

	LOGISTIK UND TRANSPORT			
	4. Produktion	Gültig ab: 07.04.2010	Arbeitsanweisung 11.03	Version 2
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

1 Zweck

Alle für den Rohstofftransport zum Betrieb (einschliesslich Verpackungen) und für den Transport von Zwischen-, Halb- und Fertigprodukten oder zur weiteren Lagerung eingesetzten Fahrzeuge sind für den Zweck geeignet und werden in einwandfreiem Zustand gehalten, regelmässig gepflegt und gewartet. Die Auftragnehmer von Transportaufträgen kennen die Vorgaben betreffend der einzusetzenden Transportmittel (Fahrzeugaufbau, Wartung, Reinigung und Hygieneanforderungen) sowie die Richtlinien an die mit der Auftragsausführung beauftragten Chauffeure.

2 Geltungsbereich

Gilt für sämtliche Transporte mit eigenen Fahrzeugen als auch für alle Unternehmen, welche im Auftrag und in Verantwortung des Betriebs Transporte durchführen.

3 Transportieren

- 1 Beim Einsatz von Lohnunternehmern werden alle Anforderungen gemäss dieser Arbeitsanweisung in der Transportvereinbarung verankert. Der jeweilige Auftragnehmer ist verantwortlich, dass die Vorgaben der Käserei eingehalten und korrekt umgesetzt werden.
- 2 Die Rohstoffe, Produkte und Verpackungen werden so versandt, dass sie während der Beförderung vor jeglicher Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.
- 3 Die Temperatur von Rohmilch darf während des Transports und bis zur Annahme im Verarbeitungsbetrieb 10 °C nicht übersteigen, ausser wenn die Milch innerhalb von 2 Stunden nach Ende des Melkvorgangs verarbeitet wird. Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse hiervon abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.

3.1 Fahrzeugaufbau

- 1 Für Lebensmitteltransporte werden nur Kofferrfahrzeuge (geschlossener Aufbau) eingesetzt, Blachenfahrzeuge sind nicht erlaubt.
- 2 Die Transportbehälter sind so konzipiert, dass sie zweckmässig gereinigt und desinfiziert werden können. Die Innenauskleidung der Transportbehälter ist glatt, säure- und laugenfest.

3.2 Fremdkörperprävention

- 1 Die Beleuchtung der Ladefläche ist gegen Bruch geschützt (z.B. Abdeckung, bruchssichere Leuchten etc.).

3.3 Verhinderung von Verunreinigung der zu transportierenden Materialien

- 1 Es ist sichergestellt, dass die Produkte weder durch zuvor noch gleichzeitig transportierte Materialien durch Geruch, mikrobiologische, physikalische oder chemische Kreuzkontaminationen beeinträchtigt werden. Auf den Fahrzeugen werden keine Tiere transportiert.
- 2 Wenn die transportierten Güter für Witterungsschäden anfällig sind, werden die Fahrzeuge zum Schutz der Ladung an überdachten Laderampen be- bzw. entladen.

3.4 Fahrzeugwartung/-reinigung

- 1 Die Transportfahrzeuge und deren Aufbauten werden technisch und optisch in einwandfreiem Zustand gehalten. Die Wartungsvorgaben werden eingehalten und die ausgeführten Wartungen werden dokumentiert.
- 2 Die Fahrzeugreinigung beinhaltet:
 - ◆ 1x wöchentlich Innen- und Aussenreinigung;
 - ◆ 1x täglich Wischen der Ladefläche;
 - ◆ 1x wöchentlich Reinigung von (allfälligen) Handhubwagen resp. Ladehilfsmitteln.
- 3 Bei Milchsammelfahrzeugen werden zudem die Behälter:
 - ◆ sofort nach jedem Entladen gespült;
 - ◆ mindestens 1x täglich gereinigt, entkeimt und mit Trinkwasser gespült;
 - ◆ nach Beförderung anderer Waren als Lebensmittel (z.B. Schotte): gründliche Reinigung sofort nach jedem Entladen.
- 4 Auf dem Betriebsareal werden, mit Ausnahme der Ladefläche Wischen, keine Reparatur-, Unterhalts- und Reinigungsarbeiten ausgeführt.

3.5 Kühltransporte

- 1 Alle Fahrzeuge (Laderaum) werden vor dem Verlad vorgekühlt. Es wird sichergestellt, dass die Ladung (gekühlt maximal + 5 °C) keinen Kälteverlust erleidet und die Temperaturen mindestens gehalten werden können.
- 2 Die Temperatur im Laderaum von Kühltransportern wird vor und nach der Beladung geprüft.



FO 11.031 Temperatur Kühltransporter

4 Vorgaben an die Chauffeure

Die Chauffeure halten die allgemeinen Hygieneregeln ein. Die Vorgaben für die Chauffeure sind in der AA 11.04 "Pflichtenheft für Chauffeure" zusammengefasst.

5 Dokumenteneinsicht und Spediteurenbeurteilung

Der QS-Verantwortliche und der Betriebsleiter dürfen jederzeit Einsicht in die qualitätsrelevanten Dokumente der Auftragnehmer nehmen sowie die generelle Einhaltung der jeweiligen Vorgaben überprüfen.

6 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 1, Abs. 3	Bewilligungspflicht für abweichende Lagertemperaturen der Rohmilch entfällt (Änderung VHyMP vom 1.03.08)			X

7 Mitgeltende Dokumente

7.1 Mitgeltende Dokumente im Modul GHP

FO 11.031 Temperatur Kühltransporter

7.2 Mitgeltende Dokumente im Modul LMS

AA 11.04 Pflichtenheft für Chauffeure