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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **2** | Schulung HACCP-TeamEinweisung aller HACCP-Team Mitglieder | 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** |
| **2** | Schulung HACCP-TeamEinweisung aller HACCP-Team Mitglieder | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk****Erledigung****Prüfung** |
| 1 | HACCP.35 öffnen und lesen. |  |
|  | Hinweis zu HACCP.35: Alternative Unterweisung HACCP-Konzept Beschäftigte / Mitarbeiter über Lehrgang.online (Onlineunterweisung; Link: <https://lehrgang.online/login>) umsetzen. |  |
| 2 | HACCP.10 öffnen und lesen. |  |
| 2.1 | HACCP.10.1 Unterschriftenliste Einweisung öffnen und als Nachweis der Schulung führen.  |  |
| 2.2 | HACCP.10.2 Einweisung Übersicht HACCP-Konzept öffnen und lesen. |  |
| 2.3 | HACCP.10.3 Einweisung Arbeitsprogramm HACCP-Konzept öffnen und lesen. |  |
| 2.4 | HACCP.10.4 Einweisung Durchführung einer Gefahrenanalyse öffnen und lesen. |  |
| 2.5 | HACCP.10.5 Einweisung Festlegen und steuern von CCPs öffnen und lesen. |  |
| 2.6 | HACCP.10.6 Einweisung Steuerung von Korrekturmaßnahmen öffnen und lesen. |  |
| 2.7 | HACCP.10.7 Einweisung Verifizierung des HACCP-Konzeptes öffnen und lesen. |  |
| 2.8 | HACCP.10.8 Einweisung Dokumentation öffnen und lesen. |  |
| 3 | Erfolgte Schulung / Einweisung nachweislich ablegen. Ablage Nachweis erfolgt HACCP.10. |  |
|  | **Datenschutz gemäß EU-DSGVO beachten.** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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