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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **4** | Unterweisung, Schulung Beschäftigte | 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** |
| **4** | Unterweisung, Schulung Beschäftigte | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.35 öffnen und lesen. |  |
| 2 | Hinweis zu HACCP.35: Die Unterweisung HACCP-Konzept Beschäftigte / Mitarbeiter erfolgt über Lehrgang.online (Onlineunterweisung; Link: <https://lehrgang.online/login> ) umsetzen.  Mit der Anlage 35.1 Handbuch HACCP Mitarbeiter kann die Unterweisung auch analog durch Ausdruck und Übergabe erfolgen. Nachweis erfolgt dann durch Unterschrift der Mitarbeiter als Nachweis. |  |
|  | Information zur Umsetzung:  Folgen Unterweisungen stehen online zur Verfügung:   * HACCP Pflichtunterweisung Beschäftigte (Handbuch HACCP) * HACCP Meldewesen * HACCP Reinigung und Desinfektion * HACCP Händereinigung und Desinfektion * HACCP Allergenmanagement Schulung Allergenmanagement Mitarbeiter * HACCP Fremdkörpermanagement Schulung Mitarbeiter * (Folge)Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) Umgang mit Lebensmittel   Hinweis:  Mit der Pflichtunterweisung Beschäftigte (Handbuch HACCP) sind alle Unterweisungen zusammengefasst. Die Einzelunterweisungen zu Meldewesen, Reinigung und Desinfektion, Händereinigung und Desinfektion, sowie Allergene- und Fremdkörpermanagement müssen daher nicht zusätzlich erfolgen. Diese sind im Bedarfsfall als Einzelwiederholung online vorgesehen. |  |
| 3 | Setzen Sie einen Termin für die Erstunterweisung und in 12 Monaten für die Folgeunterweisungen. Informieren Sie Ihre Beschäftigten. |  |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 4 | Nachweis der Unterweisung erfolgt gegen Unterschrift, oder Online durch ein Zertifikat. |  |
| 5 | Ablage der Nachweise erfolgt unter HACCP.35. |  |

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