

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	<b>MILCHANNAHME UND MILCHLAGERUNG</b>			
	4. Produktion	Gültig ab: 7.4.2010	Arbeitsanweisung 08.02	Version 2
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

## 1 Zweck

Sicherstellung der Qualität und Sicherheit der Milchprodukte durch Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Rohmilch.

## 2 Geltungsbereich

Gilt für die Milchlagerung im Milchproduktions- und im Verarbeitungsbetrieb und für die Milchannahme. Die Anforderungen gelten für den Umgang mit Kolostrum sinngemäss.

## 3 Milchkaufvertrag

Die Anforderungen an die Milch, die Kühlung und Lagerung der Milch in den Milchproduktionsbetrieben sowie die Anlieferung der Milch in den Milchverarbeitungsbetrieb sind in den Milchkaufverträgen geregelt.

## 4 Kühlen der Milch im Milchproduktionsbetrieb

- 1 Die Milchlieferanten liefern die Milch:
  - zweimal täglich
  - einmal täglich
  - zweitäglich
- 2 Die Milchlieferanten kühlen die Milch innerhalb von 2 Stunden nach dem Ende des Melkvorgangs auf die Temperatur von höchstens:
  - wirkungsvoll vorgekühlt (bei täglich zweimaliger Milchannahme)
  - 8 °C (Milchannahme einmal täglich)
  - 6 °C (Milchannahme zweitäglich)
  - ..... °C (gemäss Punkt 7 "Lagerung der Milch im Betrieb")
- 3 Die Milchlieferanten liefern Kolostrum:
  - täglich
  - alle ..... Tage; das Kolostrum wird nach dem Melken eingefroren und bleibt bis nach der Annahme im Verarbeitungsbetrieb gefroren
- 4 Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs angenommen, so darf die Annahmetemperatur in der Sammelstelle oder im Verarbeitungsbetrieb 10 °C nicht übersteigen. Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für

# MILCHANNAHME UND MILCHLAGERUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.02

Version 2

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.

- 5 Die Milch darf nach der Gewinnung des ältesten Gemelks bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Während des Wegtransports von Rohmilch vom Erzeugerbetrieb bleibt die Kühlkette aufrechterhalten.

## 5 Milchannahme

- 1 Bei der Milchannahme wird die Milch gesiebt oder filtriert und damit der Eintrag von Fremdkörpern verhindert.
- 2 Das Sieb oder Filter werden nach jeder Milchannahme kontrolliert.

## 6 Qualitätskontrollen bei der Milchannahme

- 1 Die Einhaltung der Qualitätsnormen wird bei der Annahme von Kuhmilch im Betrieb oder bei der Milchabfuhr nach den Bestimmungen der Milchqualitätsverordnung kontrolliert. Milch von Produktionsbetrieben, die mit einer Milchliefer Sperre belegt sind, darf nicht angenommen werden. Der Betriebsleiter bewahrt die entsprechenden Resultate auf.



### Laborresultate QK

- 2 Die Milch wird bei der Annahme nach einem definierten Prüfplan geprüft.



### FO 14.03 Prüfplan

Die Durchführungsmethoden und Beanstandungsgrenzen anerkannter Verfahren werden beachtet.

### ***Ergänzender Hinweis zu Durchführungsmethoden und Beanstandungsgrenzen***

*Die AA 14.10ff enthalten die Durchführungsmethoden und empfohlene Beanstandungsgrenzen der anerkannten Verfahren, die in gewerblichen Milchverarbeitungsbetrieben üblich sind.*

Die Ergebnisse der durchgeführten Proben werden dokumentiert.



### FO 14.031 Ergebnisse Milchprobenuntersuchungen

### ***Ergänzender Hinweis zur Dokumentation der Ergebnisse von durchgeführten Proben***

*Beanstandungen von Milch sind nicht mehr schriftlich mitzuteilen. Schriftliche Beanstandungen gemäss FO 14.032 "Beanstandung von Milch" gelten auch als Dokumentation der Ergebnisse der durchgeführten Proben.*

# MILCHANNAHME UND MILCHLAGERUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.02

Version 2

- 3 Bei ausgeprägten Mängeln für die vorgesehene Verwertungsart oder bei Mängeln, die trotz Beanstandung andauern, darf die Milch nicht entgegengenommen werden.
- 4 Milch zur Herstellung von Produkten, welche nicht mittels einer Milchsäuregärung hergestellt werden, wird mit geeigneten Methoden auf Hemmstoffe geprüft.
- 5 Hemmstoffhaltige Milch darf nicht entgegengenommen werden. Aus dem entsprechenden Produktionsbetrieb darf erst wieder Milch entgegengenommen werden, wenn die Produzentin oder der Produzent den analytischen Nachweis erbracht hat, dass die Milch hemmstofffrei ist oder bis eine schriftliche Garantie vorliegt, wonach die Ursachen erkannt, die Mängel behoben und die Gerätschaften einwandfrei gereinigt und entkeimt worden sind.



**Analytischer Nachweis**  
**Schriftliche Garantie**

## Rückstellproben



Von jedem Milchlieferanten wird bei der Milchannahme vorsorglich eine Rückstellprobe gefasst. Mit der vorsorglich gefassten Probe besitzt der Betriebsleiter ein Instrument zur Ermittlung der Herkunft von Hemmstoff oder Blähungserregern in der Mischmilch bei Vorliegen einer Fabrikationsstörung.

## 7 Lagerung der Milch im Betrieb

- 1 Die festgelegten Temperaturwerte werden im Betrieb innerhalb von zwei Stunden nach dem Ende der Milchannahme durch Kühlung erreicht.
- 2 Für die Lagerung von Milch, die zu Käse aus roher oder thermisierter Milch verarbeitet wird, gelten folgende Bedingungen:

für die Verarbeitung zu	maximale Lagerdauer	maximale Temperatur
Hartkäse aus Rohmilch	18 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	18 °C
	24 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	15 °C
	36 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	8 °C
Halbhartkäse aus Rohmilch	18 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	12 °C (18 °C *)
	24 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	10 °C (16 °C *)
	36 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	6 °C (10 °C *)
Weichkäse aus Rohmilch (nur aus S. aureus-freier Milch → Milch mit tiefen Zellzahlen verarbeiten!)	18 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	8 °C
	24 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	6 °C
	36 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	4 °C

# MILCHANNAHME UND MILCHLAGERUNG

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.02

Version 2

für die Verarbeitung zu	maximale Lagerdauer	maximale Temperatur
Käse aus thermisierter Milch	18 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	15 °C (18 °C *)
	36 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	8 °C (16 °C *)
	48 Std. ab Gewinnung des ältesten Gemelks	6 °C (10 °C *)

\* Eine höhere Lagertemperatur bis maximal 18 °C (bzw. 16 °C / bzw. 10 °C) erfordert eine Erhöhung der Untersuchungshäufigkeit (vgl. AA 14.05) für pathogene Keime im Endprodukt.

- Milch, die zu Käse aus pasteurisierter Milch oder anderen Milchprodukten verarbeitet wird, wird bei höchstens 6 °C gelagert, ausser die Verarbeitung erfolgt innerhalb von 4 Stunden nach dem Ende der Milchannahme.
- Rohe Kuhmilch darf unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 300'000 KbE/ml aerobe mesophile Keime aufweisen. Wird die Milch nicht innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet, so wird in regelmässigen Stichproben kontrolliert, ob die Keimzahl nicht über diesem Wert liegt.



## Laborresultate

## 8 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 1, Abs. 2 Seite 1, Abs. 4	Kolostrum wird neu als Lebensmittel behandelt (Änderung HyV vom 1.04.08)	X		X
Seite 1, Abs. 4	Bewilligungspflicht für abweichende Lagertemperaturen der Rohmilch entfällt (Änderung VHyMP vom 1.03.08)			X
Seite 2, Abs. 6	Redaktionelle Änderung			

## 9 Mitgeltende Dokumente

FO 08.021 Begleitpapier für Milchlieferrung