



## Stamtblatt<sup>1</sup>

# Branchenleitlinie für die gute Verfahrenspraxis in der gewerblichen Milchverarbeitung

gemäss Artikel 80 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

### Name und Adresse

**FROMARTE**  
**Die Schweizer Käsespezialisten**  
**Gurtengasse 6**  
**Postfach 2405**  
**3001 Bern**

Genehmigt am: 27.01.2023

Version: 2

---

## Geltungsbereich der Leitlinie

### Prozesse

Die Branchenleitlinie für die gute Verfahrenspraxis in der gewerblichen Milchverarbeitung umfasst sämtliche Prozesse in der Lebensmittelkette zwischen Milchproduktion und dem Käsehandel bzw. Detailhandel. Die Branchenleitlinie ist in die Prozesse Betriebsleitung & Organisation, Personal, Gebäude & Infrastruktur, Beschaffung, Milchannahme, Produktion, Lagerung & Reifung, Verkauf & Logistik, Reinigung & Desinfektion, Wartung & Instandhaltung, Rückverfolgbarkeit, Überwachung & kontinuierliche Verbesserung sowie Rücknahme & Rückruf gegliedert.

Zu diesen Hauptprozessen enthält die Leitlinie Vorgaben für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis, die Gefahrenanalyse nach dem HACCP-Konzept und die Dokumentation.

### Abstufung des Geltungsbereiches

Die Leitlinie ist für alle gewerblichen Milchverarbeitungsbetriebe anwendbar. Die Strukturen und Prozesse sind in der Mehrheit der gewerblichen milchverarbeitenden Betriebe vergleichbar. Deshalb sind in der Branchenleitlinie die Kontrollmassnahmen für klein- und mittelgrosse Betriebe bzw. für Kleinbetriebe nicht unterteilt, sondern gelten für alle gleich. Entsprechend gibt es für die Selbstkontrollen und die schriftliche Dokumentation keine Abstufung.

Die vorliegende Leitlinie beinhaltet die minimalen Anforderungen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Werden die Betriebe mit zusätzlichen Forderungen an die Qualitätssicherung konfrontiert, sind in der erweiterten Leitlinie weiterführende Dokumente hinterlegt.

---

<sup>1</sup> Erstellt durch Gesuchsteller

## Zusammenfassung

Die Branchenleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in der gewerblichen Milchverarbeitung ist eine Leitlinie im Sinne der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), die es gewerblichen milchverarbeitenden Betrieben ermöglicht, die gesetzlich vorgeschriebene Selbstkontrolle zu erfüllen.

Diese von FROMARTE ausgearbeitete Leitlinie deckt alle Bereiche der lebensmittelrechtlich erforderlichen Selbstkontrolle von gewerblichen Milchverarbeitungsbetrieben ab. Neben den Vorgaben zur Einhaltung der guten Verfahrenspraxis sowie zur Gefahrenanalyse nach dem HACCP-Konzept sind auch Vorgaben zu weiteren Bereichen der Qualitätssicherung wie Organisation, Verantwortlichkeiten, Betriebsdokumentation usw. enthalten.

Die Leitlinie hat einen verbindlichen Charakter und erleichtert der verantwortlichen Person die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Gewerbliche Milchverarbeitungsbetriebe, welche die Selbstkontrolle nach dieser Leitlinie dokumentieren, belegen damit ihre gute Verfahrenspraxis und die Anwendung eines Verfahrens zur Identifizierung, Bewertung und Beherrschung der Gefahren, die für die Sicherheit der Milchprodukte bedeutsam sind. Sie erbringen gegenüber den amtlichen Kontrollorganen den Nachweis der Einhaltung der entsprechenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Zur Umsetzung dieser Leitlinie muss die verantwortliche Person betriebsspezifische Anpassungen vornehmen.

Die Leitlinie beruht auf den Vorgaben des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und setzt sich aus den Gefahrenanalysen und den Pflichtdokumenten zur guten Verfahrenspraxis (Arbeitsanweisungen und Formulare) zusammen. Die Leitlinie ist für Abonnenten der Branchenlösung QM-FROMARTE in einem geschützten Bereich digital abrufbar.

---

### Wichtigste Änderungen/Neuerungen

April 2010	Version 1
Januar 2023	Version 2
	Neue AA Listerien-Monitoring mit Umgebungsmonitoring
	Neue AA Verkaufsladen & AA Postversand

### Verfügbare Sprachen

DE, FR