



Neuigkeiten von FROMARTE

**FML Wintertagung
7. Februar 2020, Liebegg**

Stefan Truttmann

1



Themen

1. Begrüssung
2. Neue HACCP-Konzepte, Aktualisierung QM-FROMARTE
3. Digitalisierung QM-FROMARTE
4. Internationale Anerkennung
5. Relaunch Arbeitssicherheit
6. Hygieneversicherung
7. Diverses

2

1. Begrüssung

3

2. Neue HACCP-Konzepte Aktualisierung QM-FROMARTE



4

2.1 Aktualisierung der HACCP-Studien

- HACCP-Studien wurden teilweise zusammengefasst (19 Studien)
- Zugabe von Gewürzen als optionaler Prozessschritt in den HACCP für Halbhart-, Weich- und Frischkäse eingefügt
- Neue HACCP-Studien: Käseaffinage, Mozzarella, Ziger
- Grenzwert für Histamin im genussfertigen Produkt wurde eingeführt
 - 500 mg/kg für Raclette & Fondue, 750 mg/kg für alle anderen Käse
 - Weitere Richtwerte für den Handel eingeführt
- Listerienmonitoring neu auch im Salzbad
 - Werden mehrere Käsesorten hergestellt, erfolgt die Probe im Salzbad
- Listerienprobe auf der Rinde neu geschabt statt mit Tupferabstrich
 - Tupferabstrich liefert falsch negative Resultate, Schaben bessere Resultate

5

2.2 Neuerungen in den QM-Dokumenten

- Geänderte Regelung zur Kopfbedeckung (Haube oder Chäppi)
- Phtalat-haltige Kunststoffe sind nicht erlaubt
- Gesundheitsgefahren ergänzt mit Allergenen, Fremdkörpern, Schmierstoffen
- Ausführlichere Beschreibung des Vorgehens bei Hemmstoff in der Milch
- Probennahme-Frequenzen wurden neu definiert & teilweise angepasst:
- Bisher: jährlich, monatlich, wöchentlich, täglich
 - Frequenzen bezogen sich auf die tägliche Produktion 1 Charge
- Neu, zusätzlich: 1 Probe pro x Chargen
 - Findet Anwendung bei Produkten die nicht täglich hergestellt werden.

6

2.3 Neue Themen in den QM-Dokumenten

- Produkteschutz (Food Defense) mit Gefahrenanalyse
- Sensorische Beurteilung in der Produktion und der Produktentwicklung
- Aus dem neuen Lebensmittelrecht:
 - Definition von Lokal: 50 km um Produktionsbetrieb
 - Dann ist keine Nährwertdeklaration erforderlich
- Verzeichnis der Referenzmethoden erstellt (ISO-Normen)
- Definition von Thermisation und Pasteurisation mit vergleichbaren Temperatur und Heisshaltezeiten
- Massnahmen beim Abfüllen in Glasbehälter (Fremdkörper)

7

3. Digitalisierung QM-FROMARTE



8



FROMARTE

QM App



- Erleichterte Dokumentation
- Einsatz von PC, Tablet & Smartphone
- Elektronisches Ausfüllen von Formularen & Visieren erledigter Arbeiten
- Elektronische Ablage von QM-Dokumenten wie Fabrikationskontrolle, Wartungs-, Reinigungsplänen, Spezifikationen, Arbeitsanweisungen
- Erinnerungsfunktion für zu erledigende Arbeiten

9



FROMARTE

QM-FROMARTE



10

FROMARTE QM-FROMARTE

Fromarte DE FR

Übersicht aktuelle Aufgaben
 Neues Formular ausfüllen
 Gesamtübersicht
 Firma
 Auswertung
 Dokumente
 Einstellungen
 Administration
 Abmelden

Analysen 8x Jährlich
 Alle Analysen die alle 45 Tage oder alle 45 Chargen durchgeführt werden sollten. Produkte: Halbhartkäse, Tete de Moine, Halbhartkäse therm., Halbhartkäse past., Weichkäse therm., Ziger

Fabrikationskontrolle Pastmilch
 Fabrikationskontrolle Pastmilch

Fabrikationskontrolle Emmentaler
 Fabrikationskontrolle Emmentaler

Fabrikationskontrolle Gruyère
 Fabrikationskontrolle Gruyère

Fabrikationskontrolle Halbhartkäse
 Fabrikationskontrolle Halbhartkäse aus therm. Milch

Fabrikationskontrolle Joghurt gerührt
 Fabrikationskontrolle Joghurt gerührt

Fabrikationskontrolle Pastrahm
 Fabrikationskontrolle Pastrahm

Fabrikationskontrolle Sbrinz
 Fabrikationskontrolle Sbrinz

ERFASSEN

11

FROMARTE QM-FROMARTE

Fromarte DE FR

Übersicht aktuelle Aufgaben
 Neues Formular ausfüllen
 Gesamtübersicht
 Firma
 Auswertung
 Dokumente
 Einstellungen
 Administration
 Abmelden

Aktuelle Aufgaben
 ALLE ANALYSE PRODUKTION REINIGUNG WARTUNG

Fabrikationskontrolle Halbhartkäse aus
 IN ARBEIT
 ERSTELLT AM 6.2.2020, 15:17:55
 ERSTELLT VON fromarte

Fabrikationskontrolle Emmentaler
 IN ARBEIT
 ERSTELLT AM 6.2.2020, 15:16:24
 ERSTELLT VON fromarte

Fabrikationskontrolle Butter
 IN ARBEIT
 ERSTELLT AM 6.2.2020, 15:12:41
 ERSTELLT VON fromarte

BEARBEITEN

12

The screenshot shows the QM-FROMARTE web application. At the top left is the FROMARTE logo with a Swiss flag icon. The top right corner displays 'QM-FROMARTE'. Below the logo is a navigation bar with 'Fromarte', 'DE', and 'FR'. The main content area is divided into three columns:

- Left Column (Navigation):**
 - Übersicht aktuelle Aufgaben
 - Neues Formular ausfüllen
 - Gesamtübersicht** (highlighted)
 - Firma
 - Auswertung
 - Dokumente
 - Einstellungen
 - Administration
 - Abmelden
- Middle Column (Process List):**
 - MILCHBEHANDLUNG
 - ZENTRIFUGATION
 - KULTUR
 - EINLABEN** (highlighted)
 - SCHNEIDEN
 - WARMEN+AUSRÜHREN
 - ABFOLLEN
 - VORPRESSEN
 - PRESSEN
 - ANALYSEN
 - ANALYSEN STUFENKONTROLLE
- Right Column (Form Fields):**
 - Uhrzeit (optional)**: Uhrzeit hh:mm
 - Lab Lot Nummer (optional)**: [Text input]
 - Lab (optional)**: ml
 - Temperatur (optional)**: °C
 - Bemerkung (optional)**: [Text area]
 - ZURÜCK button

13

The screenshot shows the QM-FROMARTE web application. At the top left is the FROMARTE logo with a Swiss flag icon. The top right corner displays 'QM-FROMARTE'. Below the logo is a navigation bar with 'Fromarte', 'DE', and 'FR'. The main content area is divided into three columns:

- Left Column (Navigation):**
 - Übersicht aktuelle Aufgaben
 - Neues Formular ausfüllen
 - Gesamtübersicht** (highlighted)
 - Firma
 - Auswertung
 - Dokumente
 - Einstellungen
 - Administration
 - Abmelden
- Middle Column (Process List):**
 - MILCHBEHANDLUNG
 - ZENTRIFUGATION
 - KULTUR
 - EINLABEN
 - SCHNEIDEN
 - WARMEN+AUSRÜHREN
 - ABFOLLEN
 - VORPRESSEN
 - PRESSEN
 - ANALYSEN** (highlighted)
 - ANALYSEN STUFENKONTROLLE
- Right Column (Form Fields):**
 - Reduktase (optional)**: [Text input]
 - Vorb. Reduktase (optional)**: [Text input]
 - Luzernprobe (optional)**: [Text input]
 - Gärprobe (optional)**:
 - Flüssig
 - Gallertig
 - Blähend
 - Labgärprobe nach 8h (optional)**: °SH
 - Labgärprobe nach 22h (optional)**: °SH
 - *SH Labgärmolke (optional)**: °SH
 - pH nach 2h (optional)**: [Text input]

14

5. Internationale Anerkennung



15

5.1 FDA Audits

- Die FDA führt neuerdings vermehrt Kontrollen in den Herstellbetrieben durch.
- FROMARTE bietet Unterstützung an bei einem FDA-Audit
- Dafür hat Stefan Truttmann den Kurs PCQI besucht
 - PCQI (Preventive Control Qualified Individual)
- FROMARTE wird aus dem QM-FROMARTE Ordner einen Food Safety Plan erstellen (auf Englisch) und den Mitgliedern zur Verfügung stellen

16

5.2 FACEnetwork

- Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network
 - Vereinigung der europäischen Rohmilchkäse-Hersteller
 - FROMARTE ist vor kurzem beigetreten
- Erhalt der Rohmilchkäseproduktion durch:
 - Erarbeitung von Hygiene Vorschriften für sichere Produktion von Rohmilchkäse
 - Bewahrung des traditionellen Wissens der Käseherstellung
 - Analyse der Schwierigkeiten von Kleinkäsereien
 - Forschungsprojekte im Bereich Rohmilchkäse (Sicherheit und Technologie), Einsatz von Holz in der Käserei
- Lobbying:
 - Beratender Einsitz in den Gruppen Milch und Qualität & Promotion der EU Kommission
- Arbeitsgruppen
 - Leitfaden für Gute Hygiene Praxis in gewerblichen Käsereien zur Erfüllung der EU Vorschriften
 - Datenbank für Käsefehler und zugehörigen Korrekturmassnahmen

17

5. Relaunch Arbeitssicherheit



18

5.1 Branchenlösung Arbeitssicherheit

- Die Dokumente wurden vollständig aktualisiert
 - Neue Gefahrenanalyse aufgrund steigender Mechanisierung, mehr Angestellte
 - Jugendschutz, Mutterschutz, psychosoziale Risiken (Mobbing) aufgenommen
- Obligatorischer Auffrischkurs durchgeführt
 - 20 Kurse in der Deutschschweiz, 10 Kurse in der Westschweiz
 - Sehr gute Beteiligung: 65% der Betriebe vertreten
 - Positive Rückmeldungen der Teilnehmer
- Der Arbeitssicherheit wird in den Betrieben vielfach nicht genügend Rechnung getragen. Die Qualitätssicherung wird als wichtiger bewertet.

19

6. Hygieneversicherung

20

6.1 Versicherte Gefahren und Schäden

Clostridien

- Schaden anerkannt, wenn der typisch sensorische Effekt festgestellt und als erhöhter n-Buttersäuregehalt nachgewiesen wird.
- Als Schaden gelten folgende n-Buttersäurewerte:
 - Für Gruyère ≥ 1.5 mmol/kg, alle anderen Käse ≥ 1.0 mmol/kg

Propionibakterien

- Schaden wird anerkannt, wenn der Propionsäuregehalt
 - Nach 3 Mon. >0.6 mmol/kg und
 - Nach 6 Mon. >2.0 mmol/kg (vorher 3.0 mmol/kg)
- **Neu!** Wilde Propionibakterien-Infektionen werden bei Emmentaler/Grosslochkäse gedeckt.
- Der Nachweis von wilden Propionibakterien muss erbracht werden. (Propionsäure > 58 mmol/kg)

21

6.2 Nicht versicherte Gefahren und Schäden

Bei Volldeckung (Neu)

- Schaden durch mangelhafte Milch, der durch Haftpflichtversicherung des Milchlieferanten übernommen wird.
- Allianz Suisse gewährt dem Käser in diesem Fall einen Vorschuss innerhalb der Deckung der Police.
- Wenn der Vorschuss grösser als die erbrachte Leistung der Haftpflichtversicherung ist, muss der Käser die Differenz nicht zurückzahlen.

22

6.3 Obliegenheiten

Bei Volldeckung

- Der Käser schliesst mit jedem einzelnen Milchproduzenten oder der Genossenschaft einen Milchkaufvertrag ab.
- Darin verlangt er den Abschluss einer Haftpflichtversicherung durch jeden Milchlieferanten mit Einschluss des Risikos bei mangelhaften Milchlieferungen.
- Es müssen täglich Rückstellproben gezogen und gemäss Vorgaben tiefgefroren aufbewahrt werden.
- Ist der Haftungsnachweis erbracht übernimmt Allianz Suisse die Durchsetzung der Forderung bei der Haftpflichtversicherung des Milchlieferanten.

23

7. Diverses

24

7.1 Leitfaden Melkmaschinen

- Der Leitfaden wurde überarbeitet, FROMARTE konnte dabei Änderungen vorschlagen.
- Er gibt sehr detailliert über die technischen Kontrollen für die einwandfreie Funktion der Anlagen Auskunft.
- Die Reinigung wurde aber bisher eher nebensächlich behandelt.
- Wir haben uns eingesetzt, dass die Reinigung ebenfalls detaillierter erläutert wird, und die nötigen Vorgaben wie Temperatur, Konzentration der Reinigungslösung, etc. besser erläutert und kontrolliert werden.
- Dies ist sehr wichtig ist für eine hohe Qualität der Käsereimilch.

25

7.2 Swiss Cheese Awards

- Verbier, Val de Bagnes, Capitale de la Raclette
- Käsewettbewerb, Käsemarkt, didaktischer Weg
- Kuhkämpfe, musikalische Unterhaltung
- Neu mit Käseplatten-Wettbewerb



26