

HYGIENEZONEN

Jahr:

Archivierungsdauer:

4. Produktion

Gilt ab: 24.11.2011

Formular 04.011

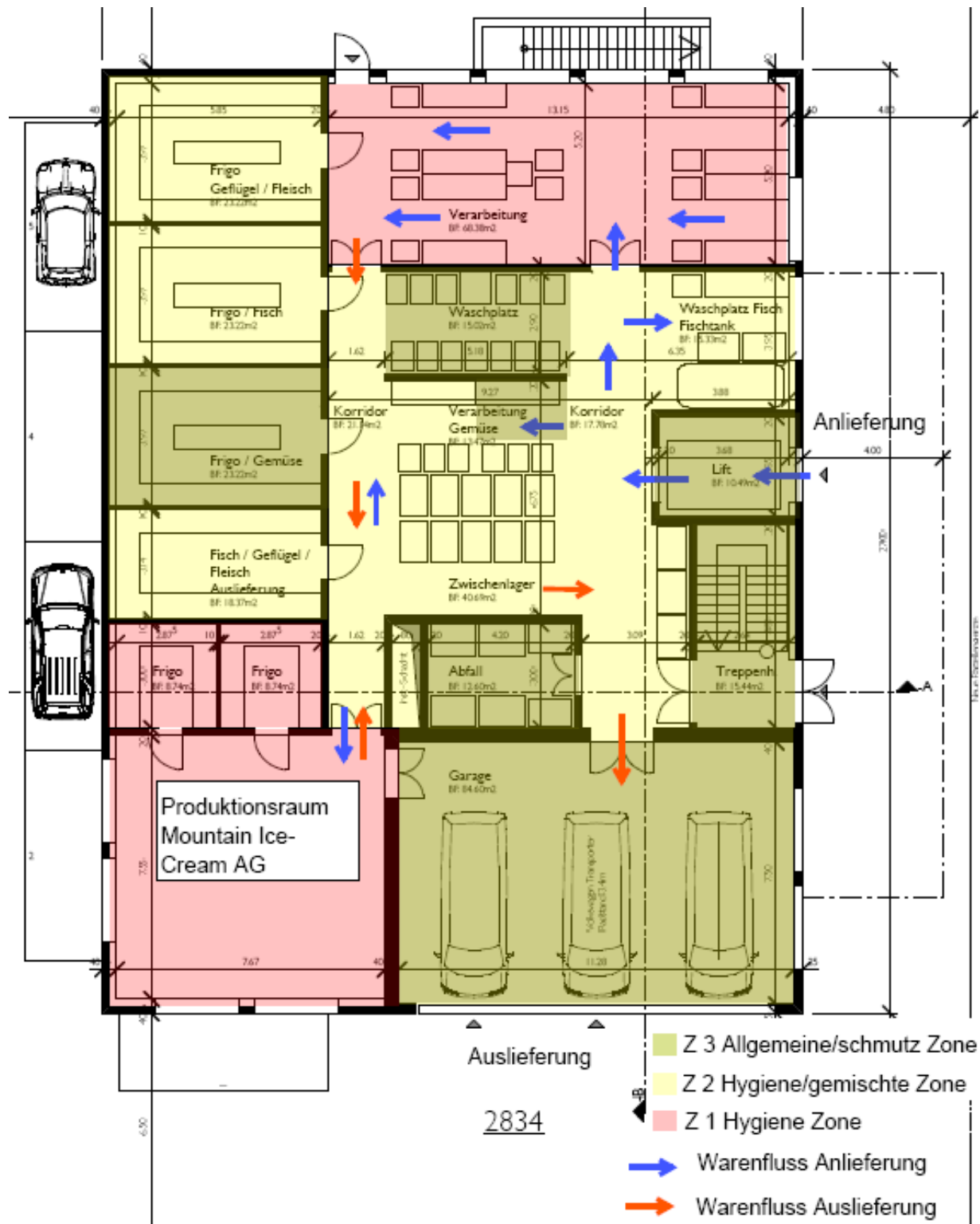
Version 1

Betrieb: Mountain Ice-Cream AG

Bewilligungs-Nr.: 78456132

Freigabe durch: Elias Kneubühler

Gebäudegrundriss EG Roland Pernet AG Gastro Service



HYGIENEZONEN

4. Produktion

Gilt ab: 24.11.2011

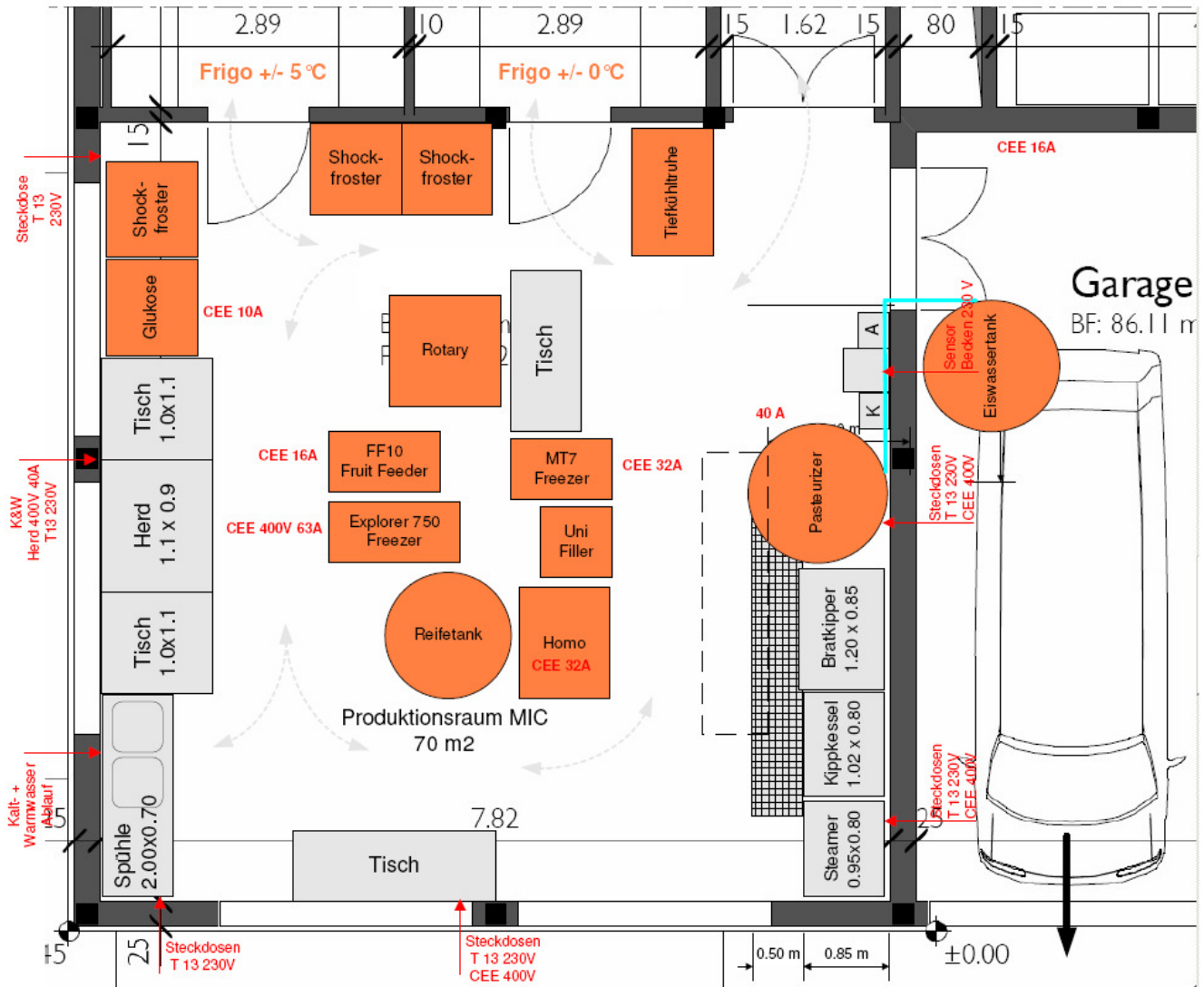
Jahr:

Archivierungsdauer:

Formular 04.011

Version 1

Grundrissplan des Produktionsraums der Mountain Ice-Cream AG



Hygienezonen

Hygienezone 1 Rot: Offene Produkte, Produktionsbereich

(Die Hygienezone wird nach der offenen Produktion zur Zone 2 herabgestuft)

Bei der Produktion mit dem Durchlauffreezer und der Abfüllanlage Rotary gilt nur innerhalb Pasteur, Lagertank, Freezer, Beimischer und der Rotary die Hygienezone 1 Rot. Alles andere wird auf Zone 2 herabgestuft. Begründung geschlossenes System Kontaminationsrisiko ist gering. Nach der Reinigung wird wieder Hygienezone 1 hergestellt.

Hygienezone 2 Gelb: Verpackte Produkte, Reifungs- und Lagerbereich, Labor

Allgemeine Zone 3 Grün: Verkaufsladen, Milchannahme, Sozialeinrichtungen

HYGIENEZONEN		Jahr:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 24.11.2011	Formular 04.011	Version 1

Trockenlager

- 1 UG Zone 2 gelb
- 1 OG Zone 2 gelb

Angaben zum Betrieb

Die Mountain Ice-Cream AG ist im Produktionsraum der Roland Pernet AG eingemietet. Das Gebäude wurde im Jahr 2007 in ökologischer und nachhaltiger Systemholbauweise erstellt. Der Produktionsraum ist in Hygienezone konformer Bauweise erstellt und mit einer Zu- und Abluftdecke ausgestattet. Direkt angegliedert sind zwei Kühlzellen für +/- 5°C und +/- 0°C.

Betriebsmittel/Maschinen

- 1 Batch Pasteur
- 1 Batch Freezer
- 1 Homogenizer
- 1 Continuous Freezer Explorer 750
- 1 Fruit Feeder FF 10
- 1 Rotary Abfüllmaschine
- 1 Reifetank
- 1 Uni Filler
- 1 Milchtank zur Eiswasserherstellung
- 3 Schnellkühler (Shockfroster)
- 1 Schäumungsanlage Ecolab
- 1 div. Kleinmaschinen