



GEBÄUDE, PRODUKTIONS-RÄUME

3.Ressourcenmanagement

Gültig ab: 29.11.2007

Arbeitsanweisung 04.02

Version 1

Betrieb: Mountain Ice-Cream AG

Bewilligungs-Nr.78456132

Freigabe durch Elias Kneubühler

1 Zweck

Die Arbeitsanweisung "Gebäude, Produktionsräume" gewährleistet die erforderlichen baulichen Hygienemaßnahmen, damit zwischen den einzelnen Arbeitsbereichen keine gegenseitigen Keimübertragungen in Milch und Milchprodukten stattfinden können.

2 Geltungsbereich

Gilt für den gesamten Betrieb.

3 Bauliche Anforderungen

- Die Böden in den Hygienezonen 1 und 2 bestehen aus undurchlässigem, festem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nichttoxischem Material. Sie ermöglichen ein leichtes Abfließen des Wassers und verfügen über ein siphoniertes Abflusssystem. Die Oberfläche ist glatt, säure- und laugenfest. Folgende Bereiche weichen aus produktionstechnischen Gründen von diesen Anforderungen ab:
 - Bodenbeläge in Reifungskellern sind nicht glatt (Rutschgefahr).
 - In Kühllagerräumen sind die Böden leicht zu reinigen und zu desinfizieren; die Restwasserentfernung wird ohne Wasserabflüsse sichergestellt (Wärmedämmung).
 - In Gefrierlagerräumen sind wasserdichte, nicht verrottende und leicht zu reinigende Böden (kein bakteriologisches Wachstum).
 - Die Käsekeller besitzen kein Abflusssystem, die Restwasserentfernung ist aber sichergestellt (Sicherung des Kellerklimas).
- Die Wände in den Hygienezonen 1 und 2 weisen eine glatte, leicht zu reinigende, feste, nichttoxische, undurchlässige, vor Kondenswasserbildung und Schimmelbildung geschützte Oberfläche auf, die mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen ist. Folgende Bereiche weisen eine saubere Oberfläche auf, weichen jedoch aus produktionstechnischen Gründen von diesen Anforderungen ab:
 - Salzbad (Klimaregulierung)
 - Reifungskeller (Klimaregulierung)
 - Lagerkeller (Klimaregulierung)
- Die Decken in den Hygienezonen 1 und 2 sind leicht zu reinigen und sind vor Kondenswasserbildung und Schimmelwachstum geschützt. Folgende Bereiche weisen eine saubere Oberfläche auf, weichen jedoch aus produktionstechnischen Gründen von diesen Anforderungen ab:
 - Salzbad (Klimaregulierung)
 - Reifungskeller (Klimaregulierung)
 - Lagerkeller (Klimaregulierung)

GEBÄUDE, PRODUKTIONSÄÄUME

3. Ressourcenmanagement

Gilt ab: 08.11.2010

Arbeitsanweisung 04.02

Version 1

Abgehängte Decken weisen einen Zugang für Reinigungsarbeiten sowie für die Schädlingsbekämpfung auf. Hangungen sind so konstruiert, dass sich kein Schmutz ansammelt.

- Die Türen und Fenster der Hygienezonen 1 und 2 bestehen aus unveränderlichem, leicht zu reinigendem Material. Sie schliessen dicht, um das Eindringen von Ungeziefer zu verhindern. Die Oberfläche ist glatt, fest und witterungsbeständig. Türen zu den Hygienezonen 1 und 2 sind vor unbefugtem Zutritt geschützt. Aussentüren sind mit einer Feder oder einer anderen automatischen Schliessvorrichtung ausgerüstet, damit die Durchgänge nur so lange als nötig geöffnet sind. Die Fenster, die geöffnet werden, sind mit einem Insektengitter versehen.

4 Produktionsräume

- Produktionsräume sind grundsätzlich für die Bearbeitung und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten zu benutzen. Sie dürfen auch für die Herstellung von anderen Lebensmitteln verwendet werden, wenn die Sicherheit und die Qualität der Produkte nicht beeinträchtigt wird.
- Folgende Massnahmen dienen dazu, Kreuzkontaminationen (durch Mikroorganismen, allergene Zutaten, etc.) auf ein Minimum zu reduzieren:
 - ◆ ausreichend grosse und gut eingerichtete Arbeitsbereiche;
 - ◆ Anordnung der Arbeitsbereiche und Produktelusse;
 - ◆ zeitliche Trennung.

Die Massnahmen werden je nachdem einzeln oder in Kombination angewandt.

- Die hygienische Beförderung und der Schutz von nicht verpackten oder umhüllten Ausgangsprodukten und Fertigmilchprodukten werden durch geeignete Massnahmen wie Abdeckhauben etc. gewährleistet.

5 Vorrichtungen zur Schuhdesinfektion

- Die Zugänge zu den folgenden Bereichen sind mit Vorrichtungen zur Stiefelreinigung und –desinfektion ausgestattet:
 - Hygienezone 1
 - Hygienezone 2
 - Reifungs- und Lagerkeller

6 Beleuchtung und Belüftung

- Eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung ermöglicht eine sichere Ausführung der Arbeiten und eine Beurteilung der Qualität und Sauberkeit.
- Alle Glühlampen und Deckenleuchten der Hygienezonen 1 und 2 sowie im Bereich der Milchannahme, einschliesslich elektrische Fliegenvernichter, sind mit bruchsicheren Plastikblenden o.a. zum Schutze vor Splittern geschützt. Bei Einrichtungen, wo dies nicht

GEBÄUDE, PRODUKTIONSÄÄUME

3. Ressourcenmanagement

Gilt ab: 08.11.2010

Arbeitsanweisung 04.02

Version 1

möglich ist, werden diese ins Glasinventar aufgenommen und gemäss Vorgabe kontrolliert.

- Die ProduktionsräÄume der Hygienezonen 1 und 2 verfügen über eine genügende Belüftung, eine Regulierungsmöglichkeit der Luftfeuchtigkeit sowie in folgenden Bereichen filtrierte Luft:

Bereich	Filterqualität

Die Filter werden gemäss Reinigungs- und Wartungsplan gereinigt und gewartet.

7 Vorbeugende Massnahmen zur Schädlingsbekämpfung

- Die Türen und Fenster schliessen dicht bzw. sind abgedichtet.
- Alle Fenster oder andere Öffnungen, welche geöffnet werden können, sind mit Fliegengittern versehen.
- Die Aussentüren werden so wenig wie möglich geöffnet. Sie sind mit einer Feder oder einer anderen automatischen Schliessvorrichtung ausgerüstet, welche sicherstellt, dass die Aussentüren rasch schliessen und damit das Eindringen von Schädlingen verhindert.
- Die Abfluss- und Abluftsysteme sind gegen das Eindringen von Schädlingen gesichert.

8 Sauberkeit, Zustand und Ordnung (optional, zwingend für LMS-Zertifizierung)

- In Reinigungsplänen sind Art und Intervall der durchzuführenden Reinigungen geregelt. Die durchgeführten Reinigungen werden dokumentiert.
- Für Abfälle sind eindeutig mit «Abfall» gekennzeichnete Behälter vorhanden. Diese werden täglich in einen sich ausserhalb der Hygienezonen 1 und 2 befindenden Container geleert und anschliessend gereinigt.

9 Externe Standorte

Für externe Standorte gelten dieselben Anforderungen.

10 Mitgeltende Dokumente

--