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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **3** | Aushang HACCP Unternehmen umsetzen | 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** |
| **3** | Aushang HACCP Unternehmen umsetzen | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk****Erledigung****Prüfung** |
| 1 | Information:Die Aushänge unter Arbeitsschritt 2 sollen im Unternehmen in allen Bereich ausgehängt werden.Aushang Händereinigung und Desinfektion in: * Sanitärbereichen,
* Waschräume
* Waschbecken
 |  |
| 2 | Anlage HACCP 17.4 Aushang Händereinigung und Desinfektion |  |
| 3 | Information:Die Aushänge unter Arbeitsschritt 4 sollen im Unternehmen in allen Bereich ausgehängt werden.Aushang Tabelle Lagertemperatur (Nachweis Kontrolle) in: * Kühlräume
* Kühllager
* Kühltheken
* Kühlschränke
* Kühlcontainer

Kontrolle im Unternehmen umsetzen. Prüfung und Dokumentation Arbeitstäglich. Nachweis 12 Monate. Ablage unter: HACCP 17 |  |
| 4 | Anlage HACCP 17.3 Tabelle Lagertemperatur |  |
| 5 | Information:Die Aushänge unter Arbeitsschritt 6 sollen im Unternehmen in allen Bereich ausgehängt werden.Aushang Information Lagertemperaturen Lebensmittel in: * Alle Lagerbereiche (auch Zentraler Aushang) nach eigenen Vorgaben
 |  |
| 6 | HACCP 17.11 Übersicht Lagertemperatur |  |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk****Erledigung****Prüfung** |
| 7 | Information:Die Aushänge unter Arbeitsschritt 8 sollen im Unternehmen in allen Bereich ausgehängt werden.Aushang Dokumentation Reinigung und Desinfektion in: * Alle Bereiche (Zentraler Aushang) nach eigenen Vorgaben

Kontrolle im Unternehmen umsetzen. Prüfung und Dokumentation Arbeitstäglich. Nachweis 12 Monate. Ablage unter: HACCP 17 |  |
| 8 | Anlage HACCP 17.1 Dokumentationsvorlage ReinigungAnlage HACCP 17.2 Dokumentationsvorlage Desinfektion |  |
| 9 | Information:Die Aushänge unter Arbeitsschritt 10 sollen im Unternehmen in allen Bereich ausgehängt werden.Temperatur und Haltezeit Kontrolldokumentation und Dokumentation Kontrolle Frittierfett in: * Alle Bereiche Produktion / Küchen (Zentraler Aushang) nach eigenen Vorgaben, wenn erforderlich
 |  |
| 10 | Anlage: HACCP 17.5 Temperatur und Haltezeit KontrolldokumentationAnlage: HACCP 17.6 Dokumentation Kontrolle Frittierfett |  |
| 11 | Information:Die Aushänge unter Arbeitsschritt 12 sollen im Unternehmen in allen Bereich ausgehängt werden.Aushang Reinigungs- und Kontrollprotokoll in: * Alle Bereiche (Zentraler Aushang) nach eigenen Vorgaben, wenn erforderlich

Kontrolle im Unternehmen umsetzen. Prüfung und Dokumentation Arbeitstäglich. Nachweis 12 Monate. Ablage unter: HACCP 17 |  |
| 12 | HACCP 17.15 Reinigungs- und Kontrollprotokoll |  |
| 13 | Information:Die Aushänge unter Arbeitsschritt 12 sollen im Unternehmen in allen Bereich ausgehängt werden.Aushang Reinigungs- und Kontrollprotokoll in: * Alle Bereiche (auch zentraler Aushang)

**Hinweis**: Reinigungs- und Desinfektionsplan muss erst fertig erstellt werden. Befüllen mit Daten des Unternehmens (Reinigungs- und Desinfektionsmittel, siehe Muster) |  |
| 14 | HACCP 17.16 Muster Reinigungs- und Desinfektionsplan |  |
| 15 | Hinweis zu allen Aushängen:Um der Hygiene gerecht zu werden, ist es wichtig dass alle Aushänge gegen Verunreinigung und Kontamination geschützt sind. Aushänge ohne Bearbeitung müssen daher „**laminiert**“ sein.Bearbeitungsaushänge (Vorlagen, Checklisten usw., müssen in einer **Schutzfolie** (Schnellhefter Kunststoff) sein. |  |

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