

ARLAGÅRDEN®

BETRIEBS- MANAGEMENT PROGRAMM



Juni 2021

Arlagården® Betriebsmanagement-programm

INHALT

Vorwort	3
Ein ganzheitliches Betriebsmanagementprogramm	4
Arlagården® steht für EINEN global vereinheitlichten Betriebsstandard	4
Arlagården® steht für Spitzenleistungen in der Betriebsführung rund um die Uhr	5
Arlagården® steht für kontinuierliches Lernen & Verbessern	6
Die 4 Schwerpunkte von Arlagården®	7
1. Milchqualität & Lebensmittelsicherheit	8
Hohe Milchqualität	9
Gute Futterqualität	11
Verantwortungsvoller Einsatz von Antibiotika	12
2. Tierwohl	13
Guter Gesundheitszustand & Wohlbefinden der Tiere	14
Geeignete Unterbringung der Kühe	17
Gesunde Fütterung	18
3. Klima & Natur	19
Schutz des Ökosystems	20
Saubere Luft & sauberes Wasser	21
4. Menschen	22
Gesundheit & Sicherheit	23
Faire Beschäftigungsbedingungen	23
Arlagården® Erhebung der Betriebsinformationen	24
Das Arlagården® Auditsystem	25
Vierteljährliche Eigenkontrolle von Arlagården®	25
Arlagården® Audits durch Dritte	26
Der Arlagården® Audit Prozess	28





VORWORT

In unserer Genossenschaft arbeiten die Landwirte hart daran, ihre Betriebe professionell und verantwortungsbewusst zu führen, und wir sind sehr stolz auf unseren Beruf.

Jeder Arla Landwirt weiß, dass eine gesunde, ausgewogen gefütterte Kuh, die sich wohlfühlt, länger lebt und mehr hochwertige Milch gibt. Dies steigert die Effizienz und Rentabilität im Betrieb und verringert zudem die pro Liter Milch verursachten CO₂-Emissionen.

Gemeinsam mit unserer Genossenschaftsmolkerei investieren wir Landwirte viel Zeit und Ressourcen in die Entwicklung und konsequente Umsetzung hoher Standards für Tierwohl, Milchqualität, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit im Betrieb. Wir tun dies aus Überzeugung, weil es uns am Herzen liegt, dass Menschen überall auf der Welt Vertrauen in uns, in Arla und in die Milchwirtschaft im Allgemeinen setzen.

In den letzten 17 Jahren hat das Arlagården® Programm dazu beigetragen, die Standards in der Milchviehhaltung in Nordeuropa anzuheben. Mit Blick auf die Art und Weise, wie wir unsere Milch produzieren und unsere Tiere versorgen, sind wir transparenter geworden. Mit diesem soliden Betriebsmanagementprogramm und Auditsystem gelingt es uns besser, den einzelnen Landwirt im Blick zu behalten und zu unterstützen, um hohe Standards umzusetzen. Und als Genossenschaft setzen wir uns erfolgreich dafür ein, die Weiterentwicklung jedes Einzelnen zum Vorteil aller Mitglieder voranzutreiben.

Mein Leitmotiv als Landwirt war schon immer, meinen Betrieb und meine Herde so gut zu managen, dass ich sie jederzeit mit Stolz unangemeldeten Gästen präsentieren kann. Das ist unser Anspruch für jeden einzelnen Arla-Betrieb.

Jan Toft Nørgaard
**Landwirt,
Eigentümer & Vorsitzender des
Board of Directors (BoD, Aufsichtsrat)**





EIN GANZHEITLICHES BETRIEBSMANAGEMENT-PROGRAMM

Unser Betriebsmanagementprogramm Arlagården® umfasst die Anforderungen für die Milchproduktion in allen Arla Betrieben. Arlagården® sorgt für *qualitativ hochwertige* Milch, die *verantwortungsvoll* produziert wird. Unser Ziel liegt dabei darin, unsere Umstellung auf eine *nachhaltigere* Milchproduktion ambitioniert voranzutreiben.

Die durch Arlagården® festgelegten Anforderungen müssen jederzeit von allen unseren Landwirten und Eigentümern in Schweden, Dänemark, Deutschland, den Niederlanden, Luxemburg, Belgien und Großbritannien eingehalten werden. Darüber hinaus erfüllen unsere Landwirte nicht nur alle geltenden nationalen Gesetze in den Ländern, in denen sie ihren Betrieb besitzen, sowie die EU-Gesetzgebung, sondern auch die folgenden etablierten Auditstandards der Branche:

BELGIUM	DENMARK	DEUTSCHLAND/LUXEMBURG
Qualité Filière Lait (QFL)/ Qualität der Milchketten (QMK)/ Integrale Kwaliteitszorg Melk (IKM)	Branchekode for egenkontrol i mælkeleverende besætninger Branchekode for egenkontrol med dyrevelfærd i kvægbesætninger	QM-Milch
NETHERLANDS	GROßBRITANNIEN	SCHWEDEN
Keten Kwaliteit Melk (KKM)	Red Tractor	Branschriktlinjer -Hygienisk mjölkproduktion Branschriktlinjer för hygienisk intranport av obehandlad mjölk från gård Branschriktlinjer för kontroll av obehandlad mjölk

Arlagården® steht für EINEN global vereinheitlichten Betriebsstandard

Seit seiner Einführung 2003 haben wir Arlagården® stetig aktualisiert und weiterentwickelt. Einerseits, um den Anforderungen und Wünschen unserer Kunden und Verbraucher gerecht zu werden, andererseits, um die Entwicklungen der Bedingungen und Möglichkeiten der Milchbauern zu berücksichtigen. Als Genossenschaft wird die kontinuierliche Weiterentwicklung von Arlagården® durch eine enge Zusammenarbeit zwischen den Landwirten und Eigentümern einerseits und den Molkereexperten

andererseits vorangetrieben, mit dem Ziel, die Anforderungen zu definieren und einen robusten Auditprozess sicherzustellen. Unser Arlagården® Programm kann als „branchenführend“ betrachtet werden, da es in allen sieben Ländern mit derselben externen Auditgesellschaft umgesetzt wird, die die Einhaltung von Arlagården® Anforderungen auf allen Arla Betrieben anhand länderübergreifender Kriterien gewährleistet. Das Ergebnis ist ein global vereinheitlichtes, umfassendes und ganzheitliches Betriebsmanagementprogramm



Arlagården® steht für Spitzenleistungen in der Betriebsführung rund um die Uhr

Um dafür zu sorgen, dass alle Arlagården® Anforderungen erfüllt werden, haben die Arla Landwirte ein mehrstufiges System zur Einhaltung der Vorschriften entwickelt und sich zu dessen Anwendung verpflichtet. Dieses System basiert auf zwei wichtigen Elementen:



Eigenkontrolle



Audit durch Dritte

1. Vierteljährliche Eigenkontrolle:

- ✓ Alle 3 Monate bewerten und dokumentieren alle Arla Landwirte ihre betrieblichen Praktiken auf Basis sämtlicher Arlagården®-Anforderungen. Die daraus gewonnenen Daten sind über eine Online-Datenplattform von Arla einzureichen. Die häufig stattfindenden Eigenkontrollen dienen dazu, die Anforderungen von Arlagården® tief in den täglichen Betriebsführungspraktiken zu verankern. Sie können als praktisches Werkzeug für Arla Landwirte genutzt werden, um ihre Leistung *kontinuierlich zu überprüfen, zu steuern und zu verbessern*, sowohl im Alleingang als auch in Rücksprache mit ihrem Ansprechpartner beim Arla-Mitgliederservice, Landwirtkollegen, Tierärzten und landwirtschaftlichen Beratern.

(Hinweis: Weitere Einzelheiten zu unserer vierteljährlichen Eigenkontrolle finden Sie im letzten Kapitel dieses Dokuments)

2) Unabhängige Audits durch Dritte :

- ✓ Um bei den Audits von Arlagården® für einen global abgestimmten und ausgewogenen Ansatz zu sorgen, werden alle Audits in den Betrieben zur Beurteilung der Einhaltung der Vorschriften von SGS (einem führenden internationalen Unternehmen für Inspektion, Verifizierung, Tests und Zertifizierung) durchgeführt.

Abhängig von den Ergebnissen, die täglich (über Milchtests) und vierteljährlich (über Eigenkontrollen der Landwirte) aus den Betriebsdaten zusammengestellt werden, wird jeder Betrieb mindestens einmal alle 3 Jahre einem Audit unterzogen. Des Weiteren werden kontinuierlich „Fokusaudits“ jeweils mit zweiwöchiger Vorankündigung durchgeführt. Diese Fokusaudits finden in Betrieben statt, deren Daten auf einen spezifischen Verbesserungsbedarf schließen lassen. Ferner gibt es regelmäßige „Stichprobenaudits“, mit denen das System validiert wird (jeweils mit 48 Stunden Vorlaufzeit). Das übergeordnete Ziel ist es, ein hohes Maß an Vertrauen in die Konformität und die Leistung der Arla Landwirte sicherzustellen.

(Hinweis: Weitere Einzelheiten zu unseren verschiedenen Arten von Audits durch Dritte finden Sie im letzten Kapitel dieses Dokuments)



Arlagården® steht für kontinuierliches Lernen & Verbessern

In unserer modernen Genossenschaft bilden datengesteuerte Erkenntnisse und Benchmarking eine natürliche Grundlage für kontinuierliche Verbesserungen in jedem Arla-Betrieb. Damit die Arla Landwirte in der Lage sind, sich ständig weiter zu verbessern, entwickelt Arla stets neue Tools und Programme, um die Betriebe beim Austausch von bewährten Praktiken zu unterstützen und ihre Betriebsführung in allen Punkten zu verbessern. Dazu gehören: Peer-to-Peer-Lernplattformen, E-Learning-Formate in unserem Online-Wissenszentrum für Landwirte sowie der Zugang zu speziellen landwirtschaftlichen Beratungsstellen.

Dieser Fokus auf stetige Verbesserung, basierend auf einem soliden Datenfundament, macht Arlagården® zu einem ganzheitlichen und einzigartigen Betriebsmanagementprogramm.





DIE 4 SCHWERPUNKTE VON ARLAGÅRDEN®

Unser Betriebsmanagementprogramm Arlagården® umfasst **33** Anforderungen, die derzeit anhand von insgesamt **117** Kontrollpunkten und entsprechenden Konformitätskriterien überprüft werden. Es werden die folgenden 4 Schwerpunktbereiche abdecken:

01

Milchqualität & Lebensmittel-sicherheit



11 Anforderungen
59 Kontrollpunkte

02

Tierwohl



10 Anforderungen
30 Kontrollpunkte

03

Klima & Natur



7 Anforderungen
13 Kontrollpunkte

04

Menschen



5 Anforderungen
15 Kontrollpunkte

Schwerpunktbereiche

Anforderungen

Kontrollpunkte

Konformitätskriterien

Milchqualität & Lebensmittelsicherheit

Tierwohl

Klima & Natur

Menschen

Unsere wichtigsten Prioritäten bei Arla Farms

Anforderungen, die jeder Arla Landwirt erfüllt — Unser Versprechen an Verbraucher, Kunden und die Gesellschaft.

Kontrollpunkte operationalisieren die Anforderungen in praktischen Maßnahmen im Betrieb und erfüllen sie so mit Leben.

Für jeden Kontrollpunkt wird in Konformitätskriterien festgelegt, was „konform“ bedeutet, und zwar ganz konkret.

Der nächste Abschnitt vermittelt einen Überblick über alle Anforderungen in jedem der 4 Schwerpunktbereiche. Wie diese Anforderungen im Betrieb operationalisiert werden, wird anhand eines oder mehrerer Beispiele veranschaulicht, und die Gesamtzahl der Kontrollpunkte, die jeder Landwirt erfüllen muss, ist auf der rechten Seite vermerkt.

Ein vollständiger Überblick über alle Arlagården® Kontrollpunkte kann auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.



01 Milchqualität & Lebensmittelsicherheit



Der Kern unseres eigentümergeführten Molkereiunternehmens ist, dass unsere Landwirte stolz auf eine verantwortungsbewusste und sichere Milchproduktion sind. Unsere hohen Anforderungen an die Milchqualität und Lebensmittelsicherheit werden derzeit anhand von insgesamt 59 Kontrollpunkten operationalisiert, die den Rahmen für eine hygienische Milchproduktion und –lagerung bilden, um sicherzustellen, dass die Milch jederzeit sicher, nährreich und frisch bleibt. Darin werden die spezifischen Methoden dargelegt, mit denen die Arla Landwirte ihren Betrieb führen und mit Milch umgehen, um jedwede Risiken zu vermeiden, die die Sicherheit der Milch gefährden könnten.

Schnellnavigation

Thema	Anzahl der Kontrollpunkte	
Hohe Milchqualität	Allgemeine Betriebsführung	8
	Melken	14
	Milchlagerung	18
	Gründliche und sichere Reinigung	4
Gute Futterqualität	2	
Verantwortungsvoller Einsatz von Antibiotika	13	
GESAMT	59	



Milchqualität & Lebensmittelsicherheit

Hohe Milchqualität

Die Lieferung von hochwertiger Milch steht im Mittelpunkt aller Aktivitäten bei Arla. Daher sind durch Arlagården® alle Anforderungen an die allgemeine Betriebsführung, das Melken, die Milchlagerung und die Reinigung genauestens festgelegt. Diese Anforderungen müssen erfüllt werden, um jederzeit die Produktion von qualitativ hochwertiger und sicherer Milch zu gewährleisten. Zusätzlich zu den in Arlagården® beschriebenen Anforderungen an die Milchqualität und Lebensmittelsicherheit wird die gesamte vom Betrieb abgeholte Rohmilch von externen Labors auf wichtige Milchqualitätsparameter analysiert, um dafür zu sorgen, dass sie die Sicherheits- und Qualitätsanforderungen erfüllt, bevor sie verarbeitet wird. Auf Wunsch können zu diesem Prozess weitere Informationen zur Verfügung gestellt werden.

Allgemeine Betriebsführung

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Das Gesamterscheinungsbild des Betriebs und das Abfallmanagement unterliegen strengen Anforderungen an die Qualität der Lebensmittelproduktion.	Der Milchsammelbereich, einschließlich des Zugangs zum Tankraum, ermöglicht die sichere und hygienische Milchabholung. Er wird in einem sauberen und einwandfreien Zustand gehalten und hat eine wasserdurchlässige freie Oberfläche und kein stehendes Wasser. Die Betriebsgebäude, der Hof, die Umzäunung und die Zufahrtsstraße werden gepflegt und in Ordnung gehalten. Abfälle werden bis zur Entsorgung/Abholung ordentlich zusammen gelagert.	3
Biosicherheitsmaßnahmen sind vorhanden, um die Milchqualität und Lebensmittelsicherheit sicherzustellen.	Fliegen werden nur mit solchen Mitteln bekämpft, die die Sicherheit der Milch nicht gefährden, z. B. mit Fliegenfängern oder Insektenvernichtern. Fliegenspray wird nicht verwendet. In den Einrichtungen von Arlagården® sind weder Schweine oder Geflügel vorhanden noch werden sie dort gehalten. Zu den Einrichtungen von Arlagården® gehören: Haltungssystem, Futterlager, Melkanlagen, Milchlager usw.	5
# Kontrollpunkte		8

Melken

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Melkanlagen werden für das Wohlbefinden der Tiere, die Milchqualität und die Lebensmittelsicherheit entwickelt, verwendet, gereinigt und gewartet.	Die Melkmaschine und die dazugehörigen Geräte werden gemäß den Herstellerangaben gewartet und von einem Techniker oder einer entsprechend qualifizierten Person geprüft. Die Wartungsaufzeichnungen der Melkmaschinen werden zwei Jahre lang aufbewahrt.	4
Melkroutinen und – Managementprozesse sorgen für das Wohl der Kühe, die Milchqualität und die Lebensmittelsicherheit.	Alle Vorrichtungen und Einrichtungen im Melkbereich sind für die Tier- und Lebensmittelsicherheit geeignet und im gewarteten und gereinigten Zustand. Zitzenbürsten und Melkbecher werden kontrolliert und gewartet. Die Zitzen der Kuh werden auf Schäden und Sauberkeit überprüft.	10
# Kontrollpunkte		14



Milchlagerung

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Die Milch wird so gelagert und gehandhabt, dass ihre Frische, Qualität und Lebensmittelsicherheit sichergestellt werden.	<p>Eine gut funktionierende und genaue Temperaturanzeige am Milchkühltank/Silo ist vorhanden.</p> <p>Die Milch muss gekühlt und bis zur Abholung auf kühler Temperatur gehalten werden.</p> <p>Während des gesamten Kühlvorgangs muss die Milch gerührt werden.</p>	16
Die Verständigung mit dem Tankwagenfahrer erfolgt über eine Kommunikationsanlage.	Im Zugangsbereich zur Milchkammer, z. B. am Aushang, ist Platz für die Kommunikation mit dem Tankwagenfahrer.	2
# Kontrollpunkte		18

Gründliche und sichere Reinigung

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sind die Wasserversorgung, die Wassertemperatur und die Reinigungsmittel für Melkanlagen und Milchlagereinrichtungen verwendungstauglich.	<p>Alle Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind zugelassen und werden wie auf dem Etikett oder Produktdatenblatt angegeben verwendet.</p> <p>Zu Beginn des Waschzyklus wird überprüft, dass die Wassertemperatur die Herstellerangaben des Reinigungsmittels erfüllt.</p>	4
# Kontrollpunkte		4





Gute Futterqualität

Sicheres und nahrhaftes Futter für Kühe im Betrieb ist eine wesentliche Grundlage für die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Leistung der Tiere sowie für die Produktion von hochwertiger, natürlicher Milch. Arlagården® stellt sicher, dass das Futter sicher gelagert und bezogen wird und ausschließlich bekannte, zugelassene Inhaltsstoffe enthält. Zusätzlich zu den Anforderungen von Arlagården® zielt der **Verhaltenskodex von Arla zur verantwortungsbewussten Beschaffung** für Lieferanten darauf ab, dass das gesamte Soja, das an Kühe verfüttert wird, die Milch für Arla produzieren, entweder biologisch, Pro Terra-zertifiziert, RTRS5-zertifiziert oder durch RTRS-Credits und -Kriterien abgedeckt ist



Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Alle selbst angebauten oder bezogenen Futtermittel sind sicher und für das Tier und die Erzeugung sicherer Lebensmittel geeignet.	Alle Futtermittel müssen so bereitgestellt, konserviert/getrocknet, gelagert und gehandhabt werden, dass ihre Qualität nicht beeinträchtigt wird. Mischfutter, Einzelfuttermittel und Nebenprodukte werden von Lieferanten bezogen, die Mitglied eines Systems zur Gewährleistung der Futtermittelsicherheit sind. Erklärungen sind für die Beschaffung von Mischfutter, Einzelfutter und Nebenprodukte verfügbar. Für den Verkauf von Betrieb zu Betrieb sind keine Erklärungen erforderlich. Verkäufe zwischen Betrieben werden anhand von Rechnungen belegt.	2
# Kontrollpunkte		2



Verantwortungsvoller Einsatz von Antibiotika

Der verantwortungsvolle Umgang mit Antibiotika ist für Mensch und Tier von besonderer Wichtigkeit. Es gilt, sicherzustellen, dass Antibiotika nur eingesetzt werden, wenn es wirklich erforderlich ist. Eine akkurate Diagnose ist daher entscheidend. Arlagården® sorgt für klare Verfahren sowohl für den Einsatz von Antibiotika als auch für die Vermeidung von Kontaminationen in der Lieferkette. Auf dem Weg vom Betrieb zur Produktionsstätte wird die Milch mehrere Male getestet, und wenn in der Molkerei Antibiotikarückstände festgestellt werden, wird die Milch verworfen. Für den Fall, dass ein Antibiotikavorfall im Betrieb festgestellt wird, verfügt Arla über ein striktes Sanktionssystem, das eine Geldstrafe und eine Pflichtberatung umfasst, um für geeignete Abhilfemaßnahmen zu sorgen und zu verhindern, dass die Milch in die Lebensmittelversorgungskette gelangt. Darüber hinaus dürfen Arla-Landwirte ab Januar 2022 keine kritisch wichtigen Antibiotika mit hoher Priorität (HP-CIAs) verwenden.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Der Betrieb hat klare Verfahren implementiert, um zu verhindern, dass Milch von Kühen, die mit antimikrobiellen Mitteln/Medikamenten/Antibiotika behandelt wurden, in den Milchkühltank/das Silo gelangt. Auf diese Weise werden durch Antibiotikaresistenz entstehende Risiken für die menschliche Gesundheit auf ein Minimum reduziert.	Alle Kühe, einschließlich trockener Kühe, sind insbesondere während der Trockenstehtzeit eindeutig gekennzeichnet und das gesamte Melkpersonal ist über den Umgang mit den Kühen während dieser Phase genau informiert.	3
Antimikrobielle Mittel werden auf verantwortungsbewusste Weise nur dann eingesetzt, wenn dies zum Wohl des Tieres unter Berücksichtigung seiner Nutzung erfolgt. Antibiotika, die für den Menschen lebenswichtig sind, werden nur als letztes Mittel eingesetzt.	Eine Antibiotikatherapie wird nur dann angewendet, wenn sie nachweislich erforderlich ist – entweder anhand einer tierärztlichen Diagnose oder anhand tierärztlicher Protokolle, die zu einer Diagnose führen. Hoch prioritäre kritisch wichtige Antibiotika (HP-CIAs) dürfen ab dem 1. Januar 2022 nicht verwendet werden.	7
Über alle Medikamente sowie ihre Beschaffung und Anwendung wird genau Buch geführt. Medikamente werden sicher aufbewahrt.	Alle Tierarzneimittel/veterinärmedizinischen Produkte werden fachgerecht in einem verschlossenen Schrank/Kühlschrank/Raum gelagert. Über alle eingesetzten Medikamente werden Aufzeichnungen geführt.	3
# Kontrollpunkte		13



02 Tierwohl



Arla ist ein von Landwirten geführtes Molkereiunternehmen; daher ist jeder Arla Landwirt verpflichtet und dafür verantwortlich, für die Gesundheit und das Wohlbefinden jeder Kuh und jedes Kalbes optimale Bedingungen zu schaffen. Unsere Arlagården® Anforderungen an das Wohlbefinden der Tiere liefern einen praktischen Rahmen, welche diesbezüglichen Erwartungen wir an die Landwirte stellen.

Seit 2020 ist es für alle Arla Landwirte verpflichtend, das Tierwohl vierteljährlich zu beurteilen und zu dokumentieren, und zwar anhand von 4 tierbezogenen Indikatoren: Mobilität der Kühe, Sauberkeit, Abwesenheit von Verletzungen und Körperkondition. Die Arlagården® Anforderungen und -Konformitätskriterien sehen vor, dass der Betrieb bei Nichterfüllung der Mindestanforderungen umgehend Maßnahmen ergreifen muss, um die auslösenden Faktoren zu beseitigen.

Da das Wohl der Tiere für unsere Landwirte und für uns als Unternehmen absolut höchste Priorität genießt, ist es strategisch im Unternehmen verankert und wird durch eine wissenschaftsbasierte Entwicklung von Tierwohliniatives und -programme vorangetrieben.

Die folgende Beschreibung unserer Anforderungen an das Tierwohl und die entsprechenden Kontrollpunkte beruht auf den Grundsätzen und Kriterien des von der EU finanzierten Projekts [WelfareQuality®](#).

Schnellnavigation

Thema	Anzahl der Kontrollpunkte
Guter Gesundheitszustand & Wohlbefinden der Tiere	20
Geeignete Unterbringung der Kühe	7
Gesunde Fütterung	3
GESAMT	30



Guter Gesundheitszustand & Wohlbefinden der Tiere

Ein guter Gesundheitszustand und die Fähigkeit der Kühe, sich artgerecht zu verhalten, sind grundlegende Voraussetzungen für Wohlbefinden von Kühen und Kälbern. Um einen guten Gesundheitszustand zu gewährleisten und die Grundlagen für artgerechte Verhaltensweisen zu schaffen, sind die Anforderungen und Kontrollpunkte von Arlagården® in den folgenden Grundprinzipien verwurzelt:

 <p>Kühe und Kälber sollten keine körperlichen Verletzungen aufweisen oder unnötig an Schmerzen leiden</p>	 <p>Erkrankungen werden durch strenge Hygiene und Pflege verhindert, und</p>	 <p>Die Tiere sollten in der Lage sein, sich normal/auf natürliche Weise zu verhalten, und es sollte auf ein gesundes Verhältnis zwischen Mensch und Tier geachtet werden</p>
---	---	--

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
<p>Die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kühe werden anhand einer Beurteilung ihrer Mobilität, Sauberkeit, Körperkondition und der Abwesenheit von Läsionen/Abschürfungen angezeigt.</p>	<p>Vierteljährliche Kuhbeurteilung – Bewertung von Mobilität, Sauberkeit, Körperkondition, Abwesenheit von Läsionen/Abschürfungen</p>	<p>5</p>



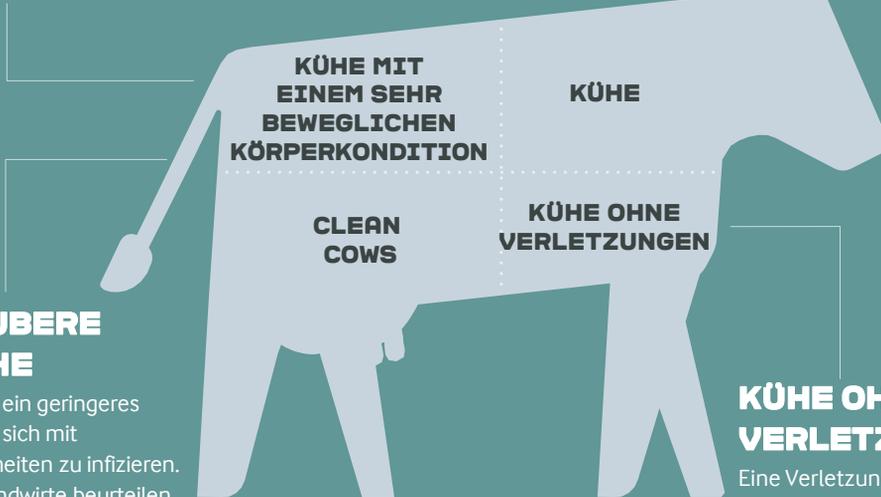


Guter Gesundheitszustand & Wohlbefinden der Tiere (cont'd)

Wir messen das allgemeine Wohlbefinden von der kühe mit vier Indikatoren entwickelt basierend auf wissenschaftlichen Forschung zu den meisten häufigsten Milchviehproblemen.

KÜHE IN GUTER KÖRPERLICHER VERFASSUNG

Gesunde Kühe haben genau die richtige Menge Fettreserven in ihrem Körper: nicht zu wenig und nicht zu viel. Unsere Landwirte bestimmen, ob ihre Kühe fit sind, indem sie ihre körperliche Verfassung bewerten, d. h. durch Sichten und Abtasten der Kühe. Dazu teilen die Landwirte ihre Kühe in drei Kategorien ein: normal, dünn und sehr dünn.



MOBILE KÜHE

haben weder Probleme beim Laufen noch Schmerzen an Beinen und Klauen. Bei eingeschränkter Mobilität hinken die Kühe, was durch eine Reihe von Bedingungen, wie Krankheiten, schlechtes Management und Umweltfaktoren, verursacht werden kann. Landwirte teilen die Kühe in drei Kategorien ein: normal, leicht lahm und offensichtlich lahm.

SAUBERE KÜHE

haben ein geringeres Risiko, sich mit Krankheiten zu infizieren. Die Landwirte beurteilen die Sauberkeit der Kühe, indem sie die Größe der Schmutz- und Mistflecken auf ihrem Körper überprüfen und die Tiere in drei Kategorien einteilen: normal (sauber), leicht verschmutzt und stark verschmutzt.

KÜHE OHNE VERLETZUNGEN

Eine Verletzung einer Kuh kann ein Knoten, eine Beule, ein Geschwür, eine wund Stelle oder eine farbige Stelle auf der Haut sein. Landwirte teilen die Kühe in drei Kategorien ein: normal (ohne Verletzungen), mit kleinen Verletzungen und mit größeren Verletzungen.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere müssen jederzeit gewährleistet sein.	Alle Tiere müssen je nach ihrem Produktionsstadium regelmäßig beobachtet werden, um notwendige Behandlungen zu erkennen, zu identifizieren und durchzuführen und sicherzustellen, dass die Anforderungen an die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere erfüllt werden.	1
Jede Art von Eingriff wird schmerzfrei und stressfrei durchgeführt.	Jede Art von Eingriff (auch Enthornungen und Kastration) ist schmerzfrei und stressfrei durchzuführen.	1



Guter Gesundheitszustand & Wohlbefinden der Tiere (cont'd)

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Für das Wohlbefinden und den Komfort einer kranken oder kalbenden Kuh und ihres Kalbes wird durch schnelles Handeln gesorgt.	Chronisch kranke/lahme Tiere werden auf geeignete Weise behandelt. Wenn sie nicht auf die Behandlung ansprechen, werden sie von einer fachkundigen Person eingeschläfert.	1
Die Tiere haben genügend Platz sowie die Freiheit, ihre normalen Verhaltensweisen auszuleben.	Es sind genügend Liegeplätze vorhanden, damit sich alle Kühe bei Bedarf hinlegen können.	3
Hochträchtige Kühe, ungeborene und neugeborene gesunde Kälber werden nicht geschlachtet oder getötet.	Alle gesunden Kälber werden bis zu einem Alter von mindestens 56 Tagen gezüchtet und Kühe, die mehr als sieben Monate trächtig sind, kommen nicht auf die Schlachtbank.	2
Der Gesundheitszustand der Herde wird gemanagt, um Leiden und ein potenzielles Risiko für die Gesundheit der Verbraucher zu vermeiden.	Die Tiere dürfen auf keinen Fall Zugang zu dem auf den Feldern gelagerten Dung haben und die Beweidung darf frühestens 4 Wochen nach der Oberflächenausbringung von Gülle oder Dung erfolgen.	4
Das Tierwohl wird nicht durch den Einsatz von Hormonen zur Steigerung der Milchleistung oder der Wachstumsrate gefährdet.	Hormone dürfen nicht dazu eingesetzt werden, das Wachstum oder den Milchertrag zu steigern.	3
# Kontrollpunkte		20



Geeignete Unterbringung der Kühe

Die Schaffung und Aufrechterhaltung eines tierfreundlichen Haltungssystems ist ebenfalls eine grundlegende Voraussetzung für das Wohlbefinden von Kühen und Kälbern. Eine geeignete Unterbringung bedeutet, dass Kühe und Kälber in ihren sozialen Gruppen bequem zusammen ruhen können.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Haltungssysteme, Höfe und Handhabungseinrichtungen werden so gestaltet und verwaltet, dass sie die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere fördern.	Liegebereiche einschließlich Liegeboxen müssen mit weicher, trockener und sauberer Einstreu versehen sein.	6
Für das Wohlbefinden und den Komfort einer kranken oder kalbenden Kuh und ihres Kalbes wird durch schnelles Handeln gesorgt. Damit wird unnötiges Leiden vermieden und sie finden eine komfortable und saubere Umgebung vor, die ihren Bedürfnissen gerecht wird.	Im Bedarfsfall müssen die Kühe Zugang zu Abkalbe- und Krankenbuchten haben.	1
# Kontrollpunkte		7





Gesunde Fütterung

Das Wohlbefinden von Kühen und Kälbern wird ebenfalls durch ihr Futter und ihrer Fütterung bedingt. Eine gesunde Fütterung ist eine Frage der gesunden und ausgewogenen Ernährung. Die Anforderungen und Kontrollpunkte von Arlagården® sorgen dafür, dass Kühe und Kälber ausreichend gesundes Futter und genügend Wasser verfügbar haben. Anhand des Body Condition Score (Körperzustandswert; siehe oben) kann eine gesunde Fütterung durch einen ergebnisorientierten Ansatz sichergestellt werden.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Futtermittel, Milch und Wasser müssen ausnahmslos von guter Qualität sein und in ausreichender Menge bereitgestellt werden, um den Nährstoff- und Wasserbedarf jedes einzelnen Tieres zu decken.	Futtermittel, Milch und Wasser müssen ausnahmslos von guter Qualität sein und in ausreichender Menge bereitgestellt werden, um den Nährstoff- und Wasserbedarf jedes einzelnen Tieres zu decken	3
# Kontrollpunkte		3





03 Klima & Natur



Die Milchwirtschaft spielt eine wichtige Rolle bei der Bereitstellung nahrhafter, nachhaltig produzierter Lebensmittel. Die Arlagården® Anforderungen im Bereich Klima & Natur setzen den Rahmen dafür, was wir für das Klima, die Umwelt und die Biodiversität tun, während wir Lebensmittel für die Welt produzieren.

Im Zuge der Arbeit zur Erreichung unserer ambitionierten **Science based targets** bis 2030 und unter Anvisierung unseres Zieles, **bis 2050 Netto-Null-Emissionen** zu erreichen, werden die Arlagården® Anforderungen im Bereich Klima & Natur schrittweise um zusätzliche Programme erweitert, wie zum Beispiel um unsere **globalen Klimachecks**, die damit zur Umsetzung unserer **Klima Ambition** beitragen.

Unser Engagement für die Umwelt umfasst drei Themenbereiche



Besseres Klima
Netto-Null-Emissionen bis 2050



Saubere Luft & sauberes Wasser
Stickstoff- und Phosphorkreislauf im Gleichgewicht



Mehr Natur
Mehr Artenvielfalt und besserer Zugang zur Natur

Die Entwicklung von hochmodernen, wissenschaftlich fundierten und datengesteuerten Tools zur Messung, Nachverfolgung und *Verbesserung* unserer Nachhaltigkeitsleistung in den Betrieben hat dazu geführt, dass einige der Kontrollpunkte, die früher durch Arlagården® erfasst wurden, jetzt in unsere globalen Klimachecks integriert sind. Dabei handelt es sich um ein hochmodernes Programm, das uns den größten extern verifizierten Klimadatensatz in unseren sieben Ländern mit eigentümergeführten Betrieben liefert. Indem wir unsere Landwirte über jährliche Klimachecks und Beratungsbesuche mit Einblicken und aktuellem Expertenwissen versorgen, gehören sie zu den klimaeffizientesten Milchbauern, mit einem klaren Weg, unser ehrgeiziges Ziel zu erreichen, bis 2050 klimaneutrale Milchprodukte zu produzieren.

Die Klimacheck-Methode basiert auf den ISO-Standards (14044) für Ökobilanzen und folgt den Richtlinien der International Dairy Federation (IDF) zur Methodik der Berechnung des CO₂e-Fußabdrucks, während die Emissionen von Tieren, Dung und Böden basierend auf den Vorgaben des IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) erhoben werden. Ein Klimacheck besteht aus mehr als 200 Fragen und Arla Landwirte übermitteln diese, sowie ihre Arlagården® Daten über eine integrierte Online-Datendrehscheibe.

Schnellnavigation

Thema	Anzahl der Kontrollpunkte
Schutz des Ökosystems	9
Saubere Luft & sauberes Wasser	4
GESAMT	13



Schutz des Ökosystems

Arlagården® stellt sicher, dass die Betriebspraktiken so umweltschonend wie möglich sind und zum Schutz der natürlichen Lebensräume sowie zur Erhaltung der biologischen Vielfalt und der Bodengesundheit beitragen. Abfälle müssen verantwortungsbewusst gehandhabt, auf ein Minimum beschränkt und sicher entsorgt werden. Wiederverwendungs- und Recycling-Praktiken auf Betriebsebene sind ein wichtiger Bestandteil des Gesamtkonzepts der nachhaltigen Milchviehhaltung bei Arla.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Alle Chemikalien und Pflanzenschutzmittel werden sicher gelagert, verwendet und entsorgt, um Schäden für die Umwelt zu vermeiden.	Alle Chemikalien und Pflanzenschutzmittel müssen sicher und sorgfältig gelagert und gehandhabt werden.	2
Alle für die Milchlagerung verwendeten Kühlmittel sind genehmigt und unterliegen strengen Auflagen an Verwaltung und Entsorgung, um eine minimale Umweltbelastung zu gewährleisten.	Es liegt ein Nachweis vor, dass das Kältemittel bei der Verschrottung oder Entsorgung des Tanks durch ein autorisiertes Unternehmen abgesaugt und entsorgt wurde.	3
Die biologische Vielfalt auf landwirtschaftlichen Flächen muss bewertet und erhalten werden. Landwirtschaftliche Praktiken fördern und verbessern die Biodiversität und die Bereitstellung von Lebensräumen.	Mindestens eine Maßnahme muss zur Förderung der Biodiversität auf dem Betriebsgelände umgesetzt werden oder innerhalb des ersten Jahres dieses Programms geplant sein.	1
Bodengesundheit und –fruchtbarkeit werden geschützt und verbessert, um eine widerstandsfähige Landwirtschaft und die Bedürfnisse der Nahrungsmittelproduktion nachfolgender Generationen zu unterstützen.	Die Bodenfruchtbarkeit muss mindestens alle 7 Jahre durch Bodentests überwacht werden, einschließlich P, K, Mg und pH-Wert.	1
Abfälle werden minimiert und wo sie unvermeidbar sind, werden Systeme eingerichtet, die eine sichere Entsorgung, Wiederverwendung oder Wiederverwertung relevanter Materialien sicherstellen, um die Lebensmittelsicherheit und den Umweltschutz zu gewährleisten.	Alle Abfälle, z. B. gefährliche Abfälle, müssen sicher an einem dafür vorgesehenen Ort zur Sammlung, Wiederverwertung oder Entsorgung gelagert werden, entsprechend den Anweisungen der örtlichen Behörden und/oder des verwendeten Abfallentsorgungsunternehmens.	2
# Kontrollpunkte		9





Saubere Luft & sauberes Wasser

Im Gleichgewicht befindliche Stickstoff- und Phosphorkreisläufe sind Teil unserer Klima Ambition. Beide liefern wichtige Nährstoffe für Pflanzen, und die Arla Landwirte stellen die N- und P-Effizienz auf Betriebsebene sicher, indem sie den spezifischen Bedarf der Pflanzen in Bezug auf den Boden, auf dem sie angebaut werden, prüfen und die Ausbringung zum Nutzen der Pflanzen zeitlich abstimmen.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Die Ausbringung von Stickstoff (N) und Phosphor (P) auf landwirtschaftlichen Flächen wird ausgeglichen, um die Auswirkungen auf die Wasser- und Luftqualität zu minimieren.	Ein dokumentierter Nährstoffmanagementplan wird umgesetzt, der die Ergebnisse der Bodenproben berücksichtigt. Der Plan wird je nach den Bedürfnissen der Kultur und des Bodens aktualisiert.	1
Gülle und Dünger werden auf geeignete Weise gelagert und auf das Land ausgebracht, um die effiziente Aufnahme von Nährstoffen zu maximieren und die Auswaschung und den Einfluss auf die Umgebung zu minimieren.	In Ländern, in denen derzeit Spritzbleche erlaubt sind, dürfen sie nur noch bis Ende 2024 verwendet werden; danach sind sie auf Arla-Betrieben nicht mehr zulässig.	3
# Kontrollpunkte		4



04 Menschen



Der Milchviehbetrieb ist ein Ort zum Leben und Arbeiten. Ein respektvoller Umgang gehört zum Erbe unserer Genossenschaft und ist für die nachfolgenden Generationen ebenso wichtig. Die Arlagården® Anforderungen im Schwerpunktbereich ‚Menschen‘ definieren einen Rahmen dafür, wie wir für Landwirte und Mitarbeiter einen fairen und sicheren Arbeitsplatz sicherstellen. Sie bilden die Grundlage für respektvolle Beziehungen zwischen den Menschen im Betrieb, in der lokalen Gemeinschaft und in der Wertschöpfungskette.

Durch den **Verhaltenskodex** unserer Genossenschaft haben wir unser Engagement für ethische Geschäftspraktiken und die Achtung der Menschenrechte formalisiert, indem wir uns an die Leitprinzipien mehrerer internationaler Organisationen halten. Als Mitglied des UN Global Compact seit 2008 verpflichten wir uns zur Einhaltung der 10 Grundprinzipien des Global Compact, zu denen auch der weltweite Einsatz gegen Zwangsarbeit und deren Beseitigung in unserer eigenen Belegschaft und Lieferkette gehört, da wir dies als eine führende globale Molkereigenossenschaft als unsere Verantwortung sehen. Unsere Eigentümer sind ein wesentlicher Bestandteil der Lieferkette unserer Genossenschaft und unserer gemeinsamen Verpflichtung zur Beseitigung von Zwangsarbeit. Gemäß unseren Allgemeinen Mitgliedschaftsbedingungen sind unsere Eigentümer verpflichtet, dafür zu sorgen, dass in ihrer Produktion keine Zwangsarbeit eingesetzt wird und dass sie als ein Minimum alle geltenden Gesetze und Industriestandards in Bezug auf Arbeitszeiten und Mindestlohn einhalten. Die Landwirte in Großbritannien sind darüber hinaus ausdrücklich verpflichtet, die Bestimmungen des Modern Slavery Act einzuhalten.

Schnellnavigation

Thema	Anzahl der Kontrollpunkte
Gesundheit & Sicherheit	11
Faire Beschäftigungsbedingungen	4
GESAMT	15



Menschen

Gesundheit & Sicherheit

Arla Landwirte kümmern sich um ihre Mitarbeiter, Familienmitglieder und sich selbst und sorgen für sichere und nachhaltige Arbeitsbedingungen in ihren Betrieben.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Eine sichere Arbeitsumgebung wird geschaffen, um das Wohlbefinden der Landwirte und Mitarbeiter sicherzustellen.	Jährlich muss eine Sicherheitsbegehung durchgeführt werden, und alle Mitarbeiter müssen eine Einweisung in Sicherheit und Gesundheitsschutz erhalten.	5
Die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter wird durch aufgabenspezifische persönliche Schutzausrüstung geschützt.	Personen, die zum Tragen von Sicherheits- und persönlicher Schutzausrüstungen verpflichtet sind, müssen dazu geschult und mit der Verwendung dieser Ausrüstungen vertraut sein.	3
Die Gefährdung der menschlichen Gesundheit durch Chemikalien wird durch das Anbringen von entsprechenden Warnschildern und Hinweisen auf ein Mindestmaß reduziert.	Sicherheitsdatenblätter sind für alle im Betrieb zum Einsatz kommenden Chemikalien verfügbar. Chemikalienbehälter sind mit Warnschildern und Inhaltsetiketten versehen.	3
# Kontrollpunkte		11

Faire Beschäftigungsbedingungen

Die Landwirte von Arla stellen sicher, dass alle ihre Mitarbeiter mit Respekt behandelt werden, die Bedingungen ihrer frei gewählten Beschäftigung verstehen und, sofern nötig, stellen sie angemessene Einrichtungen und Unterkünfte zur Verfügung.

Anforderung	Beispiel(e)	#Kontrollpunkte
Unterkünfte und Erholungseinrichtungen sorgen für den Komfort der Mitarbeiter und werden ihren Bedürfnissen gerecht.	Mitarbeitern sind angemessene Unterkünfte sowie Räume zur Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln oder eine Kantine, Schlafräume, Toiletten und Waschmöglichkeiten, Heizung und Beleuchtung zur Verfügung zu stellen.	2
Familienangehörige und Mitarbeiter arbeiten in einem fairen und respektvollen Umfeld, in dem ihre Menschenrechte gewahrt werden.	Alle geltenden Gesetze und Industriestandards in Bezug auf Arbeitszeiten und Mindestlohn müssen eingehalten werden.	2
# Kontrollpunkte		4



ARLAGÅRDEN® ERHEBUNG DER BETRIEBSINFORMATIONEN



Da Arla unseren Milchbauern gehört, kennen jeden einzelnen unserer Landwirte und Eigentümer und sind daher seit jeher in einer starken Position, wenn es um die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte geht.

Ein neu eingeführter Teil von Arlagården®, die Erhebung der Betriebsinformationen, sorgt dafür, dass wir jederzeit über die wichtigsten Informationen über alle Arla-Betriebe verfügen.

Die Teilnahme an der Erhebung der Betriebsinformationen ist für alle Arla Landwirte verpflichtend. Die Fragen dieser Erhebung werden kontinuierlich evaluiert und aktualisiert, um die Entwicklung und Bereitstellung von Produktinformationen und Mehrwert für unsere Kunden und Verbraucher zu unterstützen. Als ein großes Unternehmen im Besitz von Landwirten mit Mitgliedern in sieben Ländern ist dies ein zunehmend wichtiges Tool, das es uns ermöglicht, unseren Kunden und Verbrauchern Mehrwert aus den Innovationen und der großartigen Arbeit zu bieten, die unsere Landwirte Tag für Tag leisten.

**Die Erhebung der Betriebsinformationen besteht derzeit aus 36 Fragen.
Beispiele für Fragen der Erhebung sind:**

Verfügt der Betrieb über eine Videoüberwachung (Closed-circuit television – CCTV) in der Kranken-, Abkalb- und Melkbucht und werden die Aufnahmen 30 Tage lang aufbewahrt?



Wie viele Kühe haben Zugang zu rotierenden/statischen Kuhbürsten?



Wie groß ist die Gesamtfläche des Stalls (in m²), zu der die Milchkühe Zugang haben?



Welches ist das vorherrschende Einstreumaterial für Kühe?



Wie viele Tage werden Mutter und Kalb nach der Geburt zusammen gehalten?





DAS ARLAGÅRDEN® AUDITSYSTEM

Unsere Arla Landwirte sind jederzeit verpflichtet, das aktuell gültige Arlagården® Betriebsmanagementprogramm der Genossenschaft zu erfüllen. Die Pflichtbestandteile des Arlagården® Programms umfassen die Einhaltung der Arlagården® Anforderungen und die Erhebung der Betriebsinformationen.

Das Arlagården® Betriebsmanagementprogramm und sein Verifizierungsprozess beinhalten zwei Schritte, die jeweils dazu dienen, die Transparenz und das Vertrauen in unsere hochwertige Milch und unsere hochwertigen Verfahren in den Mitgliedsbetrieben von Arla auszubauen:



Die vierteljährliche Eigenkontrolle

jedes Mitglied muss seine eigene Leistung an den Arlagården®
-Anforderungen messen und an der Erhebung der *Betriebsinformationen* teilnehmen;



Das Audit durch Dritte

eine Überprüfung der Einhaltung der Arlagården®
-Anforderungen im Betrieb, die von Arlas externem Audit-Partner SGS durchgeführt wird.

Die 5 Schritte von Arlagården®



Unabhängige Audits durch Dritte



Vierteljährliche Eigenkontrolle von Arlagården®

Die Eigenkontrolle ist integraler Bestandteil des Arlagården® Systems, das sicherstellt, dass uns von unseren Landwirten präzise, regelmäßig aktualisierte Informationen über die Situation in ihren Betrieben vorliegen. Dies schafft Vertrauen in den Prozess und sorgt dafür, dass die Audits als Mittel zur Verifizierung verwendet werden können.

Die Eigenkontrolle von Arlagården® und die Erhebung der Betriebsinformationen müssen **vierteljährlich** in jeweils festgelegten Zeitfenstern durchgeführt werden. Die Landwirte werden benachrichtigt, sobald ein Zeitfenster für die Datenübermittlung geöffnet ist. Innerhalb dieses Zeitfensters melden sich die Landwirte bei der digitalen Plattform für Arla Landwirte an, wo sie auf die Arlagården® Erhebung zugreifen und die Konformität ihres Betriebs mit den über 100

Kontrollpunkten überprüfen können. Für jeden Kontrollpunkt sind detaillierte Informationen verfügbar, die darüber Aufschluss geben, welche Voraussetzungen für die Konformität zu erfüllen sind.

Stellt der Landwirt nach der Überprüfung eines Kontrollpunkts Abweichungen fest, wird er aufgefordert, aus einer Liste von Gründen auszuwählen. Als Abschluss der Beurteilung wird eine **Liste der Maßnahmen** mit der (den) ausgewählten Abweichung(en) und den Fristen, innerhalb derer sie zu beseitigen sind, angezeigt. Vor jedem Fristablauf werden automatische Erinnerungen verschickt. Wird (werden) die Abweichung(en) nicht innerhalb der angegebenen Frist beseitigt, kann unter Umständen ein Folgeaudit notwendig werden, dessen Kosten vom Arla Landwirt zu übernehmen sind.



Arlagården® Audits durch Dritte

Die Konformität mit den Arlagården® Anforderungen und die Erfüllung der jeweiligen Kontrollpunkte werden durch externe Audits überprüft und sichergestellt. Mit diesen *unabhängigen Audits von Dritten* können wir bei Arla sowohl Kunden als auch Verbrauchern gegenüber dokumentieren, dass wir täglich die zugesicherte Qualität im Betrieb liefern. Die Audits verschaffen Landwirten zudem Gewissheit, dass sie sich auf dem richtigen Weg befinden, falls Probleme auftreten sollten.

Im Wesentlichen gibt es drei Arten von Audits, die von externen Auditoren in den Betrieben durchgeführt werden: Basisaudits, Fokusaudits und Stichprobenkontrollen. Ergänzt werden diese Audits durch besondere Fokusaudits und Folgeaudits,

wo dies notwendig ist. Darüber hinaus muss jeder Landwirt, der mit der Lieferung von Milch an Arla beginnen möchte, ein Startaudit bestehen, bei dem die Einhaltung aller Arlagården® Anforderungen überprüft wird. Zur Wiederaufnahme der Milchabholungen nach einer Unterbrechung ist ein Wiederaufnahme-Audit erforderlich (weitere Einzelheiten siehe unten).

Alle Betriebe müssen innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren entweder ein Basisaudit, ein Fokusaudit oder eine Stichprobenkontrolle durchlaufen. Das folgende Diagramm vermittelt einen Überblick über die drei wichtigsten Auditarten, gefolgt von einer detaillierteren Beschreibung dieser und anderer Auditarten.

Die drei wichtigsten Auditarten

01



Basisaudit

Alle Betriebe
Mindestens einmal
alle 3 Jahre
2 Wochen
Vorlaufzeit

02



Fokusaudit

Identifiziert über 5
Risikoparameter
2 Wochen
Vorlaufzeit

03



Stichprobenaudits

Die Betriebe werden nach
dem Zufallsprinzip
ausgewählt, um für
vollständige Konformität
zu sorgen.
48 Stunden
Vorlaufzeit



Startaudit

Bevor ein neues Mitglied oder eine neue Produktionseinheit mit der Lieferung von Milch an Arla Foods beginnen kann, muss ein Startaudit durchgeführt werden. Das neue Mitglied muss den Arla Mitgliederservice mindestens 14 Tage vor dem gewünschten ersten Abholtag kontaktieren. Bei den Startaudits wird die Erfüllung aller Arlagården® Anforderungen überprüft.



Basisaudit

Basisaudits sind unsere Standard-Audits und werden mit 2 Wochen Vorlaufzeit geplant. Ein Basisaudit dauert je nach Betriebsgröße zwischen 1,5 und 2,5 Stunden. Basisaudits von Betrieben finden mindestens einmal alle 3 Jahre statt.



Stichprobeaudit

Stichprobenaudits sind zufällig ausgewählte Audits, die jederzeit stattfinden können. Ein Stichprobenaudit wird mit einer sehr kurzer Vorlaufzeit von 48 Stunden durchgeführt um für vollständige Konformität zu sorgen.



Fokusaudit

Fokusaudits werden über 5 Risikoparameter im Zusammenhang mit Milchqualität und Tierwohl identifiziert. Betriebsinhaber mit kritischen Werten in einem oder mehreren der 5 Parameter können für ein Fokusaudit ausgewählt werden.



Besondere Fokusaudits

Ein besonderes Fokusaudit wird angesetzt, wenn es infolge von Bedenken im Zusammenhang mit einem Betrieb für notwendig befunden wird. Das Audit kann aus einer Reihe von Gründen veranlasst werden. Dies kann zum Beispiel eine Beschwerde eines Mitglieds der Öffentlichkeit oder ein Thema mit medialer Aufmerksamkeit sein. Bei diesen Audits, die sehr kurzfristig anberaumt werden können, wird überprüft, ob das gemeldete Problem tatsächlich existiert und zusätzlicher Handlungsbedarf besteht, um den Landwirt und die Marke Arla zu schützen.



Folgeaudit

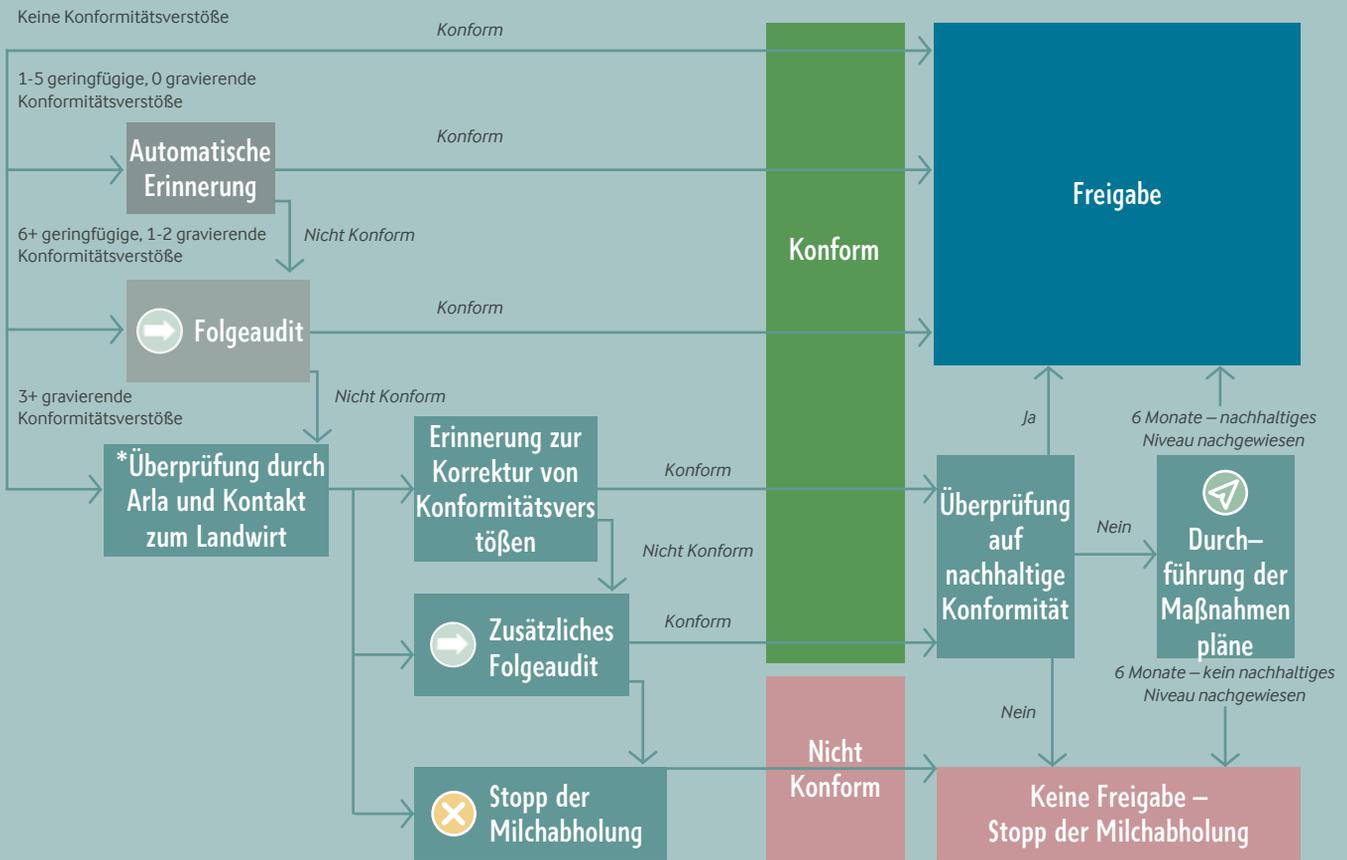
Bei erheblichen Abweichungen werden Folgeaudits durchgeführt. Bei jeder gravierenden Abweichung oder mehr als 5 geringfügigen Abweichungen wird automatisch ein Folgeaudit veranlasst. Auch nicht fristgerecht behobene Abweichungen können ein Folgeaudit auslösen. Folgeaudits können auch für den Fall erforderlich sein, dass die Beurteilung ungenau ist oder nicht eingereicht wird.



Das Arlagården® Auditsystem



Der Arlagården® Audit Prozess



*Je nach Grund für die Ablehnung des Arlagården® Audits nach einem Folgeaudit oder bei mehr als 3 gravierenden Abweichungen befindet der lokale Qualitätssicherungsmanager von Arlagården® über das weitere Vorgehen. Dies könnte einen sofortigen Stopp der Milchabholung, ein zusätzliches Audit oder eine Erinnerung zur Beseitigung der festgestellten Abweichungen beinhalten.



Das Arlagården® Auditsystem

Der Arlagården® Audit Prozess (cont'd)



Folgeaudits

Ein Folgeaudit wird durchgeführt, wenn die Anzahl der Abweichungen die entsprechenden Schwellenwerte überschreitet (siehe Diagramme). Bei einem Folgeaudit prüft der Auditor, ob alle früheren Nichtkonformitäten behoben wurden. Die Landwirte sollten ihren Auditbericht und die Liste der Maßnahmen unbedingt überprüfen, um sicherzugehen, dass sie über etwaige Abweichungen informiert sind und genau wissen, was sie zu deren Beseitigung unternehmen müssen.



Ablauf der Maßnahmenpläne

Die Erfüllung der Konformität, der Werdegang eines Betriebs und die Komplexität des Prozesses erfordern in einigen Fällen ein Verfahren, das eine nachhaltige Konformität sicherstellt. Von Landwirten in dieser Situation wird erwartet, dass sie professionelle Hilfe in Anspruch nehmen, die auf das (die) eigentliche(n) Thema (Themen) ausgerichtet ist. Basierend auf einem genehmigten Maßnahmenplan, der eine intensive Nachverfolgung beinhaltet, sind über einen Zeitraum von 6 Monaten offensichtliche Fortschritte bei den beanstandeten Anforderungen zu erzielen.



Stopp der Milchabholung

Ein Stopp der Milchabholung gilt als letzte Mittel, und bis es so weit kommt, sollte der betroffene Landwirt darüber informiert sein, warum dies notwendig ist. Wird ein Stopp der Milchabholung für notwendig befunden, so wird der Landwirt von Arla kontaktiert, um die Gründe dafür zu erläutern. Ein Stopp der Milchabholung dauert mindestens vier (4) Tage. Zur Wiederaufnahme der Milchabholungen nach einem Stopp muss ein Wiederaufnahme-Audit durchgeführt werden. Während des vorübergehenden Stopps der Milchabholung darf keine Milch im Tank gelagert werden. In Ausnahmefällen kann ein vorübergehender Stopp der Milchabholung beschlossen werden, z. B. wenn das Ergebnis eines Audits kritische Abweichungen offenbart oder ein Audit trotz Warnung vor einem vorübergehenden Stopp der Milchabholung wiederholt abgelehnt wird.



Wiederaufnahme-Audits

Zur Wiederaufnahme der Milchabholungen nach einer vorübergehenden Unterbrechung ist ein Wiederaufnahme-Audit erforderlich. Diese Audits werden mittels einer vollständigen Checkliste durchgeführt, in der die gleichen Fragen behandelt werden, die während der Eigenkontrolle gestellt wurden. Der Landwirt sollte in regelmäßigem Kontakt zum Arla Mitgliederservice-Team stehen, um sich zu vergewissern, wann ein Wiederaufnahme-Audit begonnen werden kann. Dies muss mindestens zwei Werktage im Voraus angekündigt werden, um die Durchführung des Audits zu ermöglichen. Zur Wiederaufnahme der Milchabholung muss der Betrieb das Wiedereröffnungsaudit bestehen.