|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.10.2 |
| Anlage: Einweisung Übersicht HACCP-Konzept | | |

Das IMS Services HACCP-Konzept kann als Hardware-Konzept (Papierformat) und auch als Online-Konzept (Online über IMS Server) genutzt werden.

Über das Inhaltsverzeichnis (O0R0 Inhaltsverzeichnis) können alle Themenbereiche HACCP, sowie Vorlagen und Formblätter genutzt werden.

Ein Arbeitsprogramm führt das HACCP-Team durch die Umsetzung. Im ersten Jahr werden alle Arbeitspakete fortlaufend umgesetzt. Ab dem zweiten Jahr werden neben dem HACCP-Audit alle erstellten Unterlagen erneut geprüft und bei Bedarf geändert.

Neben den Fachinformationen zum HACCP-Konzept finden Sie hier alle Vorlagen und Informationen, die Sie im Unternehmen benötigen. Jederzeit können die Unterlagen Ihren eigenen Bedürfnissen angepasst werden.

Die Arbeitsprogramme bestehen aus einer Jahresübersicht zur Kontrolle der einzelnen Maßnahmen zur Umsetzung und den eigentlichen Arbeitspaketen, die fortlaufende Nummeriert sind.

Das Arbeitspaket besteht aus einem Arbeitsauftrag mit allgemeinen Informationen, die auch eine Sachbearbeitung durch andere Fachpersonen umgesetzt werden können, sowie einem Umsetzungspaket, in dem alle einzelnen Arbeitsschritte aufgelistet sind.

Sie finden folgende Inhalte im IMS Services HACCP-Konzept:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Organisation** | **Inhalt** | **Register** |
| HACCP.01 | Information HACCP Konzept | **1** |
| HACCP.02 | Gesetzliche Vorgaben HACCP Konzept | **2** |
| HACCP.03 | Grundsätze HACCP System | **3** |
| HACCP.04 | Gefahrenanalyse HACCP | **4** |
| HACCP.05 | Festlegen kritischer Lenkungspunkte | **5** |
| HACCP.06 | Liste der potenziellen Gefahren / Kontrollmechanismen | **6** |
| HACCP.07 | Verantwortlichkeiten HACCP Konzept | **7** |
| HACCP.08 | HACCP Team | **8** |
| HACCP.09 | Einladung und Protokolle HACCP Team | **9** |
| HACCP.10 | HACCP Team Schulung | **10** |
| HACCP.11 | Checklisten HACCP Präventivprogramm | **11** |
| HACCP.12 | HACCP Produktbeschreibung und Verwendungszweck | **12** |
| HACCP.13 | HACCP Fließdiagramm | **13** |
| HACCP.14 | Verifizierung HACCP Konzept | **14** |
| HACCP.15 | Auditcheckliste HACCP | **15** |
| HACCP.16 | Kritische Lenkungspunkte Unternehmen | **16** |
| HACCP.17 | Produkt und Produktionshygiene | **17** |
| HACCP.18 | Personalhygiene | **18** |
| HACCP.19 | Reinigung und Desinfektion | **19** |
| HACCP.20 | Schädlingsbekämpfung | **20** |
| HACCP.21 | Abfallmanagement | **21** |
| HACCP.22 | Allergenmanagement | **22** |
| HACCP.23 | Fremdkörpermanagement | **23** |
| HACCP.24 | Wartung und Instandsetzung | **24** |
| HACCP.25 | Gebäude, Einrichtungen und Versorgungseinrichtungen | **25** |
| HACCP.26 | Geeignete kompetente Mitarbeiter | **26** |
| HACCP.27 | Anlagen für Reinigung und Desinfektion | **27** |
| HACCP.28 | Management Rohware, Chemikalien, Verpackung | **28** |
| HACCP.29 | Lagerung, Lagertrennung | **29** |
| HACCP.30 | Transport von Lebensmittel | **30** |
| HACCP.31 | Kennzeichnung von Produkten | **31** |
| HACCP.32 | Lieferanten und Rohwarenmanagement | **32** |
| HACCP.33 | Basishygiene | **33** |
| HACCP.34 | Vorlagen und Formulare | **34** |
| HACCP.35 | Unterweisung und Schulung Personal | **35** |
| HACCP.36 | Arbeitsprogramm HACCP und Hygienemanagement | **36** |
| HACCP.37 | Änderungsverzeichnis | **37** |
| HACCP.38 | Ablage Schriftverkehr | **39** |