



QUALITÄTS- UND MANAGEMENTSYSTEM HANDBUCH

Gültig ab: 4.11.2007

Handbuch 00.01

Version 1

Betrieb

Mountain Ice-Cream AG

Bewilligungs-Nr.: 78456132

Freigabe durch: Elias Kneubühler

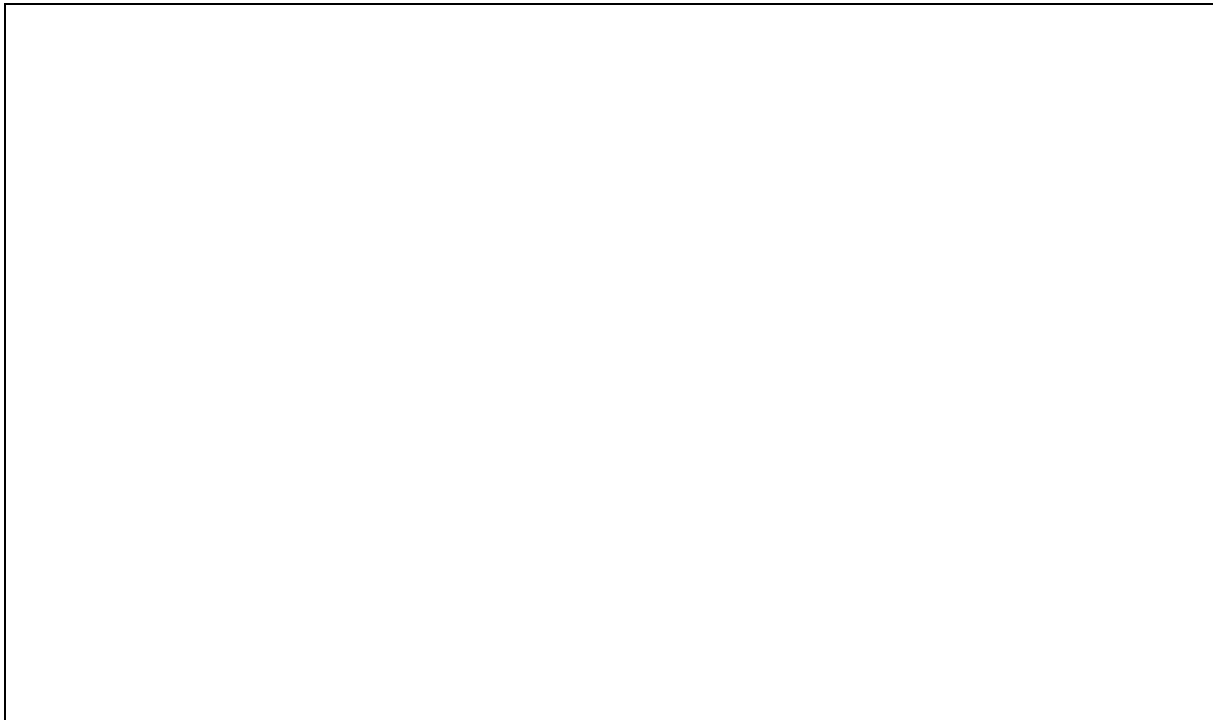
Inhaltsverzeichnis

Managementsystem	2
1 Managementsystem	2
1.1 Vorstellen des Unternehmens.....	2
1.2 Zweck des Managementsystems	2
1.3 Anwendungsbereich.....	2
1.4 Aufbau der Dokumentation des Managementsystems.....	4
1.5 Gesetzliche und privatrechtliche Anforderungen.....	5
1.6 Lenkung der Dokumente.....	5
1.7 Lenkung von Aufzeichnungen.....	6
Verantwortung der Leitung	7
2 Betriebsleitung und Organisation	7
2.1 Kundenorientierung.....	7
2.2 Unternehmenspolitik	7
2.3 Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit	8
2.4 Verantwortung und Befugnisse	8
2.5 Berücksichtigung der Lebensmittelkette zu Fragen der Lebensmittelsicherheit	8
2.6 Interne Kommunikation	10
2.7 Management Bewertung	10
Ressourcen-Management	11
3 Personal	11
3.1 Kompetenzen.....	11
3.2 Beurteilung und Weiterbildung der Mitarbeiter	11
4 Infrastruktur und Arbeitsumgebung	11
Produktionsprozess	12
5 HACCP-Konzept	12
5.1 HACCP-Team	12
5.2 Spezifikationen und.....	12
5.3 Verwendungszweck	12
5.4 Flussdiagramme.....	12
5.5 Massnahmen zur Beherrschung	12
5.6 Gefahrenanalyse.....	12
5.7 Auswahl und Bewertung von Beherrschungsmassnahmen (Identifizierung der CCPs und der oPRPs).....	13
5.8 Operative Präventivprogramme, Korrekturen und Handhabung potenziell nicht sicherer Produkte.....	13
5.9 Grenzwerte	14
5.10 Überwachungssystems (Monitoring).....	14
5.11 Korrekturmassnahmen.....	14
5.12 Validierung und Verbesserung.....	14
5.13 Verifikationsplanung.....	14
5.14 Dokumentation	14
6 Rückverfolgbarkeitssystem	14
6.1 Notfallvorsorge und –reaktion	15
6.2 Rücknahmeaktionen	15
7 – 12 Gute Herstellungspraxis	15
13 Überwachung von Prüf- und Messmitteln	15
Verbesserungsprozess	16
14 Überwachung der Guten Herstellungspraxis (GHP)	16
15 Kontinuierliche Verbesserung	16
15.1 Interne Audits.....	16
15.2 Laufende Verbesserungen.....	16

Managementsystem

1 Managementsystem

1.1 Vorstellen des Unternehmens



1.2 Zweck des Managementsystems

Mit dem Managementsystem wird der Betrieb so organisiert, dass eine systematische Überwachung und Rückverfolgbarkeit der Produkte und Fabrikationsprozesse sichergestellt ist und die Herstellung von hygienisch einwandfreien und sicheren Produkten gewährleistet wird. Dadurch ist die Lebensmittelsicherheit für die Konsumenten, wenn die Produkte bestimmungsgemäss zubereitet und/oder verzehrt werden, sichergestellt.

Zweck des Managementsystems Modul Arbeitssicherheit ist es, Unfallgefahren zu beseitigen und bei den Mitarbeitern das Bewusstsein für die Unfallprävention und den Gesundheitsschutz zu stärken.

1.3 Anwendungsbereich

Die Käsereien und Molkereien sind ein zentrales Glied in der Lebensmittelkette und stehen zwischen den Milchproduzenten und dem Käsehandel bzw. Detailhandel. Das vorliegende Handbuch umfasst folgendes:

A) ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit

Das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit besteht aus folgenden Kernelementen:

1 Anerkannte Präventivprogramme (PRP)

Die Präventivprogramme, auch GHP (Gute Herstellungspraxis), werden als Grundlage des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit umgesetzt. Mehr dazu findet sich im Prozess 4.

2 HACCP-System

Dieses wird durch das HACCP-Team gesteuert. Mehr dazu findet sich direkt in einer entsprechenden Arbeitsanweisung.

3 Management-System

Die Anforderungen an ein Management-System sind in diesem Handbuch aufgeführt. Mehr dazu in den Prozessen 1, 2, 3 und 5.

Der Geltungsbereich des Managementsystems ist wie folgt festgelegt:

Produkte:	
Produktionsort(e):	
Verfahren:	
Ausgegliederte Prozesse, welche relevant für die Produktkonformität sind:	
Art der Lenkung bei Ausgliederung der Prozesse:	

B) ein Konzept zur Umsetzung der Arbeitssicherheit (FROMARTE Branchenlösung Arbeitssicherheit)

Das Konzept zur Umsetzung der betrieblichen Arbeitssicherheit umfasst folgende 10 Elemente:

- 1 Sicherheitsleitbild, Sicherheitsziele
Das Sicherheitsleitbild und die Sicherheitsziele sind in diesem Handbuch aufgeführt.
- 2 Sicherheitsorganisation
Die Sicherheitsorganisation ist im Kapitel 2 umschrieben.
- 3 Ausbildung, Instruktion, Information
Anweisungen zur Ausbildung, Instruktion und Information sind im Kapitel 3.
- 4 Sicherheitsregeln
Die Sicherheitsregeln finden sich im Kapitel 3 und 4.
- 5 Gefahrenermittlung, Risikobeurteilung
Die Sicherheitsregeln und die Massnahmenplanung und –realisierung basieren auf einer branchenspezifischen Gefahrenermittlung und Risikobeurteilung. Mehr dazu findet sich in diesem Handbuch.
- 6 Massnahmenplanung und –realisierung
Als Unterstützung bei der Massnahmenplanung und –realisierung findet sich im Kapitel 15 ein branchenspezifisches Formular/Checkliste.
- 7 Notfallorganisation
Die Notfallorganisation ist im Kapitel 2 umschrieben.
- 8 Mitwirkung
Die Mitwirkung der Mitarbeitenden ist in diesem Handbuch und im Kapitel 3 beschrieben.
- 9 Gesundheitsschutz
Massnahmen zum Gesundheitsschutz sind im Kapitel 3.
- 10 Kontrolle, Audit
Die Organisation von Kontrollen und Audits im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ist im Kapitel 15 umschrieben.

1.4 Aufbau der Dokumentation des Managementsystems

Das Managementsystem ist prozessorientiert aufgebaut, basierend auf der Struktur von ISO 9001 und ISO 22000 und integriert das Regelkreisdanken dieser Standards. In jedem Prozess werden betriebsspezifische Kapitel für die einfache Umsetzung im Betrieb definiert. Diese Kapitelnummerierung findet sich sowohl in diesem Handbuch wie auch auf jedem mitgeltenden Dokument.

Vorgelagert wird im **Kapitel 1** das **Managementsystem** dargelegt.

Das **Kapitel 2** befasst sich mit Anforderungen zum **Prozess Verantwortung der Leitung**.

Die **Kapitel 3 und 4** befassen sich mit Anforderungen zum **Prozess Ressourcenmanagement**.

Die **Kapitel 5-13** befassen sich mit Anforderungen zum **Prozess Produktion**.

Die **Kapitel 14 und 15** befassen sich mit Anforderungen zum **Prozess Messungen, Analysen, Verbesserungen**.

1.5 Gesetzliche und privatrechtliche Anforderungen

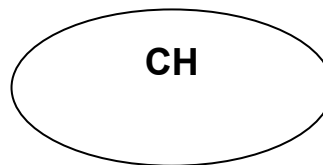
1 Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit

Das Managementsystem berücksichtigt die relevanten gesetzlichen Vorschriften, insbesondere die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), die Hygieneverordnung des EDI (HyV), die Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) und die Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV).

Für Produkte, die als geschützte Ursprungsbezeichnungen nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997 eingetragen sind, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtenhefts. Für Sortenkäse bleiben die spezifischen Vorgaben der Pflichtenhefte und Kontrollhandbücher der Sortenorganisation vorbehalten.

Der Betrieb ist von der zuständigen Behörde für die Herstellung und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten zugelassen.

Betriebsbewilligungs-Nr.:



2 Arbeitssicherheit

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb sind im Obligationenrecht und in den Gesetzen und Verordnungen zur Unfallverhütung (UVG und VUV) geregelt. In der EKAS-Richtlinie 6508 werden die Anforderungen zur Umsetzung der Arbeitssicherheit im Betrieb und der Bezug von Spezialisten geregelt. Obwohl die gewerblichen, milchverarbeitenden Betriebe dem Arbeitsgesetz nicht unterstellt sind, stützen sich die Aspekte des Gesundheitsschutzes sinnvollerweise auf das Arbeitsgesetz mit seiner Verordnung 3 (Gesundheitsvorsorge, ArGV 3).

Die Grundlagen zur Umsetzung von Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb bildet die Branchenlösung der FROMARTE mit den geltenden Sicherheitsregeln für Arbeitsplätze, den Unfallverhütungsvorschriften und Vorschriften bezüglich des Gesundheitsschutzes (siehe nachfolgende Kapitel).

2.1 Lenkung der Dokumente

Die Dokumente des Managementsystems werden unter der Verantwortung des Betriebsleiters erstellt und angepasst. Dazu wird ein Verfahren angewendet.

Die Dokumentenliste wird laufend nachgeführt und enthält alle aktuellen Unterlagen des Managementsystems. Jedes Dokument ist mit dem Typ gekennzeichnet sowie dem jeweiligen Prozess bzw. Kapitel zugeordnet.

Die gesetzlichen und branchenbezogenen Anforderungen werden im Detail erfasst, mit der Zuweisung der Verantwortung für die betriebsinterne Umsetzung.

Die elektronische Datensicherung wird regelmässig vorgenommen. Für den Zugriff gibt es spezifische Regeln.

Zur besseren Verständlichkeit werden ein Glossar und eine Sammlung der wichtigsten Definitionen geführt.

Es wird zwischen drei Dokumenttypen unterschieden: dieses Handbuch (HB), Arbeitsanweisungen (AA) zur Ausführung von Tätigkeiten und Formulare (FO) als Nachweisdokumente (mit oder ohne integrierten Anweisungen).

2.2 Lenkung von Aufzeichnungen

Es wird eine Liste mit allen Aufzeichnungen geführt (Formular Dokumentenliste), in welcher der Archivierungsort und die –dauer angegeben wird.

Verantwortung der Leitung

2 Betriebsleitung und Organisation

2.3 Kundenorientierung

Für jedes Kundensegment werden die Bedürfnisse und Erwartungen (=künftige Bedürfnisse, Trends) gelistet und auf ihre Bedeutung für das Unternehmen bewertet. Daraus wird eine aussagekräftige Unternehmenspolitik festgelegt, welche als Rahmen für Ziele und Strategien dient.

2.4 Unternehmenspolitik

A) Bereich Lebensmittelsicherheit:

B) Bereich Arbeitssicherheit:

C) Bereich Qualität:

2.5 Planung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit

Der hat per entschieden, ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einzuführen.

Für das Führen, Bewerten und Aktualisieren des Managementsystems stehen folgende Ressourcen zur Verfügung:

- ◆ für die Gefahrenbewertung:
-
-
- ◆ für die Umsetzung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit:
-
-
-

Die Verantwortlichkeit für die Umsetzung der Bestimmungen dieses Handbuchs und seiner mitgelieferten Unterlagen unterliegt

2.6 Gefahrenermittlung, Risikobeurteilung der Arbeitssicherheit

Die Gefahrenermittlung und Risikobeurteilung wurde auf Niveau Branche vorgenommen. Die Trägerorganisation der Branchenlösung Arbeitssicherheit hat ein Gefahren-Portfolio "Gewerbliche Milchverarbeitung" erarbeitet. Die Ergebnisse sind in die Sicherheitsregeln und die Massnahmenplanung eingeflossen. Diese sind spezifisch auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz in der gewerblichen Milchverarbeitung ausgerichtet und werden im Betrieb angewendet.

2.7 Verantwortung und Befugnisse

Die Organisation des Betriebs präsentiert sich in einem Organigramm. Die wichtigsten Verantwortlichkeiten werden schriftlich festgehalten.

Für die leitenden Funktionen werden Stellenbeschriebe geführt, in welchen auch die Anforderungsprofile aufgeführt sind.

2.8 Berücksichtigung der Lebensmittelkette zu Fragen der Lebensmittelsicherheit

Der Zugang zu Informationen zu Aspekten der Lebensmittelsicherheit muss laufend sichergestellt werden. Verschiedene Unterlagen betreffend Lebensmittelsicherheit sind in der Dokumentenliste aufgeführt. Untenstehend sind die Stufen aufgeführt und wie diese organisiert sind, damit die Fragen zur Lebensmittelsicherheit aufgearbeitet werden und dem Betrieb zur Verfügung gestellt werden. Die Koordination mit diesen Stufen und die Aufarbeitung dieser Informationen erfolgt in erster Linie durch die FROMARTE, welche die Resultate dieser Arbeiten (meist Überarbeitung der HACCP-Studie) dem Betrieb zur Verfügung stellt.

1 Milchproduzenten

Abmachungen, die über die Forderungen der Gesetzgebung hinausgehen, werden im Milchkaufvertrag geregelt. Über den Einsatz von Antibiotika und Arzneimittel hat der Milchproduzent Buch zu führen und die vorgeschriebenen Wartezeiten einzuhalten. Die Buchführung hat er dem Milchkäufer bei Bedarf vorzuweisen.

Neue Erkenntnisse werden im Rahmen der Käserdiskussionsgruppen diskutiert und bei Bedarf geschult.

2 Einrichtungslieferanten

Über Entwicklungen der Technologie im Bereich Milchverarbeitung, neue Erkenntnisse in den Bereichen Qualitätskontrolle, Messungen und Analytik wird über die Fachpresse und ebenfalls über die Käserdiskussionsgruppen informiert.

3 Lieferanten von Halbfabrikaten

Von Lieferanten von Halbfabrikaten liegt grundsätzlich eine Unbedenklichkeitserklärung für die vorgesehene Anwendung und eine Spezifikation mit folgenden Angaben vor:

- ◆ Rohstoffe / Zusammensetzung
- ◆ Mikrobiologische, chemische und sensorische Merkmale
- ◆ Nährwerte
- ◆ Allergene
- ◆ Fremdstoffe, Rückstände
- ◆ Angaben zu GVO
- ◆ Lagerbedingungen
- ◆ Zulassung für den Verwendungszweck

Weitere Informationen sind erhältlich bei:

- ◆ Milchwirtschaftliche Beratungsorganisationen
- ◆ bei AOC-Produkten: Pflichtenhefte AOC
- ◆ FROMARTE

4 Kunden

Gegenüber den Kunden wird mit Produktespezifikationen, mit AOC-Pflichtenheften und mit Informationen der Sortenorganisationen kommuniziert. Darin wird über Fragen betreffend der Lebensmittelsicherheit informiert.

5 Behörden

Informationen betreffend Lebensmittelsicherheit sind von folgenden Stellen erhältlich:

- ◆ Bundesamt für Gesundheit, 3003 Bern, Tel 031 324 92 31, Fax 031 323 37 72, E-Mail: info@bag.admin.ch, Web: <http://www.bag.admin.ch/>;
- ◆ Bundesamt für Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, Web: <http://www.bvet.admin.ch/>
- ◆ Agroscope Liebefeld-Posieux, Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft (ALP), Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Bern, Web: <http://www.alp.admin.ch/>;

6 Branchenorganisationen

- ◆ Käserdiskussionsgruppen (Erfa-Gruppen der gewerblichen Käsehersteller)
- ◆ FROMARTE, Schwarztörstrasse 26, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 390 33 33, Fax 031 390 33 35, E-Mail: info@fromarte.ch
- ◆ Fachpresse: Alimenta
- ◆ Milchwirtschaftliche Bildungszentren Sursee und Grangeneuve
- ◆ Sortenorganisationen

Die Verantwortlichkeiten werden innerhalb des HACCP-Teams geregelt. Für die Erfassung von Beschwerden von Kunden, usw. wird ein spezifisches Verfahren geführt.

2.9 Interne Kommunikation

Das HACCP-Team ist mit der Aktualisierung des Managementsystems beauftragt. Alle relevanten Informationen zu neuen Erkenntnissen, Änderungen, Problemen, usw. im Bereich der Produktkonformität und Lebensmittelsicherheit sind an das HACCP-Team weiter zu leiten und werden durch das HACCP-Team bearbeitet.

Das HACCP-Team ist auch für die Information der Mitarbeiter im Bereich der Produktkonformität zuständig.

2.10 Management Bewertung

Das Managementsystem wird einmal jährlich einer Management-Bewertung unterzogen. Die Managementbewertung wird unter der Leitung des Betriebsleiters gemeinsam mit dem HACCP-Team durchgeführt.

Der Bericht wird zur Diskussion und Genehmigung unterbreitet.

Ressourcen-Management

3 Personal

3.1 Kompetenzen

Für jede wichtige Funktion werden die notwendigen Soll-Kompetenzen (= Fähigkeiten, Anforderungsprofil) mit dem Stellenbeschrieben festgelegt. Diese werden bei der Anstellung von neuem Personal, bei den Mitarbeitergesprächen und der Beförderung von Mitarbeitern als zentrale Grundlagen berücksichtigt.

Diese Regelungen gelten auch für Teilzeit-Mitarbeiter.

Es ist zulässig, dass Kompetenzen für spezifische Themen extern beschafft werden. In diesem Falle wird dies mit dieser Stelle oder Person vertraglich vereinbart.

3.2 Beurteilung und Weiterbildung der Mitarbeiter

Mit allen Mitarbeitern wird regelmässig ein Mitarbeitergespräch geführt. Dabei dienen die Soll-Kompetenzen als Messlatte. Falls die erforderlichen Kompetenzen nicht vorhanden sind, so werden entsprechende Massnahmen wie Schulung, neue Zuteilung von Arbeiten, usw. ergriffen.

4 Infrastruktur und Arbeitsumgebung

Zur Umsetzung der GHP ist eine minimal notwendige Infrastruktur vorhanden.

Produktionsprozess

5 HACCP-Konzept

Je nach den Anforderungen der Kunden oder von Lebensmittelsicherheitsnormen werden im Rahmen einer HACCP-Studie die biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren für die Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung der betriebspezifischen Verhältnisse identifiziert und bewertet.

5.1 HACCP-Team

Das HACCP-Team verfügt über Kenntnisse und Erfahrungen hinsichtlich des Aufbaus und der Umsetzung des HACCP-Konzepts.

5.2 Spezifikationen und

5.3 Verwendungszweck

Für die verschiedenen Rohstoffe, Zutaten und Produkte bestehen Spezifikationen. Bei den Spezifikationen wird auf den Produktgebrauch speziell geachtet.

5.4 Flussdiagramme

Für die in den Geltungsbereich fallenden Produkte und Verfahren werden Flussdiagramme geführt, welche folgenden Detaillierungsgrad aufweisen:

- ◆ Ablauf und Zusammenspiel von sämtlichen Stufen der Verfahren
- ◆ alle ausgegliederten Prozesse und an Unterauftragnehmer gegebene Arbeiten
- ◆ Stufen, in denen Rohstoffe, Zutaten und Zwischenprodukte in den Prozessablauf gelangen
- ◆ Orte, an denen eine Verarbeitung erfolgt
- ◆ Orte, an denen End-, Zwischen- und Nebenprodukte abgegeben sowie Abfall beseitigt werden.

Für die Darstellung der Flussdiagramme können auch detaillierte Betriebspläne beigezogen werden.

Die Genauigkeit der Flussdiagramme wird durch das HACCP-Team und durch Vor-Ort-Inspektionen verifiziert.

5.5 Massnahmen zur Beherrschung

Die bestehenden Massnahmen zur Beherrschung sowie Prozessparameter, welche auf die Lebensmittelsicherheit einwirken, werden im Detail als Ergänzung zum Flussdiagramm beschrieben.

5.6 Gefahrenanalyse

Die Gefahrenanalyse wird in drei Phasen unterteilt:

- ◆ Gefahrenidentifizierung
- ◆ Bestimmung von annehmbaren Massen

◆ Gefahrenbewertung

Diese 3 Phasen werden durch das HACCP-Team bearbeitet. Zu den einzelnen Phasen werden zweckmässige Protokolle geführt, um die Entscheidungen des HACCP-Teams nachvollziehen zu können und um für spätere Revisionen die Entscheidungsgrundlagen aus der Vorrevision beziehen zu können.

1 Gefahrenidentifizierung

Alle zu erwartenden gesundheitlichen Gefahren werden durch das HACCP-Team erarbeitet und gelistet. Jede Gefahr wird den jeweiligen Stufen des Flussdiagramms zugeordnet.

2 Bestimmung von annehmbaren Massen

Für jede identifizierte Gefahr wird nach Möglichkeit das annehmbare Mass bestimmt, wobei alle gesetzlichen und Kunden-Bestimmungen berücksichtigt werden. Grundlage für diese Arbeiten liefern die Vorarbeiten (siehe 5.1-5.5), Erfahrungen, externe Daten und Informationen aus der Kommunikation mit externen Kreisen (siehe 2.8).

3 Gefahrenbewertung

Eine Gefahrenbewertung muss durchgeführt werden, um jede identifizierte Gefahr für die Lebensmittelsicherheit darauf zu beurteilen, ob ihre Beseitigung oder Verminderung auf ein annehmbares Mass erforderlich ist und um zu definieren, ob spezifische Beherrschungsmassnahmen in Ergänzung zu den Präventivprogrammen zu definieren und umzusetzen sind.

Jede gesundheitliche Gefahr wird auf ihren Schweregrad der gesundheitlichen Schädigung und auf die Auftretenswahrscheinlichkeit hin bewertet. Die relevanten gesundheitlichen Gefahren werden gemäss Punkt 5.7 weiter bearbeitet. Die als nicht relevant bewerteten Gefahren werden nicht weiter bearbeitet. Sie werden aber in der Gefahrenanalyse belassen.

5.7 Auswahl und Bewertung von Beherrschungsmassnahmen (Identifizierung der CCPs und der oPRPs)

Für jede relevante gesundheitliche Gefahr werden die Ursachen gemäss Systematik des Ursachen-Wirkungsdiagramms festgelegt.

Anschliessend werden die Beherrschungsmassnahmen festgelegt, um jede relevante gesundheitliche Gefahr zu verhindern, zu verringern und/oder auf das für sie annehmbare Mass zu reduzieren.

Bei der Bestimmung der Kombination der Beherrschungsmassnahmen werden auch die Präventivprogramme berücksichtigt und falls diese relevant sind, werden diese auf ihre Eignung überprüft und bei Bedarf überarbeitet.

Die identifizierten Beherrschungsmassnahmen werden entweder einem oder mehreren operativen Präventivprogrammen oder HACCP-Plänen zugewiesen. Dazu wird das folgende logische Verfahren zu deren Einteilung verwendet. Der Nachweis dieser Zuweisung ist in der HACCP Studie ersichtlich.

5.8 Operative Präventivprogramme, Korrekturen und Handhabung potenziell nicht sicherer Produkte

Die operativen Präventivprogramme mit ihren Überwachungsverfahren werden im Detail in der Synthesetafel oPRP und CCP beschrieben, inkl. Lenkung von Fehlern bei Verlust über einen oPRP (siehe auch 5.11).

5.9 Grenzwerte

Für jeden der für die Überwachung festgelegten Lenkungspunkte (CCP; oPRP soweit möglich) werden Grenzwerte festgelegt.

Die Grenzwerte werden so festgesetzt, dass sichergestellt ist, dass das festgelegte annehmbare Mass der gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel im Endprodukt nicht überschritten wird.

5.10 Überwachungssysteme (Monitoring)

Für jeden überwachten Lenkungspunkt (CCP, oPRP) wird ein Überwachungssystem eingerichtet, um nachzuweisen, dass der jeweilige Lenkungspunkt beherrscht wird. Das System schliesst alle planmässigen Messungen und Beobachtungen bezogen auf die Grenzwerte ein.

5.11 Korrekturmassnahmen

Korrekturmassnahmen werden eingeleitet, wenn Grenzwerte der CCP überschritten werden und ein oder mehrere operative Präventivprogramme nicht eingehalten werden. Auslöser für dieses Verfahren sind:

- ◆ Intern festgestellte Fehler
- ◆ Kundenreklamationen und Retouren
- ◆ Resultate aus Auswertungen von Überwachungsergebnissen (Trends)

Das Verfahren wird durch das HACCP-Team abgearbeitet. Ein zentrales Element dieses Verfahrens ist die Analyse der Ursachen des Fehlers. Bei Bedarf werden die Gefahrenanalyse und weitere Unterlagen des HACCP-Systems angepasst.

5.12 Validierung und Verbesserung

Das HACCP-Team plant und wendet die Verfahren an, die für die Validierung von Massnahmen zur Beherrschung und/oder kombinierten Massnahmen zur Beherrschung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit erforderlich sind.

5.13 Verifikationsplanung

Mit der gezielten Verifikation wird sichergestellt, dass ein objektiver Nachweis über die Erfüllung von festgelegten Anforderungen besteht. Der Verifikationsplan wird jährlich überarbeitet.

5.14 Dokumentation

Die Erarbeitung des HACCP-Konzepts und alle späteren Änderungen werden protokolliert.

6 Rückverfolgbarkeitssystem

Das Warenlos ist das Kernelement der Rückverfolgbarkeit und muss die Identifizierung einer Einheit von Lebensmitteln sicherstellen. Lebensmittel, Rohstoffe und Zwischenprodukte sind über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar. Die Rückverfolgbarkeit umfasst eine Stufe rückwärts und eine Stufe vorwärts in der Warenflussskette.

6.1 Notfallvorsorge und -reaktion

Als potentielle Notfallsituationen und Unfälle, welche sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken können und eine hohe Relevanz aufweisen, wurden entsprechende Zwischenfälle definiert.

6.2 Rücknahmeaktionen

Für die Durchführung einer Rücknahmeaktion besteht eine Arbeitsanweisung.

Befugt für die Durchführung einer Rücknahmeaktion sind

7 – 12 Gute Herstellungspraxis

Die Gute Herstellungspraxis wird aufgrund verbindlicher Vorgaben festgelegt. Diese sind in der Dokumentenliste aufgeführt.

13 Überwachung von Prüf- und Messmitteln

Dem Unterhalt und der Überwachung der Prüf- und Messmittel wird grosse Beachtung beigemessen. So sind sämtliche Prüf- und Messmittel mit einer Inventarnummer eindeutig gekennzeichnet und in einem Prüf- und Messmittelinventar erfasst. In dem Inventar sind neben den administrativen Informationen zu Beschaffung, Wert, Standort, Handbüchern, Messplatzzugehörigkeit und verantwortlicher Person auch die Angaben zu Unterhalt und Kalibrierung und Überwachung erfasst, was eine Planung der internen Überwachungen und Kalibrierungen ermöglicht.

Verbesserungsprozess

14 Überwachung der Guten Herstellungspraxis (GHP)

Für alle Rohstoffe, Zwischenprodukte und Endprodukte werden die Überwachungskriterien, die Häufigkeit der Untersuchungen, die einzuhaltenden Grenzwerte und die Verantwortlichkeiten in den Prüfplänen definiert.

15 Kontinuierliche Verbesserung

15.1 Interne Audits

Zur Beurteilung der Vollständigkeit der Dokumentation und der Wirksamkeit des Managementsystems werden interne Audits durchgeführt. Interne Audits werden von der Betriebsleitung laufend geplant. GHP Themen werden dabei regelmässig intern auditiert.

15.2 Laufende Verbesserungen

Inputs aus Kundenreaktionen, Mitarbeitermeldungen, Managementbewertungen, Teamsitzungen, Audits und Kundenbefragungen werden systematisch festgehalten, analysiert und in entsprechenden Massnahmen umgesetzt. Die Umsetzung wird laufend überprüft.