

## Qmk Informationsblatt

**Ab dem 1. Januar 2020** findet eine neue Fassung des QMK Lastenhefts Anwendung. Nach nunmehr 20 Jahren QMK Zertifizierung ist dies die 10. Fassung, was zeigt, dass der Milchsektor immer den neuen Tendenzen und Entwicklungen Gehör schenkt. Mit dieser neuen Fassung des QMK Lastenhefts möchte der Sektor das Image der Betriebe aufbessern und das Augenmerk auf die Hygiene richten. Aus diesem Grund hat die IKM/QFL/QMK Arbeitsgruppe der GmbH MilkBE entschieden, das Lastenheft um die Bewertung der Hygiene in den Betrieben zu erweitern. Die ausschlaggebenden Punkte für diese **Hygienenote (HN)** finden Sie in folgender Tabelle:

### WIE WIRD DIE HYGIENENOTE (HN) MEINES BETRIEBS ERSTELLT ?

- Der QMK-Auditor erteilt eine HN von 1 (schlecht) bis 5 (sehr gut); berücksichtigt werden 12 Punkte des Betriebs.
- Die HN des Betriebs ist der Durchschnitt aller 12 Bewertungspunkte.
- Die HN des Betriebs bedeutet:

< 5/10	Der Betrieb erhält <b>kein</b> QMK-Zertifikat
Zwischen 5 und 6,5/10	Der Betrieb erhält ein QMK-Zertifikat für <b>18*</b> Monate.
> 6,5/10	Der Betrieb erhält ein QMK-Zertifikat für <b>36*</b> Monate.

- Ist für einen der 12 Punkte die Benotung schlecht (1 oder 2), muss beim folgenden Audit die Benotung für diesen Punkt besser sein (mindestens Note 3). Ansonsten wird das QMK-Zertifikat sofort entzogen!



\*Bewertung der HN + alle anderen Anforderungen des QMK-Lastenhefts = letztendlich entscheidend für die QMK-Zertifizierung.

### Module H: Hygienenote des Milchviehbetriebs

H1.	Der Betrieb und sein Umfeld sind sauber und gepflegt. Abfälle werden regelmäßig entsorgt.
H2.	Die Futterflächen und deren Umgebung, sowie das Material zur Verabreichung der Futtermittel werden sauber gehalten. Nicht verwertete Futterreste werden regelmäßig entsorgt.
H3.	Die Orte, wo Rauhfutter aufbewahrt wird, sind sauber und frei von sichtbaren Verschmutzungen und/oder schädlichen Stoffen. Während der gesamten Lagerperiode muss verhindert werden, dass unerwünschte Stoffe dort eindringen können.
H4.	Die Melkanlage sowie das zusätzlich benutzte Material sind sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
H5.	Der Stall wird sauber gehalten, damit die Euter und Zitzen sauber bleiben können. Die Liegeflächen werden mindestens 2mal täglich von Kotresten befreit und trocken gehalten. In Stroheinstreuställen wird täglich frisches Stroh in ausreichender Menge beigelegt.
H6.	Die Kühe sind sauber.

H7.	Die Tiere können den Stall über eine befestigte Fläche, die täglich gereinigt wird, betreten und verlassen. Einige m <sup>2</sup> genügen.
H8.	Die Zu -und Abgänge zum Melkstand sind befestigt, waschbar und werden sauber gehalten.
H9.	Der Melkstand ist immer sauber und wird nach jedem Melkgang gereinigt.
H10.	Der Tankraum wird sauber gehalten.
H11.	Der Zugangsweg zum Tankraum ist sauber und frei von Abfällen und Gegenständen die dort nichts zu suchen haben.
H12.	Der Tank ist innen und außen sauber. Der Anschlusshahn, die Einstiegs Luke, die Dichtung und die Zugangsleiter sind ebenfalls sauber und müssen gereinigt werden.

*Neben der Anwendung der Hygienenote wurden andere Punkte des QMK Lastenhefts geändert. Hier ein Überblick über die wichtigsten Änderungen :*

A8	Alle Rinderherden in Belgien müssen das Gesundheitsstatut I2, I3, oder I4 haben. Tiere einer Herde mit dem Statut I2 dürfen nicht mehr zu einer Milchviehherde mit einem höheren Statut gehen.
A21	Die <b>professionellen Benutzer</b> von Bioziden (Eingeschränkter Kreislauf) müssen ihr einregistriertes Benutzerstatut jährlich bis zum 31. Dezember <b>bestätigen</b> über <a href="https://www.health.belgium.be/de/geschlossener">https://www.health.belgium.be/de/geschlossener</a> Kreislauf
A24	Dritte, die den Betrieb aus beruflichen Gründen besuchen, dürfen die Stallungen nur betreten wenn : - ein <b>desinfizierendes Fussbad</b> am Eingang und Ausgang benutzt wird für den Fall, dass die Besucher ihre eigene Kleidung und Schuhe tragen oder - sie <b>betriebseigene Kleidung und Schuhe</b> benutzen - die Gegenstände, die mit den Tieren in Kontakt kommen gereinigt und desinfiziert werden. - sie sich die Hände waschen beim Verlassen des Betriebs - für größere außerberufliche Besuchergruppen (z.B. bei Tagen der offenen Tür, Schulbesuche,...) ein desinfizierendes Fußbad zur Verfügung steht. Diese obengenannten Hinweise sind am Eingang der Stallungen angeschlagen, mit dem Hinweis « <b>Unbefugten ist der Zutritt verboten</b> ». 
A26	Für Tierkadaver ist eine <b>befestigte</b> Stelle vorgesehen. Die Kadaver müssen abgedeckt werden.
C31	Rauchen verboten in den Melkräumen
C46	Rauchen verboten im Tankraum. Ein <b>Verbotsschild « Rauchen verboten » befindet sich an der Eingangstür.</b> 
H	Im Modul H werden alle Räumlichkeiten des Betriebs über den Hygienezustand bewertet(siehe Tabelle). Alle technischen Anforderungen bezüglich der Melk-und Kühlanlagen werden im QMK Lastenheft nicht mehr berücksichtigt. Es bleibt nur die Anforderung dass die Melkanlage jährlich (Roboter 2x/jährlich) und der Tank alle 2 Jahre durch einen anerkannten Techniker überprüft wird. Dieser erstellt einen gültigen Kontrollbericht der ein korrektes Funktionieren der Anlagen becheinigt.

Das vollständige QMK Lastenheft finden Sie auf der Seite [www.qfl.be](http://www.qfl.be)