

Qualitätsmanagement sichert Märkte

Stand: 20.04.2020

Vom Erzeuger bis zum Verbraucher - das Qualitätsmanagement-Milch (QM-Milch) ist seit langem auf der Milcherzeugerebene ein funktionierendes, anerkanntes und praktikables System zur Sicherung der Produktqualität im Milchbereich.

Qualitätsmanagement bei Milch beispielhaft

Die Milchbranche ist seit Jahren auf dem Qualitäts- und Hygienesektor führend und kommt ihrer Verantwortung für sichere und qualitativ hochwertige Produkte umfassend nach. So haben Milch und Milchprodukte bei Verbrauchern und Überwachung ein hohes Ansehen. Dieses wurde und wird durch die seit langem bestehende enge Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Teilen der Produktionsketten erreicht:

- Futtermittel, Tierzucht, Produkt- (Rohmilch-) gewinnung, Schlachtung, Transport / Lieferung an Verarbeiter, Verarbeitung zu Lebensmitteln, Handel, Verbraucher
- Saatgut, Anbau, Transport, Lagerung, Verarbeitung zu Futtermitteln oder Halbfabrikaten, Eigenverfütterung oder Abgabe an Hersteller, Handel, Verwender.

Jeder Teil dieser Ketten ist für sich und insgesamt für die Sicherheit und Qualität der auf seiner Stufe hergestellten Produkte verantwortlich. So geben die verschiedenen Krisen der letzten Jahre dem ganzheitlichen Ansatz der Milchbranche Recht, insbesondere in Hinblick auf den vorgelagerten Bereich Futtermittel.

Jede Krise bedeutet die Gefahr des Verlustes von Verbrauchervertrauen, gleichzeitig aber auch die Chance eventuelle Probleme aufzudecken und zu beheben. Wenngleich die Milchbranche von den bisherigen Krisen, wenn überhaupt nur am Rande betroffen war, hat sie dennoch immer wieder die Chance ergriffen, um bestehende Systeme und Abläufe zu überdenken und, falls erforderlich, vorbeugend zu optimieren und zu verbessern, um eine höchstmögliche Lebensmittelsicherheit und -qualität und damit das Image der Milchprodukte zu gewährleisten. Der Milchbereich hatte so in der Vergangenheit bei den Krisen erfreulicherweise keine Qualitäts- und Imageprobleme zu verzeichnen.

QM-Milch beim Milcherzeuger – zur Historie

Bei „QM-Milch“ ging es 2002 nicht um den Aufbau eines neuen QM-Systems Milch auf Erzeugerebene, sondern um den Ausbau und die Abrundung bestehender Maßnahmen. Praktikabilität für Milcherzeuger und Molkereien sind Voraussetzung für Akzeptanz und Umsetzung. Deshalb wurde auf bestehende rechtliche Vorgaben, einzelvertragliche Regelungen (Milchliefverträge), bestehende Systeme sowie regionale Gegebenheiten zurückgegriffen.

Auf Initiative des Deutschen Bauernverbandes, des Deutschen Raiffeisenverbandes und des Milchindustrie-Verbandes wurden Ende 2002 mit dem „Leitfaden zur Milcherzeugung“ die Grundelemente für ein bundeseinheitliches „Qualitätsmanagement-Milch, QM-Milch“ erstellt.

Durch die Dokumentation im Rahmen von „QM-Milch“ wird die Milchproduktionskette noch transparenter und so ein wichtiger Beitrag zur Rückverfolgbarkeit geleistet, u. a. in Hinblick auf die Anforderungen der EG-VO 178/2002. „QM-Milch“ ist zudem ein zusätzlicher Schutz für den Milcherzeuger, wenn es erforderlich werden sollte zu belegen, dass er seiner Sorgfaltspflicht nachgekommen ist. „QM-Milch“ stellt so einen zentralen Baustein des stufenübergreifenden Qualitätsmanagements dar.

Durch Verankerung in den Milchlieferordnungen bzw. Milchlieferverträgen zwischen Molkerei und Milcherzeuger wird „QM-Milch“ für alle Milcherzeuger verbindlich. Dieses ist weitestgehend geschehen.

Qualitätsmanagement-Milch, akkreditierter Standard als Basis Milcherzeugung

Die unabhängige Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) hatte am 6. Juli 2012 den bundeseinheitlichen Standard zur Milcherzeugung QM-Milch als Zertifizierungsgrundlage für Prüfstellen anerkannt. Damit können sich unabhängige Zertifizierungsstellen in den Regionen auf Grundlage dieses Standards akkreditieren lassen. Der Standard basiert auf dem bereits im Jahr 2002 entwickelten Leitfaden für ein bundeseinheitliches Qualitätsmanagement-Milch (QM-Milch). Er wurde inzwischen mit der Version 2020 aktualisiert (siehe <https://www.qm-milch.de/standarddokumente>).

Dabei erfolgt die Entscheidung über das bestandene Audit über die Punktzahl der erfüllten Kriterien. Die Audithäufigkeit ergibt sich aus der Bewertung der Risikogruppen Tierschutz, Hygiene Milch und Betriebliches Umfeld.

Basis für den Standard sind die Kriterien, die besonderen Einfluss auf Qualität und Hygiene der Milch haben:

- Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere
- Kennzeichnung der Tiere und Bestandsregister
- Milchgewinnung und -lagerung
- Milchammer
- Futtermittel
- Arzneimittel/Rückstände
- Umwelt.

Für alle Beteiligten bedeutet „QM-Milch“ eine gemeinsame Sprache im Bereich Milcherzeugung und damit eine zusätzliche Sicherheit in der Kommunikation der verschiedenen Glieder in der Milch-Kette. Diese Aktivität ist ein weiteres Beispiel dafür, welche Anstrengungen Milcherzeuger und -verarbeiter zur Sicherung ihrer Produkte unternehmen.

Futtermittel umfänglich einbezogen zur Stärkung der Futtermittelsicherheit

Die Kriterien des QM-Milch-Standards beziehen sich auf die „Futtermittel-Vereinbarung über den Einsatz von Futtermitteln in der Milcherzeugung“. Die von der Milch- und Futtermittelwirtschaft gemeinsam geschaffene Rahmenvereinbarung stammt aus 2001, inzwischen wurde sie aktualisiert und auch von der QS Qualität und Sicherheit GmbH und GMP+ unterzeichnet. Die aktuelle Version stammt aus 2019.

Für die Milchwirtschaft ist es im Rahmen der umfassenden Qualitätssicherung unerlässlich, dass nur solche Futtermittel für die Milcherzeugung eingesetzt werden, die neben der Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorschriften einem Qualitätsmanagementsystem unterworfen und für die Milcherzeugung sicher sind. Die Futtermittel-Vereinbarung ist ein wesentliches Element für QM-Milch, dem Qualitätssicherungssystem auf Milcherzeugerebene.

QM-Milch entwickelt sich weiter

Im Nebeneinander von „QM-Milch“ und anderen Anforderungen wird angestrebt, dass Landwirte keinen nicht zu vertretenden Aufwand haben.

Die Weiterentwicklung von QM-Milch sowie organisatorische Aspekte werden im QM-Milch e.V. und dem QM-Milch Fachbeirat besprochen. Hierzu zählen u. a. die flächendeckende Anwendung/Umsetzung von QM-Milch, wie auch Informationsveranstaltungen für die Regionalstellen und Zertifizierungsstelle. Wichtig ist und bleibt ein schlankes und effizientes QM-Milch.

Qualitätsmanagement beim Milchverarbeiter

Bei den Qualitätsanforderungen im Milchbereich geht es nicht nur um die Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen an Milch und Milchprodukte. So hat die Milchbranche längst erkannt, dass sich Investitionen in eine verbesserte Produktqualität – über die strengen gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus – lohnen, um Vertrauen und neue Vermarktungschancen zu eröffnen. Freiwillige, die gesetzlichen Regelungen ergänzenden Anforderungen, werden z. B. in Milchlieferordnungen oder in Lieferanten- und betriebsinternen Regelungen festgelegt. Dabei basieren die Qualitätsmaßnahmen auf dem Prinzip der Eigenverantwortung und Eigenkontrollen jeder einzelnen Stufe unter Berücksichtigung von Qualitätsmanagement-Systemen bzw. des HACCP-Konzeptes.

Rohmilch unterliegt in Hinblick auf mögliche Belastungen amtlichen Kontrollen beim Erfassen der Milch auf den Höfen. Hinzu kommen regelmäßige Kontrollen bei der Milchlieferung durch die Molkereien. Sämtliche Molkereien betreiben mit großem Aufwand effiziente Qualitätsmanagementsysteme. Alle Be- und Verarbeitungsbetriebe sind amtlich zugelassen und stehen unter regelmäßiger Überwachung der Behörden. Betriebliche Eigenkontrollen unter Einbeziehung kritischer Punkte im Produktionsablauf sind Basis für die Sicherheit und Qualität der Erzeugnisse. Die meisten Molkereien sind bereits nach IFS oder ISO 9001 zertifiziert bzw. haben ein entsprechendes Qualitätsmanagement-System / HACCP-Konzept im Einsatz. Gleichzeitig steht die Milchindustrie u. a. durch den Wissenschaftlichen Beirat des Milchindustrie-Verbandes in engem Kontakt mit führenden Wissenschaftlern, Gesetzgebung und Verwaltung, wobei auch Fragen der Prävention und Weiterentwicklung der Produktionsverfahren in Hinblick auf Sicherheit und Qualität der Erzeugnisse Gegenstand der regelmäßigen Diskussionen und Forschungsprojekte sind, die dann Eingang in die Praxis finden.

Einen Überblick zur Qualitätssicherung im Milchbereich gibt anliegende Grafik.

Qualität sichert Märkte

Für die Milchwirtschaft sind qualitativ hochwertige und einwandfreie Rohstoffe, wie Rohmilch oder andere Zutaten, die entscheidende Voraussetzung für eine umfassende Qualität der Milch und Milchprodukte und deren Akzeptanz durch den Verbraucher. Qualität ist damit entscheidend zur Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit sowie heutiger und künftiger Märkte. Basis dafür ist das „Qualitätsmanagement-Milch“.

Downloads:

[**QM-Milch - Bundeseinheitlicher Standard zur Milcherzeugung \(Version 2020\)**](#)

[**Futtermittel-Vereinbarung \(Stand 10.10.2019\)**](#)

gez. Dr. Gisela Runge

Geschäftsführende Wissenschaftliche Leiterin

Qualitätssicherung im Milchbereich

