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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **15** | Fremdkörpermanagement | 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** |
| **15** | Fremdkörpermanagement | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.23 öffnen und lesen. |  |
| 2 | Anlage HACCP 23.3 Meldeformular Fremdkörpermanagement öffnen und lesen. |  |
| 3 | Beschäftigte über Fremdkörpermanagement „Meldeformular“ informieren. Meldeformular im allen Bereichen nach Vorgabe Unternehmen aushängen. |  |
| 4 | Anlage HACCP 23.5 Aushang Information Fremdkörpermanagement öffnen und in allen Bereichen nach Vorgaben Unternehmen aushängen. |  |
| 5 | Hinweis:  Aushänge müssen zum Schutz vor Kontamination „laminiert“ sein. |  |
| 6 | Anlage HACCP 23.2 Schulung Mitarbeiter Fremdkörpermanagement umsetzen.  Hinweis:  Schulung der Mitarbeiter wird durch die Onlineschulung (HACCP-Handbuch Mitarbeiter) über lehrgang.online, IMS Services; Link: <https://lehrgang.online/login>) bereits umgesetzt. Die Unterweisung Fremdkörpermanagement kann auch analog und im Rahmen einer Nachschulung umgesetzt werden. |  |
| 7 | Anlage HACCP 23.4 Fremdkörper- und Bruchprotokoll öffnen und lesen. Fremdkörper- und Bruchprotokoll im Unternehmen umsetzen (Verantwortlichkeiten festlegen). |  |
| 7.1 | Verfahrenswege mit HACCP-Team absprechen und Regelung in HACCP-Protokoll dokumentieren. |  |
| 7.2 | Ablage Protokoll unter HACCP.09. |  |
| 8 | Anlage HACCP 23.1 Checkliste Fremdkörpermanagement öffnen und lesen. |  |
| 8.1 | Checkliste Fremdkörpermanagement einmal jährlich im Rahmen eines Audit prüfen. |  |
| 8.2 | Ablage Audit-Checkliste unter HACCP.15. |  |

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