

	BETRIEBSUMGEBUNG			
	3. Ressourcenmanagement	Gültig ab: 6.11.2007	Arbeitsanweisung 04.07	Version
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

1 Zweck

Die Umgebung und der Aussenbereich des Betriebs darf die Produktion sicherer und gesetzeskonformer Lebensmittel nicht gefährden.

2 Geltungsbereich

Gilt für die Betriebsumgebung.

3 Betriebsumgebung

- 1 Die Grenzen des Standorts sind aus den Gebäudeplänen für die Zoneneinteilung ersichtlich.
- 2 Die Aussenflächen werden in gutem Zustand gehalten. Rasen- und Bewuchsflächen werden regelmässig gepflegt, erhalten und von Unkraut befreit.
- 3 Die Entwässerung wird über einen Ablauf sichergestellt, falls die natürliche Entwässerung nicht ausreicht.
- 4 Der Bereich entlang von Aussenmauern des Betriebsgebäudes und der Käsekeller wird sauber und frei von Gegenständen gehalten. Bei angrenzenden Mauern wird dafür gesorgt, dass ein entsprechendes Mass an Produktschutz und –sauberkeit vorhanden ist.
- 5 Bei Betrieben mit angegliedertem Schweinestall wird der Situation angemessen Rechnung getragen.
- 6 Die Betriebsumgebung wird regelmässig in einem Rundgang inspiziert (Unterhalt und Pflege, Abfall, Unterschlupf für Nagetiere, Chemikalien).
- 7 Die Inspektionen der Betriebsumgebung können als interne Audits geplant werden oder in die Hygienerundgänge integriert werden.

4 Mitgeltende Dokumente

--