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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **14** | Allergenmanagement | 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** |
| **14** | Allergenmanagement | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.22 öffnen und lesen. |  |
| 2 | Anlage HACCP 22.4 Allergenmanagement Rezeptur Übersicht öffnen und lesen. |  |
| 2.1 | Alle Speisen und Gerichte in die Übersicht HACCP.22.4 aufnehmen und Allergene benennen. Es sind alle Speisen aufzunehmen. |  |
| 2.2 | Ablage erfolgt unter HACCP.22. |  |
| 3 | Anlage HACCP 22.3 Allergenmanagement Rezeptur Zutatenliste öffnen und lesen. |  |
| 3.1 | Alle Zutaten auflisten und Allergene kennzeichnen. Es sind alle Speisen mit Allergene und Zusatzstoffe aufzunehmen. |  |
| 3.2 | Ablage erfolgt unter HACCP.22. |  |
| 4 | Anlage HACCP 22.5 Allergenmanagement Rezeptur Abweichung öffnen, wenn an der Rezeptur mit Allergene eine Veränderung vorgenommen wird. Bearbeitung nur bei Veränderung erforderlich. |  |
| 4.1 | Ablage erfolgt unter HACCP.22. |  |
| 5 | Anlage HACCP 22.2 Erfassungsbogen für Allergene und Zusatzstoffe öffnen und alle Allergene und Zusatzstoffe angeben die im Unternehmen verwendet werden. (Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe) |  |
| 5.1 | Ablage erfolgt unter HACCP.22. |  |
| 6 | Anlage HACCP 22.6 Allergenmanagement Merkblatt Mitarbeiterinformation öffnen und lesen. |  |
| 6.1 | Aushang in Produktion und Personalbereich zur allgemeinen Information. |  |
| 7 | Aushang HACCP 22.8 Allergenmanagement Notfallplan Aushang öffnen und lesen. |  |
| 7.1 | Notfallplan in Produktion und Personalbereich zur Information aushängen |  |
| 8 | Anlage HACCP 22.7 Allergenmanagement Schulung Allergenmanagement Mitarbeiter öffnen und umsetzen. |  |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 8.1 | Information zur Umsetzung:  Die Schulung Allergenmanagement ist bereits im Handbuch und in der Onlineschulung (lehrgang.online) bereits enthalten. Schulungen können auch analog erfolgen. |  |
| 9 | Information:  Einen guten Überblick über das Allergen-management in der Gemeinschaftsverpflegung mit vielen praxisnahen Erläuterungen und Beispielen gibt der Leitfaden Allergen-management, der auf der Website des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Fürth als PDF heruntergeladen werden kann.  Link: <http://www.aelf-fu.bayern.de/mam/cms10/aelf-fu/ernaehrung/dateien/allergenleitfaden.pdf> |  |
| 10 | Anlage HACCP 22.1 Checkliste Allergenmanagement öffnen und lesen. |  |
| 10.1 | Das Allergenemanagement sollte alle 12 Monate durch ein Audit überprüft werden. Das Audit wird durch das HACCP-Team umgesetzt. |  |
| 10.2 | Termin HACCP-Team vereinbaren. |  |
| 10.3 | Ablage erfolgt unter HACCP.15. |  |
| 11 | Allgemeine Information:  Alle Aushänge sollen durch „laminieren“ gegen Verunreinigung und Kontaminierung geschützt sein. |  |
| 12 | Umsetzung der Allergeneinformation für den Endverbraucher regeln. Zulässig sind:   * Mündliche Information bei Bedarf (Hier müssen alle Beschäftigte geschult und unterweisen sein, oder bei Bedarf eine entsprechende Information bereitstellen). * Aushang im Kundenbereich über alle verwendeten Allergene und Zusatzstoffe. * Schriftliche Information in der Speisekarte. |  |
| 12.1 | Die Entscheidung ist mit dem HACCP-Team abzustimmen und per Protokoll zu dokumentieren. |  |
| 12.2 | Ablage Protokoll erfolgt unter HACCP.09 abzulegen. |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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