|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.09.1 |
| Anlage: Beauftragung HACCP-Team |

**Unternehmen**

|  |  |
| --- | --- |
| Bezeichnung |  |
| Zusatzbezeichnung |  |
| Postleitzahl |  |
| Straße |  |
| Hausnummer |  |

Hiermit beauftragen wir folgende Mitarbeiter, als Mitglieder des HACCP-Teams an der Durchführung der Gefahrenanalyse und der Ausarbeitung und langfristigen Realisierung eines HACCP-Konzeptes mitzuwirken.

| **Name, Vorname****HACCP-Team** | **HACCP-Funktion innerhalb des Unternehmens** | **Name, Vorname****Stellvertreter****HACCP-Teams** |
| --- | --- | --- |
| NameVorname | Leiter HACCP-Team | NameVorname |
| NameVorname | QMB (IFS-/ Qualitäts-managementbeauftragter) | NameVorname |
| NameVorname | Produktionsleiter | NameVorname |
| NameVorname | Schichtführer | NameVorname |
| NameVorname | Leiter Technik, Instandhaltung | NameVorname |
| NameVorname | Laborleiter | NameVorname |
| NameVorname | Leiter Produktentwicklung | NameVorname |
| NameVorname | Projektmanager | NameVorname |
| NameVorname | Leiter Lager, Versand | NameVorname |
| NameVorname | Leiter Verkauf | NameVorname |
| NameVorname | Sonstige | NameVorname |
| NameVorname | Sonstige | NameVorname |

Darüber hinaus können je nach Fragestellung kurzfristig und/oder befristet andere erfahrene Fachkräfte in das HACCP-Team berufen werden. Die HACCP-Teammitglieder erhalten die notwendige Zeit und Unterstützung durch die Unternehmensleitung.

Die Beauftragten bestätigt mit Erhalt der Aufgaben und/oder Tätigkeitsbeschreibung und deren Unterschrift, dass er die Aufgabe verantwortlich übernimmt.

Datum der Beauftragung:

Unterschrift Geschäftsführung:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Name, Vorname, Position, Unterschrift, Stempel wenn verfügbar