

	HYGIENEZONEN		Monat/Jahr:	
			Archivierungsdauer:	
	3. Ressourcenmanagement	Gültig ab: 6.11.2007	Arbeitsanweisung 04.01	Version 1
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

1 Zweck

Die Verarbeitung von Lebensmitteln erfordert eine optimale Hygiene. Zu diesem Zweck wird der Betrieb in Zonen eingeteilt. Durch die Anordnung der Arbeitsbereiche und des Produktflusses sowie durch die Einrichtung von Hygienezonen wird sichergestellt, dass die Kontaminationsmöglichkeit und die Kreuzkontamination auf ein Minimum reduziert werden.

2 Geltungsbereich

Ganzer Betrieb.

3 Hygienezonen

- ◆ Hygienezone 1 Rot: Offene Produkte, Produktionsbereich
- ◆ Hygienezone 2 Gelb: Verpackte Produkte, Reifungs- und Lagerbereich, Labor
- ◆ Allgemeine Zone 3 Grün: Verkaufsladen, Milchannahme, Sozialeinrichtungen

Die Hygienezonen sind räumlich abgetrennt oder sichtbar gekennzeichnet. Die Hygienezonen 1 und 2 sind vor unbefugtem Zutritt geschützt. Das Produktionspersonal betritt die bezeichneten Zonen in vorgeschriebener Bekleidung sowie nach Desinfektion des Schuhwerks, wenn Vorrichtungen zur Schuhdesinfektion vorhanden sind. Betriebsfremde Personen betreten die Zonen 1 und 2 in vorgeschriebener Bekleidung und nur unter Aufsicht, nach Kenntnisnahme der Hygienerichtlinien.

4 Zonenpläne (optional, zwingend für LMS-Zertifizierung)

Für eine LMS-Zertifizierung werden Gebäudepläne erstellt mit Angabe des Rohstoffflusses, Produktflusses, Personalfusses, Kehrrichtentsorgung, Hygienezonen, Klimazonen, Fallen der Schädlingsbekämpfung und Sozialeinrichtungen. Aus den Gebäudeplänen sind die Grenzen des Standorts (Werksgelände) ersichtlich.

5 Mitgeltende Dokumente

Gebäudepläne (optional)