	AUDITS			
	5. Messungen, Analysen, Verbesserungen	Gültig ab: 6.11.2007	Arbeitsanweisung 15.01	Version 1
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		



1 Zweck

Systematische Planung und Durchführung von internen Audits und von Lieferantenaudits, um Abweichungen und Verbesserungsmöglichkeiten aufzuzeigen.

2 Grundsatz

- 1 Sämtliche Bereiche im Betrieb werden innerhalb von 3 Jahren mindestens einmal auditiert.
- 2 Bereiche, die einen Einfluss auf die Produktsicherheit haben, werden jährlich auditiert.
- 3 Die Spezifikationen werden mindestens alle 2 Jahre im Rahmen eines internen Audits überprüft.
- 4 Jährlich wird im Rahmen eines internen Audits das System zur Rückverfolgbarkeit getestet, um die Verfolgbarkeit von den Rohstoffen und Verpackungsmaterialien bis zu den Endprodukten (vorwärts) und umgekehrt (rückwärts) zu gewährleisten. Die Tests des Rückverfolgbarkeitssystems beinhalten auch die Mengenprüfung und die Rückverfolgbarkeit von Rework. Die Rückverfolgbarkeitstests werden in den Auditberichten dokumentiert.
- 5 Ebenfalls im Rahmen interner Audits werden die Infrastruktur (Gebäude, Versorgungseinrichtungen, Maschinen und Anlagen, Transport) und das Arbeitsumfeld (Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz) überprüft und bewertet. Die Ergebnisse dieser Bewertungen fließen risikoorientiert in die Investitionsplanung ein.

3 Auditplanung

- 1 Der Betriebsleiter oder der QS-Verantwortliche erstellen jährlich das Auditprogramm.
 **FO 15.011 Auditprogramm**
- 2 Für jedes interne Audit erstellt der Betriebsleiter oder der QS-Verantwortliche einen Auditplan.
 **FO 15.012 Auditplan**
- 3 Die internen Audits werden von Fachpersonen durchgeführt, welche nicht in der betreffenden Abteilung des Unternehmens tätig sind. In kleinen Unternehmen, in denen dies personell nicht bewerkstelligt werden kann, kann das interne Audit auch von externen Beratern durchgeführt werden.
- 4 Der Auditplan enthält Angaben zum zeitlichen Ablauf, bezeichnet den verantwortlichen Auditor und die Auditschwerpunkte.

AUDITS

5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

Gilt ab: 10.11.2010

Arbeitsanweisung 15.01

Version 1

- 5 Der Auditplan wird dem Betriebsleiter und den Bereichsverantwortlichen mindestens 3 Wochen vor dem Audit zugestellt.

4 Auditvorbereitung

- 1 Der Auditor beschafft sich die Unterlagen und studiert diese.
- 2 Der Auditor bereitet den Auditbericht vor.

5 Internes Audit

- 1 Der Auditor führt das Audit gemäss Auditprogramm und vorbereitetem Auditbericht durch. Feststellungen und Abweichungen sowie Hinweise zur Optimierung von Prozessen werden im Auditbericht festgehalten.
- 2 Die Ergebnisse werden zusammengefasst und gewichtet und mit den auditierten Personen besprochen.
- 3 Der Auditor schlägt mögliche Korrekturmassnahmen vor und legt die Verantwortlichkeiten und Termine zur Umsetzung fest.
- 4 Der Auditor erstellt den Auditbericht.



FO 15.013 Auditbericht

- 5 Die Bereichsverantwortlichen setzen die Massnahmen fristgerecht um und überprüfen die Wirksamkeit der Korrekturmassnahmen, um eine zufrieden stellende Erledigung zu gewährleisten. Die Umsetzung der Korrekturmassnahmen und deren Überprüfung werden dokumentiert.



FO 15.031 Cockpit (Pendenzenliste)

6 Hygienerundgang

- 1 Der/Die QS-Verantwortliche macht im Betrieb periodisch einen Hygienerundgang. Die Hygienerundgänge können ins jährliche Auditprogramm aufgenommen werden.
- 2 Auf den Hygienerundgängen wird die allgemeine Ordnung und Sauberkeit im Betrieb (das Einhalten der AA 03.01 "Personenhygiene") geprüft. Bei den Hygienerundgängen wird regelmässig der Aussenbereich (Unterhalt und Pflege, Abfall, Unterschlupf für Nagetiere, Chemikalien) einbezogen.
- 3 Auf den Hygienerundgängen werden jedes Mal die Filter und Siebe inspiziert.
- 4 Die Hygienerundgänge werden dokumentiert.

7 Stallkontrolle

- 1 Der Betriebsleiter führt bei seinen Milchlieferanten Stallkontrollen durch.

AUDITS

5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

Gilt ab: 10.11.2010

Arbeitsanweisung 15.01

Version 1

- 2 Die ordentliche Stallkontrolle wird jährlich mindestens einmal durchgeführt. Abweichend hiervon können Betriebe, welche eine Lieferantenbewertung der Milchlieferanten führen, die Häufigkeit der ordentlichen Stallkontrollen aufgrund der Ergebnisse der Lieferantenbewertung festlegen und durchführen.
- 3 Die Stallkontrollen können auch im Auftrag oder begleitet durch eine Fachperson (Melkberater, milchwirtschaftlicher Berater) vorgenommen werden.
- 4 Der Betriebsleiter teilt den Milchproduzenten die Resultate der Stallkontrolle schriftlich mit.



FO 15.014 Stallkontrolle

8 Zulieferanten von LMS-zertifizierten Unternehmen

Einige Lebensmittelsicherheitsstandards verlangen, dass zertifizierte Unternehmen spezielle Verfahren zur Leistungsüberwachung ihrer nichtzertifizierten Zulieferanten eingerichtet haben. Das FO 15.014 "Checkliste Zulieferantenstatus" dient zur Beurteilung und als Nachweis, dass Käsereien ohne LMS-Zertifikat als Lieferanten von LMS-zertifizierten Affineuren und Käsehandlungen die hauptsächlichen Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsstandards erfüllen.



FO 15.015 Checkliste Zulieferantenstatus

9 Mitgeltende Dokumente

FO 15.011	Auditprogramm
FO 15.012	Auditplan
FO 15.013	Auditbericht
FO 15.014	Stallkontrolle
FO 15.015	Checkliste Zulieferantenstatus