



ABFÜLLEN, VERPACKEN, LAGERN VON MILCH-PRODUKTEN			
4. Produktion	Gültig ab: 7.4.2010	Arbeitsanweisung 09.05	Version 2
Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler	

1 Arbeitsvorbereitung

- 1 Die Abfüllanlage wird mit Heisswasser oder Desinfektionsmittel desinfiziert.
- 2 Anschliessend wird die Anlage gespült und ausgestossen, damit kein Reinigungsmittel und kein Wasser in der Anlage verbleiben und so ins Produkt gelangen.

2 Abfüllen von Roh- und Pastmilchprodukten

- 1 Rohmilchprodukte und pasteurisierte Milchprodukte werden räumlich oder zeitlich getrennt von Tätigkeiten, von denen eine mögliche Kontaminationsgefahr ausgeht, abgefüllt.
- 2 Die Abfüllreihenfolge gemäss AA 09.02 "Produktionsplanung" wird eingehalten.
- 3 Die für die unmittelbare Abgabe an die Verbraucherin oder den Verbraucher bestimmten Behältnisse sind mit einem Verschluss versehen, der so beschaffen ist, dass:
 - a) die Milchprodukte vor nachteiligen äusseren Einflüssen geschützt sind; siehe auch Artikel 50 und 51 HyV
 - b) ein Öffnen erkannt werden kann und leicht zu kontrollieren ist (Garantieverchluss).
- 4 Die Milchprodukte werden sofort nach dem Abfüllen unter hygienischen Bedingungen verschlossen.

3 Mengenkontrolle

- 1 Die Füllmengen und Abpackgewichte werden eingehalten.
- 2 Regelmässig werden Stichproben der Füllmengen und –gewichte von allen fertig verpackten Produkten kontrolliert. Die Stückzahl der Stichproben beträgt:

Anzahl Packungen der Charge	Anzahl Stichproben für die Mengenkontrolle

ABFÜLLEN, VERPACKEN, LAGERN VON MILCHPRODUKTEN

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 09.05

Version 2

--	--

4 Verpacken

- 1 Die Erzeugnisse können im gleichen Raum hergestellt und verpackt werden, wenn alle Hygienebedingungen erfüllt sind.
- 2 Es werden nur einwandfreie Verpackungen eingesetzt. Verpackungsmaterialien, die die Produkte nachteilig beeinflussen, werden nicht verwendet.

5 Kühlen und Lagern von Milch und Milchprodukten

- 1 Die Erzeugnisse werden sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Kühl- oder Lagerräume verbracht. Die Kühltemperatur wird in festgelegten Zeitabständen kontrolliert.
- 2 Die Kühltemperatur wird so gewählt, dass die Produktqualität und -sicherheit bis nach Ablauf der Mindesthaltbarkeitsfrist erhalten bleibt.

Wichtig:

- ◆ rasche Kühlung
- ◆ Kontamination ausgeschlossen
- ◆ Einhaltung der Kühlkette
- ◆ Ausschliessen von Geruchsemissionen

6 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 1, Abs. 3	Hinweis auf Produkte ohne Mengenvorgabe gelöscht		X	
Seite 2, Abs. 4	Redaktionelle Änderung; Verpackungsmaterialien dürfen die Produkte nicht nachteilig beeinflussen			X
Seite 2, Abs. 5	Bemerkung zur Kühltemperatur neu			X

7 Mitgeltende Dokumente

--