

6.1 Fallstudie - Italien Maßnahmen zur Rückverfolgbarkeit in einer kleinen Hofmolkerei

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/ or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA













Definition von Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit ist durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 – Art. 18 definiert als 'die Möglichkeit ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.'

Wir schauen uns dies nun am Beispiel einer italienischen Hofkäserei an, die verschiedene Arten von Käse aus hofeigener Milch produziert.













Rückverfolgbarkeit (auch bezeichnet als "externe" Rückverfolgbarkeit)

≠ Interne Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit (= externe Rückverfolgbarkeit)

Beinhaltet die Information:

Einen Schritt zurück: über die Herkunft

aller Zutaten

Einen Schritt vorwärts: über die

Empfänger der hergestellten Produkte

Rückverfolgbarkeit ist verpflichtend

Sie ermöglicht eine organisierte Rücknahme/Rückruf im Falle dessen, dass Produkte oder Zutaten nicht verkehrsfähig sind.

Teacheesy





Interne Rückverfolgbarkeit

Hier wird eine Verbindung zwischen den eingesetzten Rohstoffen bzw. Zutaten und den daraus produzierten Käsen hergestellt.

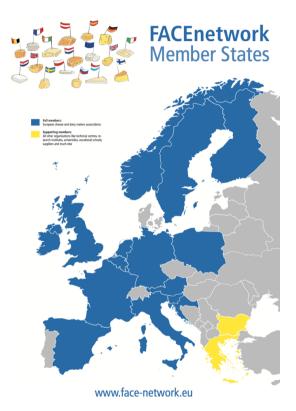
Interne Rückverfolgbarkeit ist freiwillig

Sie soll helfen, den Umfang einer Rücknahme/eines Rückrufes zu begrenzen, wenn die Kontamination einer Zutat in einer bestimmten Partie erkannt wurde.









Die Hofkäserei befindet sich im Piemont, ihr Name ist:



















Alle Produkte werden aus der hofeigenen Milch hergestellt





Es werden 30 Kühe gemolken, die ca. 600 Liter Milch/Tag geben. Die Hälfte davon wird in der Käserei verarbeitet.













Der Käser heißt Giorgio und er produziert:

- Pasteurisierte Milch
- Frischkäse
- Gereifte Käse
- Speiseeis
- Jogurt













Die Produkte werden im Hofladen und auf dem Markt verkauft

















Besondere Produktkategorie

Käse aus Säuregerinnung mit Topping:

- > Pfeffersauce
- > Grüne Piemonteser Sauce
- **>** Brombeersauce















Versuchen wir den Tomino zurückzuverfolgen

Arbeiten Sie in Gruppen mit 3 oder 4 Personen:

Was wir wissen:

- Tomino Piemontese ist ein Käse aus Säuregerinnung
- Die Milch wird auf dem Hof erzeugt
- Die Sauce wird einen Tag vor dem Verkauf auf den Käse gegeben
- Die Haltbarkeit beträgt eine Woche
- Giorgio verkauft den Tomino im Hofladen oder auf dem Markt



FINDEN SIE DIE BESTE MÖGLICHKEIT, UM DEN WERDEGANG DES TOMINO'S VON DER MILCH BIS ZUM KUNDEN ZURÜCKZUVERFOLGEN. ANSCHLIESSEND SEHEN WIR UNS AN, WAS GIORGIO TUT.













Beispiele für Zutatenregister, die in der Hofkäserei genutzt werden

REGISTRO INGREDIENTI: SALE E CAGLIO

FORNITORE	LOTTO	CONSERVAZIONE	DATA	DATA FINE
PRODOTTO		SCADENZA	INIZIO USO	USO
SALE ITALKALI	LP 14345C	Magazzino No	15/10/17	
CAGLIO vitello S.Maria 1:10.000	PT 15022	+ 4°C 10/08/19	30/08/17	31/12/17
	PT 18019	+ 4°C 21/08/20	31/12/17	

REGISTRO INGREDIENTI: FERMENTI

FORNITORE	LOTTO	CONSERVAZIONE	DATA	DATA FINE
PRODOTTO		SCADENZA	INIZIO USO	USO
FERMENTI	0025732	-18 °C	2/04/2018	
Santamaria				
TM E 10 LYO		luglio 2018		
FERMENTI	0035276	-18 °C	30/03/2018	16/04/2018
Santamaria				
YO WM 430		settembre 2018		
431				
	0035378	-18°C	17/04/2018	
FERMENTI	00448	-18 °C	19/03/2018	
Santamaria				
ME G 40 42				

REGISTRO INGREDIENTI: MUFFE E LIEVITI

A FINE

Note

Note





Note









Rückverfolgbarkeit der Sauce

Der Milcheingang wird auf einem separaten Blatt protokolliert, alle anderen Zutaten werden in einem «Zutatenbuch» mit den folgenden Informationen notiert:

- ➤ Lieferant
- Name des Produktes
- ➤ Lagerung und Verfallsdatum
- Erster Tag der Verwendung
- ➤ Letzter Tag der Verwendung





REGISTRO INGREDIENTI: SALSE

FORINTORE	LOTTO	CONSERVAZIONE	DATA	DATA FINE
PRODOTTO		SCADENZA	INIZIO USO	USO
Biffi	19BB8A	+4 °C	10/01/18	
Salsa		febbraio 2019		
Piemontese				
Vigortaggi	081017	+ 4°C	09/01/2018	
Salsa pepero'		agosto 2018		
Bibiana frut	101117	magazzina	09/01/2018	
Salsa mirtillo	101117	magazzino luglio 2019	09/01/2018	
Salsa IIII tillo		lugilo 2019		
	L	1		

Note













Giorgio notiert täglich:

- **≻**Datum
- **≻**Produkt
- **≻**Menge

FOGLIO DI LAVORO

DATA	PRODOTTO	QUANTITA'
16/03/2018	TOMINO	60 L.
	MOZZARELLA	100 L.
	TOMA STAGIONATA	150 L.













Tomino Piemontese

Verpackung fertig für den Verkauf















Giorgio's wählt ein Zutatenbuch, um alle Informationen zu sammeln

- 1. Ist das die einzige Lösung für eine interne Rückverfolgbarkeit?
- 2. Es ist nicht verpflichtend ein Zutatenbuch anzulegen, allerdings ist eine Rückverfolgbarkeit verpflichtend!
- 3. Gibt es andere Lösungen?













Interne Rückverfolgbarkeit auf dem

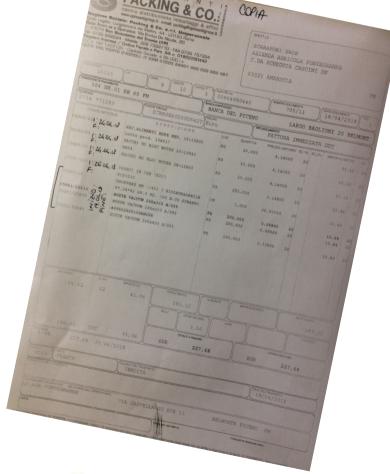
Fontegranne Hof

















Dokumentation

Der Fontegranne Hof hat kein Zutatenbuch, sondern nutzt die Begleitpapiere der Produkte zur Aufzeichnung.

Diese Möglichkeit ist einfach und effizient.













Die Produkte werden im Hofladen und auf dem Markt verkauft

















Für den Markt entscheidet Georgio

aufzuzeichnen, welche Produkte zum Verkauf stehen, um so einen guten Überblick über die unverkauften Produkt zu haben.

Das ist keine Verpflichtung,

aber es ist Gute Praxis, eine gute Partienrotation zu haben und vielleicht Statistiken zu saisonalen Verbrauchervorlieben anzulegen.













Rückverfolgbarkeit auf dem Markt

Beispieldokument für Produkte, die auf dem Markt verkauft werden

Data	Prodotti	Lotto	Carico	Note	Scarico
03/03/2018	Latte fresco past	20318	30 bott		
	Tomino Fresco	10318	40 pezzi		
	Vigonella	260218	20 conf.		
	Tomino Piem.	2602C020318	10 conf		
	Peperò	0	0		
	Tomillo	2602C020318	10 conf		
	Mozzarella	280218	30 pezzi		
	Burrata	280218	20 pezzi		
	Toma stagionata	101217	8 pezzi		
10/03/2018	Latte fresco past	90318	30 bott		
	Tomino Fresco	80318	35 pezzi		
	Vigonella	50318	20 conf.		
	Tomino Piem.	0503C020918	10 conf		
	Peperò	0	0		
	Tomillo	0503C020918	8 conf		
	Mozzarella	70318	30 pezzi		
	Burrata	70318	20 pezzi		
	Toma stagionata	101217	5 pezzi		
17/03/2018	Latte fresco past	160318	30 bott		
	Tomino Fresco	150318	40 pezzi		
	Vigonella	110318	20 conf.		
	Tomino Piem.	1103C0150318	10 conf		
	Peperò	0	0		
	Tomillo	1103C0150318	10 conf		
	Mozzarella	150318	30 pezzi		
	Burrata	150318	20 pezzi		
	Toma stagionata	101217	4 pezzi		
24/03/2018	Latte fresco past	2303018	30 bott		
	Tomino Fresco	220318	40 pezzi		
	Vigonella	200318	20 conf.		
	Tomino Piem.	2003C023318	10 conf		
	Peperò	2003C023318	8 conf		
	Tomillo	2003C023318	10 conf		
	Mozzarella	280218	30 pezzi		
	Burrata	280218	20 pezzi		
	Toma stagionata	101217	8 pezzi		
31/03/2018	Latte fresco past	300318	30 bott		
	Tomino Fresco	290318	40 pezzi		
	Vigonella	250318	20 conf.		
	Tomino Piem.	2503C030318	10 conf		
	Peperò	2503C030318	0		
	Tomillo	2503C030318	10 conf		
	Mozzarella	280218	30 pezzi		
	Burrata	280218	20 pezzi		





Note













Externe Rückverfolgbarkeit

Der Fontegranne Hof ermöglicht seine externe Rückverfolgbarkeit über die Aufbewahrung der Lieferscheine



