

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	CHECKLISTE ZULIEFERANTENSTATUS		Auditdatum:	
			Archivierungsdauer:	
	5. Messungen, Analysen, Verbesserungen	Gültig ab: 5.11.2007	Arbeitsanweisung 15.015	Version 1
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

Käserei: Betriebsbewilligungs-Nr.:

Auditor: Datum:

Betriebsleiter:

Produkte:

.....

Nr.	Bewertung	erfüllt		Bemerkungen
		ja	nein	
Betriebszulassung				
1.1	Verfügt der Betrieb über eine Betriebsbewilligung (Zulassungs-Nr.) für die Herstellung, Behandlung, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln tierischer Herkunft?			Betriebsbewilligungs-Nr.: Datum der letzten Lebensmittel-Inspektion:
1.2	Bei der letzten Lebensmittel-Inspektion festgestellte Mängel:			<i>Checkliste öffentlich-rechtliche Lebensmittel-Inspektion</i>
1.3	Massnahmen aufgrund der letzten Lebensmittel-Inspektion:			<i>Checkliste öffentlich-rechtliche Lebensmittel-Inspektion</i>
Qualitätsmanagementsystem				
2	Ist ein Qualitätsmanagementsystem, z.B. QM FROMARTE, ISO 9001 etc., vorhanden?			<i>FROMARTE QM-Konzept</i>
HACCP				
3.1	Ist ein HACCP-System in Funktion, basierend auf den HACCP-Grundsätzen des Codex Alimentarius?			<i>HACCP-Konzept</i>
3.2	Sind die kritischen Lenkungspunkte (CCP) ermittelt?			<i>HACCP-Konzept</i>
3.3	Ist ein System zur Beherrschung der CCPs eingeführt und werden die CCP-Kontrollen aufgezeichnet?			<i>HACCP-Konzept</i>
Spezifikationen				
4	Sind Spezifikationen für Rohstoffe, Verpackungsmaterialien und			<i>Spezifikationen der Rohstoffe und Verpackungsmaterialien, Spezifikation der Sortenorganisation</i>

CHECKLISTE ZULIEFERANTENSTATUS

Auditdatum:

Archivierungsdauer:

5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

Gilt ab: 10.11.2010

Formular 15.015

Version 1

Nr.	Bewertung	erfüllt		Bemerkungen
		ja	nein	
	Endprodukte vorhanden?			
Personal				
5.1	Kennen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre Pflichten?			FO 03.011 Individuelles Personal-Dossier
5.2	Ist der Zutritt für betriebsfremde Personen geregelt und eingeschränkt?			AA 03.01 Personenhygiene
5.3	Werden die Hygienestandards des Betriebs von allen Personen, einschliesslich Besuchern und externen Dienstleistern, beachtet?			AA 03.01 Personenhygiene AA 03.02 Hygiene-Merkblatt FO 03.021 Besucherkontrolle
5.4	Werden Verletzungen mit farbigem, metaldetektierbarem Verbandsmaterial abgedeckt?			AA 03.01 Personenhygiene
Schädlingsbekämpfung				
6	Werden die Gebäude regelmässig auf die Existenz von Schädlingen inspiziert und Schädlingsbefall wirksam bekämpft?			AA 12.04 Massnahmen gegen Schädlingsbefall
Rückverfolgbarkeit				
7.1	Ist dokumentiert, an wen die Produktechargen geliefert wurden? (Ausgenommen die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.)			Lieferschein
7.2	Ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Vorlieferanten gewährleistet?			Fabrikationskontrolle
Fremdkörper				
8	Sind spröde Materialien aus Glas, Kunststoff oder Holz gegen Splintern geschützt oder werden regelmässig auf Beschädigungen kontrolliert?			AA 04.05 Ausrüstungen und Arbeitsgeräte FO 04.053 Kontrolle Glasinventar
Lenkung fehlerhafter Produkte und Korrekturmassnahmen				
9	Werden die Ursachen für fehlerhafte Produkte ermittelt und die notwendigen Korrekturmassnahmen ergriffen?			AA 06.03 Korrekturmassnahmen und Lenkung fehlerhafter Produkte FO 06.031 Zwischenfall
Kommentar / Notizen				

Ort, Datum:

Unterschrift Auditor:

Ort, Datum:

Unterschrift Betriebsleiter: