



REINIGUNG UND ENTKEIMUNG, ABFÄLLE

4. Produktion

Gültig ab: 7.4.2010

Arbeitsanweisung 12.01

Version 2

Betrieb: Mountain Ice-Cream AG

Bewilligungs-Nr.78456132

Freigabe durch Elias Kneubühler

1 Zweck

Sicherstellung der Produktesicherheit durch Überwachung der kritischen Punkte im Verarbeitungsprozess und durch die Lenkung fehlerhafter Produkte. Die Einhaltung der definierten Produktionsbedingungen und der prozessbezogenen Massnahmen zur Risikoverminderung führt zu beherrschten Prozessen und ergibt gesundheitlich unbedenkliche Produkte für den Konsumenten.

Diese Arbeitsanweisung gibt eine Übersicht über sämtliche Überwachungstätigkeiten.

2 Geltungsbereich

Gilt für alle Herstellungsprozesse beginnend bei der Milch- und Rohstoffannahme bis zur Inverkehrbringung der Produkte.

3 Überwachung der Guten Herstellungspraxis (GHP)

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



AA 14.03 Prüfplan

- 2 Die Rohstoffe, der Produktionsprozess und die Endprodukte werden gemäss Prüfplan systematisch überwacht. Im Prüfplan sind die vorbeugenden Massnahmen zur Risikoverminderung gemäss der AA "HACCP" festgelegt.
- 3 Bei der Festlegung der Sollwertbereiche in den Prüfplänen werden die lebensmittelrechtlichen Vorschriften, Produktspezifikationen und Kundenvorgaben sowie Empfehlungen der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (ALP), der milchwirtschaftlichen Berater, der Sortenorganisationen und der Branchenorganisationen berücksichtigt.
- 4 In der AA 14.05 "Empfohlene minimale Überwachung" sind die Mindestuntersuchungen im Rahmen der GHP angegeben. Wenn der Probenumfang gegenüber den Minimum-Vorgaben reduziert wird, wird dies z.B. in einer HACCP-Studie oder aufgrund der Auswertung bisheriger Ergebnisse begründet. Die gesetzlichen Bestimmungen und Kundenanforderungen werden in jedem Fall beachtet.
- 5 Der QS-Verantwortliche oder der Betriebsleiter/Betriebsleiterin analysiert Trends bei den Ergebnissen der mikrobiologischen Untersuchungen. Bewegt sich ein Trend auf unbefriedigende Resultate zu, so trifft der QS-Verantwortliche unverzüglich geeignete Massnahmen, um das Auftreten von mikrobiologischen Gefahren frühzeitig zu verhindern.
- 6 Die Endprodukte werden neben den mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Analysen regelmässig sensorisch geprüft. Die Prüfungen sind im Prüfplan festgelegt.

15.11.2010 gj

ÜBERWACHUNG

5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 14.01

Version 2

- 7 Die Kontrollen und Prüfungen erfolgen durch Fachpersonal oder durch entsprechend ausgebildetes, kompetentes Personal. Die Prüfungen werden so ausgeführt, dass die Laboreinrichtungen die Produkte nicht kontaminieren.

4 Massnahmen bei abweichenden Ergebnissen

- 1 Werden die gesetzlichen Grenzwerte nicht eingehalten, so werden die betroffenen Chargen aus dem Verkehr gezogen und vom Markt genommen. In diesem Falle wird die Lebensmittelkontrollbehörde über die ermittelten Ergebnisse sowie über die Massnahmen zur Rücknahme der beanstandeten Lose vom Markt und die am Produktionsüberwachungssystem vorgenommenen Verbesserungen unterrichtet. Vorgehen gemäss der AA 06.03 "Korrekturmassnahmen und Lenkung fehlerhafter Produkte" sowie der AA 06.04 "Notfallkonzept Produktrücknahme und –rückruf".
- 2 Weichen Ergebnisse der für die Produktesicherheit als massgebend beurteilten Prozessparameter von den Sollwertbereichen ab oder erfüllt das Produkt die Spezifikation nicht, so wird das Resultat mit einer zweiten Analyse, allenfalls von einer nachgefassten Probe, bestätigt.
- 3 Wenn abweichende Ergebnisse durch die Nachkontrolle bestätigt werden, werden die betreffenden Chargen umgehend für den Verkauf gesperrt und die fehlerhaften Produkte werden gemäss AA 06.03 "Korrekturmassnahmen und Lenkung fehlerhafter Produkte" und FO 06.031 "Zwischenfall" verwertet.
- 4 Die Ursachen der Unregelmässigkeit werden ermittelt und die notwendigen Korrekturmassnahmen werden eingeleitet, gemäss AA 06.03 "Korrekturmassnahmen und Lenkung fehlerhafter Produkte".
- 5 Liegen Analysewerte ausserhalb des Sollwertbereichs, so werden die Untersuchungen häufiger durchgeführt, bis Sicherheit besteht, dass der Herstellungsprozess beherrscht wird und sichere Produkte jederzeit gewährleistet sind. Die Ursachen für hygienisch mangelhafte Produkte werden abgeklärt und umgehend geeignete Korrekturmassnahmen eingeleitet. Die Mitarbeiter werden bei der Einführung der Korrekturmassnahmen instruiert. Die Korrekturmassnahmen werden dokumentiert.



FO 06.031 Zwischenfall

5 Dokumentation

Die durchgeführten Analysen und die Resultate werden aufgezeichnet. Es können mehrere Tagesproduktionen oder Chargen auf einem Blatt aufgezeichnet werden (FO 14.035 Fabrikationskontrolle) oder es kann für jede Produktionscharge ein Blatt geführt werden (FO 14.036 Fabrikationsprotokoll).



FO 14.035 Fabrikationskontrolle oder



FO 14.036 Fabrikationsprotokoll

ÜBERWACHUNG

5. Messungen, Analysen, Verbesserungen

Gilt ab: 07.04.2010

Arbeitsanweisung 14.01

Version 2

6 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. 3	Verweis auf die neue AA 05.02 "HACCP" eingefügt			X

7 Mitgeltende Dokumente

AA 14.03	Prüfplan
AA 14.04	Stufenkontrolle
AA 14.05	Empfohlene minimale Überwachung