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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **10** | Reinigungs- und Desinfektionsmittel | 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** |
| **10** | Reinigungs- und Desinfektionsmittel | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.27 öffnen und lesen. |  |
| 2 | Anlage HACCP 27.1 Muster Verzeichnis Reinigungs- und Desinfektionsmittel öffnen und umsetzen. |  |
| 2.1 | Umsetzung:   * Erfassen Sie alle Reinigungs- und Desinfektionsmittel * Prüfen Sie ob alle erforderlichen Anlagen vorhanden sind (Ablage im Unternehmen, oder HACCP.27). |  |
| 2.1.1 | Erforderliche Anlagen:   * Herstellerdaten * Betriebsanweisung * Gefahrstoffdatenblatt * Unterweisungsunterlagen Gefahrstoffe * Nachweis der Unterweisung |  |
|  | Information:   * Herstellerdaten sind Unternehmerdaten (Anschrift) und Gebrauchsanweisung. * Betriebsanweisung über Ihre Fachstelle Arbeitsschutz fordern. * Gefahrstoffdatenblätter sind über den Lieferanten, oder Hersteller beziehbar. * Unterweisungsunterlagen sind selbst zu erstellen, oder über Fachstelle Arbeitsschutz umsetzbar. * Nachweis der Unterweisungen erfolgt über eigene Kontrolle. |  |
| 3 | Ablage erfolgt unter HACCP.27 |  |
|  | Weiterer Hinweis:  Die Erfassung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel sollten in einer Gesamtliste erfolgen. Diese kann aber auch in einer Abteilungs- oder Bereichsliste erfasst werden. |  |
| 4 | Überprüfung mindestens alle 12 Monate (Audit). |  |

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