

Unternehmen: MOUNTAIN ICE-CREAM AG, Promenade 75, 3780 Gstaad

Referenzen (Normen): Standard FROMARTE Lebensmittelsicherheit

Auditdatum: Mittwoch, 19.10.2011

Audittyp: Zertifizierungsaudit

Leitender Auditor: Housi Glauser, OIC Lasanne

Die zu auditierenden Abteilungen, Mitarbeiter sowie die optimalen Zeitpunkte können gemäss dem untenstehenden Plan durch das Unternehmen angepasst werden und dem Auditor spätestens am Eröffnungsgespräch bekannt gegeben werden. Bitte in den entsprechenden Bereichen die kursiv markierten Unterlagen bereithalten.

Zur speditiven Abwicklung des Audits bitten wir Sie uns folgende Dokumente vor dem Audit bereitzustellen.

Fabrikationsprotokolle (leer oder ausgefüllt)

Layout Plan mit Hygienezonen

Prüfplan

Zeit (bedarf)	Bereich, Personen, Ort	Gegenstand Details <i>Einzusehende Unterlagen (nicht erschöpfende Aufzählung)</i>	Kapitel nach CL Fromarte Lebensmittelsicherheit	Auditor
13h30- 13h40 10 min.		<b>Eröffnungsgespräch</b> Ziele, Methoden & Vorgehen	Bewertungssystem A, B, C, D, KO	
13h40- 13h45 5 min.		<b>HACCP-System</b> Produkte im und ausserhalb des Geltungsbereichs betreffend Bedarf an HACCP Studien	<i>11.1 Geltungsbereich</i>	

Zeit (bedarf)	Bereich, Personen, Ort	Gegenstand Details <i>Einzusehende Unterlagen (nicht erschöpfende Aufzählung)</i>	Kapitel nach CL Fromarte Lebensmittelsicherheit	Auditor
13h45- 14h30 45 min.		<b>Produktion</b> Umsetzung der Vorgaben (GHP, HACCP)  <b>Infrastruktur in und um Betrieb, Hygienezonen, Sozialeinrichtungen</b> Infrastruktur in Relation zu Produktion und Risiken Gebäudepläne, Hygienezonen, Vorgaben für Infrastruktur	1.1 Umgebung und Areal 1.2 Anordnung des Arbeitsflusses & Hygienezonen 1.3 Beschaffenheit von Böden, Türen und Decken 1.4 Lagerungseinrichtungen 2.1 Luftqualität und Belüftung 2.2 Beleuchtung 3 Abfallentsorgung und Entwässerung 6.2 Mikrobielle Kreuzkontamination 6.3 Physikalische Kontamination 6.4 Chemische Kontamination 6.5 Handhabung von Rework 6.6 Allergenmanagement 9.1 Hygiene- und Verhaltensregeln für das Personal 9.2 Sozialeinrichtungen 10 Beherrschung des Herstellverfahrens 10.1 Beherrschung der Parameter Zeit, Gewicht, Feuchtigkeit und Temperatur 10.2 Abpacken 10.3 Transport	
14h30- 14h40 10 min.		<b>Instandhaltung und Unterhalt &amp; Prüfmittelüberwachung, Kalibrierung</b> Vorbeugende Wartung, Reparaturen, Prüfmittelenkung	4.1 Einrichtungen 4.2 Wartung 10.1 Beherrschung der Parameter Zeit, Gewicht, Feuchtigkeit und Temperatur	
14h40 14h50 10 min.		<b>Reinigung &amp; Schädlingsbekämpfung</b> Reinigung und Desinfektion, Überwachung und Bekämpfung Schädlinge	3 Abfall 7.1 Allgemeine Reinigung und Desinfektion 7.2 Reinigung und Desinfektion von Holzgegenständen 7.3 Cleaning in place 8 Schädlingsbekämpfung	
14h50 - 15h00 10 min.		<b>Laboranalytik, Kennzeichnung, Zwischenfälle und Produktrückruf</b> Mikrobielle und chemische Analysen, Analysenplanung, Analysen, Anweisungen, Kennzeichnungssystem, Systemstests	6.1 Trennung 11.3 Deklaration und Auskunftspflicht 11.4 Überwachungssystem 11.6 Verifikation, Analytik 12 Rückverfolgbarkeit 13 Notfallkonzept	
15h00- 15h10 10 min.		<b>Lenkung fehlerhafter Produkte, Korrekturmaßnahmen</b> Abweichungsmeldungen o.ä., Maßnahmenbelege	11.5 Lenkung fehlerhafter Produkte und Korrekturmaßnahmen 11.6 Verifikation, Analytik	

Zeit (bedarf)	Bereich, Personen, Ort	Gegenstand Details <i>Einzusehende Unterlagen (nicht erschöpfende Aufzählung)</i>	Kapitel nach CL Fromarte Lebensmittelsicherheit	Auditor
15h10 - 15h20 10 min.		<b>Spezifikationen, Beschaffung, Transport und Entwicklung</b> Beschaffung, Produktentwicklung Beschaffungsunterlagen, Spezifikationen, Transportunterlagen, Entwicklungsunterlagen	5.1 Rohstoffe 5.2 Auswahl und Management der Lieferanten 5.3 Lagerumschlag 5.4 Wasser in Kontakt mit Lebensmitteln oder als Zutat, Eis und Dampf 5.5 Chemikalien 10.3 Transport 11.2 Rezepturen und Produktehaltbarkeit	
15h20- 15h30 10 min.		<b>Umsetzung: Organisation &amp; Schulung</b> Hygieneschulung, Besucherwesen	9.3 Personalschulung 9.4 Besucher	
15h30- 16h00 30 min.		<b>Vorbereitung der Schlussbesprechung</b>	-	
16h00- 16h30 30 min.		<b>Schlussbesprechung &amp; weiteres Vorgehen</b>	-	