



Kontrolle

Der Milchviehalter ist täglich mit der Gesundheit und dem Wohlergehen seiner Kühe beschäftigt. Auch für Molkerei-Unternehmen ist die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere sehr wichtig, deshalb werden alle Milchviehbetriebe daraufhin kontrolliert. Neben der Nachhaltigkeit – worunter Tiergesundheit und Tierwohlergehen fallen – sind Aspekte wie Futtersicherheit und Qualität von großer Bedeutung. Jedes Molkereiunternehmen hat darum ein Molkerei-Qualitätssystem, das diese Aspekte beachtet. Um Milch liefern zu können, müssen alle Milchviehalter die Anforderungen des Molkereiqualitätssystems erfüllen. Dieses System basiert auf der europäischen und niederländischen Gesetzgebung, ergänzt mit Anforderungen der Molkerei-Industrie und von Abnehmern weltweit.

Warum sind Milchkontrollen wichtig?

Milch, die direkt von der Kuh kommt (Bauernhofmilch), muss von guter Qualität sein, weil sie die Grundlage zahlreicher Molkereiprodukte ist.



Beim Abholen der Milch kontrolliert der zertifizierte Milchwagenfahrer die Milch auf Geruch, Farbe und Temperatur. Auch entnimmt er auf jedem Milchviehbetrieb im Milchkühltank eine Probe der Milch. Ein **unabhängiges, spezialisiertes Laboratorium** analysiert diese Milchproben. Dort werden die Milchezusammensetzung (Fett- und Eiweißgehalt) und verschiedene Qualitätsaspekte untersucht. Bevor die Milch in die Fabrik kommt, wird auch immer auf die Anwesenheit von Antibiotika kontrolliert. Nur wenn sie frei von Antibiotika ist, darf die Milch entladen werden. Sollte man doch Antibiotika vorfinden, dann wird die jeweilige Milch vernichtet und der Milchviehalter bekommt eine Buße.



Neben regulären Milchanalysen für die Molkereiqualitätssysteme führt die Niederländische Molkerei-Organisation (NZO) das **Kontrollprogramm** für Verunreinigungen und Rückstände aus. Dabei wird die Milch unter anderem auf die Anwesenheit von Pestiziden, Melamin und diversen Verunreinigern getestet.

Factsheet **Kontrolle**

Weche Kontrollen gibt es auf der Milchviehhalterei?



Es gibt Anforderungen für unter anderem **Tiergesundheit und Tierwohlergehen**. Bei einem Mangel hinsichtlich dieser Anforderungen ist der Milchviehhalter verpflichtet, den Mangel innerhalb von vier Wochen zu beheben und ist außerdem die Wahrscheinlichkeit groß, dass der Milchviehbetrieb in Zukunft öfter kontrolliert wird.



Jeder **Milchviehbetrieb ist verpflichtet**, die Tiergesundheit innerhalb des Betriebs zu überwachen. In der niederländischen Milchviehhalterei gibt es drei Systeme, die die Tiergesundheit überwachen und einsehbar machen. Jeder Milchviehhalter muss eines dieser Überwachungssysteme handhaben. Außerdem wird jeder Milchviehhalter von einem festen diplomierten Rindviehtierarzt unterstützt. Jedes Jahr stellen der Milchviehhalter und der Tierarzt gemeinsam einen Betriebsgesundheitsplan und einen Betriebsbehandlungsplan auf.



Während der **physischen Kontrolle** kontrolliert der Inspektor unter anderem die Unterbringung und Versorgung, das Futter, den Arzneimittelgebrauch sowie die Betriebshygiene. So sind die Anforderungen an das hygienische Melken und Aufbewahren der Milch in die Qualitätssysteme der Molkerei-Unternehmen für Milchviehhalter aufgenommen. Diese Hygiene-Anforderungen richten sich zum Beispiel auf saubere Kühe, eine saubere Melkmaschine und die Aufbewahrung der Milch. Die Basis dafür findet man in der europäischen Gesetzgebung zurück. Die niederländischen Qualitätssysteme sind noch spezifischer und ausführlicher und gehen also über die normale Gesetzgebung hinaus.



Ein Beispiel für eine **administrative Kontrolle** ist die auf das Futter gerichtete Kontrolle. Entsprechend den Anforderungen in den Molkereiqualitätssystemen ist es in den Niederlanden für Milchviehhalter nur erlaubt, Tierfutter von Betrieben zu kaufen, die bei SecureFeed angeschlossen sind, der Organisation, die die Sicherheit aller Futtermittel garantiert.



Diese administrativen und physischen Kontrollen werden immer von einer **unabhängigen Kontrollinstanz durchgeführt**.

Wer hat die allgemeine Kontrolle?



Milchviehbetriebe, Molkereibetriebe und die unabhängigen Kontrollinstanzen werden von der Niederländischen Nahrungsmittel- und Warenbehörde (NVWA) kontrolliert. Der niederländische Staat führt die Aufsicht über die Qualität und Sicherheit der Molkereiprodukte über eine spezifisch auf die Molkereikette gerichtete Kontrollorganisation, das **Zentralorgan für Qualitätsangelegenheiten in der Molkerei** (COKZ).



Kontrolle

Wussten Sie, dass ...

- ✓ ... alles in der niederländischen Molkereikette, vom Gras der Kuh bis zum Paket Milch im Supermarkt, streng kontrolliert wird?

- ✓ ... Vorschriften und Kontrollen im Molkereisektor auf europäischen und niederländischen Gesetzen und Verordnungen, Anforderungen aus der Molkerei-Industrie selbst und Abnehmern weltweit basieren?

- ✓ ... diese Kontrollen aus Analysen in Laboratorien und administrativen Kontrollen bestehen? Außerdem führen Inspektoren physische Kontrollen in den Milchviehhaltereien durch.

- ✓ ... die Kontrollen von einer unabhängigen Instanz durchgeführt werden? Der niederländische Staat sorgt hier für eine strenge Überwachung.