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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **12** | Reinigungs- und DesinfektionsplanWartung und Instandsetzung | 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, Datenschutzinfo@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** |
| **12** | Reinigungs- und DesinfektionsplanWartung und Instandsetzung | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk****Erledigung****Prüfung** |
| 1 | HACCP.19 öffnen und lesen. |  |
| 2 | Anlage HACCP 17.16 Muster Reinigungs- und Desinfektionsplan öffnen und lesen (Musterformular). |  |
| 3 | Reinigungs- und Desinfektionsplan Unternehmen erarbeiten. |  |
|  | Information:Grundlagendokumente, Checklisten zur Reinigung- und Desinfektion und Informationen finden Sie auch unter HACCP 17. |  |
| 4 | Reinigungs- und Desinfektionsplan in allen Bereichen aushängen. Personal schulen. |  |
| 5 | Ablage:Reinigungs- und Desinfektionsplan unter HACCP.19 ablegen. |  |
| 6 | Hinweis:Der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist mindestens jährlich zu überprüfen. Änderungen sind unverzüglich bekannt zu geben. |  |
| 7 | HACCP.24 öffnen und lesen. |  |
| 8 | Anlage HACCP 24.1 Muster Wartungsplan öffnen und lesen. |  |
| 9 | Muster Wartungsplan für alle Gebäude, Maschinen und Geräte umsetzen. |  |
| 10 | Information:Bei der Umsetzung sind die Angaben des Herstellers dringend zu beachten und aufzunehmen. |  |
| 11 | Wartungspläne öffentlich zugänglich aufbewahren und Personal schulen und Unterweisen. |  |
| 12 | Ablage:Ablage 1 x als Masterablage unter HACCP.24 ablegen. |  |

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