|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.09.2 |
| Anlage: Aufgabenbeschreibung Leiter HACCP-Team |

**Unternehmen**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Position,** **Funktion** | HACCP-Teamleiter |
| **Vorname,** **Name** |  |
| **Personalnummer** |  |
| **Zielsetzung der Funktion** | * Gewährleisten einer größtmöglichen Sicherheit der Lebensmittel im Hinblick auf die Gesundheit unserer Kunden und Verbraucher
* Vermeiden von Produktrückrufen oder -rücknahmen
* Umsetzen und dauerhafte Realisierung eines HACCP-Systems
* Erfüllen der gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf HACCP
* Gewährleisten eines effizienten Krisenmanagements hinsichtlich Produktsicherheit
 |
| **Weitere Funktionen** | Siehe Stellenbeschreibung Personal |
| **Fachlicher Vorgesetzter** | In seiner Funktion als HACCP-Teamleiter berichtet der Funktionsinhaber direkt der Geschäftsleitung. |
| **Disziplinarischer Vorgesetzter** | In seiner Funktion als HACCP-Teamleiter berichtet der Funktionsinhaber direkt der Geschäftsleitung. |
| **Der HACCP-Teamleiter wird vertreten durch** | Vorname, Name, Stellung |
| **Der HACCP-Teamleiter vertritt** | Vertretungsposition im HACCP-Team |
| **Aufgaben****Stellenbeschreibung HACCP-Teamleiter** | 1. Führung des HACCP-Teams
	1. Fachliche Anleitung des HACCP-Teams
	2. Organisation und Moderation der HACCP-Teamsitzungen
	3. Vor- und Nachbereitung der HACCP-Teamsitzungen
	4. Steuern der Inhalte der HACCP-Teamsitzungen
2. Durchführung einer Gefahrenanalyse
	1. Durchführung der Gefahrenanalyse mit dem HACCP-Team
	2. Einholen von Informationen und wissenschaftlichen Ausarbeitungen als Grundlage der Gefahrenanalyse
3. Ermittlung der Hygiene- und HACCP-Programme
	1. Orientierung an den Vorgaben des Codex Alimentarius und der europäischen und nationalen Gesetzgebung
	2. Erarbeitung und Umsetzung der Verfahrensbeschreibung HACCP-Konzept
	3. Einbinden der Hygienevorgaben und des HACCP-Konzepts in die Strukturen und Vorgaben des Managementsystems des Unternehmens
4. Ermittlung der Wirksamkeit des HACCP-Konzepts
	1. Überprüfung der Maßnahmen, die sich aus dem HACCP-Konzept ergeben
	2. Erarbeitung und Zusammentragen von Kenndaten zur Wirksamkeitsermittlung
	3. Erarbeitung von Statistiken zur Bewertung des HACCP-Konzepts
	4. Verifizierung des HACCP-Konzepts gemeinsam mit dem HACCP-Team
5. Schulung der Mitarbeiter und der HACCP-Teammitglieder im Hinblick auf die Erarbeitung und Umsetzung des HACCP-Konzepts
6. Bericht über die Wirksamkeit an die Geschäftsleitung
	1. Bericht über Aktivitäten des HACCP-Teams und über die Wirksamkeit des Konzepts im Rahmen der monatlichen Führungskreissitzungen an die Geschäftsführung und den Führungskreis des Unternehmens
7. Präsentation des HACCP-Konzepts gegenüber
	1. Behörden
	2. Zertifizierungsstellen im Rahmen von Zertifizierungsaudits
	3. Kunden im Rahmen von Kundenaudits
8. Ermittlung und Umsetzung der Vorgaben hinsichtlich HACCP
	1. Internationale Vorgaben
	2. Europäische Gesetzgebung
	3. Deutsche Gesetzgebung
	4. Behördliche Vorgaben
	5. Vorgaben aus Normen und sonstigen Standards
 |
| **Fähigkeiten, Qualifikation** | * Erfahrungen in Bezug auf die Herstellung und Handhabung der Lebensmittel in unserem Unternehmen
* HACCP-Schulung
* Neuester Stand des Wissens (ständige Weiterbildung)
* Führungsfähigkeit und rhetorische Fähigkeiten zur Gruppenmoderation
* Erfahrung mit dem Qualitätsmanagementsystem
* Verantwortungsbewusstsein
* Vertrauenswürdigkeit und Zuverlässigkeit
* Fähigkeit komplexe Zusammenhänge erkennen zu können
* Gute Kenntnisse im Bereich der Hygiene, Reinigung, Desinfektion und Technologie
 |

Die HACCP-Teammitglieder erhalten die notwendige Zeit und Unterstützung durch die Unternehmensleitung. Der Beauftragte bestätigt mit seiner Unterschrift auf dem Original der Beauftragung, dass er die Aufgabe annimmt.

**Aufklärung über rechtliche und sonstige Konsequenzen:**

Konsequenzen entstehen, wenn die Vorgaben HACCP-Konzept nicht umgesetzt, oder Maßnahmen zur Umsetzung nicht fach- und sachgerecht umgesetzt werden.

Kann die befähigte Person ihre Aufgaben nicht in der vorgesehen Art und Weise durchführen, so hat Sie unverzüglich die jeweils verantwortliche Führungskraft sowie die ihr selbst, disziplinarisch vorgesetzte Führungskraft, zu informieren.

Über ggf. wirksam werdende rechtliche und sonstige Konsequenzen bei einer nicht

ordnungsgemäßen Wahrnehmung der übertragenen Aufgaben gelten die jeweiligen gesetzlichen Vorgaben und Verordnungen.

Das Unternehmen behält sich bei Fehlverhalten arbeits- und zivilrechtliche Maßnahmen vor.

Es wurde überprüft/sichergestellt, dass sich die Betriebshaftpflichtversicherung auch auf die Tätigkeit der beauftragten Person erstreckt.

Datum der Beauftragung:

**Unterschrift HACCP-Teamleiter:**

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

Vorname, Name, Unterschrift

**Unterschrift Geschäftsführung:**

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

Vorname, Name, Position, Unterschrift, Stempel wenn verfügbar