



Der Milchprüfung Bayern e.V. auf einen Blick

M	Milch aus Bayern – sicher geprüft!
I	Innovation (einer der Werte des TQM-Systems)
L	Lieferanten (Stand 12/08): 44.656 – davon 5,9 Prozent aus dem »Ausland«
C	Chancen für Netzwerke (AFEMA, ADR, DLQ, DRV, ICAR, IDF, MIV, VDM, u.v.m.)
H	Haushaltsvolumen : 13.284 Mio. Euro pro Jahr
P	Prüflaboratorium der bayerischen Milchwirtschaft
R	Ringtests (internationale Qualitätssicherung): 49 pro Jahr
Ü	Überprüfung von Keim- und Zellzahl, Fett, Eiweiß, Laktose, Gefrierpunkt, Hemmstoff
F	Fairness (einer der Werte des TQM-Systems)
R	Regionalleiter und Außendienst für alle Probleme vor Ort
I	Internet : www.mpr-bayern.de
N	Neutralität (einer der Werte des TQM-Systems)
G	Gesamtunternehmen zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2000
B	Beschäftigte (Stand 12/08): 227
A	Akkreditiertes Labor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005
Y	Analysenergebnisse : 50,9 Mio. pro Jahr
E	Expertenwissen auf internationalem Niveau
R	Rohmilchanalytik
N	Non-profit Organisation und gemeinnütziger Verein
E.	EDV – Dienstleistungen
V.	Vor-Ort-Kontrollbesuche (Stand 12/2008): 8.225 pro Jahr

Inhaltsverzeichnis

04	Logistik
06	Labor
	- Hohe Analysekompetenz bei Rohmilch
08	- Die einzelnen Prüfkriterien
10	- Immer eine Spur voraus ...
11	- Ausstattung des Labors
12	QM-System
14	EDV
16	Aussendienst
17	Regionalleiter
18	Zahlen · Daten · Fakten



Flexibel auf die Anforderungen der Molkereien reagieren

»Logistik soll das **richtige** Gut, in der **richtigen** Menge, im **richtigen** Zustand, in der **richtigen** Qualität, am **richtigen** Ort, zur **richtigen** Zeit, für den **richtigen** Kunden und zu den **richtigen** Kosten bereit stellen.«

Egal ob ein- oder zweitägige Abholung, Nachtabholung oder Beprobung jeder Anlieferung für das Hemmstoffmonitoring, unsere Logistik ist immer bestrebt, die in ganz Bayern gezogenen Proben so schnell und kostengünstig wie möglich in das Labor nach Wolnzach zu transportieren. Dafür sind 20 vom Milchprüfring angestellte Kurierfahrer im Einsatz. 13 LKWs und 113 Abholstellen erfordern hohe Flexibilität und eine ständige Optimierung der Tourenplanung. Auch unvorhersehbare Dinge sind einzukalkulieren.

Trend zur Nachtabholung

Zunehmend erfassen die Molkereien Milch auch nachts bzw. rund um die Uhr, so dass auch die Proben immer später in den Molkereien eintreffen. Auch dieser Aspekt ist bei der Tourenplanung der MPR-Flotte zu berücksichtigen.

Nachtanlieferung beim MPR

Die gezogenen Proben werden in einem Zeitfenster von 23:00 bis 5:30 Uhr beim Milchprüfing Bayern e.V. angeliefert. Eine geregelte Anliefe-

rung über das gesamte Zeitfenster gewährleistet, dass es nicht zu unproduktiven Wartezeiten für die Kurierfahrer kommt.

Trend zur täglichen Hemmstoffprobe

Bei der Milcherfassung wird kontinuierlich Milch von jedem Lieferanten in einen separaten Behälter abgezweigt. So entsteht eine sogenannte Sammelprobe für die Sammeltour. Am Ende jeder Tour wird entweder noch auf dem Sammelwagen oder beim Eintreffen in der Mol-

kerei aus dieser Probe ein Hemmstofftest durchgeführt. Bei einem positiven Ergebnis leitet die Molkerei entsprechende Maßnahmen ein.

Der Milchprüfring Bayern e.V. bietet seit einigen Jahren ein zusätzliches verbessertes Hemmstoffmonitoring an. Dabei wird von jeder Milchabholung grundsätzlich eine Probe gezogen. 49 Molkereien mit etwa 60 Prozent der Milcherzeuger nutzen bereits diesen umfassenden Service, der eine lückenlose Rückverfolgbarkeit ermöglicht. Bei einem positiven Ergebnis der Sammelmilch werden alle Einzelproben der Lieferanten beim MPR auf Hemmstoffe getestet. Somit kann jeder positive Befund im Tank konkret einem Landwirt zugeordnet werden.

Trend zur 2-Tagesabholung

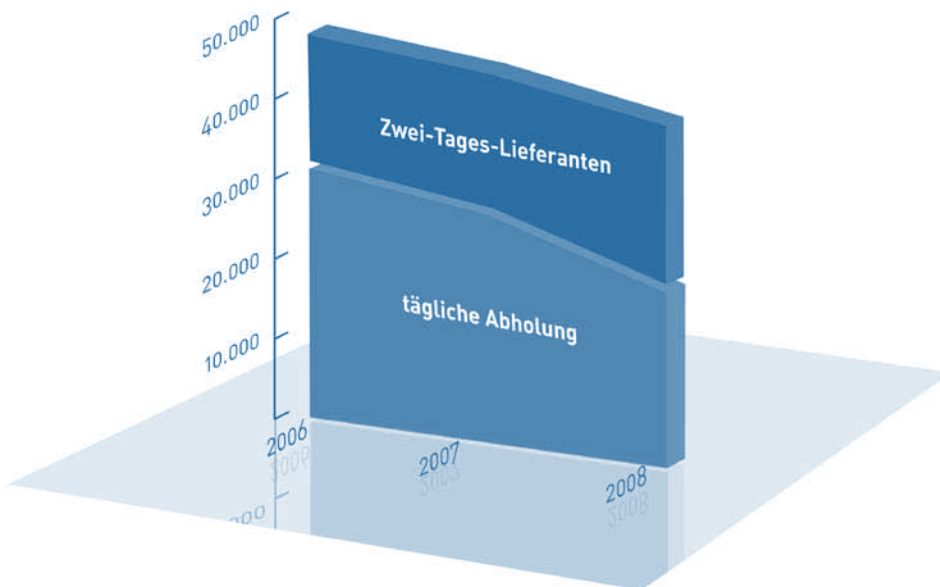
Die zweitägige Milcherfassung nimmt aufgrund von Kosteneinsparung immer mehr zu. So werden bereits über 47 Prozent der bayerischen Milch nur noch alle zwei Tage abgeholt. In unserer Probeannahmeplanung ist dieser Aspekt bereits berücksichtigt, so dass auch bei einer 100-prozentigen Umstellung auf 2-Tagesabholung keine Änderung in der Logistik nötig ist. Aktuell plant die erste Molkerei in Bayern eine 3-Tagesabholung.

Planung der Touren

Die Tourenplanung der MPR-Probenlogistik ist in bestimmten Bereichen vergleichbar mit der Aufgabenstellung der Milcherfassung einer Molkerei. Eine sich ständig ändernde Anzahl an Haltepunkten sowie stets neue externe Beschränkungen und Restriktionen verlangen immer wieder auf Neue planerische Fähigkeiten. Im Hinblick auf steigende Kosten für den Transport, bedingt durch Kraftstoffkosten und Mautgebühren, ist auch die MPR-Logistik angehalten, stets die Planung zu optimieren. Längst passiert dies nicht mehr per Zeichnung auf der Landkarte, sondern durch moderne Tourenplanungssoftware. Die im Jahr 2007 begonnene Tourenumstellung wurde am 01.10.2008 abgeschlossen. Ein Standort wurde von Triesdorf nach Fürth verlagert. Durch die Neuordnung der Touren konnten Arbeitszeit und Kilometer eingespart werden.

Verdoppelung der LKW-Flotte

Anfang des Jahres 2008 wurde der Fuhrpark des MPR von sieben auf 13 LKWs aufgestockt. Dies wurde aufgrund der Anforderungen des LKV nach kürzeren Probelaufzeiten durchgeführt. Somit kann an jedem Montag und an jedem Mittwoch bzw. Donnerstag überall in Bayern eine komplette Abholung gewährleistet werden. Die durchschnittliche Abholfrequenz pro Monat beträgt zwischen 14 und 16 Abholungen pro Sammelstelle.



Hohe Analysekompetenz bei Rohmilch

Im Jahr 2008 analysierte das Labor insgesamt über 13,3 Mio. Proben. Dies entspricht 50,9 Mio. Analyseergebnissen. Die Produktivität (Untersuchungen je Vollarbeitskraft pro Monat) konnte somit von 25.000 im Jahr 2007 auf knapp 26.000 im Jahr 2008 gesteigert werden. Diese Leistungsfähigkeit konnte der Milchprüfung Bayern e.V. nur durch ständige Optimierungen und Weiterentwicklungen erreichen.

Untersuchungen im Rahmen der Milch-Güteverordnung

Als beliehener Unternehmer des Freistaates ist der Milchprüfung für die Umsetzung der Milch-Güteverordnung (MGVO) in Bayern zuständig.

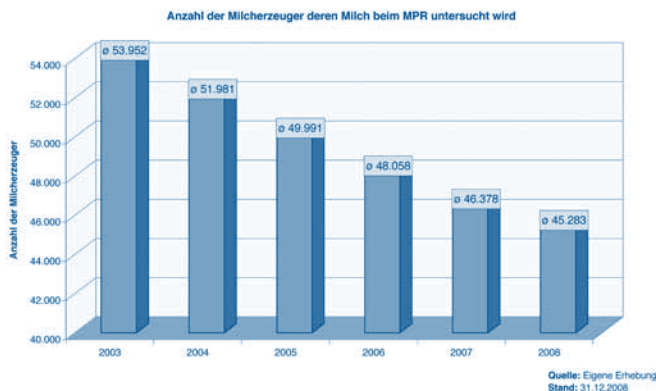
In der Verordnung, die bundesweit gilt, werden z. B. die Häufigkeit von Untersuchungen, die bezahlungsrelevanten Grenzwerte für die bakteriologische Beschaffenheit und der Gehalt an somatischen Zellen oder Details der Probenahme festgelegt. Für die konkrete Umsetzung in Bayern gilt eine entsprechende Ausführungsverordnung.

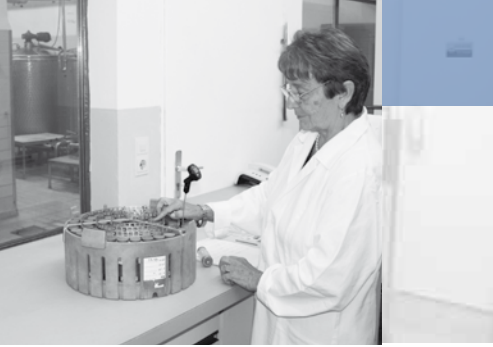
Die Untersuchungsergebnisse werden vor der Freigabe vielfältigen Plausibilitätsabfragen unterzogen. Nach jedem Monatsabschluss werden die validierten Ergebnisse vom MPR entsprechend den Regeln der MGVO amtlich bewertet und den Molkereien als definierter Datensatz für jeden Milcherzeuger zur Erstellung der Milchgeldabrechnung zur Verfügung gestellt.

Untersuchungen von Proben außerhalb Bayerns

Untersucht wird die Milch aller Milcherzeuger, die ihre Milch an bayerische Molkereien anliefern. Längst sind das nicht mehr ausschließlich bayerische Betriebe. Im Durchschnitt wurde im Jahr 2008 die Milch von 45.283 Milcherzeugern analysiert, etwa 5,9 Prozent von außerhalb Bayerns. Diese teilen sich auf in Bundesländer außerhalb Bayerns und das Ausland.

Für die Molkereien, welche in Österreich und Tschechien produzierte Milch in Bayern verarbeiten, untersucht der MPR die gezogenen Proben. Für in Polen produzierte und verarbeitete Milch wird der Milchprüfung ebenfalls als Dienstleiter für die Untersuchung tätig. Öffentliche Mittel werden hier nicht eingesetzt.





Untersuchungen für das LKV Bayern e.V.

Als Selbsthilfeeinrichtung bayerischer Landwirte führt das LKV Qualitäts- und Leistungsprüfungen in der Tierzucht durch und gibt den Erzeugern Entscheidungshilfen zur Optimierung der Tier- und Milchproduktion an die Hand.

Das LKV ist der größte Einzelkunde des MPR. Auf Basis eines Geschäftsbesorgungsvertrags untersucht der Milchprüfing für das LKV Milchleistungsproben auf die Parameter Fett, Eiweiß, Laktose, Zellgehalt und Harnstoff. Die Ergebnisse werden über das LKV den Milcherzeugern zugänglich gemacht und zur Leistungsbewertung der Einzeltiere herangezogen. Darüber hinaus dienen diese Daten auch der Zuchtwertschätzung und werden für die Fütterungsberatung verwendet.

Der Milchprüfing Bayern e.V. hat im Jahr 2008 insgesamt 9,229 Mio. Proben für das LKV untersucht, dies entspricht einer Steigerung von 27.000 Proben. Auch der Anteil der Teilnehmer an der Milchleistungsprüfung nimmt stetig zu. Derzeit sind 66,5 Prozent der Milchlieferanten und knapp 80 Prozent der Kühe eingebunden.

In unserem Magazin *Milchpur* haben wir ab 2009 zwei Seiten für Informationen aus dem Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung e.V. reserviert. Durch unsere direkte Zusammenarbeit mit dem LKV haben die Mitglieder Gelegenheit sich aus erster Hand über die Angebote des LKV zu informieren.

Die Zeiten ändern sich ... auch in Bayern

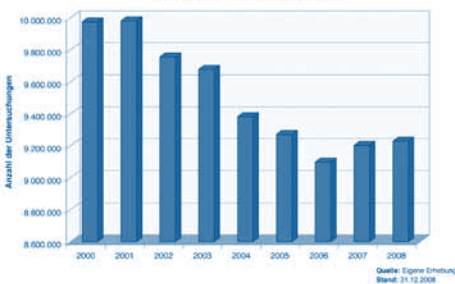
	1948	1960	1972	1980	2008
Lieferanten	428 000	266 000	231 500	175 217	45 875
Kühe	1 800 000	1 927 000	1 907 000	1 986 000	1 267 000
Leistung (MLP) kg/Jahr	2 393	3 520	4 114	4 839	6 946

Service für alle: Milcherzeuger, Selbstvermarkter, Molkerei

Im Rahmen von Eigenkontrollsystemen untersucht der Milchprüfing Bayern e.V. Proben von Selbstvermarktern und stellt die Ergebnisse zur Verfügung.

Molkereien können zusätzliche Untersuchungen bzw. Proben mit dem Milchprüfing vereinbaren. Milcherzeuger haben die Möglichkeit, selbst gezogene, so genannte Betriebsproben, auf verschiedene Parameter untersuchen zu lassen. Die Ergebnisse werden über moderne Mitteilungswege (SMS, Internet, Telefon, etc.) zur Verfügung gestellt.

Untersuchungen für das LKV Bayern e.V.



Die einzelnen Prüfkriterien – ein Überblick

Der Milchprüfung Bayern e.V. bietet eine Reihe von Untersuchungen an. Die Analysen nach den Prüfkriterien der Milch-Güteverordnung und der Milchleistungsprüfung des LKV stellen dabei den größten Anteil dar. Aber auch eine Reihe von weiteren Untersuchungen, wie z.B. ungesättigte Fettsäuren oder Aceton zeugen von der hohen Kompetenz unseres Labors.

Prüfkriterien	Untersuchungen je Landwirt und Monat	Mittelwertbildung und Abrechnungszeitraum
Fettgehalt/Eiweißgehalt (%)	6x	arithmetisches Mittel des aktuellen Monats
Gehalt an somatischen Zellen (Zellen/ml)	4x	geometrisches Mittel über 3 Monate
Bakteriologische Beschaffenheit (Keime/ml)	2x	geometrisches Mittel über 2 Monate
Ermittlung des Gefrierpunktes (°C)	4x	arithmetisches Mittel des aktuellen Monats
Nachweis der Hemmstofffreiheit	4x	nur Einzelwerte des aktuellen Monats relevant

Bestimmung des Fettgehalts

Zur Fettgehaltsbestimmung werden nach den bayerischen Vorgaben in der Regel **monatlich sechs** Proben gezogen und der Fettgehalt auf Hundertstelprozent festgestellt. Aus den Einzelergebnissen ist der arithmetische Durchschnittsfettgehalt der Anlieferungsmilch des jeweiligen Monats auf Hundertstelprozent zu errechnen. Dabei wird das Ergebnis der Durchschnittsberechnung gerundet. Falls im aktuellen Monat weniger als drei Probenergebnisse vorliegen, werden so viele Probenergebnisse aus dem Vormonat mit zur Bewertung herangezogen, bis die erforderliche Mindestanzahl von drei Proben erreicht ist. Liegen in zwei Monaten nur zwei oder weniger Ergebnisse vor, wird mit diesen abgerechnet. Liegt in zwei Monaten kein Ergebnis vor, so wird der Molkereidurchschnitt zugrunde gelegt.

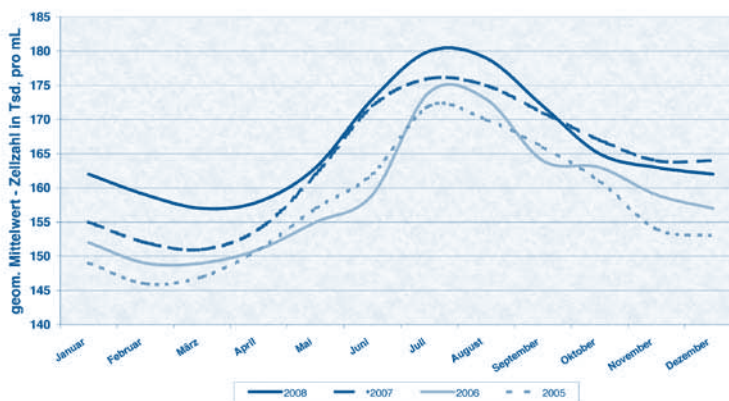
Bestimmung des Eiweißgehalts

Die Regelung der Eiweißgehaltsbestimmung entspricht sinngemäß der des Fettgehalts.

Gehalt an somatischen Zellen

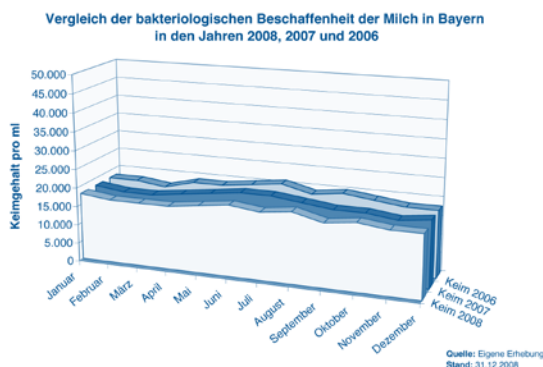
Zur Feststellung des Zellgehaltes sind laut Milch-Güteverordnung monatlich mindestens zwei Untersuchungen durchzuführen. Gemäß Vorgabe werden in Bayern je Milcherzeuger und Monat **vier Proben** auf den somatischen Zellgehalt hin bestimmt. Für die Bezahlung wird der geometrische Mittelwert von drei Monaten zugrunde gelegt. Beträgt der Durchschnitt über drei Monate und der Durchschnitt im Abrechnungsmonat im geometrischen Mittelwert über 400.000 Zellen/ml, muss ein Abzug in Höhe von mindestens **1 ct/kg** vorgenommen werden.

Zellzahlverlauf in Bayern 2005 bis 2008



Bakteriologische Beschaffenheit

Zur Feststellung der bakteriologischen Beschaffenheit sind **monatlich mindestens zwei** Keimzahluntersuchungen durchzuführen. Aus den Ergebnissen der letzten zwei Monate wird der geometrische Mittelwert berechnet und die Einstufung in Güteklassen vorgenommen. Liegt das geometrische Mittel von zwei Monaten und im Abrechnungsmonat über 100.000 Keime/ml erfolgt eine Einstufung in Güteklasse 2. Es ist ein Abzug von mindestens **2 ct/kg** vorzunehmen. Wird die erforderliche Probenzahl nicht erreicht, ist der geometrische Durchschnitt aus den vorliegenden Proben zu errechnen.



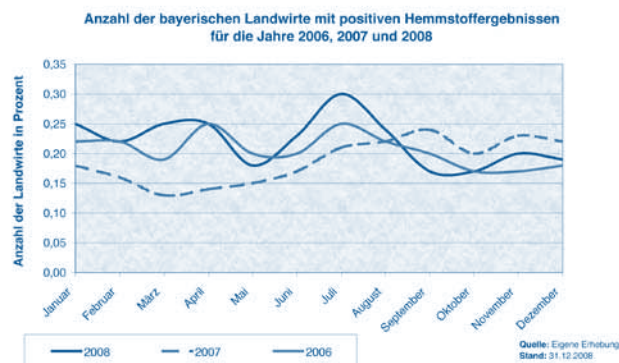
Ermittlung des Gefrierpunkts

Zur Feststellung des Gefrierpunktes werden in der Regel bei **täglicher** Milchlieferung **monatlich vier** Proben untersucht und bei **2-Tageslieferanten zwei** Proben. Zur Einstufung wird der arithmetische Mittelwert dieser Proben gebildet. Milch, die nachweislich Fremdwasser enthält, ist nicht verkehrsfähig und darf nicht angenommen werden.

Nachweis der Hemmstofffreiheit

Für die Untersuchung auf Hemmstoff werden **monatlich vier** Proben herangezogen. Werden Hemmstoffe in der

Milch festgestellt, ist der Auszahlungspreis im Monat der Feststellung um **5 ct/kg** je positivem Ergebnis zu kürzen; also z. B. bei zwei positiven Ergebnissen beim selben Lieferanten im Monat um **10 ct/kg**. Hemmstoffhaltige Milch ist nicht verkehrsfähig. Sie darf weder angenommen noch sonst in Verkehr gebracht werden.



Bestimmung des Laktosegehalts

Der Laktosegehalt (Milchzucker) wird bei der Untersuchung auf den Fett- und Eiweißgehalt mitbestimmt, da er sowohl für die Trockenmassermittlung als auch für Beratungszwecke sehr hilfreich ist und seine Ermittlung keine zusätzlichen Kosten verursacht.

Bestimmung des Harnstoffgehalts

Für das LKV Bayern e.V. bietet der Milchprüfungsring Bayern e.V. mit der Analyse des Harnstoffgehalts eine wertvolle Hilfestellung für die Fütterungsberatung an. Die Fütterung kann anhand des Harnstoff- und Acetongehalts charakterisiert werden. Der physiologische Bereich des Harnstoffgehaltes der Milch, also der Bereich einer ausgewogenen Fütterung, liegt je nach Milchleistung bei 200-300 mg/kg. Der Harnstoffgehalt wird auch bei Güteproben untersucht.

Überblick							
Jahr	Fett (Prozent)	Eiweiß (Prozent)	Laktose (Prozent)	Keimzahl (pro ml)	Zellzahl (pro ml)	Gefrierpunkt (°C)	Hemmstoff-abzüge (Prozent)
2008	4,21	3,43	4,77	17.000	167.000	-0,524	0,23
2007	4,23	3,46	4,76	18.000	164.000	-0,525	0,19
2006	4,22	3,43	4,77	18.000	159.000	-0,525	0,21
2005	4,24	3,44	4,77	18.000	157.000	-0,524	0,21
2004	4,26	3,46	4,79	19.000	153.000	-0,524	0,19
2003	4,25	3,46	4,77	18.000	159.000	-0,524	0,20
2002	4,26	3,45	4,78	18.000	159.000	-0,524	0,20
2001	4,26	3,45	4,77	19.000	158.000	-0,524	0,24
2000	4,21	3,43	4,74	19.000	155.000	-0,524	0,25

Immer eine Spur voraus ...

Der Milchprüfing Bayern e.V. bietet neben den standardmäßigen Untersuchungen auch die Analyse von "besonderen" Parametern an. Diese können von den Molkereien, sowie Landeskuratorien, ect. angefordert werden.

Ungesättigte Fettsäuren

Im Hinblick darauf, dass der Verbraucher immer mehr auf einen Zusatznutzen beim Kauf der Milchprodukte achtet, bietet der Milchprüfing Bayern e.V. mit der Untersuchung auf ungesättigte Fettsäuren in der Milch eine wertvolle Hilfestellung. Die Molkereien können mit einem Hinweis auf einen evtl. erhöhten Anteil an ungesättigten Fettsäuren einen Mehrwert des Produkts ausloben. Einige Molkereien nutzen bereits diesen analytischen Service.

Acetonuntersuchung

Der Milchprüfing Bayern e.V. bietet eine Untersuchung der Milch auf Acetongehalt an. Dieser gibt Auskunft über eine Ketoseerkrankung (Störung des Kohlenhydrat- und Fettstoffwechsels). Zusätzlich bietet der MPR mit der Acetonuntersuchung eine wertvolle Hilfe bei der Fütterungsberatung. Eine negative Energiebilanz, welche vorwiegend in den ersten Wochen nach der Abkalbung auftritt, ist Ursache für diese Stoffwechselstörung. Der Acetongehalt der Milch ist Ausdruck der überhöhten Fettmobilisierung der Milchkuh und Warnsignal für den Herdenmanager.

Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Einrichtungen – LuB, BHV-1

Im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung ist es Aufgabe des MPR, Bestandsmilchproben für die Kontrolluntersuchungen auf **Brucellose** und **Leukose** bereitzustellen.

Das Ziel ist, die serologischen Untersuchungen zur Aufrechterhaltung des Status eines Rinderbestandes als amtlich anerkannt brucellosefrei bzw. als leukoseunverdächtig rationell und kostengünstig zu gestalten. Dabei wirken der MPR, das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), der Tiergesundheitsdienst Bayern e.V. (TGD), die Kreisverwaltungsbehörden und die Bayerische Tierseuchenkasse (TSK) zusammen. Für den Milchprüfing heißt dies, dass die angeforderten Proben im LIMS gekennzeichnet, angesteuert und für weitere Untersuchungen bereitgestellt werden.

Ähnlich ist der Ablauf bei **BHV-1 Proben**. Hier hat sich der Freistaat Bayern zum Ziel gesetzt, bis Mai 2009 den Status "BHV-1 frei" zu erreichen. Aus diesem Grunde wurde die Untersuchungshäufigkeit auf BHV-1 von halbjährlich auf vierteljährlich erhöht. Der MPR stellt für diese Untersuchungen im Labor in Grub für alle bayerischen Betriebe jeweils alle drei Monate Proben bereit. Die Milcherzeuger werden am Monatsanfang nach Vorgaben des TGD in der LIMS-Datenbank gekennzeichnet. Im Laufe des Monats werden die Proben dieser Betriebe dann automatisch angesteuert und weitergeleitet. Das Labor in Grub wird mindestens 10-mal im Monat angefahren, so dass die Proben stets zeitnah zur Verfügung stehen.

Immer auf dem neuesten Stand – die Ausstattung des Labors

Der Milchprüfung Bayern e.V. arbeitet mit der aktuellsten auf dem Markt verfügbaren Untersuchungstechnik. Neben der höchsten Präzision der Ergebnisse können dadurch die nach dem neuesten Stand der Technik verfügbaren Rationalisierungspotentiale ausgenutzt werden.

Zell- und Milchinhaltsstoffuntersuchung (Kombi)

An den zwölf Kombi-Geräten (MilkoScan und Fossomatic) erfolgt parallel die Untersuchung auf Milchinhaltsstoffe und den somatischen Zellgehalt. In diesem Untersuchungsbereich werden neben den Milchgüte-Proben auch die Einzeltierproben aus der Milchleistungsprüfung des LKV Bayern e.V. analysiert. Die standardisierte Probenzuführung und -vorbereitung erfolgt über spezielle Zuführtsche vollautomatisch. Bis zu 80.000 Proben am Tag können im Kombi-Bereich untersucht werden.



Nachweis der Hemmstofffreiheit

Die Untersuchung der Milch auf Hemmstoffe erfolgt an zwei Roboter-Anlagen. Sowohl die Pipettierung auf die Testplatten als auch alle weiteren Schritte bis hin zur Auswertung laufen nach standardisierten Vorgaben vollautomatisch ab. Bestätigungsuntersuchungen sowie zahlreiche weitere Absicherungsmaßnahmen laufen EDV-gestützt und zusätzlich im 4-Augen-Prinzip ab. Bis zu 25.000 Proben werden täglich auf Hemmstoff-Rückstände hin analysiert.



Gesamtkeimzahlmessung (BactoScan FC)

Die Untersuchung auf den Gesamtkeimgehalt der Milch erfolgt an sechs BactoScan-FC-Geräten. Zur fluoreszenzoptischen Zählung werden die Proben automatisch zugeführt und vorbereitet. Im Keimzahl-Untersuchungsbereich werden täglich Proben von bis zu 10.000 Milcherzeugern analysiert.



Waschen der Probeflaschen

Nach Abschluss aller Untersuchungen werden die Probeflaschen an speziellen Hochleistungswaschmaschinen in verschiedenen Spülzonen über Kopf hängend gereinigt und wieder mit Konservierungsmittel vorbelegt. Die fünf Spülanlagen gewährleisten eine Reinigungskapazität von bis zu 120.000 Probeflaschen am Tag.



Kontrolle der Kontrolle – die Prüfeinrichtung wird geprüft

Der Milchprüfungsring hat ein breites Spektrum von Prüfaufträgen zu erfüllen. Eine Vielzahl von Maßnahmen wie Akkreditierung und Zertifizierung durch externe Stellen, die Teilnahme an nationalen und internationalen Ringtests oder interne Audits sichern ab, dass das Labor und die Mitarbeiter des MPR auf hohem und standardisiertem Niveau untersuchen bzw. kontrollieren.

Akkreditierung des Labors nach DIN EN ISO/IEC 17025

Bei der Akkreditierung nach dieser internationalen Norm werden die allgemeinen Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien überprüft. Bereits seit 1997 ist das Labor des Milchprüfungsring akkreditiert. Das letzte externe Überwachungsaudit nach DIN EN ISO/IEC 17025 wurde im März 2009 sehr erfolgreich durchgeführt. Es handelte sich um ein Überwachungsaudit, bei dem keinerlei Abweichungen festgestellt wurden. Damit entspricht das Labor allen aktuellen Erfordernissen und es dokumentiert den hohen Qualitätsstandard des MPR.

Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17020

Im Außendienstbereich wurde Ende 2008/Anfang 2009 eine Inspektionsstelle nach DIN EN ISO/IEC 17020 eingerichtet. Diese akkreditierte Inspektionsstelle dokumentiert auch für den Außenbereich (Milchkammerkontrollen, sonstige Vor-Ort-Audits und Milchsammelwagenüberprüfungen) den hohen Qualitätsanspruch des MPR und soll das Vertrauen gegenüber Auftraggebern stärken. Normgerecht wird, ohne Wenn und Aber, sichergestellt und nachgewiesen, dass die Beschäftigten der Inspektionsstelle keinerlei ideeller, finanzieller oder sonstiger Beeinflussung ausgesetzt sind, die ihr Urteil beeinträchtigen könnten. Sie sind nur ihrem fachlichen Urteil verpflichtet.

Zertifizierung des Gesamtunternehmens nach DIN EN ISO 9001

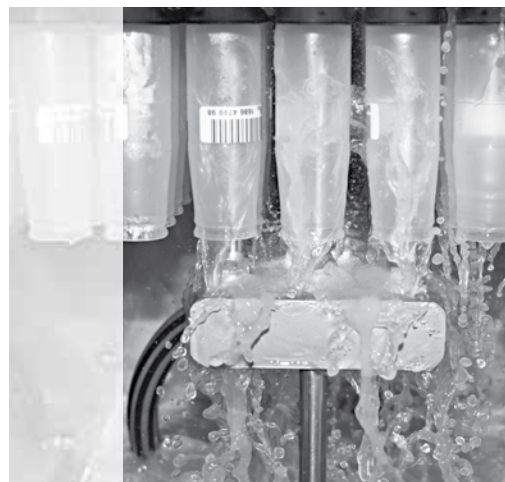
Das Audit zur Re-Zertifizierung des Gesamtunternehmens nach DIN EN ISO 9001:2000 fand im Juli 2008 statt und wurde erfolgreich absolviert. Die Weiterführung der Zertifizierung wurde empfohlen, somit ist der MPR aktuell nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert.

Systemaudit der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Für die Aufgabe als beliehener Unternehmer bei der »Umsetzung der Milch-Güterverordnung in Bayern« erfolgt ein jährliches Audit durch das Institut für Ernährung und Markt der LfL. Das Gesamtergebnis des letzten Systemaudits im Juli 2008 bestätigt die einwandfreie Arbeit des MPR auch in diesem hoheitlichen Aufgabenbereich.

Systemaudit der Agrar-Markt-Austria (AMA)

Da im Labor des Milchprüfungsring Milch von etwa 1.000 österreichischen Milchlieferanten nach der dortigen Milch-Quotenverordnung untersucht wird, findet nach österreichischem Recht ein jährliches Audit durch einen Vertreter der Agrar-Markt Austria (AMA), der österreichischen Überwachungsbehörde statt. Auch die Ergebnisse des Systemaudits durch die AMA bestätigen die korrekte Arbeit des MPR.





Audit des LGL im Auftrag des StMUG bezüglich der Betriebsbegehungen

Im Oktober 2008 wurde ein Audit durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit durchgeführt. Es wurde folgendes festgestellt: "Unter Berücksichtigung der eingeleiteten Korrekturmaßnahmen lässt sich festhalten, dass der MPR [...] ein angemessenes QM-System in Anlehnung an die Grundsätze der DIN EN/ISO 17020 betreibt!"



Interne Audits

Mit internen Audits überprüft der Milchprüfing Bayern e.V. sein eigenes QM-System, insbesondere inwieweit die betriebliche Praxis mit den Verfahrens- und Arbeitsanweisungen übereinstimmen. Abweichungen werden festgehalten und es wird beurteilt, inwieweit das QM-System angepasst werden muss. Interne Audits liefern der Geschäftsführung wichtige Informationen über die Wirksamkeit und die Leistungsfähigkeit des QM-Systems.

Ringproben

Ringproben sind Vergleichsprüfungen unter mehreren Laboratorien, die Prüfungen an möglichst gleichen Prüfobjekten ausführen und die Ergebnisse unter vorgegebenen Bedingungen bewerten. Im gesetzlich geregelten Bereich dienen Sie als Mittel der Anerkennung oder Überwachung von Prüflaboratorien. Im Jahr 2008 hat der MPR an 49 Ringversuchen teilgenommen.



Akkreditierung

Unter dem Begriff Akkreditierung (lat. *accredere*, Glauben schenken) versteht man das Prüfen und Begutachten eines Labors/Prüfstelle zur Feststellung, dass dieses die Voraussetzungen zur kompetenten Durchführung der Prüfmethode erfüllt. Dazu muss festgestellt werden, dass die in der jeweiligen Untersuchungsnorm geforderten Genauigkeiten bzw. Messunsicherheiten auch eingehalten werden.

Zertifizierung ...

... ist das Verfahren, bei dem einem Unternehmen bestätigt wird, dass es über ein Qualitätsmanagement-System verfügt, das z. B. der Norm DIN EN ISO 9001 entspricht. Als Ergebnis der Zertifizierung (lat. *certe facere*, sichermachen) steht die Bestätigung einer unabhängigen akkreditierten Zertifizierungsgesellschaft, dass alle Abläufe normenkonform durchgeführt werden. Durch das dabei erlangte Zertifikat wird die tatsächliche Einhaltung der Normenvorgaben gegenüber Kunden, Öffentlichkeit und Mitarbeitern bestätigt.

Audit

Ein Audit (lat. *audire*, zuhören) ist eine systematische unabhängige Untersuchung, um festzustellen, ob die qualitätsbezogenen Tätigkeiten und die damit zusammenhängenden Ergebnisse den geplanten Anforderungen entsprechen. Es wird durch Interviews und evtl. Arbeitsproben der Istzustand festgestellt.



EDV – das Rückgrat des MPR

Von der Probenplanung über die Probenerfassung und Messdatenverarbeitung bis zum Abruf der Analysedaten auf dem landwirtschaftlichen Betrieb oder in der Molkerei. Egal ob bei der Datenverarbeitung im Labor oder bei den Auskunftssystemen – die EDV unterstützt alle Tätigkeitsbereiche des Milchprüfing Bayern e.V. wesentlich.

LIMS – das Labor-Informations- und Management-System

Aufgrund der hohen Untersuchungszahlen – 40.000 bis 80.000 Proben am Tag – sind die Ansprüche an das LIMS sehr hoch. Eine kurze Verarbeitungszeit sowie strenge Anforderungen der Qualitätssicherung prüfen jeden Analysewert der einzelnen Probe. So durchläuft jede Probe über 300 Plausibilitätsprüfungen, bevor ein Wert als abgesichert gilt. Eine weitere Herausforderung an die EDV ist die ständige Verfügbarkeit vieler Systeme 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr.

Mit diesem LIMS werden alle analysenrelevanten Prozesse rund um die Probe gesteuert. Dies beginnt bereits mit der Erstellung der monatlichen Probenahmepläne für jede Molkerei anhand derer auch der Personalbedarf für das Labor ermittelt wird.

■ Auf dem Weg zum Ergebnis – die Rohdaten

Jede Probeflasche beim MPR hat einen Barcode. Mit diesem Barcode kann jede Flasche dem einzelnen Landwirt eindeutig zugeordnet werden. Bei der Probeziehung wird dieser Barcode unzertrennlich mit der Lieferantenummer und Molkereinummer verbunden. Diese Probenahmedaten erreichen den MPR in verschiedenen Datenformaten und auf unterschiedlichen Wegen. Dabei setzt sich die verschlüsselte Datenübertragung via Internet immer mehr durch. Die Rohdaten werden rund um die Uhr angenommen und mit Frühschichtbeginn von den MPR-Mitarbeitern in das LIMS eingelesen. Im Anschluss werden diese auf Korrektheit (etwa 60 Regeln) geprüft.

■ Auf dem Weg zum Ergebnis – die Analyse

Wenn die Milchproben die verschiedenen Messstraßen durchlaufen, versorgt das LIMS die Steuer-PC's der Messgeräte mit den zuletzt ermittelten Untersuchungsergebnissen des Lieferanten. So können auffällige Abweichungen sofort erkannt und eine Wiederholungsuntersuchung durchgeführt werden. Sobald ein Messzyklus abgeschlossen ist, stehen die Ergebnisse im LIMS zur Weiterverarbeitung zur Verfügung. Für die Mitarbeiter an den Messgeräten sind die Proben anonym.

■ Auf dem Weg zum Ergebnis – die Überprüfung

In der Labor-EDV werden die Untersuchungen molkereiweise wieder zusammengefasst und von den MPR-Mitarbeitern einer Vielzahl von Prüfregele (>300) unterworfen. Proben, die einer genaueren Überprüfung unterzogen werden müssen, werden in übersichtlichen Listen dargestellt und nochmals im 4-Augen-Prinzip kontrolliert. Zusätzlich stehen umfangreiche Recherchemöglichkeiten zur Verfügung, um die Ergebnisse zu validieren.

■ ... und fertig ist das Ergebnis

Nach Abschluss der Messdatenverarbeitung werden die Daten unmittelbar in die Auskunftssysteme eingespielt. Für Betriebe, deren Milch einen Grenzwert überschritten hat, werden Briefe bzw. eMails erstellt und versendet.





Darüber hinaus stellt das LIMS die Schnittstellen zu anderen Institutionen und Behörden her, die für den Daten- und Probenaustausch benötigt werden. Auch die Milchsammelwagen- und Stallkontrollen werden hier verwaltet und automatisch verarbeitet.



Besonders im Fokus stehen die Auskunftssysteme des Milchprüfings, die rund um die Uhr erreichbar sind und täglich mit neuen Ergebnissen aus dem LIMS versorgt werden.

Immer "up to date" mit den Auskunftssystemen

Dem Milchprüfing Bayern e.V. ist es ein Anliegen, die ermittelten Analysedaten zeitnah allen Beteiligten möglichst komfortabel zur Verfügung zu stellen.

■ SMS-Service

Mit diesem Service erhält der Milcherzeuger sofort nach Vorliegen der Ergebnisse diese als SMS auf das Handy.

■ Messwertabfrage über Internet

Mit der Datenbankabfrage über www.mpr-bayern.de können Messwerte übersichtlich und mit täglicher Aktualisierung abgefragt werden.



■ Telefonauskunftssystem

Mit dem automatischen Telefonauskunftssystem können Untersuchungsergebnisse telefonisch abgefragt werden.

■ Faxauskunftssystem

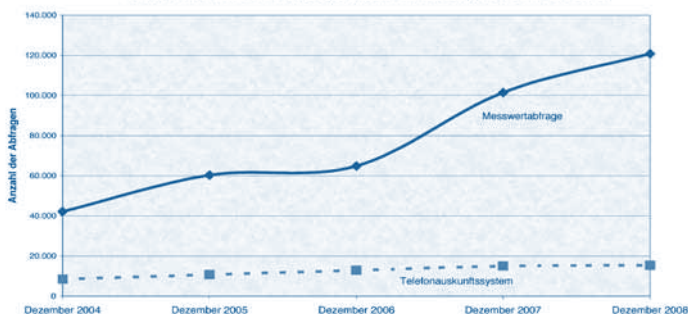
Im automatischen Telefonauskunftssystem besteht die Möglichkeit, sich die Werte auch als Fax zustellen zu lassen.

■ Benachrichtigung per eMail

Der eMail-Service bietet die Möglichkeit, bei Vorliegen eines grenzwertüberschreitenden Ergebnisses anstatt eines Briefes eine eMail vom MPR zu bekommen. Diese informiert den Milcherzeuger darüber, dass auf der Homepage www.mpr-bayern.de ein Benachrichtigungsschreiben für ihn vorliegt.



Abfragen auf die Auskunftssysteme im Jahresvergleich 2004 bis 2008



Quelle: Eigene Erhebung
Stand: 31.12.2008

Der Außendienst – Kompetenz vor Ort in ganz Bayern

Fachlich versiert und stets vor Ort – die Außendienst-Mitarbeiter des MPR sind sowohl kompetente Ansprechpartner bei Qualitätsproblemen der Milch als auch fairer Partner, wenn es um die Audits verschiedener Qualitätsprogramme geht.

Traditionelle Aufgabe – Aufklärung zur Milchqualität

Die Aufklärungsbesuche bei Problemen mit der Milchqualität gehören zu den traditionellen Maßnahmen, die der Milchprüfing Bayern e.V. laut seiner Satzung durchführt, um die Milchqualität in Bayern zu sichern bzw. zu fördern. Im Jahr 2008 haben 1.610 Landwirte diesen im Rahmen der Milch-Güteverordnung angebotenen Service des Milchprüfings genutzt. 77 Prozent der Aufklärungen erfolgten zu Keimzahlproblemen.

Betriebsbegehungen im Rahmen der VO (EG) 853/2004

Der Milchprüfing Bayern e.V. führt im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit Vor-Ort-Kontrollen durch. Hierbei wird überprüft, ob die nach VO (EG) 853/2004 festgelegten Produktionsbedingungen eingehalten sind. Die Ergebnisse werden an die zuständigen Landratsämter/Veterinärämter weitergeleitet. Im Jahr 2008 führten die Außendienstmitarbeiter etwa 8.000 dieser Betriebsbesuche durch. Das bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit gibt Risikokriterien vor, anhand derer die zu kontrollierenden Betriebe ausgewählt werden.

Kombi-Kontrolle: Mehr als ein Audit pro Vor-Ort-Termin

In vielen Äußerungen wird die hohe Kontrolldichte in der Landwirtschaft und die damit verbundene Belastung der Erzeuger kritisiert. Der Milchprüfing hat die geforderte Koordination der Kontrollmaßnahmen in seinem Bereich bereits weitgehend umgesetzt. So wurden im Jahr 2008 bei 8.225 Betriebsbesuchen 16.459 Audits durchgeführt. Dies entspricht einer Steigerung gegenüber dem Vorjahr um 791 bzw. 8,45 Prozent. Im Durchschnitt wurden also pro Betriebsbesuch 2,00 Audits erledigt. Das bedeutet, dass der Außendienst des Milchprüfings im Jahr 2008 bei den meisten seiner Vor-Ort-Kontrollen bereits die vielfach geforderte Kombi-Kontrolle verwirklichen konnte. Im Vergleich zum Vorjahr ist der "Kombifaktor" von 1,93 auf 2,00 gestiegen. Von Seiten des Milchprüfing Bayern e.V. wird stets versucht alle Möglichkeiten der Kombination auszuschöpfen, um so die Kontrollkosten für alle Beteiligten möglichst gering zu halten.





Die Regionalleiter – im Dienste der korrekten Probeziehung

Prüfung der Milchsammelwägen

Gemäß § 2 Abs. 3 der Ausführungsverordnung zur Milch-Güteverordnung vom 07.12.1988 ist der Milchprüfing Bayern e.V. für die Prüfung der Probenahmegeräte in Milchsammelwägen zuständig. Die derzeit 637 bayerischen Milchsammelwägen (MSW) werden auf folgende Kriterien hin überwacht:

- Repräsentativität der Milchprobe
- Verschleppungsfreiheit

Die statistische Auswertung der Analyseergebnisse legt Zeugnis darüber ab, ob die jeweilige Probenahmeeinrichtung die vorgegebenen strengen Kriterien für Repräsentativität und Verschleppung einhält und damit für die weitere Probenahme eine Zulassung erhält bzw. die Zulassung verweigert werden muss.

Neben dem Prüfbericht für die Kontrolle der Probenahmeeinrichtung gibt eine vom Milchprüfing ausgegebene Prüfplakette Auskunft über den Zulassungsstatus der Anlage im Milchsammelwagen.

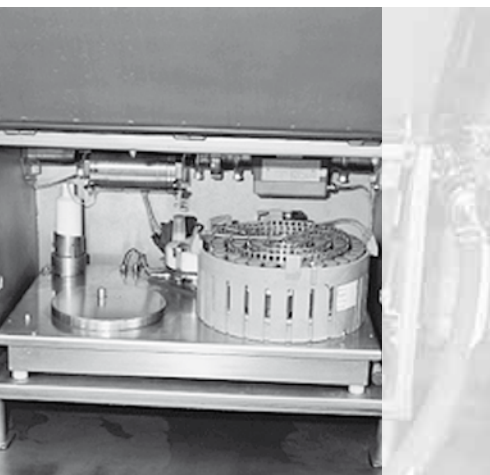
Diese Überprüfung ist spätestens nach jeweils sechs Monaten, in begründeten Fällen auch früher, zu wiederholen. 2008 wurden durch die fünf Regionalleiter des Milchprüfings insgesamt 1.487 MSW-Abnahmen durchgeführt. Damit ist diese Zahl weiterhin leicht rückläufig.

Mitfahrten bei den MSW-Fahrern

Gemäß Vorgabe der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft sollen jährlich fünf Prozent der MSW-Fahrer hinsichtlich der korrekten Durchführung der Probenahme überwacht werden. Beim Milchprüfing Bayern e.V. wurden im Jahr 2008 6,47 Prozent der Fahrer überwacht, dies entspricht 117 Milchsammeltouren.

Schulung der MSW-Fahrer

Personal, welches für die Probeziehung eingesetzt wird, wird vom Milchprüfing geschult. Die Schulungsinhalte werden von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft vorgegeben. Die Schulungen sind in regelmäßigen Abständen, spätestens jedoch nach vier Jahren zu wiederholen. Im Jahr 2008 wurden von insgesamt 1.807 MSW-Fahrern 359 von den fünf Regionalleitern geschult.





Zahlen – Daten – Fakten des Milchprüfing Bayern e.V.

Sitz:	Wolnzach
Dienstgebiet:	Freistaat Bayern
Kernkompetenzen:	hochautomatisierte Analyse von Rohmilch, kompetente Vor-Ort-Kontrollen auf landwirtschaftlichen Betrieben
Vorstand:	Hans Epp, Dr. Franz Mayer, Dr. Karl Kunz
Geschäftsführer:	Dr. Christian Baumgartner

- | | |
|---|--|
| <p>1935: Gründung der zwei Vorgängerorganisationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vereinigung der Milchprüfinge im Gebiete des Milchwirtschaftsverbandes Bayern e.V. mit etwa 200 Untersuchungsstellen, zumeist in Molkereien • Vereinigung der Milchprüfinge im Gebiet des Milchwirtschaftsverbandes Allgäu e.V. mit knapp 100 Untersuchungsstellen <p>1939: Angliederung der Vereinigung der Milchprüfinge im Gebiet des Milch- und Fettwirtschaftsverbandes Allgäu e.V. an den Reichsnährstand (durch die Landesbauernschaft Bayern)</p> <p>1943: Eingliederung der Vereinigung der Milchprüfinge im Gebiete des ehemaligen Milchwirtschaftsverbandes Bayern e.V. (Anordnung des Reichsbauernführers)</p> | <p>1971: Gründung des »Milchprüfing Bayern e. V.« mit Sitz in München aus den zwei Vorgängerorganisationen »Vereinigung der Milchprüfinge München e.V.« und »Vereinigung der Milchprüfinge Allgäu e.V.«</p> <p>1984: Beginn des Zentralisierungsprozesses: Kontinuierliche Auflösung von Laborstandorten, aus zwölf Standorten werden vier</p> <p>2000: Das neue Zentrallabor in Wolnzach wird eröffnet, die Standorte Triesdorf und Regensburg aufgelöst.</p> <p>2003: Die Standorte Mindelheim und Obing sowie die zentrale Verwaltung in München werden aufgelöst und nach Wolnzach verlagert. Die Zentralisierung ist abgeschlossen!</p> |
|---|--|



Impressum

Herausgeber:

Milchprüfring Bayern e.V.
Hochstatt 2
85283 Wolnzach
www.mpr-bayern.de

Redaktion:

Dr. Christian Baumgartner
Eva Zillinger

Layout, Satz, Grafik & Druck:

KKW-Druck GmbH; Kempten/Allgäu

Anmerkung:

Diese Broschüre ist Teil eines siebenteiligen Gesamtkonzeptes, bestehend aus 5 Broschüren MPR und jeweils einer Broschüre QSE GmbH und AiM GmbH

Bildnachweis / Photos:

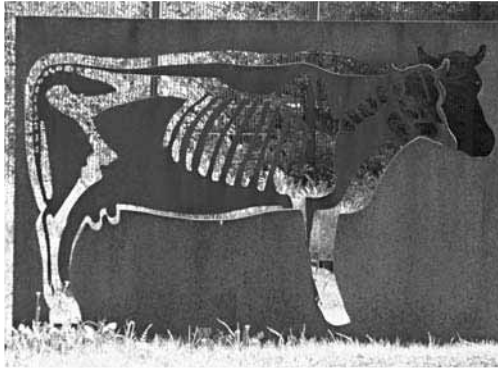
MPR Bayern e.V.:

- alle Bilder

Hinweis:

Der Herausgeber übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

© Mai 2009 Milchprüfring Bayern e.V.
Nachdruck und/oder Verwendung des Inhalts
nur unter Quellenangabe gestattet.



MILCHPRÜFRING BAYERN E. V.

Hochstatt 2 · 85283 Wolnzach

Telefon: +49 (0) 84 42 / 95 99 - 0

Fax: +49 (0) 84 42 / 95 99 - 2 50

E-Mail: mpr@mpr-bayern.de

Homepage: www.mpr-bayern.de