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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **5** | Vorhalten wichtiger Gesetze und Verordnungen  Kontrolle Lebensmittelsicherheit | 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** |
| **5** | Vorhalten wichtiger Gesetze und Verordnungen  Kontrolle Lebensmittelsicherheit | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.02 öffnen |  |
| 1.1 | Gesetze und Verordnungen vorhalten. |  |
|  | Information zur Umsetzung:  Es wird empfohlen die Gesetze und Verordnungen digital vorzuhalten um keinen Änderungsdienst umsetzen zu müssen.  Hierzu Link, für alle Mitarbeiter über Serverzugang sicherstellen.  Linkadresse: <https://www.gesetze-im-internet.de/>  Landesverordnungen können auch über die Landesgesundheitsämter (hier Bayern) abgerufen werden. Linkadresse: <https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/index.htm>  Warnungen der Öffentlichkeit nach § 40 Abs. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) erhalten Sie unter der Linkadresse: <https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/ueberwachung/lebensmittelwarnungen/index.htm> |  |
| 2 | Es wird empfohlen regelmäßig (1 x pro Monat), und bei aktuellen Bedarf die Lebensmittelwarnungen zu überwachen. Dauertermin einrichten. |  |
| 3 | Ablage von Lebensmittelüberwachungen, Warnungen erfolgt in HACCP.02. |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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