

Betriebsspiegel Jahr:

Name der Alp/en¹ _____

Lage (politische Gemeinde/n) _____

Bewilligungsnummer/n _____ sofern notwendig²

TVD Nummer _____

Für die Lebensmittelsicherheit verantwortliche Person³

Name, Vorname _____

Adresse _____

Telefon _____

¹ Falls im Verlauf der Sömmerung auf mehreren Alpstafeln/Sennten Milch verarbeitet wird, so sind diese alle aufzuführen.

² Die zuständige kantonale Stelle beurteilt, ob ein Betrieb bewilligungspflichtig ist. Siehe Kapitel E2–7.

³ Wird keine verantwortliche Person bestimmt, so ist der/die Inhaber/in der Alp für die Lebensmittelsicherheit des Alpbetriebs verantwortlich.

Zertifizierungen

Art der Zertifizierung	Ja	Name der Zertifizierungsstelle und Zertifizierungsnummer
Zertifizierung gemäss Berg- und Alp-Verordnung ⁴	☐	_____
Zertifizierung gemäss GUB/GGA-Verordnung ⁵	☐	_____
Bio-Zertifizierung	☐	_____

⁴ Vorgeschrieben, falls Produkte mit «Alp» oder «Berg» bezeichnet werden und nicht ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁵ Der Name der Zertifizierungsstelle für Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist im Pflichtenheft der betreffenden Käsesorte genannt (siehe in Teil C – Alpkäse GUB).

Notfall-Nummern und Adressen

	Telefon-Nr.	Adresse
Alpmeister/in		
Alpberater/in		
Lebensmittelinspektor/in		
Veterinär/in		
Arzt/Ärztin		
Spital		
Sanitätsnotruf	144	Toxikologisches Institut 145
Rettungshelikopter	1414	
Allgemeiner Notruf	112	
Feuerwehr-Notruf	118	Polizei-Notruf 117

Das Alppersonal

Anzahl Personen

Personen, die in der Milchverarbeitung tätig sind

Sonstiges, ständiges Alppersonal

Wasserversorgung

Öffentliche Wasserversorgung

Eigene Quelle

Zisterne

Tiere, deren Milch verarbeitet wird

Anzahl Tiere

Kühe

Schafe

Ziegen

Andere Nutztiere

Anzahl Tiere

Rinder

Schweine

Hühner

Sonstige

Fremdmilch

Herkunftsbetrieb(e)

Es wird auch Milch anderer

Sömmerungsbetriebe verarbeitet

Hergestellte Milchprodukte

	GUB (AOP) ²	Milchbehandlung			Abgabe ¹			Grundrezeptur gemäss dieser Leitlinie ³
		Rohmilch	thermisiert	pasteurisiert	Direktvermarktung	Detailhandel/ Handel/ Gastrobetriebe	nur Eigenbedarf	

Hartkäse (Bezeichnung)

☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	ja
☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	ja

Halbhartkäse (Bezeichnung)

☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	ja
☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	ja
☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	ja

Weichkäse (Bezeichnung)

☐		—	—	☐	☐	☐	☐	ja
☐		—	☐	☐	☐	☐	☐	

Frischkäse

☐	Frischkäse	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐	Ziger / Ricotta	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐		—	☐	☐	☐	☐	☐	

Konsummilch und sonstige Milchprodukte

☐	Rohmilch	—	☐	—	☐	☐	☐	nein (Abgabe mit Deklaration gemäss Kapitel B9)
☐	Pasteurisierte Milch	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐	Pasteurisierter Rahm	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐	Süssrahmbutter past.	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐	Sauerrahmbutter past.	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐	Butter aus unpasteurisiertem Rohrahm	—	☐	☐	☐	☐	☐	ja, aber Deklaration als nicht genussfertig gem. Kapitel B9
☐	Joghurt nature	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐	Joghurt mit Zutaten	—	—	—	☐	☐	☐	ja
☐		—	—	—	☐	☐	☐	
☐		—	—	—	☐	☐	☐	

¹ Für Produkte, die nicht ausschliesslich für den Eigenbedarf hergestellt werden, sind die Vorgaben dieser Leitlinie bindend. Für Produkte, die unter einer Bezeichnung mit dem Begriff «Alp» vermarktet werden (Beispiele: «Alpmutschli», «Alpbutter», «Sunalp Milch») ist eine Zertifizierung nach der Berg- und Alp-Verordnung erforderlich. Davon ausgenommen sind Produkte, die ausschliesslich direkt vermarktet werden.

² Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (z.B. Gruyère d'alpage AOP).

³ Als Basisrezepturen gelten alle in der SAV-Leitlinie enthaltenen Rezepturen und davon abgeleiteten Rezepturen, soweit sie keine Änderungen erfahren haben, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sein könnten. Für Produkte, die nicht auf einer Basisrezeptur dieser Leitlinie basieren, muss ein auf einer Gefahrenanalyse beruhendes Lebensmittelsicherheitskonzept (HACCP) erstellt werden.