



DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem	Gültig ab: 7.4.2010	Arbeitsanweisung 01.011	Version 2
Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler	

1 Liste der Dokumente

aufgeteilt nach Prozessen des QM-Handbuchs

Dokumentenbezeichnung	Typ	Version	Dok.-Nr.	Modul ¹	Einsatzorte ²	Archivierungsort
Qualitätsmanagement-Handbuch						
QM-Handbuch	HB	1	00.01	LMS		
<u>1. Managementsystem</u>						
Managementsystem						
Branchenspezifische Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung	AA	1	01.03	GHP		
Dokumentation	AA	1	01.01	GHP		
Dokumentenliste	FO	2	01.011	GHP		
Begriffe und Definitionen, Abkürzungen	AA	2	01.02	GHP		
Vertragsprüfung	AA	1	01.04	LMS		
Spezifikationsregister	FO	1	01.041	LMS		
<u>2. Verantwortung der Leitung</u>						
Betriebsleitung und Organisation						
Verantwortung der Betriebsleitung	AA	2	02.01	GHP		
Organigramm und Verantwortlichkeiten	FO	1	02.011	LMS		
Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden	FO	1	02.013	LMS		
Betriebsbewilligung	AA	2	02.02	GHP		
Managementreview	AA	1	02.03	LMS		
Bericht Managementbewertung	FO	1	02.031	LMS		
Sicherheitsorganisation	AA	1	02.04	EKAS		
<u>3. Ressourcenmanagement</u>						
Personal, Sozialeinrichtungen						
Personenhygiene	AA	2	03.01	GHP		
Individuelles Personal-Dossier	FO	1	03.011	GHP		
Journal Gesundheit und Hygiene des Personals	FO	1	03.012	GHP		
Schulungsnachweis	FO	1	03.013	GHP		

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Formular 01.011

Version 2

Dokumentenbezeichnung	Typ	Version	Dok.-Nr.	Modul ¹	Einsatzorte ²	Archivierungsort
Hygiene-Merkblatt für Besucher und Externe	AA	1	03.02	GHP		
Besucherkontrolle	FO	1	03.021	LMS		
Personal	AA	1	03.03	LMS		
Stellenbeschrieb	FO	1	03.031	LMS		
Betriebseinführung Personal	FO	1	03.032	LMS		
Mitarbeiter-Jahresgespräch	FO	1	03.033	LMS		
Schulungsprogramm	FO	1	03.034	LMS		
Sozialeinrichtungen	AA	2	03.04	GHP		
Unfallprävention und Gesundheitsvorsorge	AA	1	03.05	EKAS		
Unfälle und Beinahe-Unfälle	FO	1	03.051	EKAS		
Notfälle: Was ist zu tun?	AA	1	03.06	EKAS		
Gebäude, Einrichtungen und Ausrüstung, Umgebung						
Hygienezonen	AA	1	04.01	GHP		
Gebäude, Produktionsräume	AA	2	04.02	GHP		
Fenster	AA	1	04.03	LMS		
Sicherheitstechnische Anforderungen Produktionsräume	AA	1	04.04	EKAS		
Ausrüstungen und Arbeitsgeräte	AA	2	04.05	GHP		
Holzinventar	FO	1	04.051	LMS		
Glasinventar	FO	1	04.052	LMS		
Kontrolle Glasinventar	FO	1	04.053	LMS		
Sicherheitstechnische Anforderungen der Anlagen	AA	1	04.06	EKAS		
Betriebsumgebung	AA	1	04.07	LMS		
4. Produktion						
HACCP						
HACCP	AA	1	05.02	GHP		
HACCP-Konzept	AA	1	05.01	LMS		
HACCP	FO	1	05.011	LMS		
Rückverfolgbarkeit, Lenkung fehlerhafter Produkte						
Rückverfolgbarkeit	AA	1	06.01	GHP		
Stammlieferantenliste Milchlieferanten	FO	1	06.011	LMS		
Rohstoffe- und Lieferantenliste	FO	1	06.012	LMS		
Kundenstammliste	FO	1	06.013	LMS		
Produkteliste	FO	1	06.014	LMS		

¹ Module: GHP = Leitlinie für die branchenspezifische Gute Herstellungspraxis (GHP)
LMS = Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
EKAS = Branchenlösung Arbeitssicherheit

² Einsatzorte der Dokumente / Dokumentenverteiler: A: Betriebsleiter B: Milchannahme C: Produktion D: Keller
E: Chemikalienraum F: G: H:

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Formular 01.011

Version 2

Dokumentenbezeichnung	Typ	Version	Dok.-Nr.	Modul ¹	Einsatzorte ²	Archivierungsort
Gentechnisch veränderte Organismen	AA	1	06.02	GHP		
Korrekturmassnahmen und Lenkung fehlerhafter Produkte	AA	2	06.03	GHP		
Zwischenfall	FO	1	06.031	GHP		
Produktesperrung	FO	1	06.032	LMS		
Notfallkonzept Produktrücknahme und -rückruf	AA	2	06.04	GHP		
Umgang mit Medien	AA	1	06.05	LMS		
Entwicklung						
Produktentwicklung	AA	1	07.01	LMS		
Beschaffung, Lagerung						
Rohstoff Milch	AA	2	08.01	GHP		
Endtermin Silagefütterung	FO	1	08.011	GHP		
Milchannahme und Milchlagerung	AA	2	08.02	GHP		
Begleitpapier für Milchlieferung	FO	1	08.021	GHP		
Lieferantenauswahl	AA	1	08.03	LMS		
Rohstoffauswahl	AA	1	08.04	LMS		
Lieferantenbewertung	AA	1	08.05	LMS		
Lieferantenbewertung	FO	1	08.051	LMS		
Rohstoffe	AA	2	08.06	GHP		
Spezifikation	FO	1	08.061	GHP		
Unbedenklichkeitserklärung	FO	1	08.062	LMS		
Chemikalien	AA	2	08.07	GHP		
Lagerung von gefährlichen Stoffen	AA	1	08.08	EKAS		
Warnblatt Gefahrenstoffe	FO	1	08.081	EKAS		
Verpackungsmaterial	AA	1	08.09	GHP		
Produktion						
Kulturenherstellung	AA	2	09.01	GHP		
Produktionsplanung	AA	2	09.02	GHP		
Produktion	AA	2	09.03	GHP		
Rezeptur	AA	1	09.04	GHP		
Abfüllen, Verpacken, Lagern von Milchprodukten	AA	2	09.05	GHP		
Keller						
Käse-Reifung und -Lagerung	AA	2	10.01	GHP		
Klimaüberwachung	FO	1	10.011	GHP		

¹ Module: GHP = Leitlinie für die branchenspezifische Gute Herstellungspraxis (GHP)
LMS = Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
EKAS = Branchenlösung Arbeitssicherheit

² Einsatzorte der Dokumente / Dokumentenverteiler: A: Betriebsleiter B: Milchannahme C: Produktion D: Keller
E: Chemikalienraum F: G: H:

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Formular 01.011

Version 2

Dokumentenbezeichnung	Typ	Version	Dok.-Nr.	Modul ¹	Einsatzorte ²	Archivierungsort
Verkauf, Logistik						
Kennzeichnung	AA	2	11.01	GHP		
Chargenfreigabe	AA	1	11.02	LMS		
Chargenfreigabe	FO	1	11.021	LMS		
Logistik und Transport	AA	2	11.03	GHP		
Temperatur Kühltransporter	FO	1	11.031	GHP		
Pflichtenheft für Chauffeure	AA	1	11.04	LMS		
Reinigung und Entkeimung, Abfälle						
Reinigung und Entkeimung, Abfälle	AA	2	12.01	GHP		
Reinigung und Entkeimung, Abfälle	AA	2	12.02	LMS		
Reinigungsplan / Organisation	AA	1	12.03	GHP		
Reinigungsplan / Beschreibung	FO	1	12.031	GHP		
Tägliche Reinigungsarbeiten	FO	1	12.032	GHP		
Journal Reinigungslösung	FO	1	12.033	GHP		
Massnahmen gegen Schädlingsbefall	AA	1	12.04	GHP		
Schädlingsbekämpfungsmassnahmen	FO	1	12.041	GHP		
Schädlingsmonitoring und -bekämpfung	AA	1	12.05	LMS		
Umgang mit Chemikalien	AA	1	12.06	EKAS		
Wartung und Instandhaltung, Prüfmittel						
Wartung und Instandhaltung	AA	1	13.01	GHP		
Wartungsplan Täglich	FO	1	13.011	GHP		
Wartungsplan / Wöchentlich	FO	1	13.012	GHP		
Wartungsplan / Monatlich	FO	1	13.013	GHP		
Wartungsplan / Halbjährlich	FO	1	13.014	GHP		
Wartungsplan / Jährlich	FO	1	13.015	GHP		
Wartungsjournal	FO	1	13.016	GHP		
Prüfmittel	AA	1	13.02	GHP		
Waagenüberwachung	FO	1	13.021	GHP		
Thermometerüberwachung	FO	1	13.022	GHP		
Hygrometerüberwachung	FO	1	13.023	GHP		
pH-Meter-Überwachung	FO	1	13.024	GHP		
Wartung, Unterhalt und Instandhaltung	AA	1	13.03	EKAS		

¹ Module: GHP = Leitlinie für die branchenspezifische Gute Herstellungspraxis (GHP)
LMS = Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
EKAS = Branchenlösung Arbeitssicherheit

² Einsatzorte der Dokumente / Dokumentenverteiler: A: Betriebsleiter B: Milchannahme C: Produktion D: Keller
E: Chemikalienraum F: G: H:

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab: 07.04.2010

Formular 01.011

Version 2

Dokumentenbezeichnung	Typ	Version	Dok.-Nr.	Modul ¹	Einsatzorte ²	Archivierungsort
5. Messungen, Analysen, Verbesserungen						
Überwachung, Labor, Analytik						
Überwachung	AA	2	14.01	GHP		
Produkt- und Hygieneanalysen	AA	1	14.02	LMS		
Prüfplan	AA	2	14.03	GHP		
Ergebnisse Käseproben	FO	1	14.031	GHP		
Beanstandung von Milch	FO	1	14.032	GHP		
Ergebnisse Milchprobenuntersuchungen	FO	2	14.033	GHP		
Fabrikationskontrolle	FO	1	14.035	GHP		
Fabrikationsprotokoll	FO	1	14.036	GHP		
Salzbadkontrolle	FO	1	14.037	GHP		
Fabrikationskontrolle Chargenpasteurisation	FO	1	14.038	GHP		
Rahmfettgehaltskontrolle	FO	1	14.039	LMS		
Stufenkontrolle	AA	1	14.04	GHP		
Stufenkontrolle Milch	AA	1	14.041	GHP		
Stufenkontrolle Sirte	AA	1	14.042	GHP		
Resultate Stufenkontrolle	FO	1	14.043	GHP		
Empfohlene minimale Überwachung	AA	2	14.05	GHP		
Vorbebrütete Reduktase	AA	1	14.10	GHP		
Reduktaseprobe	AA	1	14.11	GHP		
Säuregrad in der Gärprobe (Luzernerprobe)	AA	1	14.12	GHP		
Gärprobe	AA	1	14.13	GHP		
Laugentest	AA	1	14.14	GHP		
Käseprobe zum Nachweis von anaeroben Sporenbildnern	AA	1	14.15	GHP		
Vorgehen bei der Probenahme durch den Rahmlieferanten	AA	1	14.16	GHP		
Bestimmung der Titrationsazidität (Säuregrad)	AA	1	14.17	GHP		
pH-Messung im Käse	AA	1	14.18	GHP		
Kontinuierliche Verbesserung						
Audits	AA	1	15.01	LMS		
Auditprogramm	FO	1	15.011	LMS		
Auditplan	FO	1	15.012	LMS		
Auditbericht	FO	1	15.013	LMS		
Stallkontrolle	FO	1	15.014	GHP		
Checkliste Zulieferantenstatus	FO	1	15.015	LMS		
Datenanalyse	AA	1	15.02	LMS		

¹ Module: GHP = Leitlinie für die branchenspezifische Gute Herstellungspraxis (GHP)
 LMS = Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
 EKAS = Branchenlösung Arbeitssicherheit

² Einsatzorte der Dokumente / Dokumentenverteiler: A: Betriebsleiter B: Milchannahme C: Produktion D: Keller
 E: Chemikalienraum F: G: H:

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab:

Formular 01.011

Version 2

2 Liste der externen Dokumente

Dokument	Stand	Link / Details	Verantwortlich für die interne Umsetzung
Leitlinie für die branchenspezifische Gute Herstellungspraxis (GHP)			
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23.11.2005	1.10.2008	SR 817.02	
Weisung Nr. 7: Zur Umsetzung der Artikel 12 und 13 der LGV (Melde- und Bewilligungspflicht)	17.03.2009	BAG Weisung Nr. 7	
Leitfaden Pflicht zur Rücknahme / zum Rückruf und zur Information der Behörden bei der Feststellung oder dem Grund zur Annahme der erfolgten Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nach Artikel 54 LGV	19.09.2006	BAG Leitfaden Art. 54	
Verordnung über Trink-, Quell- und Mineralwasser vom 23.11.2005	27.12.2005	SR 817.022.102	
Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 23.11.2005	1.04.2008	SR 817.022.108	
Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmittel (LKV) vom 23.11.2005	1.04.2008	SR 817.022.21	
Zusatzstoffverordnung (ZuV) vom 22.06.2007	1.04.2008	SR 817.022.31	
Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) vom 26.06.1995	1.04.2008	SR 817.021.23	
Hygieneverordnung (HyV) vom 23.11.2005	1.04.2008	SR 817.024.1	
Milchqualitätsverordnung (MQV) vom 23.11.2005	1.03.2008	SR 916.351.0	
Verordnung über die Primärproduktion (VPrP) vom 23.11.2005	1.01.2008	SR 916.020	
Verordnung über die Hygiene bei der Primärproduktion (VHyPrP) vom 23.11.2005	27.12.2005	SR 916.020.1	
Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) vom 23.11.2005	1.03.2008	SR 916.351.021.1	
Verordnung über das Abmessen und die Mengendecklaration von Waren in Handel und Verkehr (Deklarationsverordnung) vom 8.06.1998	7.07.1998	SR 941.281	
Leitfaden zur Deklaration und Kennzeichnung von vorverpackten Milchprodukten und wichtige Änderungen im Lebensmittelrecht ab dem 1. April 2008	8.05.2008	ALP forum 65	
Verordnung über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln vom 23.11.2005	1.04.2008	SR 817.022.032	
Verordnung über die Kennzeichnungen «Berg» und «Alp» für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse (BAIV) vom 8.11.2006	5.12.2006	SR 910.19	

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab:

Formular 01.011

Version 2

Dokument	Stand	Link / Details	Verantwortlich für die interne Umsetzung
Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (Chemikalienverordnung, ChemV) vom 18. Mai 2005	1.02.2009	SR 813.11	
Managementsystem für Lebensmittelsicherheit			
British Retail Consortium Global Standard Food (BRC)	Jan. 2008	BRC	
International Food Standard (IFS)	Aug. 2007	IFS	
ISO 22000	2005	SNV	
Branchenlösung Arbeitssicherheit			
Obligationenrecht (OR) vom 30.03.1911	1.08.2008	SR 220	
Bundesgesetz über die Unfallversicherung (UVG) vom 20.03.1981	1.01.2008	SR 832.20	
Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (Verordnung über die Unfallverhütung, VUV) vom 19.12.1983	1.07.2007	SR 832.30	
EKAS-Richtlinie über den Beizug von Arbeitsärzten und anderen Spezialisten der Arbeitssicherheit (ASA-Richtlinie)	Jan. 2007	EKAS 6508	
Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz (Gesundheitsvorsorge, ArGV 3) vom 18.08.1993	1.01.2008	SR 822.113	
Suva-Dokumentation Gefahrenermittlung und Massnahmenplanung in Kleinbetrieben	Nov. 2004	Suva 66089	
EKAS-Richtlinie Arbeitsmittel	Okt. 2001	EKAS 6512	
Suva-Informationsschrift Sicherheit beginnt beim Einkauf	Apr. 2006	Suva 66084	
Suva-Checkliste Kauf einer Maschine	1999	Suva 66084/1	
Suva-Checkliste Sicheres Verhalten	Nov. 2003	Suva 67044	
Suva-Informationsschrift Neu am Arbeitsplatz	Okt. 2006	Suva 66094	
Suva-Checkliste Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	Nov. 2002	Suva 67019	
Suva-Informationsschrift Zusammenarbeit mit Fremdfirmen	März 2005	Suva 66092	
Suva-Checkliste Böden	2002	Suva 67012	
bfu-Dokumentation Bodenbeläge	2005	bfu 0210	
EKAS-Informationsschrift "Lueg uf e Wäg"	März 1994	EKAS 6211	
Suva-Checkliste Verkehrswege für Personen	Juli 2006	Suva 67001	
Suva-Merkblatt Geländer	Okt. 2006	Suva 44006	
Suva-Checkliste Bodenöffnungen	2004	Suva 67008	
Suva-Checkliste Lastentransport von Hand	1999	Suva 67089	
EKAS-Fachinfo Lastentransport von Hand	Dez. 2004	EKAS 6245	
Suva-Checkliste Fahrzeuge beladen von Hand	Mai 2004	Suva 67093	

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab:

Formular 01.011

Version 2

Dokument	Stand	Link / Details	Verantwortlich für die interne Umsetzung
Suva-Checkliste Ergo-Test Heben und Tragen	Dez. 2005	Suva 88190	
EKAS-Richtlinie Hebezeuge	1986	EKAS 2089	
Suva-Informationsschrift Vereinfachte betretbare Güteraufzüge mit Verbot des Mitfahrens / Schutzzielsammlung mit Lösungsbeispielen für Güteraufzüge die vor dem 1.1.97 in Verkehr gebracht wurden	März 2001	Suva 66022	
SIA-Norm Sicherheitsregeln für die Konstruktion und den Einbau von Aufzügen - Grundlagen	2004	SIA 370/10	
SIA-Norm Aufzüge für die Förderung von Gütern mit manuellem Beladen und Entladen mit Verbot des Mitfahrens	1994	SIA 370/23	
SN-EN 81-1 Sicherheitsregeln für die Konstruktion und den Einbau von Aufzügen – Teil 1: Elektrisch betriebene Personen- und Lastenaufzüge	Aug. 1998		
SN-EN 81-2 Sicherheitsregeln für die Konstruktion und den Einbau von Aufzügen – Teil 2: Hydraulisch betriebene Personen- und Lastenaufzüge	Aug. 1998		
Suva-Checkliste Lärm am Arbeitsplatz	Jan. 2003	Suva 67009	
Suva Lärmtabelle Molkereien	2006	Suva 86375	
Suva-Checkliste Hautschutz in der Nahrungsmittelindustrie, in Grossküchen und im Catering	2002	Suva 67117	
EKAS-Richtlinie Säure und Laugen	2003	EKAS 6501	
Suva-Informationsschrift Belästigender Lärm am Arbeitsplatz	Nov. 2006	Suva 66058	
Suva-Informationsschrift Der Sicherheitsschalter (Revisionsschalter). Schutzeinrichtung gegen unerwarteten Anlauf	20.11.2006	Suva CE93-9	
Verordnung über die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bei der Verwendung von Druckgeräten (Druckgeräteverordnungsverordnung, DGVV) vom 15.06.2007	1.07.2007	SR 832.312.12	
Verordnung über die Sicherheit von Druckgeräten (Druckgeräteverordnung) vom 20.11.2002	14.01.2003	SR 819.121	
EKAS-Richtlinie Druckgeräte	Juli 2007	EKAS 6516	
Formular zur SVTI Vorschrift 604 Beschreibung von Dampfesselanlagen ohne ständige Beaufsichtigung	14.11.2002	SVTI 16240	
Suva-Meldeformular "Inbetriebnahme eines Druckgerätes"	Juli 2007	Suva 88223	
Suva-Meldeformular "Abmeldung eines Druckgerätes"	Aug. 2007	Suva 88225	
Handbuch für Planung, Projektierung und Betrieb von Käsereien		FROMARTE	

DOKUMENTENLISTE

1. Managementsystem

Gilt ab:

Formular 01.011

Version 2

Dokument	Stand	Link / Details	Verantwortlich für die interne Umsetzung