

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	<b>ROHSTOFF MILCH</b>			
	4. Produktion	Gültig ab: 07.04.2010	Arbeitsanweisung 08.01	Version 2
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

## 1 Zweck

Die Anforderungen an die Milchproduktion und die Milchliefereung sind im Milchkaufvertrag, in der Verordnung über die Primärproduktion (VPrP), der Verordnung über die Hygiene bei der Primärproduktion (VHyPrP) und in der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) festgelegt. Die Arbeitsanweisung "Rohstoff Milch" nennt einige wichtige Anforderungen an die Milchproduktion zum Zwecke der Verarbeitung zu Käse oder zu Milchspezialitäten.

## 2 Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung gilt für die Verarbeitung oder zur Weitergabe an Dritte angenommene Milch. Die Anforderungen gelten für den Umgang mit Kolostrum sinngemäss.

## 3 Einhaltung gesetzlicher Anforderungen

- 1 Die Milchproduzenten sind für die Sicherheit der Primärprodukte verantwortlich.
- 2 Die Milchproduktionsbetriebe müssen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Insbesondere sind die Vorschriften der Verordnung über die Primärproduktion (VPrP), der Verordnung über die Hygiene bei der Primärproduktion (VHyPrP) und der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) einzuhalten.

## 4 Herkunft der Milch

Der Rohstoff Milch wird nur aus Milchproduktionsbetrieben, aus Milchsammelstellen, Käsereien, Molkereien oder Milchzentrifugierbetrieben angenommen, welche die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

## 5 Rückverfolgbarkeit

- 1 Für jede Milchliefereung ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den Milchproduktionsbetrieben gewährleistet, gemäss AA 06.01 "Rückverfolgbarkeit".
- 2 Begleitpapiere sind notwendig, sofern rohe oder vorbehandelte Milch zwischen Betrieben (Sammelstellen, Zentrifugierstellen, Käsereien, Molkereien) transportiert wird.



### FO 08.021 Begleitpapier für Milchliefereung

Bei Zweifeln in Bezug auf die Herkunft der Milch, muss die Betriebsleiterin oder der Betriebsleiter die Dokumentationsunterlagen der daraus hergestellten Produkte vorlegen können. Aus den Dokumentationsunterlagen müssen die entsprechenden Herkunfts- und Milchproduktionsbetriebe festgestellt werden können.

# ROHSTOFF MILCH

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.01

Version 2



**Fabrikationsprotokolle**



**Milchbuch**

## 6 Rückverfolgbarkeit: Definition der Warenlos-Identifikationen

Auf jeder Prozessstufe sind die Elemente definiert, aufgrund welcher die Warenlose identifiziert werden können und die Rückverfolgbarkeit sichergestellt ist (z.B. Lot-Nummer, Datum, Zeit, usw.).

Produkt	Warenlos-Identifikation
<b>Rohstoff Milch:</b>	
<b>Rückstellmuster:</b>	

## 7 Stallkontrolle

Als Massnahme bei wiederholt abweichenden Resultaten bei den Lieferantenproben kann eine Stallkontrolle angezeigt sein. Die Stallkontrolle wird gemäss der AA 15.01 "Audits" durchgeführt.

## 8 Endkontrolle der Fütterung von Silage in der Halbjahreskäserei

Vor der Aufnahme der Käseherstellung bestätigt jeder Milchlieferant mit seiner Unterschrift, dass:

- ◆ die Fütterung von Silage vier Wochen vor Wiederaufnahme der Käsefabrikation eingestellt worden ist.
- ◆ die betroffenen Räume und Einrichtungen gemäss Anhang 2 der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP) gereinigt worden sind und dass sie in einem einwandfreien Zustand sind.



**FO 08.011 Endtermin Silagefütterung**

## 9 Anforderungen an die Milch

1 Die Milch stammt von Tieren, deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist und die mindestens zweimal pro Tag, regelmässig und vollständig gemolken werden. Die Milch ist einwandfrei und im Gehalt unverändert. Die Milch ist insbesondere frei von:

- ◆ Vorgemelk;
- ◆ Kolostrum;
- ◆ Blut, Blutpartikeln, eitrigen oder zigerigen Ausscheidungen;
- ◆ Verunreinigungen;

# ROHSTOFF MILCH

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.01

Version 2

- ◆ Arzneimitteln;
  - ◆ Fremdgeruch und Fremdgeschmack.
- 2 Die Keimzahl roher Kuhmilch vor der Verarbeitung darf 300'000 KbE/ml aerobe mesophile Keime nicht übersteigen.
  - 3 Für thermisierte Milch gelten folgende Anforderungen:
    - a Hitzebehandlung während mindestens 15 Sekunden bei einer Temperatur von über 56.0 °C und weniger als 72.0 °C;
    - b Phosphatsetest positiv.
  - 4 Für pasteurisierte Milch gelten folgende Anforderungen:
    - a Hitzebehandlung bei mindestens 72.0°C während mindestens 15 Sekunden oder bei vergleichbaren Temperatur-Zeit-Relationen;
    - b Phosphatsetest negativ, Peroxydasetest positiv.
  - 5 Die Keimzahl von thermisch behandelte oder sonstwie verarbeitete Kuhmilch darf vor der Weiterverarbeitung 100'000 KbE/ml aerobe mesophile Keime nicht übersteigen.
  - 6 Bei der Herstellung von Käse und anderen Milchprodukten aus nicht wärmebehandelter Milch dürfen in der Rohmilch (Tank, Kessi) maximal 100 KbE koagulasepositive Staphylokokken/ml Milch nachweisbar sein.
  - 7 Für Milch anderer Säugetierarten gelten die gleichen Anforderungen wie für Kuhmilch.

## ***Ergänzende Hinweise zu mikrobiologischen Anforderungen***

*Weitere Richtwerte siehe AA 14.05 "Empfohlene minimale Überwachung".*

## **10 Anforderungen an Kolostrum**

- 1 Für Kolostrum und für Erzeugnisse auf Kolostrumbasis wird das Gemelk der ersten 5 Tage nach einer Geburt verwendet.
- 2 Kolostrum wird getrennt von der übrigen Milch aufbewahrt und wird deutlich gekennzeichnet. Damit ist eine Vermischung mit der Milch ausgeschlossen.
- 3 Die Hygieneanforderungen an die Milchproduktion gelten für Kolostrum sinngemäss.

## **11 Milchproben**

Die verantwortliche Person für die Produktesicherheit bzw. die Betriebsleiterin oder der Betriebsleiter legt die Häufigkeit der Untersuchungen der Rohmilch fest. Wenn die Resultate der analytischen Untersuchungen den Anforderungen nicht genügen, wird die Häufigkeit der Untersuchungen erhöht. Wird festgestellt, dass die Anforderungen wiederholt nicht erfüllt werden, so werden wirksame Massnahmen im Bereich der Milchproduktion getroffen.



**FO 14.03 Prüfplan**



**Laborresultate**

# ROHSTOFF MILCH

4. Produktion

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 08.01

Version 2

## 12 Änderungen

In diesem Abschnitt sind alle wesentlichen Änderungen zur Vorversion aufgeführt.

Abschnitt	Änderungen / Grund	neu	entfällt	ergänzt
Seite 1, Abs. 1	Zweck der AA wird präziser umschrieben			X
Seite 1, Abs. 2 Seite 3, Abs. 10	Kolostrum wird neu als Lebensmittel behandelt (Änderung HyV vom 1.04.08)	X		X
Seite 1, Abs. 4 Seite 1, Abs. 5	div. Korrekturen von Begriffen			X
Seite 2, Abs. 6	Präzisierung der Chargendefinitionen			X
Seite 3, Abs. 11	Hinweis Stutenmilch entfällt		X	

## 13 Mitgeltende Dokumente

FO 08.011 Endtermin Silagefütterung