

Checkliste Milchverarbeiter

Bemerkung: Bei einer erfolgreichen QM-FROMARTE-Zertifizierung, bedarf es noch der Kontrolle der grün markierten Zeilen.

Mit Zert. QM-FROMARTE erfüllt		Anforderungen / Kapitel	Ja	Nein	Nicht rel.	Nicht kontr.	
	1	Vertrag					
	1.1	Liegt ein gültiges QM-FROMARTE Zertifikat vor ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	1.2	Gibt es einen Ansprechpartner/ Verantwortlichen für QM-FROMARTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Name: Email: Tel:
	1.3	Stimmen die Angaben auf dem Vertrag mit den Verhältnissen vor Ort überein?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Umsatzkategorie (<0,5 Mio €, <5,0 Mio €, <20 Mio €, ≥20 Mio €): Anzahl der Mitarbeiter aller Betriebsstätten: Anzahl der eigenen Betriebsstätten (exkl. Lohnproduzenten): Etwaige Änderungen bei Produktgruppen:
	2	Produktkennzeichnung					
	2.1	Erfolgt eine korrekte Kennzeichnung mit dem Heumilch Logo und ist die Lesbarkeit gewährleistet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	2.2	Werden auch Produkte ohne Heumilch-Logo produziert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produkte ohne Heumilchlogo:
✓	2.3	Gibt es eine Chargenkennzeichnung?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chargenkennzeichnung mit/über:
✓	2.4	Ermöglicht das Kennzeichnungssystem eine Rückverfolgung über alle Stufen der Produktion?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	2.5	Wird die Rückverfolgbarkeit anhand von Produkten bzw. Chargen inkl. Verpackungsmaterial regelmäßig überprüft?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	2.6	Gibt es einen Chargenrückholplan?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



	3	Herkunft und Nachvollziehbarkeit					
✓	3.1	Gibt es aktuelle Listen der Milchlieferanten (Landwirte, Milchzukaüfe)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.2	Stammen die wertbestimmenden Rohstoffe aus der im Zeichen angegebenen Region (z. B. Schweiz, Alpenregion)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	3.3	Alle Be- und Verarbeitungsschritte (auch das Aufschneiden und Abpacken) sind rückverfolgbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	3.4	Gibt es für die hergestellten Produkte aktuelle Rezepturen, die sämtliche Zutaten, Hilfsstoffe, Zusatzstoffe ausweisen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4	Externe Kontrollen					
	4.1	Werden Produktanalysen durch ein akkreditiertes Labor durchgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	externes Labor:
✓	4.2	Führt der Betrieb ein dokumentiertes Monitoringsystem zur Überwachung von Listerien?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	externes Labor:
	4.3	Lässt sich nachvollziehen, dass keine gentechnisch veränderten Zutaten, Kulturen, Lab etc. eingesetzt werden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	5	Gute Herstellungspraxis und HACCP					
	5.1	Liegt am Betrieb ein gültiges IFS/ BRC Zertifikat auf? Anmerkung: Liegt ein gültiges Zertifikat auf, dann sind die Punkte unter Kapitel 5 & 6 erfüllt und nicht mehr zu kontrollieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kontrollstelle/ Kontrollorgan: Datum letzte Kontrolle: IFS/BRC Niveau des Betriebs:
✓	5.2	Gibt es ein dokumentiertes und <u>aktuelles</u> HACCP-System gemäß Codex Alimentarius?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.2.1	Umfasst es alle Produktgruppen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.2.2	Gibt es eine dokumentierte Gefahrenanalyse?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.2.3	Ist die Zahl der festgelegten CCPs handhabbar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.2.4	Sind für die CCPs kritische Grenzen und Korrekturmaßnahmen festgelegt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.2.5	Existiert für jeden CCP ein Überwachungsverfahren?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.2.6	Gibt es Aufzeichnungen zu den CCPs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.2.7	Ist das HACCP-System implementiert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.3	Ist das HACCP-System geeignet die Lebensmittelsicherheit (Unbedenklichkeit der Lebensmittel) zu gewährleisten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.4	Existiert ein Krisenmanagementsystem?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5.5	Gibt es ein Beschwerdemanagement?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	5.6	Liegt ein aktuelles Gutachten der Lebensmittelbehörde auf?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Datum des letzten Betriebsrundganges:
✓	5.7	Existieren Temperaturlaufzeichnungen (z.B. TK-, Kühllagerung, Erhitzen)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	6	Gute Herstellungspraxis					
	6.1	Bauliche Gegebenheiten:					
✓	6.1.1	Wird die Kreuzkontamination durch geeignete räumliche bzw. zeitliche Trennung der Arbeitsbereiche bzw. Arbeitsabläufe vermieden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	6.1.2	Sind Böden, Wände, Decken sauber, instandgehalten und ist ein leichtes Abfließen von Flüssigkeiten möglich?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	6.1.3	Sind die verwendeten Anlagen so angeordnet und installiert, dass eine leichte Reinigung und Desinfektion möglich ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	6.2	Reinigungs- und Desinfektionsplan					
✓	6.2.1	Gibt es einen Reinigungs- und Desinfektionsplan?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	6.2.2	Wird die Reinigung und Desinfektion gemäß Plan durchgeführt und aufgezeichnet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	6.3	Schädlingsindikation-/bekämpfung					
✓	6.3.1	Werden Schädlinge systematisch bekämpft?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Name des externen Schädlingsbekämpfers:
	6.4	Personalhygiene					
✓	6.4.1	Gibt es Hygieneanweisungen für die Mitarbeiter (MA)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	6.4.2	Gibt es dokumentierte Hygieneschulungen der MA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Datum letzte Schulung:
✓	6.4.3	Ist die Arbeitskleidung sauber?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Name des Reinigungsfirma:
✓	6.4.4	Ist das Haar durch eine hygienische Kopfbedeckung vollständig bedeckt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	6.4.5	Ist der Personalfluss so, dass Kreuzkontamination vermieden wird?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	6.5	Ist die Hygiene allgemein in Ordnung?					
✓	6.5.1	Betrieb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	6.5.2	Personal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	6.5.3	Prozess	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7	Umsetzung und Auflagen					
✓	7.1	Wurden die Auflagen der letzten Betriebskontrolle umgesetzt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Datum letzte Kontrolle: Kontrollorgan:
	8	Einhaltung freiwilliger Module					
	8.1	Bei Produkten mit dem Logo " Heumilch " wird ausschließlich Heumilch nach den Anforderungen des Heumilchregulativs der ARGE Heumilch eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
✓	8.2	Gentechnormatorium und Branchenkodex wird eingehalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	