

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	BEGRIFFE UND DEFINITIONEN			
	1. Managementsystem	Gültig ab: 7.4.2010	Arbeitsanweisung 01.02	Version 2
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

1 Zweck

Die Arbeitsanweisung "Begriffe und Definitionen, Abkürzungen" stellt ein einheitliches Verständnis der eingesetzten Begriffe und Abkürzungen sicher. Es gelten ebenfalls die Definitionen in der "Verordnung über landwirtschaftliche Begriffe und die Anerkennung von Betriebsformen (Landwirtschaftliche Begriffsverordnung, LBV)".

2 Geltungsbereich

Gilt für das ganze Qualitäts- und Managementsystem.

3 Liste der Begriffe und Definitionen

<u>Begriff</u>	<u>Definition</u>
Anpreisung	Die Anschrift in den Läden, die Aufmachung der Umhüllung oder Verpackung, die Werbung und Reklamen jeder Art sowie die Direktwerbung.
Beginn der Milchverarbeitung	Zeitpunkt des Beginns der technischen Erwärmung der Milch im Hinblick auf ihre Verarbeitung im Betrieb.
Betrieb	Siehe Lebensmittelbetrieb
Betriebsleiter, Betriebsleiterin	Der Leiter/Die Leiterin der Käserei, Molkerei, Milchsammelstelle oder Zentrifugierstelle.
Einzelhandelsbetrieb	Lebensmittelbetrieb, in dem mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten umgegangen wird, namentlich Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände hergestellt, verarbeitet, behandelt oder gelagert werden; dazu gehören Läden, Restaurants, Grossküchen und Betriebskantinen sowie Verteilzentren von Grossverteilern und Engros-Handelsbetriebe.

BEGRIFFE UND DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 01.02

Version 2

Begriff

Definition

Fremdstoffe

Stoffe, die:

1. bei der Gewinnung, Herstellung, Lagerung und Zubereitung in die Lebensmittel gelangen können, wie zum Beispiel Pflanzenschutzmittel, Biozide oder Tierarzneimittel.
2. durch Umwelteinflüsse in Lebensmittel gelangen oder durch chemische oder biologische Vorgänge darin entstehen, wie zum Beispiel chlorierte Kohlenwasserstoffe, Schwermetalle, radioaktive Nuklide, Nitrosamine oder Mykotoxine.

Grenzwert (M)

Ein Grenzwert bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, bei deren Überschreitung ein Produkt als gesundheitsgefährdend gilt.

Gute Herstellungspraxis (GHP)

Grundvoraussetzungen und Handlungen, die notwendig sind zur Erhaltung einer hygienischen Umgebung für die Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und Bereitstellung von sicheren Lebensmitteln.

Lebensmittelbetrieb

Betriebliche Einheit eines Unternehmens, das mit Lebensmitteln umgeht, insbesondere Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, anpreist oder abgibt.

Lebensmittelsicherheitskriterium (LMSK)

Ein Lebensmittelsicherheitskriterium ist ein mikrobiologisches Kriterium, für welches in der Hygieneverordnung Toleranz- und Grenzwerte für ein sich im Handel befindliches Produkt festgelegt sind.

Lebensmittelsicherheitsstandard (LMS)

Anerkannte Norm, welche die Anforderungen an ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit festlegt. Beispiele für Lebensmittelsicherheitsstandards sind BRC, IFS, ISO 22000.

Mikroorganismen

Bakterien, Viren, Hefen, Schimmelpilze, Algen, Protozoen, mikroskopisch kleine Würmer und deren Toxine und Metaboliten.

Milch

Milch ist das ganze Gemelk einer Kuh oder mehrerer Kühe, die regelmässig gemolken werden.

Pasteurisation

Erhitzung der Rohmilch während mindestens 15 Sekunden auf mindestens 72.0°C oder jede gleichwertige thermische Behandlung, nach welcher diese Milch phosphatase-negativ reagiert, jedoch peroxidase-positiv bleibt.

Primärprodukte

Pflanzen, Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion, die zur Verwendung als Lebensmittel oder Futtermittel bestimmt sind.

BEGRIFFE UND DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 01.02

Version 2

Begriff

Definition

Primärproduktion

Die Erzeugung, die Aufzucht und der Anbau von Primärprodukten einschliesslich das Ernten, das Melken und die Aufzucht und Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere vor dem Schlachten.

Prozesshygienekriterium (PHK)

Ein Prozesshygienekriterium ist ein mikrobiologisches Kriterium, für welches in der Hygieneverordnung Toleranz- und Grenzwerte für die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses festgelegt sind. Die Prozesshygienekriterien gelten nicht für sich im Handel befindliche Produkte.

QS-Verantwortlicher

Diejenige Person, welche im Betrieb die oberste Verantwortung für die Produktequalität und -sicherheit trägt.
Ist kein QS-Verantwortlicher bestimmt, so ist der Betriebsleiter/die Betriebsleiterin für die Produktequalität und -sicherheit verantwortlich.

Qualitätssicherung (QS)

Alle geplanten und systematischen Tätigkeiten, die innerhalb eines Systems verwirklicht sind, um angemessenes Vertrauen zu schaffen, dass die hergestellten Milchprodukte die Anforderungen an Qualität und Lebensmittelsicherheit erfüllen.

Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und zu Lebensmitteln verarbeitet werden sollen.

Sollwert

Vorgegebener Messwert.

Stallkontrolle

Kontrolle der Milchgewinnungsbedingungen, für deren Durchführung der Betriebsleiter (siehe oben) verantwortlich ist.

Thermisation

Erhitzung der Rohmilch auf eine Temperatur von über 40 und weniger als 72 °C während mindestens 15 Sekunden, nach welcher diese Milch phosphatase-positiv bleibt; so behandelte Milch darf nicht als genussfertige Milch abgegeben werden.

Toleranzwert (m)

Ein Toleranzwert bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss nicht überschritten werden darf, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt werden, die Gute Herstellungspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird. Wird der Toleranzwert überschritten, so gilt die Ware als im Werte vermindert.

BEGRIFFE UND DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 01.02

Version 2

Begriff

Definition

Trägerorganisation

FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten;
Organisation der gewerblichen Milchverarbeiter

Umhüllung

Die Hülle oder das Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben.

Verarbeitung

Eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Fermentieren, Reifen, Konzentrieren, Trocknen oder durch eine Kombination dieser Verfahren; Prozessschritte wie Teilen, Schneiden, Zerkleinern, Reiben, Mahlen, Garnieren, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren oder Auftauen gelten nicht als Verarbeitungsschritt.

Verarbeitungshilfsstoffe

Stoffe oder Präparate, die bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet werden; werden sie den Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln zugesetzt, so müssen sie im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist.

Verpackung

Ein Behältnis, das ein oder mehrere umhüllte Lebensmittel enthält.

vorverpacktes Lebensmittel

Ein Lebensmittel, das vor der Abgabe umhüllt oder verpackt worden ist und an Konsumentinnen, Konsumenten oder an Restaurants, Grossküchen, Betriebskantinen oder ähnliche Einrichtungen abgegeben wird und das nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder Verpackung geöffnet oder abgeändert wird.

Warenlos

Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

Zentrifugierstelle

Betrieb, in welchem Milch teilweise oder ganz entrahmt wird.

Zusatzstoffe

Stoffe, die:

1. Lebensmitteln aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, mit oder ohne Nährwert, und die als solche oder in Form von Folgeprodukten ganz oder teilweise in diesen Lebensmitteln verbleiben.
2. einem Lebensmittel zugesetzt werden, um diesem einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen (Aromen).

BEGRIFFE UND DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 01.02

Version 2

4 Liste der Abkürzungen

4.1 QS-Dokumente

<u>Abkürzung</u>	<u>Bedeutung</u>
AA	Arbeitsanweisung
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée (= GUB, Geschützte Ursprungsbezeichnung)
ASA	Arbeitsärzte und andere Spezialisten der Arbeitssicherheit
BRC	British Retail Consortium Global Standard Food
CCP	Critical Control Point (kritischer Lenkungspunkt)
FIV	Fremd- und Inhaltsstoffverordnung
FK	Fabrikationskontrolle
FO	Formular
GHP	Gute Herstellungspraxis
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point (Risikoanalyse-System)
HyV	Hygieneverordnung
IFS	International Food Standard
ISO 22000	Europäische Norm "Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette"
KBE	Koloniebildende Einheit
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
LKV	Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln
LMG	Lebensmittelgesetz
LMS	Lebensmittelsicherheitsstandard (= Food Safety Standard)
LMSK	Lebensmittelsicherheitskriterium

BEGRIFFE UND DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 01.02

Version 2

Abkürzung

Bedeutung

M	Höchstwert für mikrobiologisches Kriterium
m	Schwellenwert für mikrobiologisches Kriterium
MQV	Milchqualitätsverordnung
MsB	Milchsäurebakterien
nn	nicht nachweisbar
oPRP	operational prerequisite programme (operatives Präventivprogramm)
PHK	Prozesshygienekriterium
PSA	persönliche Schutzausrüstung
QK	Qualitätskontrolle der Milch gemäss MQV
QM	Qualitätsmanagement
QS	Qualitätssicherung
SLMB	Schweizerisches Lebensmittelbuch
SO	Sortenorganisation
UVG	Bundesgesetz über die Unfallversicherung
VHyMP	Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion
VHyPrP	Verordnung über die Hygiene bei der Primärproduktion
VLtH	Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft
VPrP	Verordnung über die Primärproduktion
VUV	Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (Verordnung über die Unfallverhütung, VUV)
ZuV	Zusatzstoffverordnung

BEGRIFFE UND DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 01.02

Version 2

4.2 Organisationen und Institutionen

Abkürzung

Bedeutung

ALP	Agroscope Liebefeld-Posieux Eidgenössische Forschungsanstalt für Milchwirtschaft
BOB	Branchenorganisation Butter
EKAS	Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit
EVM	Europäischer Verband der Milchwirtschaftler
FIL	Fédération Internationale de Laiterie
FROMARTE	Organisation der gewerblichen Milchverarbeiter
SGWH	Schweizerische Genossenschaft für Weich- und Halbhartkäse
SMP	Organisation der Schweizer Milchproduzenten
Suva	Schweizerische Unfallversicherungsanstalt
SVTI	Schweizerischer Verein für technische Inspektionen

5 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 1, Abs. 3	Neu eingefügte Definitionen gemäss LGV und HyV: "Lebensmittelbetrieb", "Einzelhandelsbetrieb", "Grenzwert", "Toleranzwert", "Lebensmittelsicherheitskriterium", "Prozesshygienekriterium"	X		
Seite 1, Abs. 3	Definition "Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb"		X	
Seite 1, Abs. 3	Geänderte Definitionen gemäss HyV und VLtH: "Milch", "Pasteurisation" (Thermisation vor der Pasteurisation ist für genussfertige Milch nicht erlaubt), "Thermisation" (thermisierte Milch ist nicht genussfertig).			X
Seite 5, Abs. 4.1	Neu eingefügte Abkürzungen: "LMSK", "m", "M", "PHK"	X		

BEGRIFFE UND DEFINITIONEN, ABKÜRZUNGEN

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 01.02

Version 2

6 Mitgeltende Dokumente

--