt haben und dies im Audit jederzeit nachweisen können).
- b) Milcherzeugerbetriebe, die mehrere Standorte über eine VVVO-Nummer anmelden, werden bei der Zulassung gemeinsam berücksichtigt.

Vor dem Erstaudit hat der Milcherzeuger dem Programmkoordinator folgende Angaben mitzuteilen: Anzahl der räumlich getrennten Stallbauten, Melkstände und Milchkammern, soweit

sie jeweils von der Zahl eins abweichen. Diese Angaben müssen aktualisiert werden, sofern sich diese ändern.

3.1. Aufgaben des Programmkoordinators

Die Programmkoordinatoren werden auf Antrag von QM-Milch e.V. zugelassen. Programmkoordinator kann jede natürliche oder juristische Person sein, welche die in Kapitel 3.1 beschriebenen Anforderungen erfüllt. Unter anderem können Molkereien, Rohmilchhändler, Erzeugergemeinschaften sowie regionale Organisationen der Milchwirtschaft Programmkoordinatoren sein. Tierhalter, Landwirte oder Erzeuger können nicht Programmkoordinatoren sein und sich nicht selbst koordinieren.

3.1.1. Vermittlung der Teilnahme der Milcherzeugerbetriebe

Der Programmkoordinator ermöglicht Milcherzeugerbetrieben die Teilnahme am QM-Standard. Der Programmkoordinator ist verantwortlich für die An- und Abmeldung der über ihn teilnehmenden Milcherzeugerbetriebe in der QMilch-Datenbank. Er nimmt die Interessen der von ihm koordinierten Betriebe wahr und unterstützt sie bei der Teilnahme. Die Milcherzeugerbetriebe wählen einen Programmkoordinator aus und geben ihm gegenüber eine Teilnahmeerklärung ab. Die abgegebene Teilnahmeerklärung muss inhaltlich dem vorliegenden Muster entsprechen.

Die weitere Organisation der Teilnahme der Milcherzeugerbetriebe regelt der Programmkoordinator. Er ist insbesondere verantwortlich für die fristgerechte Durchführung der Audits bei den von ihm koordinierten Betrieben.

Informationen über kritische Ereignisse müssen vom Programmkoordinator sofort an den QM-Milch e.V. gemeldet werden. Bei Ereignis- und Krisenfällen ist der Programmkoordinator darüber hinaus verpflichtet, den QM-Milch e.V. bei der Aufklärung zu unterstützen.

3.1.2. Einbindung der Zertifizierungsstellen durch Programmkoordinatoren

Die Programmkoordinatoren schließen schriftliche Verträge mit den Zertifizierungsstellen, welche die Audits bei den koordinierten Milcherzeugerbetrieben durchführen. Die Programmkoordinatoren dürfen ausschließlich von QM-Milch e.V. zugelassene Zertifizierungsstellen mit den Audits beauftragen. Beauftragt ein Programmkoordinator mehrere

Zertifizierungsstellen, muss er eine Übersicht erstellen, die die von ihm koordinierten Milcherzeugerbetriebe den Zertifizierungsstellen zuordnet.

3.1.3. Organisation des Rohmilchmonitorings

Der Programmkoordinator ist verantwortlich für die Organisation und Durchführung des Rohmilchmonitorings.

Er hat der Zertifizierungsstelle fortlaufend die Daten der monatlichen Rohmilchgütebewertung zur Verfügung zu stellen, die nach den Bestimmungen des QM-Standards zu Reklamationsaudits führen können und hat die Zertifizierungsstelle unmittelbar über Aussetzungen der Milchanlieferungen in Kenntnis zu setzen. Aussetzungen der Milchanlieferungen können resultieren aufgrund von Überschreitungen der Grenzwerte von Keimzahl (100.000 je ml) oder Zellzahl (400.000 je ml) oder Hemmstoffen sowie eventuell vorliegender Beanstandungen, die aus Ergebnissen im Rahmen von Schadstoff- bzw. Rückstandsmonitoring-Programmen der Molkereien, wie insbesondere dem Basisrohmilchmonitoring nach Punkt 6 des QM-Standards, oder amtlichen Stellen im Sinne der Kontaminanten-Verordnung dem Betrieb zuzuordnen sind. Die Zertifizierungsstelle muss fortlaufend in der Lage sein, festzustellen, ob hier Reklamationsaudits im Sinne des Punktes 7.3. des QM-Standards auszulösen sind.

4. Geltungsbereich

Die Anforderungen des QM-Standards, der dazugehörigen Anlagen sowie der Futtermittelvereinbarung sind für Kälber bis zum 28. Lebenstag, laktierende Kühe ab der ersten Laktation und Trockensteher anzuwenden.

Der QM-Standard setzt sich aus dem deutschen bundeseinheitlichen Standard zur Milcherzeugung, dem QM-Kriterienkatalog und dem QM-Handbuch für Milcherzeuger zusammen. Gemeinsam bilden diese Elemente die normative Zertifizierungsgrundlage für den QM-Standard. Die Version 2026 ist ab dem 1. Juli 2026 gültig.

Der QM-Standard umfasst die grundsätzlichen Anforderungen an den Prozess der Erzeugung von Kuhmilch in Deutschland. Er gilt für alle Milcherzeuger, die entsprechend den Milchlieferbedingungen der Molkereien oder freiwillig am QM-Zertifizierungsprogramm teilnehmen. Im Rahmen des Zertifizierungsprozesses werden geeignete Vereinbarungen getroffen, die die Zertifizierungsstelle in die Lage versetzen, ihre Zertifizierungsleistungen erfüllen zu können. Deren ordnungsgemäße Durchführung auf Seiten der Zertifizierungsstellen wird durch den Systemgeber QM-Milch e.V. laufend überwacht.

Im QM-Kriterienkatalog sind die Erfüllungskriterien für das QM-Zertifizierungsprogramm, die sich aus gesetzlichen Anforderungen, Vorgaben zur guten fachlichen Praxis und darüber hinaus gehenden Anforderungen an die Milcherzeugung ergeben, festgelegt. Im QM-Standard Handbuch für Milcherzeuger sind diese Anforderungen präzise formuliert.

Als dynamisches System, das ständig weiterentwickelt wird, integriert der QM-Standard laufend neue Erkenntnisse und Anforderungen, welche sich aus gesetzlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen ergeben. Entsprechende Aktualisierungen sind alle drei Jahre vorgesehen. Sollten sich gesetzliche Anforderungen ändern, die die Kriterien im QM-Standard betreffen, werden diese entsprechend angepasst.

Die QM-Standard-Unterlagen können unter www.qm-milch.de öffentlich abgerufen und eingesehen werden.

5. Allgemeine Anforderungen

Die Kontrolle des Produktionsprozesses beinhaltet die Überprüfung

- der Gesundheit und des Wohlbefindens der Tiere
- der Kennzeichnung und Herkunft der Tiere
- der Milchgewinnung und -lagerung
- der Fütterung sowie
- der Einhaltung der arzneimittelrechtlichen Anforderungen
- bis hin zu Aspekten des Umweltschutzes

5.1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere

Die Erzeugung von Milch als Lebensmittel darf nur unter Einhaltung von im QM-Standard vorgeschriebenen Hygiene- und Haltungsbedingungen erfolgen. Ferner werden strenge Anforderungen an die Gesundheit der Kühe gestellt. U. a. dürfen Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen.

Zur Sicherung der Eutergesundheit werden monatlich regelmäßig Bestandsuntersuchungen durchgeführt. Bei Verdacht auf Eutererkrankungen erfolgen Einzeltieruntersuchungen zur Behandlung oder zur Selektion chronisch euterkranker und therapieresistenter Kühe.

5.2. Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister

Der Milcherzeuger ist gemäß den gesetzlichen Vorgaben verpflichtet, jedes Rind mit zwei Ohrmarken zu kennzeichnen. Bei Verlust einer Ohrmarke muss der Milcherzeuger unverzüglich eine Ersatzohrmarke bei der zuständigen Stelle beantragen und das Tier erneut kennzeichnen.

Jeder Tierhalter ist nach der Viehverkehrsverordnung (VVVO) zur Führung eines Bestandsregisters verpflichtet. Jede Veränderung des Rinderbestandes muss in der amtlichen Datenbank (HI-Tier-Datenbank) verzeichnet werden.

5.3. Milchgewinnung und -lagerung

Die Umgebung, in der Kühe gemolken werden, ist so zu gestalten, dass eine qualitativ hochwertige Milchgewinnung gewährleistet werden kann. Die Räume, in denen gemolken wird, müssen ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet sein. Die Melkanlage, das Melkzeug sowie der Milchkühltank sind regelmäßig zu warten. An das Melkpersonal sowie die Melkarbeit werden spezielle Anforderungen hinsichtlich der Hygiene gestellt.

Die Kühlung und Lagerung der Milch müssen so erfolgen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird, z. B. durch unbefugten Zugang Dritter, Ungeziefer etc.

5.4. Futtermittel

Der Einsatz von Futtermitteln ist ein zentraler Baustein zur Produktion qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel. Daher sind besondere Ansprüche an Zukauf und Einsatz von Futtermitteln zu stellen.

Milcherzeugende Betriebe müssen ihre zugekauften Futtermittel von solchen Futtermittelherstellern und -händlern beziehen, die sich für die Lieferberechtigung ins QM-Milch-System registriert haben und in den zentralen Listen¹ (Datenbanken von QS und GMP+ International) aufgeführt sind. Es dürfen nur zugekaufte Futtermittel eingesetzt werden, die von den Systemgebern zugelassen und für das QM-Milch-System geeignet sind. Durch die Futtermittelhersteller und -händler ist beim Bestellvorgang des Landwirts zu klären, ob es sich beim Empfänger um einen QM-Milch-Systemteilnehmer handelt. Dafür muss beim Audit ein Nachweis seitens des Milcherzeugers erbracht werden. Jede Futtermittellieferung wird durch den Milcherzeuger anhand von Lieferscheinen, spezifizierten Abrechnungen oder anderen

Nachweisen belegt. Dies gilt auch für den Zukauf von auf landwirtschaftlichen Betrieben erzeugten Futtermitteln. Durch getrennte Lagerung von Futtermitteln für verschiedene Tierarten sind Futtermittelvermischungen wirksam zu verhindern. Die Futtermittelvereinbarung kann auf www.qm-milch.de eingesehen und abgerufen werden.

Zur Einhaltung einer tiergerechten Fütterung werden Nährstoffanalysen im Rahmen von Rationsberechnungen vorgeschrieben. Bei begründetem Belastungsverdacht wird auch das betriebseigene Futter einer Rückstandskontrolle unterzogen. Das verbindliche Meldeverfahren im Ereignisfall ist in der Futtermittelvereinbarung beschrieben.

Sämtliche Soja-Erzeugnisse und Futtermittel, die diese enthalten, müssen seit dem 1. Januar 2024 im QM-Milch-System die Vorgaben eines von QS oder GMP+ anerkannten Standards für den Bezug von nachhaltig und entwaldungsfrei zertifiziertem Soja erfüllen.

¹ <https://www.q-s.de/softwareplattform> (siehe Liste "QS-Betriebe mit Teilnahme an QM-Milch");
<https://portal.gmpplus.org/cdb/certified-companies/> (Häkchen setzen bei „GMP+ FSA“ und unter Anwendungsbereich den Scope „QM-Milch GMP+-BCN DE1“ auswählen)

5.5. Tierarzneimittel

Der Milcherzeuger muss behandelte Kühe eindeutig kennzeichnen. Die Milch von Kühen, die mit Tierarzneimitteln behandelt wurden, darf erst nach Ablauf der Wartezeit wieder in Verkehr gebracht werden. Die abgelieferte Milch muss frei von Hemmstoffen sein. Gemäß der Rohmilchgüteverordnung, dem QM-Basisroh Milchmonitoring (siehe 6. Rückstandsuntersuchungen) und gegebenenfalls den Milchlieferordnungen wird die Milch regelmäßig (mehrmals monatlich) auf Hemmstoffe untersucht.

Jeder Milcherzeuger hat im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen seinen Tierbestand mit Unterstützung eines Tierarztes zu betreuen. Ziel ist die Aufrechterhaltung des Gesundheitsstatus des Bestandes. Empfohlen wird der Abschluss eines Vertrages zur qualifizierten tierärztlichen Bestandsbetreuung. Der Milcherzeuger muss jederzeit die Nachweise über den Erwerb der apotheken- und verschreibungspflichtigen Tierarzneimittel vorlegen können. Es ist darauf zu achten, dass die Nachweise vollständig ausgefüllt werden. Die Nachweise sind chronologisch abzuheften und fünf Jahre aufzubewahren. Der Milcherzeuger hat jede Arzneimittelanwendung bei seinen Nutztieren zu dokumentieren. Bei der Verabreichung der Arzneimittel durch den Milcherzeuger sind die Anweisungen des Tierarztes, die den o. g.

Nachweisen über den Erwerb zu entnehmen sind, exakt zu befolgen. Die Wartezeiten, die der Tierarzt anzugeben hat, sind strikt einzuhalten. Grundsätzlich dürfen Sera, Impfstoffe und Antigene nur von Tierärzten angewendet werden (§ 43 Tier-Impfstoff-VO). Die zuständige Behörde kann auf Antrag des Tierarztes im Einzelfall Ausnahmen zulassen (§ 44 Tier-Impfstoff-VO). Die von Tierarzt/Apotheke erhaltenen Medikamente sind entsprechend den pharmazeutischen Begleitinformationen aufzubewahren. Nach Ablauf der Verfallsdaten sind die Arzneimittel fachgerecht zu entsorgen. Die Sauberkeit und Zweckmäßigkeit der Instrumente sind sicherzustellen.

Dokumentation Antibiotikaeinsatz

Milcherzeuger nehmen am staatl. Antibiotikamonitoring (HIT/TAM-Datenbank) nach dem Tierarzneimittelgesetz teil und müssen demnach einen Vergleich mit den jährlich durch das Bundesamt für Verbraucherschutz (BVL) veröffentlichten Kennzahlen vornehmen und ggf. einen Maßnahmenplan erstellen.

Es wird darauf hingearbeitet, die Umsetzung des QS-Antibiotikamonitorings verpflichtend vorzuschreiben. Die verpflichtende Einführung wird in diesem Fall mit einem Vorlauf von mind. 12 Monaten, den teilnehmenden Betrieben angekündigt.

5.6. Umwelt

Der Betrieb dokumentiert jährlich seine Düngedbedarfsermittlung und die ausgebrachten Düngemengen des abgelaufenen Düngejahres (in der Regel Wirtschaftsjahr).

Die Ausbringung von Wirtschaftsdünger erfolgt entsprechend den Richtlinien der guten fachlichen Praxis.

5.7. Dokumentation der Befunddaten aus der Schlachtung

Milcherzeuger nehmen an der QS-Schlachtbefunddatenerfassung teil. Die Übertragung der Ergebnisse der Schlachtbefunddatenerfassung an die QS-Befunddatenbank liegt in der Verantwortung der Schlachtbetriebe. Die Anforderungen sind im QS-Leitfaden Befunddaten in der Rinderschlachtung festgelegt.

6. Rückstandsuntersuchungen

Um einen möglichen Eintrag von unerwünschten Stoffen in die Milch zu unterbinden, werden sowohl von den Molkereien als auch von den amtlichen Stellen zahlreiche Untersuchungen nach den geltenden Bestimmungen durchgeführt. Im Rahmen des Vor-Ort-Audits wird die Prozessqualität in der Milcherzeugung überprüft. Die Einhaltung der Prozessqualität wird ständig an der Produktqualität verifiziert. So wird die Anlieferungsmilch jedes Milcherzeugers in, nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Laboren überprüft.

Die Molkereien lassen im Rahmen ihrer allgemeinen Sorgfaltspflicht regelmäßig chemisch-analytische Untersuchungen der Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis durchführen. Untersucht wird im Rahmen eines Monitorings bzw. als Einzeluntersuchung auf Stoffe (Rückstände und Schadstoffe), die schädlich sind oder die die organoleptischen Eigenschaften der Milch oder der Erzeugnisse unerwünscht verändern könnten. Der Standardgeber hat die Anforderungen für ein Basisrohmilchmonitoring, dem die zu zertifizierenden Betriebe unterworfen sind, unter www.qm-milch.de in der jeweils gültigen Fassung veröffentlicht.

Die Rückstandsuntersuchungen, erfolgen auf Milchsammelwagenebene, aus definierten Mischproben mehrerer Erzeuger oder aus einzelnen Erzeugerproben. Die Proben auf Milchsammelwagenebene entsprechen Proben gemäß § 27 der Rohmilchgüteverordnung. Die Poolung für Mischproben darf aus maximal 10 einzelnen Erzeugerproben erfolgen. Die gesetzlichen Grenzwerte in der jeweils gültigen Fassung sind einzuhalten.

Die Mindestanzahl der Untersuchungen ist in der folgenden Tabelle 1 dargestellt:

Tabelle 1: Mindestanzahl der Untersuchungen

Parameter	Häufigkeit der Untersuchung
Aflatoxin M1	2x Jahr
Milchfett	4x Monat
Milcheiweiß	4x Monat
Milchharnstoff	4x Monat
Zellzahl (Indiz für Eutergesundheit)	2x Monat
Keimzahl (Indiz für bakteriologische Beschaffenheit)	2x Monat
Gefrierpunkt (Indiz für Reinheit und Naturbelassenheit)	1x Monat
Hemmstoffgruppe 1 (Chinolone)	2x Jahr
Hemmstoffgruppe 2 (Penicilline, Cephalosporine, Aminoglykoside, Makrolide, Lincosamide, Sulfonamide, Tetracycline)	4x Monat

Zudem können im Rahmen von Monitoring-Programmen von amtlicher Seite und im Fall von Auffälligkeiten im Auftrag z.B. von milchwirtschaftlichen Landesvereinigungen oder Landeskontrollverbänden Futtermittel auf unerwünschte Stoffe untersucht werden. Darüber hinaus führt die Futtermittelindustrie im Rahmen ihres HACCP-Konzeptes Rückstandsuntersuchungen durch.

7. Kontrollsystem

Die neutrale Überwachung und Zertifizierung der Milchviehbetriebe, die am QM-Zertifizierungsprogramm teilnehmen, wird durch unabhängige Zertifizierungsstellen durchgeführt.

Diese führen Inspektionen in den Milchviehbetrieben durch - im QM-Standard als Audits bezeichnet. Die Zertifizierungsstellen stellen fest, ob die Vorgaben gemäß QM-Standard durch die Milchviehbetriebe eingehalten werden, bewerten das Ergebnis und treffen eine Entscheidung zur Zertifizierung. Die Anforderungen an Zertifizierungsstellen und Auditoren werden im Leitfaden für Zertifizierungsstellen detailliert beschrieben.

7.1 Prüfsystematik

Der QM-Kriterienkatalog enthält die QM-Kriterien, nach denen geprüft wird. Die QM-Auditoren prüfen mit Hilfe der Erläuterungen im QM-Handbuch für Milcherzeuger die Einhaltung der QM-Kriterien.

Die Bewertung der Einhaltung der einzelnen Anforderungen erfolgt nach einem 2-Punkte-Schema, wobei 0 Punkte bedeutet, dass das Kriterium nicht erfüllt wurde. 1 Punkt wird vergeben, wenn das Kriterium erfüllt wurde. Zusätzlich kann bei einigen Anforderungen ein Bonuspunkt vergeben werden, wenn das Kriterium bereits mit einem Punkt bewertet ist. Kriterien, die einen besonders kritischen Einfluss auf die Produkt- und Prozessqualität haben, werden als Pflichtkriterien (K.o.-Kriterien) definiert, die unbedingt erfüllt werden müssen. Ergänzend dazu weisen ausgewählte Kriterien (Fokuskriterien) der Fokusbereiche Tierschutz, Milchhygiene und Betriebliches Umfeld einen höheren Stellenwert auf.

Insgesamt umfasst der QM-Kriterienkatalog 69 Kriterien. Davon sind 20 Kriterien K.o.-Kriterien. Maximal kann eine Punktzahl von 80 erreicht werden. Die erforderliche Mindestpunktzahl für das Bestehen des Audits beträgt 60. Es ist ein Verbesserungsprozess vorgesehen. Dieser ergibt sich neben der fortlaufenden Anpassung des Standards ebenso durch die

Vorgabe bestimmter Mindestpunktzahlen für die Fokusbereiche Tierschutz, Milchhygiene und Betriebliches Umfeld. Der Auditrhythmus richtet sich nach den erzielten Punktzahlen bei den Fokuskriterien gemäß Regelungen in 7.2.

7.2. Zertifikatslaufzeit: Regel- und Sonderaudits

Das Regelaudit bei den Milcherzeugern durch die Zertifizierungsstelle wird regulär alle drei Jahre durchgeführt. Die beim Audit erzielte Punktzahl - ohne Berücksichtigung der Bonuspunkte - in den drei Fokusbereichen Tierschutz, Milchhygiene und Betriebliches Umfeld bestimmt den Zeitpunkt des Folgeaudits:

Tabelle 2: Zeitpunkt der Folgeaudits gemäß Fokusbereichsbetrachtung

Punktzahl in Fokusbereichen	Folgeaudit
Tierschutz: 12 - 13 Milchhygiene: 12 - 14 Betriebliches Umfeld: 8 - 10	In drei Jahren
Tierschutz: <12 Milchhygiene: <12 Betriebliches Umfeld: <8	Nach 18 Monaten

Die Anmeldefrist für das Audit seitens der Zertifizierungsstelle gegenüber dem Milcherzeuger beträgt maximal eine Kalenderwoche.

7.3. Reklamations- und Sonderaudits

Reklamationsaudits

Innerhalb der Zertifikatslaufzeit bewertet die Zertifizierungsstelle monatlich die ihr nach Punkt 6 vorliegenden Informationen und entscheidet, ob Reklamationsaudits und Zertifikatsaussetzungen nach folgenden Kriterien zu veranlassen sind:

- Wird die Milchanlieferung aufgrund erhöhter Keimzahl über 100.000 je ml oder erhöhter Zellzahl über 400.000 je ml nach den Bestimmungen von Anhang IX Kap. II Nr. 2 Satz 2 der VO (EG) Nr. 854/2004 ausgesetzt, wird das Zertifikat ausgesetzt und die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des Auditrhythmus durch ein Reklamationsaudit der Punkte „1. Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere/Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit“ und „3. Milchgewinnung und -lagerung“ des QM-Kriterienkatalogs

überprüft. Dieses soll zeitnah nach der Wiedenzulassung der Milchanlieferung erfolgen. Dabei muss eine Gesamtpunktzahl von mindestens 37 Punkten ohne Berücksichtigung der Bonuspunkte erreicht werden. Ansonsten wird das Reklamationsaudit innerhalb von 12 Monaten wiederholt. Wird ein K.o.-Kriterium nicht erfüllt, gilt der Auditrhythmus gemäß Tabelle 3.

- Wird die Milchanlieferung aufgrund von Hemmstoffen nach LFGB ausgesetzt, wird das Zertifikat ausgesetzt und die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des Auditrhythmus durch ein anlassbezogenes Reklamationsaudit der Punkte 5.1.1. bis 5.1.5. des QM-Kriterienkatalogs überprüft. Dieses soll zeitnah nach der Wiedenzulassung der Milchanlieferung erfolgen. Wird einer der Punkte 5.1.1. bis 5.1.5. des QM-Kriterienkatalogs innerhalb des anlassbezogenen Reklamationsaudits nicht erfüllt, gilt die „Mindestpunktzahl als nicht erreicht“ und es gilt der Auditrhythmus gemäß Tabelle 3.
- Wird die Milchanlieferung aufgrund von Höchstwertüberschreitungen im Rahmen von Schadstoff- und Rückstandsuntersuchungen ausgesetzt, wird das Zertifikat ausgesetzt und die Prozessqualität bei dem Milcherzeuger außerhalb des Auditrhythmus durch ein anlassbezogenes Reklamationsaudit der Punkte 3.2.2., 4.1.1. bis 4.1.4., 4.1.7. und 5.1.6. des QM-Kriterienkatalogs überprüft. Dieses soll zeitnah nach der Wiedenzulassung der Milchanlieferung erfolgen. Wird einer der Punkte 3.2.2., 4.1.1. bis 4.1.4., 4.1.7. oder 5.1.6. des QM-Kriterienkatalogs innerhalb des anlassbezogenen Reklamationsaudits nicht erfüllt, gilt die „Mindestpunktzahl als nicht erreicht“ und es gilt der Auditrhythmus gemäß Tabelle 3.

Sonderaudits

Liegen der Zertifizierungsstelle Beschwerden Dritter, wie dem QM-Milch e.V., über einen zertifizierten Betrieb vor, prüft die Zertifizierungsstelle, ob zwingende Gründe für ein Sonderaudit gegeben sind. Der unverzügliche Informationsfluss zum QM-Milch e.V. ist in diesem Fall sicherzustellen. Die Zertifizierungsstelle kann jederzeit ein unangekündigtes, einzelfallbezogenes Sonderaudit veranlassen. Ebenso ist die Zertifizierungsstelle verpflichtet, auf Veranlassung des QM-Milch e.V. unverzüglich ein Sonderaudit durchzuführen. Nach Bewertung der Ergebnisse des Sonderaudits trifft die Zertifizierungsstelle eine Entscheidung zu einem möglichen Zertifikatsentzug.

Ereignis- und Krisenfälle werden dem Standardgeber QM-Milch e.V. durch die Zertifizierungsstelle unverzüglich gemeldet. Die Zertifizierungsstelle unterstützt den QM-Milch e.V. beim Umgang und bei der Aufklärung von Ereignis- und Krisenfällen.

7.4. Parallelaudits

Parallelaudits dienen der Überprüfung der im vorherigen Systemaudit festgestellten Auditsergebnisse. Sie werden spätestens sechs Wochen nach Durchführung eines Regelaudits von QM-Milch e.V. oder von beauftragten Dritten durchgeführt.

Die Durchführung erfolgt unangekündigt. Um die Anwesenheit einer auskunftsfähigen Person sicherzustellen, kann der Betrieb frühestens drei Werktage vor dem geplanten Audittermin über die Durchführung des Parallelaudits informiert werden. Parallelaudits beschränken sich auf ausgewählte Anforderungen, die im Vordergrund der Kontrolle stehen. Außer bei K.o.-Bewertungen besitzen sie keine Auswirkungen auf den Auditrhythmus oder den Status des Betriebs. Wird bei einem Parallelaudit eine K.o.-Bewertung vergeben, ist durch die zuständige Zertifizierungsstelle ein vollständiges Nachaudit innerhalb einer Frist von vier Wochen durchzuführen.

Die Zulassung eines Standortes wird spätestens sechs Wochen nach dem nicht bestandenen Parallelaudit durch den QM-Milch e.V. entzogen, falls kein erfolgreiches Ergebnis eines Nachaudits in der QMilch-Datenbank vorliegt.

7.5. Auswertung des Auditergebnisses

Erreicht der Milcherzeuger die erforderliche Mindestpunktzahl des Audits und sind gleichzeitig alle K.o.-Kriterien erfüllt, gilt das QM-Audit als bestanden.

Wird beim QM-Audit die erforderliche Mindestpunktzahl nicht erreicht bzw. ein K.o.-Kriterium nicht erfüllt, erhält der Milcherzeugerbetrieb den Status „zugelassen unter Vorbehalt“. Der Milcherzeuger ist aufgefordert, die festgestellten Mängel zu beheben. Ein Nachaudit findet bei Nichterreichen der Mindestpunktzahl oder bei Nichterfüllung eines K.o.-Kriteriums innerhalb von einem Monat statt:

Bei einem Nachaudit wegen eines nicht erfüllten K.o.-Kriteriums werden alle Kriterien einschließlich des nicht bestandenen K.o.-Kriteriums im Betrieb kontrolliert, sofern es sich nicht um ein Kriterium der betrieblichen Dokumentation: 1.1.17., 2.1.1., 3.3.3., 4.1.1., 4.1.3., 5.1.1. handelt. Falls der Betrieb im Nachaudit ein K.o.-Kriterium nicht erfüllt oder die erforderliche Mindestpunktzahl nicht erreicht, ist das Nachaudit nicht bestanden.

Die Vorgehensweise kann der nachstehenden Tabelle 3 entnommen werden.

Eventuelle Nachaudits zum Regelaudit verlängern nicht den regulären Auditturnus.

Die Zertifizierungsstellen sind angehalten zu prüfen, ob im Audit festgestellte Abweichungen ggf. Auswirkungen auf eine ausgesprochene Zertifizierung im Rahmen des QMilch-Programms haben. Die Ergebnisse der Überprüfung sind zu dokumentieren und dem QM-Milch e.V. vorzulegen.

Wird bei Reklamations- und Sonderaudits gemäß 7.3. ein K.o.-Kriterium nicht erfüllt oder die Mindestpunktzahl nicht erreicht, gilt der Auditrhythmus gemäß Tabelle 3.

Die Vorgehensweise bei Nichtbestehen von Reklamationsaudits- und Sonderaudits ist unter Punkt 7.3. beschrieben.

Bei eindeutigen und gravierenden Verstößen gegen Rechtsvorschriften wie VO 852/2004/EG, VO 853/2004/EG, Tierschutzgesetz, Tierschutznutztierhaltungs-VO u.a. haben die Auditoren das Audit als nicht bestanden abzubrechen. In diesen Fällen müssen die Auditoren schriftlich die Mängel dokumentieren, die zum Abbruch des Audits geführt haben. Soweit eine abschließende Beurteilung zum Vorliegen eines eventuellen Rechtsverstosses vor Ort den Auditoren nicht möglich ist, haben die Auditoren die Beanstandungen dem entscheidungsbefugten Personal in der Zertifizierungsstelle unverzüglich vorzutragen und den QM-Milch e.V. zu informieren.

Tabelle 3: Vorgehensweise bei Nichteinhaltung eines K.o.-Kriteriums

K.o.-Kriterium oder Mindestpunktzahl beim Regelaudit nicht erfüllt	Nachaudit innerhalb von einem Monat Status Betrieb: Zugelassen unter Vorbehalt
K.o.-Kriterium oder Mindestpunktzahl im Nachaudit nicht erreicht	QM-Milch nicht bestanden/Zertifikatsentzug

Im Anschluss an das Audit erstellt der Auditor einen Auditbericht. Dieser ist vom Milcherzeuger gegenzuzeichnen.

8. Vergabe von Zertifikaten

Nach bestandenem QM-Audit wird dem auditierten Unternehmen (Milcherzeugungsbetrieb) durch die Zertifizierungsstelle ein Zertifikat ausgestellt und der Betrieb wird für das QM-Milch-System zugelassen. Zertifikate sind für einen Zeitraum von 18 Monaten oder drei Jahren ab dem Datum des Audits gültig. Basis dafür ist das Ergebnis des Audits einschließlich der Bewertung (erreichte Mindestpunktzahl) in den Fokusbereichen. Im Falle von Aussetzungen der Milchanlieferungen, die während der Zertifikatslaufzeit Reklamationsaudits gemäß

Kapitel 7.3. auslösen, hat die Zertifizierungsstelle das Zertifikat auszusetzen. Zur Wiedererlangung des Zertifikates muss das jeweilige Reklamationsaudit nach Kapitel 7.3. erfolgreich bestanden werden. Mit Bestehen des Reklamationsaudits wird der betriebsindividuelle Auditrhythmus nicht verlängert.

Das nächste Regelaudit (Folgeaudit) soll zeitlich so durchgeführt werden, dass eine Anschlusszertifizierung rechtzeitig erfolgen kann. Folgeaudittermine können drei Monate vor Ablauf der Zertifikatslaufzeit oder drei Monate (Karenzzeit) nach Ablauf der Zertifikatslaufzeit festgelegt werden. Die Zertifizierung hat jedoch spätestens bis zum Ende des Karenzzeitraums zu erfolgen. Auf begründete Antragstellung des Milcherzeugerbetriebes kann aufgrund besonderer betrieblicher Gegebenheiten, z.B. Katastrophenfall, Krankheit, eine spätere Durchführung des Audits durch die Zertifizierungsstelle genehmigt werden. Dennoch wird der dann folgende Gültigkeitszeitraum des Zertifikats ab dem Ablaufdatum der Zertifikatslaufzeit berechnet.

Falls das Folgeaudit bzw. erforderliche Nachaudits nicht bestanden werden, hat die Zertifizierungsstelle das Zertifikat einzuziehen (siehe Tabelle 3) und den QM-Milch e.V. zu informieren.

Das Zertifikat kann außerdem entzogen werden (Status: nicht zugelassen) bei Betriebsunterbrechung, Betriebs-/ Produktionsaufgabe oder Änderung der Betriebsstruktur.

In Folge von schweren Verstößen gegen Anforderungen des QM-Milch-Systems oder bei festgestellten schweren, gesetzlichen Verstößen kann abweichend zur regulären Zertifikatslaufzeit von der Zertifizierungsstelle der sofortige Zertifikatsentzug entschieden werden. Der QM-Milch e.V. hat darüber hinaus das Recht, auf Grundlage einer Entscheidung des QM-Milch-Sanktionsbeirates, die Anerkennung eines Zertifikates direkt auszusetzen.

Die Ausstellung der Zertifikate erfolgt in Verantwortung der Zertifizierungsstelle. Der QM-Milch e.V. kann darüberhinausgehende Regelungen an die Zertifikatsform vertraglich mit den Zertifizierungsstellen treffen. Das Zertifikat wird nach Upload des Auditberichtes in die QMilch-Datenbank gültig.

Sperrfrist nach Zertifikatsentzug

Wurde das Zertifikat entzogen (Status: nicht zugelassen), so kann ein erneutes Audit frühestens 3 Wochen nach dem letzten Audit durchgeführt werden. Eine frühere Rezertifizierung kann auf begründete Antragstellung des Programmkoordinators durch die Zertifizierungsstelle genehmigt werden. Der Systemgeber ist von der Zertifizierungsstelle vorab über eine frühere Rezertifizierung zu informieren.

Glossar:

- Folgeaudit: Turnusgemäß anstehendes Regelaudit vor Ablauf der Zertifikatslaufzeit
- LFGB: Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253, 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 11 des Gesetzes vom 6. Mai 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 149) geändert worden ist
- Nachaudit: Audit in Folge eines nichtbestandenene Regeaudits.
- Reklamationsaudit: Anlassbezogenes Audit innerhalb der Zertifikatslaufzeit aufgrund von Auffälligkeiten im Rohmilchmonitoring.
- Sonderaudit: Anlassbezogenes Audit innerhalb der Zertifikatslaufzeit, z.B. aufgrund von Beschwerden Dritter
- Zertifikatsaussetzung: Das Zertifikat wird ausgesetzt, z.B. beim Aussetzen der Milch-anlieferung. Zur Wiedererlangung muss ein Reklamationsaudit gemäß Kapitel 7.3. durchgeführt werden. Die Zertifikatslaufzeit ändert sich nicht.
- Zertifikatsentzug: Das Zertifikat wird vollständig entzogen und der Betrieb hat keine Zulassung. Zur Wiedererlangung muss ein neues Regelaudit durchgeführt werden. Die Zertifikatslaufzeit beginnt mit bestehen des Regelaudits von vorn.

Anhänge: I QM-Kriterienkatalog
 II QM-Handbuch für Milcherzeuger

Anhang I: QM-Standard Kriterienkatalog gültig ab 1. Juli 2026 / Freigegeben im November 2025

Punkte: 0 = nicht erfüllt; 1 = erfüllt; 2 = Bonuspunkt K.o. = Kriterien, die unbedingt zu erfüllen sind und bei Nichterfüllung zu Nachkontrollen entsprechend Tabelle 3 führen Empfehlung = keine Erfüllungsvoraussetzung Dokumentenkontrolle: Digitale Belege können als Nachweise akzeptiert werden		Fokusbereiche / Punktzahl		
		Tierschutz	Milchhygiene	Betriebliches Umfeld
1.1 Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere				
1.1.1 K.o.	Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbare Krankheiten auf.			
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt/keine klinischen Anzeichen von Krankheiten wie z.B. Salmonellose, Listeriose, Campylobacter		
	2	tierärztlicher Betreuungsvertrag liegt vor		
1.1.2 K.o.	Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, weisen keine erkennbaren Anzeichen einer Störung des allgemeinen Gesundheitszustandes auf und leiden nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluss, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters.			
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt		
1.1.3	Erkrankte Tiere werden vom Bestand abgesondert.			
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt		
1.1.4 K.o.	Kühe, von denen Milch als Lebensmittel gewonnen wird, haben keine Wunden am Euter, die die Milch verunreinigen könnten.			
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt/Kühe mit Wunden am Euter werden getrennt gemolken, die Milch wird nicht abgeliefert		
1.1.5	Die Klauenpflege erfolgt bedarfsgerecht und mindestens einmal pro Jahr		1	0
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt/ggf. wird ein externer Klauenpfleger in Anspruch genommen		
1.1.6 K.o.	Betriebliche Eigenkontrollen des Milchviehbestandes werden täglich durchgeführt.			
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt		
1.1.7	Die Kühe befinden sich in einem sauberen Zustand.		1	1
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt		
1.1.8 K.o.	Die Liegeplätze der Kühe sind sauber und trocken/die Laufflächen sind weitestgehend sauber.		1	1
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt		
1.1.9 K.o.	Es ist ausreichend Liegeraum für die Kühe vorhanden.			
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt		
1.1.10	Auslauf oder Weidegang sollte möglich sein.			
	0	nicht erfüllt/ganzjährige Anbindehaltung		
	1	erfüllt/Laufstall; erfüllt/Anbindehaltung + Laufhof und/oder zeitweise Weidegang		
	2	erfüllt /Laufstall + Weidegang und/oder Laufhof vorhanden		
1.1.11	Die Tränkwasserversorgung ist in Ordnung, Tränken ausreichend und sauber.		1	0
	0	nicht erfüllt		
	1	erfüllt/Anbindehaltung: Selbsttränke an jedem Platz; Laufstall: ausreichende Tränkemöglichkeit vorhanden; Wasserzufluss ist ausreichend; Tränken sind gut gereinigt		

1.1.12	Stallklima: Die Luftverhältnisse sind ausreichend.		1	0	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/keine Anzeichen für nicht ausreichende Luftverhältnisse			
	2	optimale Luftverhältnisse durch großflächige Zuluftöffnungen (z.B. Rollos, Spaceboards)			
1.1.13	Stallklima: Die Lichtverhältnisse sind ausreichend.		1	0	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.14	Ein separater Bereich zur Abkalbung ist vorhanden, sauber und leicht zu reinigen.		1	0	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.15	Es werden geeignete Maßnahmen durchgeführt, um den Trächtigkeitsstatus belegter Rinder zu ermitteln.				
	0	nicht erfüllt/keine Maßnahmen und Dokumentation über Belegung und Trächtigkeit im Bestand			
	1	erfüllt/es werden geeignete Maßnahmen veranlasst, um den Trächtigkeitsstatus zu ermitteln			
1.1.16	Der Allgemeinzustand der Kälberhaltung ist gut, die Kälber sind ordnungsgemäß untergebracht (für Kälber der ersten 28 Tage).		1	0	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.17 K.o.	Enthornen bei Kälbern unter sechs Wochen (Verödung der Hornanlage) erfolgt mittels Einsatzes schmerzreduzierender Maßnahmen (Anwendung von Schmerzmitteln, wenn angezeigt eine Sedierung).				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/oder das Tier ist genetisch hornlos			
1.1.18	Seuchen- und Krankheitsvorbeugung: Es werden Maßnahmen zur Vermeidung der Einschleppung und Weiterverbreitung von Krankheiten und Seuchen getroffen - Aufstallung der Tiere				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.19	Seuchen- und Krankheitsvorbeugung: Es werden Maßnahmen zur Vermeidung der Einschleppung und Weiterverbreitung von Krankheiten und Seuchen getroffen - Zugang zum Betrieb und Tierbestand				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/betriebseigene Schutzkleidung für betriebsfremde Personen ist vorhanden: Stiefel, Overall (oder Einwegschuhe, Einwegkleidung)			
	2	zusätzlich Umkleide- und Waschmöglichkeit vorhanden und direkter Zugang des Fahrers des Milchsammelwagens von außen zur Milchammer möglich			
1.1.20	Stall ist durch ein Hinweisschild „Milchkuhbestand – für Unbefugte Betreten verboten“, „Wertvoller Tierbestand“ o. ä. zu kennzeichnen.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.21	Für den Fall eines Stromausfalls ist im Stall ein Notstromaggregat verfügbar oder es ist nachzuweisen, dass dieses in ausreichend kurzer Zeit für den Betrieb zur Verfügung steht.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.22	Der Betrieb hat zweckmäßige Vorkehrungen für den Brandfall getroffen.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.23	Kadaverlagerung erfolgt abgedeckt auf befestigter Fläche bis zur Abholung durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt.		0	0	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.1.24	Haltungsbedingte Mängel sind nicht erkennbar.		1	0	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Technopathien unter 5% der Kühe			
1.2 Maßnahmen zur Sicherung der Eutergesundheit					
1.2.1	Es werden, wenn notwendig, Einzeltier-Zellzahluntersuchungen durchgeführt.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Zellzahluntersuchung von Einzeltieren im Verdachtsfall			
	2	Teilnahme an der Milchleistungsprüfung (MLP) oder anderen gleichwertigen Systemen und Einhaltung der Zellzahlgrenzwerte nach Rohmilchgüteverordnung			

1.2.2	In Verdachtsfällen werden gezielte Untersuchungen durchgeführt.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Schalmtest oder ähnlich wirksame Testverfahren			
1.2.3	Chronisch euterkrankte und therapieresistente Kühe werden selektiert.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.2.4	Untersuchungsergebnisse (von Molkereien, Landeskontrollverbänden, etc.) belegen, dass die Rohmilch auf Keimzahl, somatische Zellen und Rückstände von Antibiotika untersucht wurde. Bei Überschreitung schafft der Milcherzeuger durch geeignete Maßnahmen Abhilfe.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.2.5 K.o.	Werden Zitzenbäder oder -sprays mit biozider Wirkung eingesetzt, darf der Einsatz nicht gegen die VO (EU) 528/2012 verstoßen.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
1.2.6	Es werden Maßnahmen für eine effiziente, antibiotikareduzierte Behandlung durchgeführt.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/tierärztliche Beratungen und Behandlungen zur Eutergesundheit werden durchgeführt			
	2	Unterlagen vorhanden, dass Erregernachweise und ggf. Resistenztests durchgeführt werden			
2.1 Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister					
2.1.1 K.o.	Gemäß VVVO wird das Bestandsregister geführt, werden die Tiere gekennzeichnet und die Bestandsveränderungen gemeldet.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
3. Milchgewinnung und -lagerung					
3.1 Melkstand bzw. Anbindestall bzw. AMS-Einrichtung (Räume, in denen Kühe gemolken werden)					
3.1.1	Melkstand und/oder Melkplatz ist so gelegen und beschaffen, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
3.1.2	Wandflächen, Fußböden, Einrichtungen, Türen und Beläge befinden sich in einem sauberen Zustand und sind leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Oberflächen der Geräte und Gegenstände, die mit Milch in Berührung kommen, befinden sich in einem sauberen Zustand und bestehen aus korrosionsbeständigem, nicht toxischem Material, das glatt, leicht zu reinigen, zu desinfizieren und einwandfrei instandgehalten ist.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Wände und Böden sind gefliest oder vergleichbar spezialbehandelt (z.B. mit wischfester Farbe gestrichen) und sind gut gereinigt. Einrichtungen und Geräte haben glatte, nicht rostende Oberflächen und sind gut gereinigt. Anbindestall: Standfläche ist sauber			
3.1.3	Ein Abfluss zur Ableitung von Abwässern ist vorhanden.		0	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Anbindehaltung: Gitterrost oder Kotrinne mit Jaucheabfluss und regelmäßige Entmistung vorhanden; Melkstand: Abfluss und Spritzeinrichtung vorhanden			
3.1.4	Der Melkstand (bzw. der Anbindestall) ist ausreichend beleuchtet sowie belüftet.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/ohne Anstrengung ist Vorgemelksprüfung möglich, regulierbare Be- und Entlüftung (auch über ausreichende Fensterfläche möglich)			
3.1.5	Der Melkstand (bzw. der Anbindestall oder Roboterbereich) hat eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Wasser von Trinkwasserqualität.		0	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserqualität wird eingehalten)			

3.2 Melkanlage, Melkzeug, Behälter					
3.2.1	Die Melkanlage wird regelmäßig gewartet.		1	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/allgemein guter Wartungszustand, u.a. Pumpe; Zitzengummis lassen auf einen regelmäßigen Austausch (ca. 750 Betriebsstunden bzw. 1.500 bei Silikon) der Verschleißteile schließen			
	2	zusätzlich zum regelmäßigen Tausch der Verschleißteile liegt Protokoll/Prüfbericht der Melkanlagenüberprüfung nach DIN vor (nicht älter als 1 Jahr, Melkanlagenkontrolle oder Kundendienst)			
3.2.2	Die Geräte und Gegenstände werden nach Gebrauch gereinigt, desinfiziert und mit Wasser von Trinkwasserqualität gespült.		0	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Spüleinrichtung vorhanden; regelmäßige Reinigung und Desinfektion mit DLG, DVG oder nach EN 1276 anerkannten/geprüften Mitteln; ausreichende Nachspülung,			
	2	monatliche Kontrolle und Dokumentation der Reinigung und Desinfektion (z.B. Temperatur, Konzentration, Zeit) oder eine Sicherheitsvorrichtung ist vorhanden, die verhindert, dass Reinigungsflüssigkeit in den Tank gelangt.			
3.3 Melkpersonal, Melkarbeit, Behandeln der Milch					
3.3.1	Das Melkpersonal trägt während des Melkens saubere, waschbare Arbeitskleidung. Das Melkpersonal reinigt sich vor dem Melken die Hände und Unterarme und wiederholt dies bei Bedarf.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
3.3.2	Das Euter muss zu Beginn des Melkens sauber sein.		1	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/saubere Eutertücher vorhanden und werden genutzt			
3.3.3. K.o.	Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze werden gesondert gemolken, um sich durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch von jedem Tier zu überzeugen (Vorgemelksprüfung).				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
3.3.4 K.o.	Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, werden gesondert gemolken und ihre Milch wird nicht für den menschlichen Verzehr abgegeben.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
3.4 Milchammer					
3.4.1	Der Anfahrtsweg ist befestigt und sauber und der Standplatz für den Milchsammelwagen ist planbefestigt und sauber.		0	1	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
3.4.2	Der Absaugpunkt ist mit einem maximal 6 m langen Schlauch erreichbar.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/betriebliche Absaugleitung bis zum Absaugpunkt muss in den regelmäßigen Reinigungsablauf integriert sein			
3.4.3	Die Milchammer ist als geschlossener Raum ausreichend vom Stall getrennt, abschließbar und so gelegen, dass die Milch nicht nachteilig beeinflusst wird. Sie ist geschützt gegen Ungeziefer, Tiere aller Art werden ferngehalten.		0	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/bautechnisch von Stall und Dungstätten getrennt. Verschließbare Tür zum Stall hin zulässig			
3.4.4 K.o.	Die Milch wird bei täglicher Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als + 8 °C und bei nicht täglicher Abgabe auf nicht mehr als + 6 °C heruntergekühlt.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Kühlung vorhanden (Direktverdampfer, Eiswasser, Wärmetauscher). Kühltemperatur korrekt eingestellt.			
3.4.5	Die Milchammer ist frei von zweckfremden Gegenständen; Reinigungs- sowie Desinfektionsgeräte und -mittel werden in einem getrennten Raum oder separat in einem Schrank gelagert. Dies gilt nicht für Mittel, die in Gebrauch sind.		0	1	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			

3.4.6 K.o.	Nach dem Melken wird die Milch in eine saubere Milchkammer befördert. Diese wird gereinigt und ist leicht zu desinfizieren; es sind ausreichende Einrichtungen zur Ableitung von Abwässern vorhanden.		0	1	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Boden und Wände sind gefliest oder vergleichbar spezialbehandelt und gut gereinigt. Abfluss vorhanden			
3.4.7	Die Milchkammer ist ausreichend beleuchtet sowie be- und entlüftet.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/ausreichend beleuchtet. Kein unangenehmer Geruch wahrnehmbar. Mindestens eine Lüftungsöffnung/Fenster vorhanden			
3.4.8	Die Milchkammer verfügt über eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser.		0	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/fließendes Wasser vorhanden (Trinkwasserqualität wird eingehalten)			
4.1 Futter / Fütterung					
4.1.1 K.o.	Es werden ausschließlich Misch- und Einzelfuttermittel von Futtermittelherstellern und -händlern eingesetzt, welche die Anforderungen der Futtermittelvereinbarung einhalten. Es dürfen nur Futtermittel eingesetzt werden, die von den Systemgebern zugelassen und für das QM-Milch-System bestimmt sind.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
4.1.2	Einzel- oder Mischfuttermittel für den landwirtschaftlichen Betrieb werden schriftlich unter Nennung folgender Aspekte bestellt: Tierart/Tierkategorie, Futtermittelart/-bezeichnung und Hinweis auf Einhaltung der QM-Milch Kriterien. Im Rahmen der Bestellung gibt der Landwirt sein Einverständnis zur Weitergabe der VVVO-Nummer im Rahmen des Ereignis- und Krisenmanagements.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
4.1.3 K.o.	Alle Lieferungen von Zukauffuttermitteln werden anhand von Abrechnungen, Lieferscheinen oder anderen Nachweisen belegt. Die Unterlagen enthalten Angaben zum Zeitpunkt der Lieferung sowie zu Art und Menge des Futtermittels. Ebenso ist die Adresse des Lieferanten ersichtlich. Dieses gilt auch für den Zukauf von auf landwirtschaftlichen Betrieben erzeugten Futtermitteln. Die Unterlagen sind fünf Jahre aufzubewahren.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
4.1.4	Die Futterqualität im Trog ist in Ordnung (z. B. kein Schimmel, keine Nachgärung, kein altes Futter). Tröge und technische Einrichtungen (u. a. Futtervorlagesysteme) weisen keine dauerhaften Ablagerungen oder Verschmutzungen auf.		1	1	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
4.1.5	Die tiergerechte Fütterung wird durch Futteranalysen (Nährstoffanalysen) und Rationsberechnungen unterstützt.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
4.1.6	Durch getrennte Lagerung von Futtermitteln für verschiedene Tierarten werden Futtermittelvermischungen wirksam verhindert.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
4.1.7	Durch die Art der Lagerung darf keine Beeinträchtigung der Futtermittelqualität und -sicherheit eintreten.		1	1	0
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
5.1 Arzneimittel, Rückstände					
5.1.1 K.o.	Die Nachweise über eingesetzte Arzneimittel sind vorhanden. Milcherzeuger nehmen am staatl. Antibiotikamonitoring (HIT/TAM-Datenbank) nach dem Tierarzneimittelgesetz teil und müssen demnach einen Vergleich mit den jährlich durch das BVL veröffentlichten Kennzahlen vornehmen.				
	0	nicht erfüllt			
	1	Erfüllt			

5.1.2	Arzneimittel werden ordnungsgemäß aufbewahrt.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Arzneimittel werden in einem abschließbaren Raum oder Schrank separat aufbewahrt			
5.1.3	Es wird ein festes Verfahren (z. B. Farbmarkierung, Fesselband, elektronische Melksperre) zur guten Erkennung aller behandelten Kühe beim Melken angewandt.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
5.1.4 K.o.	Die Milch behandelter Kühe wird erst nach Ablauf der Wartezeit abgeliefert. Die Nutzung von Hemmstofftests wird empfohlen.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Einhaltung der Wartezeit			
	2	zusätzliche Durchführung eines Hemmstofftests nach Ablauf der Wartezeit			
5.1.5 K.o.	Es ist sichergestellt, dass die Milch behandelter Kühe getrennt abgeführt wird.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/separate Behälter zum Melken behandelter Kühe sind vorhanden			
	2	Melken der behandelten Tiere als separate Gruppe am Schluss			
5.1.6 K.o.	Es dürfen im Rahmen von Schadstoff- und Rückstandsuntersuchungen von Molkereien und amtlichen Stellen i. S. der Kontaminanten-Verordnung keine Höchstwertüberschreitungen bei der Rohmilchuntersuchung festgestellt worden sein und daraus resultierende Lieferverbote bestehen.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
5.1.7 K.o.	Rohmilch stammt von Tieren, denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse i.S. der VO 2017/625 verabreicht wurden.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
6.1 Umwelt					
6.1.1	Es erfolgen keine unzulässigen Einträge von Gülle und Jauche ins Grund- und Oberflächenwasser.		0	0	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
6.1.2	Eine gemäß aktuell gültiger Düngeverordnung (Dünge VO 2020) geforderte Düngebedarfsermittlung liegt vor.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/Düngebedarfsermittlung liegt vor			
6.1.3	Die Grundlagen des Pflanzenschutzrechts werden eingehalten.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt/im Rückstandsmonitoring nicht aufgefallen			
6.1.4	Der Betrieb weist bezüglich des betrieblichen Umfelds, der Sauberkeit und des Allgemeinzustands ein ordentliches Erscheinungsbild auf.		0	0	1
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
6.1.5	Schadnagerbefall ist nicht erkennbar bzw. es werden Bekämpfungsmaßnahmen ergriffen.				
	0	nicht erfüllt			
	1	erfüllt			
7.1 Teilnahme an Monitoring-Programmen					
7.1.1	Milcherzeuger nehmen an der QS-Schlachtbefunddatenerfassung teil.		Keine Anwendung im Audit.		