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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **11** | Management Rohware, Zutaten, Chemikalien, Verpackung  Lieferanten- und Rohwarenmanagement | 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** |
| **11** | Management Rohware, Zutaten, Chemikalien, Verpackung  Lieferanten- und Rohwarenmanagement | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.28 öffnen und lesen. |  |
| 2 | HACCP.32 öffnen und lesen. |  |
| 3 | Anlage HACCP 28.1 Checkliste Warenmanagement öffnen und lesen. |  |
| 3.1 | Checkliste HACCP 28.1 übernehmen, bzw. nach eigenen Vorgaben verändern. |  |
| 3.2 | Personal schulen und unterweisen. |  |
| 3.3 | Checkliste in QM-System aufnehmen. |  |
| 4 | Anlage HACCP 32.1 Checkliste Lieferanten Lebensmittel und Rohwaren öffnen und lesen. |  |
| 4.1 | Checkliste ist Auditcheckliste und sollte mindestens jährlich umgesetzt werden. Umsetzung durch HACCP-Team. Termin mit HACCP-Team vereinbaren. |  |
| 5 | Ablage:  HACCP.28.1 unter HACCP.28, oder nach Vorgaben QM-Management  HACCP.32.1 unter HACCP.32 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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