

B Bachelorarbeit

Erarbeitung eines HACCP-Systems und eines übergeordneten Vorgabedokumentes

Die Firma Lustenberger & Dürst SA ist ein Käseverarbeitungsbetrieb und besteht seit mehr als 160 Jahren. Jährlich werden mehr als 8'100 Tonnen Käse am Standort Hünenberg verarbeitet und in über 40 Länder exportiert. Das Qualitätsmanagementsystem der Lustenberger & Dürst SA ist nach den Standards BRC Global Standard (Version 9) und IFS Food (Version 7) zertifiziert und muss zusätzliche Kundenanforderungen erfüllen. Diese Standards fordern die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems nach der Codex-Alimentarius-Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene» (CXC 1-1969, Rev. 2020). Auch in der Schweiz ist die Anwendung eines HACCP-Systems im Rahmen der Selbstkontrolle gemäss Art. 75, 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vorgeschrieben. Dadurch soll die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden.

Im Rahmen dieser Bachelorarbeit wurde eine Revision des HACCP-Systems zu einem ausgewählten Produkt durchgeführt. Dies beinhaltet unter anderem die

Produktbeschreibung, die Erstellung eines Flussdiagramms, einer Gefahrenanalyse und -bewertung, eines Gefahrenabwehrplans sowie die Validierung und Verifizierung des HACCP-Systems. Zusätzlich wurde ein übergeordnetes Vorgabedokument zu HACCP erstellt, welches eine Beschreibung der einzelnen HACCP-Ausarbeitungsschritte sowie Arbeitsvorlagen beinhaltet. Das Vorgabedokument soll die Revision von bestehenden HACCP-Systemen und die Erstellung neuer HACCP-Systeme erleichtern und vereinheitlichen. Die erarbeiteten Unterlagen wurden im Rahmen einer internen Schulung bei der Lustenberger & Dürst SA an die involvierten Mitarbeitenden vermittelt.



Bachelorarbeit von:

Madlen Duss

Betreuung ZHAW:

Sylvia Wick

Betreuung extern:

Rita Lanz (Lustenberger & Dürst SA)
