

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

Referenten:

Jacques Gygax

FROMARTE

Direktor

Kurt Schnebli

FROMARTE

Dienstleistungen

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

- 1. Grusswort von Direktor Jacques Gygax**
- 2. FROMARTE - Strategie im Bereich Dienstleistungen**
- 3. QK ab 2011, Anforderungen für Käseemilch**
- 4. Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung**
- 5. QM FROMARTE Umsetzungskontrolle**
- 6. Leitfaden Energieeffizienz in Käsereien**
- 7. Zusammenfassung**

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

1. Grusswort von Direktor Jacques Gygax

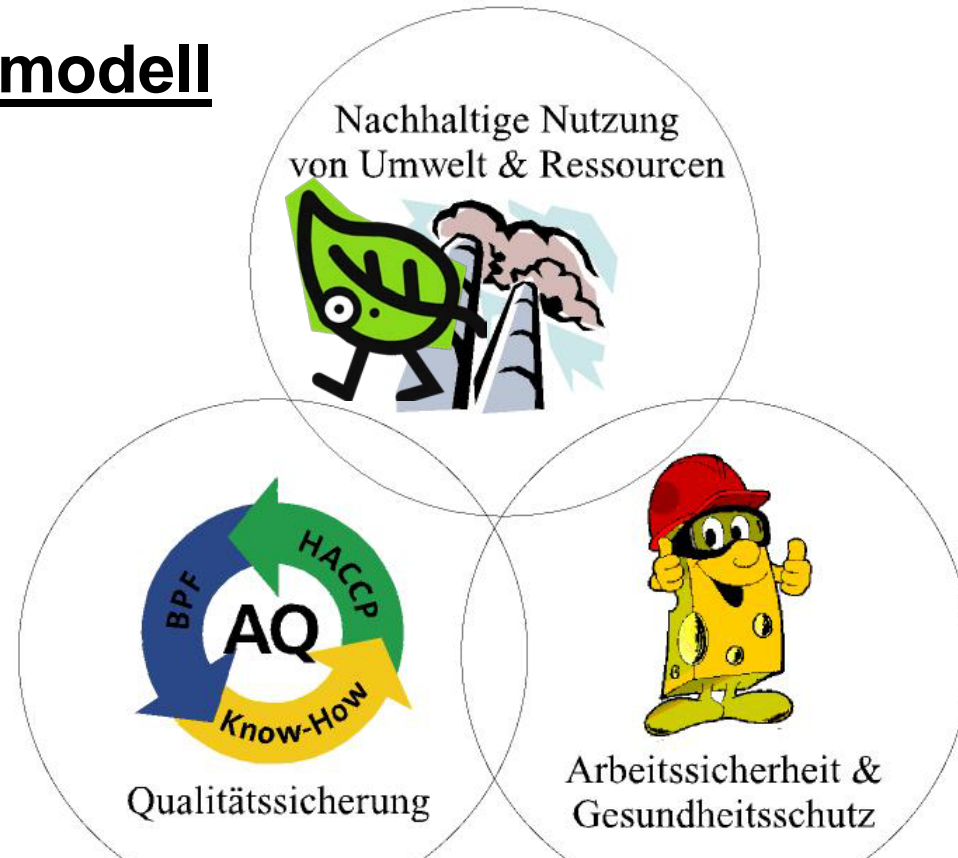
Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

2. FROMARTE – Strategie im Bereich Dienstleistungen

FROMARTE – Strategie im Bereich Dienstleistungen

Das Qualitätsmodell

FROMARTE:



FROMARTE – Strategie im Bereich Dienstleistungen

Qualitätsmanagement

- FROMARTE passt das QM- Handbuch laufend an die neusten Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung an.
- FROMARTE beantragt beim Bundesamt für Gesundheit die Branchenleitlinie für das QM FROMARTE.
- FROMARTE baut ein Kontrollsystem auf, damit die Umsetzung des QM FROMARTE in den Betrieben kontrolliert und überwacht werden kann.

FROMARTE – Strategie im Bereich Dienstleistungen

Energieeffizienz

- FROMARTE vertritt die Branche gegenüber der Energieagentur der Wirtschaft und Behörden.
- FROMARTE koordiniert die Rückforderung und Rückvergütung der CO₂-Abgabe für die Benchmark-Gruppe.
- FROMARTE unterstützt die Unternehmer beratend in Energiefragen für die Käsereien.

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

3. QK ab 2011, Anforderungen für Käseemilch

Qualitätskontrolle (QK) bis 2011

- **Parameter:**
Zellzahl, Keimzahl, Hemmstoff,
Gefrierpunkt
- **Beanstandungsgrenzen:**
Keimzahl: $\leq 80'000$
Zellzahl: $\leq 350'000$
- **Anzahl Proben pro Zeiteinheit:**
14 Untersuchungen pro Jahr
- **Abzug aufgrund Messresultat:**
Jedes Einzelresultat führt bei der
Überschreitung eines
Beanstandungswertes zum Abzug

Milchprüfung ab 2011

- **Parameter:**
Zellzahl, Keimzahl, Hemmstoff,
- **Beanstandungsgrenzen:**
Keimzahl: $\leq 100'000$
Zellzahl: $\leq 400'000$
- **Anzahl Proben pro Zeiteinheit:**
2 Untersuchungen pro Monat (total 24
Untersuchungen pro Jahr)
- **Abzug aufgrund Messresultat:**
Geometrisches Mittel aus den 2
Monatsuntersuchungen führt bei
Überschreitung eines
Beanstandungswertes zum Abzug (aus.
Hemmstoff: weiterhin Abzug Einzelresultat)

Qualitätskontrolle (QK) bis 2011

- **Meldung der Resultate:**
Der Milchproduzent erhält nach jeder Untersuchung einen Prüfbericht
- **Abzugsbetrag (Sanktionen):**
Durch Erstmilchkäufer über Branchenvereinbarung
- **Milchliefer Sperre:**
Keimzahl:
Bei der 5. Beanstandung innerhalb von 5 Untersuchungsmonaten
Zellzahl:
Bei der 5 Beanstandung innerhalb von 5 Untersuchungsmonaten
Hemmstoff:
Bei der 1. Beanstandung

Milchprüfung ab 2011

- **Meldung der Resultate:**
Der Milchproduzent erhält Ende Monat einen Bericht. Falls der erste Wert des Untersuchungsmonats die Beanstandungsgrenze überschreitet, wird er informiert.
- **Abzugsbetrag (Sanktionen):**
Durch Erstmilchkäufer über individuelle Milchkaufverträge
- **Milchliefer Sperre:**
Keimzahl:
Bei der 3. Beanstandung innerhalb von 4 Untersuchungsmonaten
Zellzahl:
Bei der 4. Beanstandung innerhalb von 5 Untersuchungsmonaten
Hemmstoff:
Bei der 1. Beanstandung

Fazit Milchprüfung 2010

Durch die Erhöhung der Beanstandungsgrenze und der Einführung des geometrischen Mittels reduziert sich die Anzahl der Beanstandungen, bzw. Abzüge um ca. **2/3**.

→ **Tiefere Anforderung an Rohmilchqualität**

Aufgrund den 10 zusätzlichen Untersuchungen pro Produzent und pro Jahr muss bei gleichem Analysenpreis total mit Mehrkosten von maximal CHF 3.00 Mio./Jahr gerechnet werden, welche die Milchbranche zu 100% trägt. Pro Milchproduzent bedeutet dies zusätzliche Analysenkosten von maximal CHF 120.-/Jahr.

→ **Höhere Kosten für Erstmilchkäufer**

Anpassung der Qualitätskontrolle der Milch

- Mit der Anpassung der Qualitätskontrolle der Milch ab dem Jahr 2011 (MP 2011) sind die Branchenpartner aufgefordert, basierend auf den Ergebnissen der Milchprüfung 2011 verarbeitungsspezifische Kriterien und Preisbezahlungs-systeme festzulegen und vertraglich zu vereinbaren.
- FROMARTE wird für die Käseemilch die Federführung übernehmen und im Sinne einer Branchenlösung (Vereinbarung zur Ausgestaltung der Milchkaufverträge), die Spezifische Qualitätsbezahlung für Käseemilch überarbeiten.
- Wir werden diesbezüglich im Frühling 2010 den Sortenorganisationen Vorschläge unterbreiten (Kriterien, Anforderungen, Anzahl Analysen).

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

4. Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

Stand Branchenleitlinie durch das BAG

- **1. Gesuch im Juli 2007 eingereicht**
- **2. Gesuch mit Ergänzungen im Dezember 2008 eingereicht**
- **Korrekturen gemäss BAG im Juli und September 2009 eingereicht**
- **Ämterkonsultation bis Ende November 2009**
- **Korrekturen gemäss den Stellungnahmen / BAG Januar 2010**

Genehmigung BAG am ??

Erste Aktualisierung 2010

- 1. Neue Dokumente, Ergänzungen**
- 2. Anpassungen gemäss Änderungen
Lebensmittelrecht**
- 3. Dokumente aus Modul LMS ⇒ Modul GHP**
- 4. Weitere Anpassungen, formale Änderungen**

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente, Ergänzungen

- AA Branchenleitlinie

BRANCHENSPEZIFISCHE LEITLINIE FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAaxis FÜR DIE GEWERBLICHE MILCHVERARBEITUNG			
1. Managementsystem	Gilt ab: 27.01.2010	Arbeitsanweisung-01.03	Version-1
Betrieb:		Bewilligungs-Nr.: →	
		Freigabe durch: →	

1 → Grundsätze Abschnittswechsel (Fortlaufend)

- 1 → Die vorliegende Dokumentation ist Bestandteil eines Integrierten Managementsystems (IMS) für die gewerbliche Milchverarbeitung, welches die 3 Module Gute Herstellungspraxis (GHP), zusätzliche Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsnormen BRC, IFS und ISO 22000 (LMS) sowie Arbeitssicherheit (EKAS) umfasst.
- 2 → Das Modul GHP ist eine branchenspezifische Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäss Artikel 52 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV). Die «Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung» ist somit

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente, Ergänzungen

BRANCHENSPEZIFISCHE LEITLINIE FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAKIS FÜR DIE GEWERBLICHE MILCHVERARBEITUNG

1. Managementsystem | Gilt ab: 04.02.2010 | Arbeitsanweisung 01.03 | Version 1

2 → Der Betriebsleiter / die Betriebsleiterin weist gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nach, dass

♦ entweder ein Verfahren nach dem HACCP-Konzept angewendet wird; oder

♦ dass nach der branchenspezifischen Leitlinie für die gewerblichen milchverarbeitenden Unternehmen (Modul GHP) vorgegangen wird.

5 → Elemente der branchenspezifischen Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung (Modul GHP)

5.1 → Elemente der Guten Herstellungspraxis

Elemente der Guten Herstellungspraxis finden sich in folgenden Kapiteln und Dokumenten der Gesamtdokumentation:

¶

Element der GHP	Kapitel oder Dokument
Zweck und Geltungsbereich	siehe Seite 2, Punkt 2 und 4
Personalhygiene	Kapitel 3

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente , Ergänzungen

BRANCHENSPEZIFISCHE LEITLINIE FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAKIS FÜR DIE GEWERBLICHE MILCHVERARBEITUNG

1. Managementsystem

Gilt ab: 04.02.2010

Arbeitsanweisung 01.03

Version 1

5.2 → Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung

- 1 → Die Dokumente der Branchenleitlinie sind unter Einhaltung der minimalen Anforderungen betriebspezifisch angepasst.
- 2 → Für die Aufzeichnungen können auch eigene Formulare verwendet werden. Mindestens die in der Musterdokumentation vorgegebenen Kriterien werden aufgezeichnet.
- 3 → Die Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung umfasst die unten angeführten Dokumente. Die betriebspezifisch angepassten Dokumente sind gekennzeichnet.



Dokument	Typ	vom BAG am dd.mm.jjjj genehmigte Version	Dok.-Nr.	betriebspezifisch / direkt übernommen
Branchenspezifische Leitlinie für eine Gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung	AA	1	01.03	betriebspezifisch angepasst
Dokumentation	AA	1	01.01	betriebspezifisch angepasst
Dokumentenliste	FO	2	01.011	Nachweisdokument
Begriffe und Definitionen	AA	2	01.02	direkt übernommen

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente , Ergänzungen

6 → Umsetzung

1 → Folgende Teilmodule des Qualitäts- und Managementsystems werden im Betrieb angewandt.

Modul	Stand der Umsetzung
<input type="checkbox"/> Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung (Modul GHP)	<input type="checkbox"/> vollständig <input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> Lebensmittelsicherheitsstandards (Modul LMS)	<input type="checkbox"/> vollständig <input type="checkbox"/> teilweise
<input type="checkbox"/> Branchenlösung Arbeitssicherheit (Modul EKAS)	<input type="checkbox"/> vollständig <input type="checkbox"/> teilweise

2 → Das Qualitäts- und Managementsystem kann mit eigenen, sortenspezifischen oder kundenspezifischen Dokumenten ergänzt werden.

3 → Der Betriebsleiter / die Betriebsleiterin ist für die Umsetzung verantwortlich (siehe AA°02.01 "Verantwortung der Betriebsleitung").

4 → Für die Umsetzung werden allenfalls qualifizierte externe Berater beigezogen.

7 → Unterstützung bei der Umsetzung

1 → FROMARTE unterstützt die Umsetzung im Betrieb durch gezielte Weiterbildungsangebote und Schulungen.

2 → Die Umsetzung wird zusätzlich unterstützt durch Hilfsunterlagen mit ergänzenden Erklärungen und Kommentaren sowie Beispielen für die betriebsspezifischen Anpassungen.

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente , Ergänzungen

- AA HACCP

HACCP			
4. Produktion	Gilt ab: 03.06.2009	Arbeitsanweisung 05.02	Version 1
Betrieb:		Bewilligungs-Nr. →	
		Freigabe durch: →	

1 → Grundsatz.....Abschnittswechsel (Fortlaufend).....

- 1 → Der Betrieb ist von der Pflicht entbunden, produkt- und betriebspezifische HACCP-Konzepte zu erstellen, sofern
- a) → die vom BAG gemäss LGV Art. 52 anerkannte Leitlinie für eine Gute-Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung (= Modul GHP, d.h. die Dokumente gemäss AA 01.03 Abschnitt 5.2) lückenlos umgesetzt ist;
 - b) → nur Produkte oder Produktgruppen hergestellt, transportiert, gelagert oder abgegeben werden, für welche die Trägerorganisation eine HACCP-Studie durchgeführt hat (siehe unten Abschnitt 3 Branchenspezifische HACCP-Studien).
- 2 → Arbeitet der Betrieb gemäss der Leitlinie für eine Gute-Verfahrenspraxis für die gewerbliche Milchverarbeitung (= Modul GHP) und werden weitere Milch- und Käsespezialitäten oder andere Lebensmittel hergestellt, die in den branchenspezifischen HACCP-Studien der Trägerorganisation nicht berücksichtigt sind, so werden lediglich für diese Produkte HACCP-Konzepte erstellt.

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente , Ergänzungen

HACCP^α

4. Produktion^α

Gilt ab: 03.06.2009^α

Arbeitsanweisung 05.02^α

Version: 1^α

3 → Übersicht über die branchenspezifischen HACCP-Studien[¶]

1 → Die untenstehenden Tabellen geben die Produktbeschreibungen (typische Werte) sowie die Beherrschungsmassnahmen zur Beherrschung der kritischen Lenkungspunkte gemäss HACCP-Plan aus den HACCP-Studien der Trägerorganisation wider.[¶]

2 → Die Prüffrequenzen und die Sollwertbereiche (Monitoring der kritischen Lenkungspunkte gemäss HACCP-Plan) sind in der AA[°] 14.05 produktspezifisch aufgeführt, siehe AA 14.05 "Empfohlene und minimale Überwachung".[¶]

3 → Die Korrekturmassnahmen bei Abweichungen von den Sollwertbereichen erfolgen gemäss AA 06.03 "Korrekturmassnahmen und Lenkung fehlerhafter Produkte".[¶]

Die Branchenleitlinie basiert auf den folgenden HACCP-Studien der Trägerorganisation:[¶]

3.1 → Hartkäse aus Rohmilch, schmieregereift[¶]

Produktbeschreibung^α

Hartkäse, vollfett, aus Rohmilch[¶]

Lagertemperatur Abendmilch < 18 °C, max. 12 h[¶]

Brenntemperatur 57 °C[¶]

Reifezeit mind. 5 Monate bei 10 - 13 °C und > 90 % rel. Luftfeuchtigkeit[¶]

Haltbarkeit mindestens 8 Monate bei 10 - 13 °C^α

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente , Ergänzungen

3.1 → Hartkäse aus Rohmilch, -schmierereif



Produktbeschreibung		
Hartkäse, -vollfett, -aus Rohmilch Lagertemperatur Abendmilch < 18 °C, -max. 12 h Brenntemperatur 57 °C Reifezeit mind. 5 Monate bei 10 - 13 °C und > 90 % rel. Luftfeuchtigkeit Haltbarkeit mindestens 8 Monate bei 10 - 13 °C		
Wassergehalt 34.5 - 36.9 % F.i.T. 49 - 53 % Salzgehalt 1.4 - 1.6 % aW-Wert > 0.94 pH-Wert 5.6 - 5.8 (5 Monate)		
CCP / oPRP	Gefahr	Beherrschungsmassnahmen
Milchannahme	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Fremdkörper	Lieferantenmilchkontrollen → Milchsieb / -filtration
Lagerung Abendmilch	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Überwachung Milchlagerung →
Vorwärmen, -impfen, -einlaben	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Kontrolle Gäranlage Kessimilch →
Brennen	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus	Brenntemperatur und Keimzahlbestimmung im Bruch
Pressen	Listeria monocytogenes	pH- / Temperaturverlauf während dem Pressen
Salzen	Listeria monocytogenes	Listerienmonitoring Salzbad

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente , Ergänzungen

HACCP			
4. Produktion	Gilt ab: 03.06.2009	Arbeitsanweisung-05.02	Version-1

4 → **Betriebsspezifische HACCP-Konzepte**

- 1 → Sofern weitere Milch- und Käsespezialitäten oder andere Lebensmittel hergestellt werden, die durch die HACCP-Studien gemäss den obigen Tabellen nicht abgedeckt werden, werden für diese Produkte betriebsspezifische HACCP-Konzepte erarbeitet.
- 2 → Für die Zertifizierung nach einem Lebensmittelsicherheitsstandard (LMS) sind für sämtliche Produkte betriebsspezifisch erstellte HACCP-Konzepte erforderlich.
- 3 → Für folgende Produkte bzw. Produktgruppen wurden zusätzlich betriebsspezifische HACCP-Studien erstellt und liegen vor:

¶

Aktualisierung 2010: Neue Dokumente , Ergänzungen

AA Rohstoffe

- **Wasseranalysen: Analysenberichte der Gemeinde, Archivierung**

AA Chemikalien

- **Hinweis auf die Chemikaliengesetzgebung**

Aktualisierung 2010: Anpassungen gemäss Änderungen Lebensmittelrecht

AA Betriebsbewilligung

- Bewilligungspflicht für abweichende Lagertemperatur der Rohmilch entfällt (Änderung VHyMP)**
- keine Bewilligung notwendig für milchverarbeitende Einzelhandelsbetriebe mit < 100'000 kg Milch/Jahr und für Direktvermarkter (Änderung LGV)**

Aktualisierung 2010: Anpassungen gemäss Änderungen Lebensmittelrecht

AA Rohstoff Milch, AA Milchann., AA Kennzeichnung

- **Kolostrum ist neu ein Lebensmittel (Änderung HyV)**

AA Produktionsplanung

- **Änderungen bei den Ausnahmen von der Deklarationspflicht allergener Stoffe (Änderung LKV)**

FO Ergebnisse Milchprobenuntersuchung







- **Keimzahl KBE statt Impulszahl (Änderung MQV)**

Aktualisierung 2010: Anpassungen gemäss Änderungen Lebensmittelrecht

AA Kennzeichnung

- **Standardisierte Vollmilch** (Änderung LKV)
- **Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Health claims)** (Änderung LKV)
- **Neue Regelung für Rohrahm** (Änderung LKV)
- ~~**Vorzugsbutter**~~ (Änderung VLtH)
- **Sachbezeichnung Joghurt mild (ohne Lb. bulgaricus)** (Änderung VLtH)
- **Kennzeichnung „Rohmilch“ bei Rohmilchkäse** (Änderung VLtH)

Aktualisierung 2010: LMS-Dokumente ⇒ Modul GHP

HYGIENE-MERKBLATT FÜR BESUCHER UND EXTERNE ^{xx}		
3-Resourcenmanagement ^{xx}	Glitt ab: 08.09.2009 ^{xx}	Arbeitsanweisung-03.02 ^{xx} Version: 1 ^{xx}
Abschnittswechsel (Fortlaufend)		Bewertungs-Nr.: <input type="text"/>
		Freigabe durch: → <input type="text"/>
	<p><u>Fühlen Sie sich gesund</u> melden Sie Durchfall und Erkältungen Ihrer Kontaktperson</p>	
	→ → → →	
	<u>nichts berühren</u> berühren Sie keine Lebensmittel, Einrichtungen und Arbeitsgeräte	
	<p><u>Tragen Sie saubere Arbeitskleidung</u> wechseln Sie die Kleidung regelmässig, auch die Kopfbedeckung</p>	
	→ → → <u>Waschen Sie regelmässig die Hände</u> insbesondere vor jedem Arbeitsbeginn, nach jeder Pause, nach Toilettenbenützung, Abfallentsorgung usw.	
	<p><u>Rauchverbot in den Produktionsräumen</u> benützen Sie die dafür vorgesehenen Räumlichkeiten</p>	
		
	<u>Ihren- und Schmucktrageverbot</u>	

Aktualisierung 2010: LMS-Dokumente ⇒ Modul GHP

ENDTERMIN-SILAGEFÜTTERUNG		Monat/Jahr: → ▢	▢
		Archivierungsdauer: → ▢	▢
4. Produktion	Gilt ab: 06.11.2007	Formular-08.011	Version-1
Betrieb: ▢		Bewilligungs-Nr.: → ▢	▢
		Freigabe durch: → ▢	▢
Der nachgenannte Milchlieferant (Name /-Vorname, Adresse, PLZ /-Ort, Telefonnummer und Genossenschaftszugehörigkeit einsetzen)			
.....Abschnittswechsel (Fortlaufend).....			
▢	▢	▢	▢
▢	▢	▢	▢
▢	▢	▢	▢
▢	▢	▢	▢
▢	▢	▢	▢
▢	▢	▢	▢
▢	▢	▢	▢
▢	▢	▢	▢

Aktualisierung 2010: LMS-Dokumente ⇒ Modul GHP

BEGLEITPAPIER FÜR MILCHLIEFERUNG		Monat/Jahr: →	α
		Archivierungsdauer: →	α
4. Produktion	Gilt ab: 06.11.2007	Formular-08.021	Version-1
Betrieb: ¶		Bewilligungs-Nr.: →	α
α		Freigabe durch: →	α
Abschnittswechsel (Fortlaufend)			
Milchlief. an: α	¶	Milchmenge: α	_____ kg α
α	¶	Produktionsdatum: α	_____ α
α	¶	α	α
α	¶	α	α
α	<input type="checkbox"/> Morgenmilch ¶	α	<input type="checkbox"/> silofreie Milch ¶
α	α	α	α

Aktualisierung 2010: LMS-Dokumente ⇒ Modul GHP

ERGEBNISSE MILCHPROBENUNTERSUCHUNGEN													Milchlieferant-Nr.: → □								
5. Messungen, Analysen, Verbesserungen													Jahr: → □								
													Archivierungsdauer: → □								
Betrieb: □													Formular 14.033		Version: 2						
□													Bewilligungs-Nr.: → □								
													Freigabe durch: → □								
x	Käseproben						OK-Proben				Mikrobiologische Analysen										
	vorbereitete Reduktase	Luzernerprobe	anaerobe Sporenbildner	x	ox	ox	Keimzahl	Zellzahl	Hemmstoffe	Gefrierpunkt	Aerobe mesophile Fremdkleime	Enterobakterien	E. coli	Koagulasepositive Staphylokokken	Salztolerante Keime	Propionsäurebakterien	Buttersäurebakteriensporen	Lipolytische Keime	Psychrotrophe Keime	ox	
Datum	15 min	15 SH	neg.	x	ox	ox	80'000	350'000	neg.	-0.520	30'000 /ml	500 /ml	50 /ml	300 /ml	5'000 /ml	10 /ml	25 /ml	3'000 /ml	3'000 /ml	ox	
ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox
ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox
ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox
ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox
ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox
ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox	ox

Aktualisierung 2010: unbedeutendere Anpassungen

- eine Überwachung der Fertigkeiten der Angestellten (Bedeutung der Hygieneregulationen); ¶
- ◆ die Schulung der Mitarbeiter über die Lebensmittelhygiene und über die Anwendung des HACCP-Systems; ¶
- ◆ die Information der Mitarbeiter über Qualitätssicherungsaspekte; ¶
- ◆ das Treffen der nötigen Massnahmen, wenn die menschliche Gesundheit durch das Abgeben der Lebensmittel gefährdet wird oder werden könnte (Information an Lebensmittelinspektoren, Rücknahme bzw. Rückruf der betreffenden Produkte). ¶

- **5. → Mitgeltende Dokumente ¶**
- 5.1 → **Mitgeltende Dokumente im Modul GHP ¶**
-- ¶
- 5.2 → **Mitgeltende Dokumente im Modul LMS ¶**
 - FO-02.011 → Organigramm ¶
 - FO-02.013 → Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden ¶

Aktualisierung 2010: unbedeutendere Anpassungen

ROHSTOFF·MILCH

4·Produktion

Gilt·ab·:·13.07.2009

Arbeitsanweisung·08.01

Version·2

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
Rohstoff·Milch:	
Rückstellmuster:	

Aktualisierung 2010: unbedeutendere Anpassungen

AA Begriffe, Definitionen, Abkürzungen

- „Betrieb“, „Milch“, „Pasteurisation“, „Thermisation“

AA Sozialeinrichtungen

- Regelung Laborarbeiten, neu in AA Personenhygiene und AA Produktionsräume
- Entsorgung der Abfälle, neu in AA Reinigung und Entkeimung, Abfälle

Aktualisierung 2010: unbedeutendere Anpassungen

AA Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

- Vermeiden von Produktkontaminationen mit Glas und das Verhalten bei Glasbruch sind nicht optional

AA Korrekturmaßnahmen

- „Sollwert“ statt „Grenzwert“

AA Überwachung

-

Aktualisierung 2010: AA Minimale Überwachung

- einige Änderungen in der Formulierung
- Häufigere Untersuchungsfrequenz bei eigenem Quellwasser

Aktualisierung 2010: AA Minimale Überwachung

7.21 → Butter aus gesäuertem Rohrahm ¶



Prüfkriterium	F/O ¹	Häufigkeit ²	Methode	Sollwertbereich	Bemerkungen
Aerobe mesophile Fremdkeime	F	nach Bedarf	ALP forum 2009, Nr. 77, mit Penicillin	< 10'000'000 KBE/g	
E. coli	O	monatlich	SLMB	< 100 KBE/g	PHK (Toleranzwert)
Koagulasepositive Staphylokokken	F	monatlich	SLMB	< 100 KBE/g	
Salmonella spp.	O	monatlich	SLMB	nn / 25 g	LMSK
Listeria monocytogenes	O	alle 2 Monate	SLMB	nn / 25 g	LMSK



Seitenumbruch

¹-F = fakultative Überwachung → O = minimale, obligate Überwachung → ²-siehe Abs. 5 Untersuchungshäufigkeit ¶

Aktualisierung 2010: AA Minimale Überwachung

7.31 → Glace, pasteurisiert ¶

Prüfkriterien ^α	F/O ¹	Häufigkeit ²	Methode ^α	Sollwertbereich ^α	Bemerkungen ^α
<u>Pasteurisations- temperatur-Mix</u> ^α	O ^α	jede Charge ^α	-- ^α	≥ 72 °C, ^α ≥ 15 Sek. ^α	CCP ^α
Aerobe mesophile Keime ^α	F ^α	alle 4 Monate ^α	SLMB ^α	< 100'000 KBE/g ^α	^α
Enterobakterien ^α	O ^α	alle 4 Monate ^α	SLMB ^α	< 10 KBE/g ^α	nach Herstellung ¶ PHK ^α
<u>Koagulasepositive Staphylokokken</u> ^α	F ^α	alle 4 Monate ^α	SLMB ^α	< 10 KBE/g ^α	nach Herstellung ^α
Salmonella spp. ^α	O ^α	alle 4 Monate ^α	SLMB ^α	00 / 25 g ^α	nach Herstellung ¶ LMSK ^α

¶

Internet-Plattform "QM FROMARTE online"

- alle Dokumente stehen zur Verfügung, entweder als PDF oder als online-Formular
- geschützter Zugang nach Registration
- betriebsspezifische Daten werden gespeichert
- Zugang für Mitarbeiter im Modus „nur Lesen“ möglich

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

5. QM FROMARTE Umsetzungskontrolle

QM FROMARTE Umsetzungskontrolle -Ausgangslage

- „Das QM-System ist sehr gut, aber es wird in der Praxis nicht umgesetzt.“
- Coop und Migros verlangen eine GFSI-Zertifizierung von ihren Lieferanten. Das QM FROMARTE könnte akzeptiert werden, aber nur wenn es kontrolliert wird.
- Emmi und Coop haben ein eigenes Kontrollsystem für Käsereien entwickelt.

QM FROMARTE Umsetzungskontrolle - Ziele

- **Förderung der Umsetzung in der Praxis**
- **Dokumentation der Umsetzung**
- **Erkennen von Schwachstellen**
- **einheitliche Kontrolle durch die Branchenorganisation anstelle von abnehmerspezifischen Kontrollen**
- **kein Lieferantenbewertungssystem oder Rating**

QM FROMARTE Umsetzungskontrolle - Grundsätze

- **Zusätzliches Dienstleistungsangebot, freiwillig**
- **Massnahmenorientiert**
- **Kontrolle von Schwerpunkten**
- **die Betriebskontrollen werden von Fachleuten auf Mandatsbasis durchgeführt**
- **Umfang: Branchenleitlinie und Teile aus dem Modul LMS**

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

6. Leitfaden Energieeffizienz in Käsereien

Leitfaden Energieeffizienz in Käsereien

- Leitfaden wird erarbeitet
- Pilotprojekte in Käsereien
- Informationsschrift für EnergieSchweiz
- Schulung von Käseberatern
- Distribution Leitfaden
- Thema für die Käserdiskussionsgruppen

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

7. Zusammenfassung

Zusammenfassung

- **Strategische Ziele der FROMARTE Dienstleistungen**
- **Neue Situation bei der QK ab 2011**
- **Genehmigung als Branchenleitlinie durch das BAG bald erreicht, 32 Dokumente werden aktualisiert**
- **QM online ist in Vorbereitung**
- **Umsetzungskontrolle**
- **Fachkompetenzen im Bereich Energieoptimierung sollen gesteigert werden**



FML Wintertagung 2010

Branchenleitlinie gewerbliche Milchverarbeitung

Danke für Ihre Aufmerksamkeit.