

	STUFENKONTROLLE		Monat/Jahr:	
			Archivierungsdauer:	
	5. Messungen, Analysen, Verbesserungen	Gültig ab: 6.11.2007	Arbeitsanweisung 14.04	Version 1
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132	
		Freigabe durch: Elias Kneubühler		

1 Geltungsbereich

Durch die Stufenkontrolle wird der hygienische Zustand des Betriebes überprüft und die Wirksamkeit der angewendeten Reinigungs- und Desinfektionsmethode festgestellt.

2 Wichtige Punkte

- 1 Der Betrieb erstellt einen Prüfplan, in welchem die geeigneten Stufenkontrollen festgelegt sind.
- 2 Erhebung der Proben auf allen Stufen des Herstellungsvorganges mit steriler Schöpfkelle. Sicherstellen dass es sich vor und nach der Stufe um dasselbe Medium handelt.
- 3 Verfügt der Betrieb über eigene Transportfahrzeuge, werden diese ebenfalls in die Stufenkontrollen einbezogen.
- 4 Häufigkeit: monatlich oder nach Bedarf.
- 5 Regelmässige Analyse der Proben mit praktischen Methoden (wie vorbebrütete Reduktase, Säuerungstest).
- 6 Periodische mikrobiologische Analyse der Proben. Es gibt sehr einfache Methoden, welche keine grossen Laboreinrichtungen erfordern (Direktkontaktverfahren wie Colistrip oder Petrifilm).
- 7 Interpretation der Ergebnisse: Differenz der Resultate zwischen dem Beginn und dem Ende einer Stufe.

3 Mitgeltende Dokumente

- | | |
|-----------|---------------------------|
| AA 14.041 | Stufenkontrolle Milch |
| AA 14.042 | Stufenkontrolle Sirte |
| FO 14.043 | Resultate Stufenkontrolle |