

 MOUNTAIN ICE-CREAM PREMIUM ICE-CREAM	<b>WARTUNG UND INSTANDHALTUNG</b>		
	4. Produktion	Gültig ab: 6.11.2007	Arbeitsanweisung 13.01   Version 1
	Betrieb: Mountain Ice-Cream AG		Bewilligungs-Nr.: 78456132
		Freigabe durch: Elias Kneubühler	

## 1 Wartung der Anlagen

1. Wartungspläne für die Anlagen werden erstellt.
2. Die Dichtungen bei den Verschraubungen werden regelmässig gemäss Wartungsplan kontrolliert und bei Bedarf ausgewechselt.
3. Eine besondere Beachtung wird bei allen Vorrichtungen und Arbeitsgeräten angebracht, die einem starken Verschleiss unterliegen.
4. Wo eine Kontamination der Ausgangs- oder Milchprodukte nicht ausgeschlossen ist, wird ein lebensmitteltaugliches Schmiermittel verwendet.

### ***Ergänzender Hinweis zu lebensmitteltauglichen Schmiermitteln***

*Als lebensmitteltaugliche Schmiermittel werden nur FDA/USDA H1 und H2 Schmiermittel eingesetzt. H1 Schmiermittel (vollsynthetische, mineralölfreie Schmierstoffe) werden eingesetzt, wo eine direkte Kontamination der Produkte möglich ist.*

*Vaseline und Melkfett sind keine lebensmitteltauglichen Schmiermittel.*

5. Bei Wartungsarbeiten und provisorischen Reparaturarbeiten wird darauf geachtet, dass die Qualität, Sicherheit und Legalität der Produkte nicht beeinträchtigt wird.
6. Provisorische Reparaturarbeiten werden so bald wie möglich durch eine dauerhafte Lösung ersetzt.
7. Die Wartungs- und Instandhaltungshandlungen werden aufgezeichnet und gemäss AA 01.01 "Dokumentation" archiviert.

## 2 Prüfung der kontinuierlichen Wärmebehandlungsanlagen

Kontinuierliche Anlagen zur Pasteurisation werden einmal jährlich überprüft. Folgende Punkte sind wichtig und müssen erfüllt sein:

- ◆ Temperaturschreiber [Erhitzungs- und Kühltemperatur werden korrekt gemessen und aufgezeichnet; Regelgenauigkeit +/- 1°C; Betriebszustand "UMLAUF/DURCHLAUF" ist nachvollziehbar; Sterilisation und Reinigung der Anlage in Ordnung];
- ◆ Wartungsarbeiten durchgeführt und dokumentiert [Umschaltventil (Funktionstüchtigkeit, Dichtheit); Sauberheitskontrolle der Platten (mind. alle zwei Jahre); Kontrolle auf Plattenrisse (mind. alle zwei Jahre); Wartung übriger Anlagekomponenten];
- ◆ Prüfmittelüberwachung wurde regelmässig durchgeführt;

# WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

4. Produktion

Gilt ab: 08.11.2010

Arbeitsanweisung 13.01

Version 1

- ◆ Der Betrieb kontrolliert die Güte der Reinigung und der Sterilisation bei seiner Wärmebehandlungsanlage (z.B. Keimzahlbestimmung erstes Produkt, Spülwasserkontrolle, Reinfektionstiter);
- ◆ Phosphatasenachweis (dokumentiert).

## 3 Inbetriebnahme neuer Anlagen

Bei der Inbetriebnahme neuer Ausrüstungen und Anlagen werden diese in den Wartungsplänen eingesetzt.

## 4 Ergänzende Anforderungen (optional, zwingend für LMS-Zertifizierung)

- 1 Die Frequenz der Wartungsarbeiten wird jeweils auf der Basis einer Gefahrenanalyse festgelegt.
- 2 Externe Techniker und Dienstleister werden mit den Hygieneregeln vertraut gemacht, gemäss AA 03.01 "Personenhygiene".

## 5 Mitgeltende Dokumente

FO 13.011	Wartungsplan / Täglich
FO 13.012	Wartungsplan / Wöchentlich
FO 13.013	Wartungsplan / Monatlich
FO 13.014	Wartungsplan / Halbjährlich
FO 13.015	Wartungsplan / Jährlich
FO 13.016	Wartungsjournal