|  |
| --- |
| **Arbeitsprogramm HACCP-Konzept** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **1** | Einsetzen eines HACCP-Teams | IMS Services |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Maßnahme: Erstellung** | 1. **Folgemaßnahme: Prüfung** |
| Die Organisationsunterlagen HACCP-Konzept sind durch IMS Services bereits in allen Bereichen vorgefertigt und zur Bearbeitung durch Ihr Unternehmen vorbereitet. Bitte führen Sie die nachfolgenden Aufgaben sorgfältig um, damit Ihre Unterlagen fertiggestellt werden können. Die Ablage erfolgt nach Anweisung IMS Services. | In regelmäßigen jährlichen Abständen sind Prüfungen Ihrer erstellten Unterlagen notwendig um Ihre Unterlagen immer aktuell zu halten.  Wenn die Bearbeitung / Erstellung bereits abgeschlossen wurde, ist nun die Prüfung und Vervollständigung Ihrer Unterlagennotwendig. |
| **Ordnerorganisation / Ablage** | **HACCP 36** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Durchführungsdatum** | **Unterschrift zur Umsetzung** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **IMS Services Dienstleitungen**  Arbeitsschutz, Brandschutz, Hygiene, Qualitätsmanagement, Datenschutz  [info@imsservices.biz](mailto:info@imsservices.biz)  [www.imsservices.biz](http://www.imsservices.biz) |

|  |
| --- |
| **Bitte Informieren Sie uns umgehend wenn Sie das Arbeitsprogramm nicht verstehen, oder umsetzen können. Vielen Dank** |

Nach Umsetzung des Arbeitsprogrammes tragen Sie die Umsetzung bitte in den Jahresplan Arbeitsprogramme IMS Services ein. Legen Sie das bearbeitete Arbeitsprogramm mit Durchführungsdatum und Unterschrift ab. Vielen Dank.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ablage Arbeitsprogramm** | HACCP 36 Arbeitsprogramm Hygienemanagement |

|  |
| --- |
| **Umsetzung HACCP-Konzept** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **1** | Einsetzen eines HACCP-Teams | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.07 öffnen und lesen |  |
| 1.1 | HACCP.08 öffnen und lesen |  |
| 1.2 | Anlage HACCP.07.1 Festlegen der Verantwortlichen HACCP öffnen und durch Geschäftsführung im Unternehmen festlegen.  Verantwortliche der Geschäftsführung.  z.B.: Geschäftsführer |  |
|  | Hinweis: Beteiligungspflicht Personalvertretung |  |
|  | Hinweis: Leiter HACCP-Team sollte nicht aus der Produktion kommen, sondern aus dem QM-Bereich. |  |
| 1.3 | HACCP.09 öffnen und lesen |  |
| 1.3.1 | Anlage HACCP.09.1 Beauftragung HACCP-Team öffnen, lesen und umsetzen. Ablage digital, oder Hardwareablage im Unternehmen.  Umsetzung durch Geschäftsführung. |  |
| 1.3.2 | Anlage HACCP.09.2 Aufgabenbeschreibung Leiter HACCP-Team öffnen, lesen und umsetzen  (Information an Leiter HACCP-Team). |  |
| 1.3.3 | Anlagen HACCP.09.3 Tätigkeitsbeschreibung Mitglieder HACCP-Team öffnen, lesen und umsetzen für alle Teammitglieder  (Information an alle HACCP-Teammitglieder). |  |
| 1.3.4 | Anlage HACCP.09.4 Formular zur Einberufung HACCP-Team öffnen, lesen und 1. Sitzung umsetzen. |  |
| 1.4 | Anlage HACCP.09.5 Protokoll HACCP-Team öffnen und zu jeder Sitzung führen. |  |
|  | Hinweis: Ablage Protokoll im Unternehmen, digital, oder Hardwareablage anlegen. |  |
|  | Hinweis: Aufgabenbeschreibung und Tätigkeitsbeschreibungen im Unternehmen digital, oder Hardwareablage ablegen. |  |
|  | **Datenschutz gemäß EU-DSGVO beachten** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ablage Umsetzung:** | HACCP 36 Arbeitsprogramm Hygienemanagement |