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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **7** | Fließdiagramm für Produktherstellung | 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** |
| **7** | Fließdiagramm für Produktherstellung | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk**  **Erledigung**  **Prüfung** |
| 1 | HACCP.13 öffnen und lesen |  |
| 2 | Anlage HACCP 13.1 Formular Fließdiagramm öffnen und lesen. |  |
| 2.1 | Fließdiagramme gemäß Arbeitspaket 6 (HACCP 12.1 Produktbeschreibung und Verwendungszweck) und Produktherstellungskette (Produktionskette (Maschinen und Geräte) umsetzen. |  |
|  | Hinweis:  Zur Umsetzung der Fließdiagramme siehe Musterdiagramme:   * HACCP 13.2 Muster Fließdiagramm Herstellen von Brühwurst * HACCP 13.3 Muster Fließdiagramm Herstellen von Brot * HACCP 13.4 Muster Fließdiagramm Küchenbetrieb |  |
| 3 | Ablage der Fließdiagramme erfolgt unter HACCP.13. |  |
| 4 | Alle Fließdiagramme sind vor Ort (Produktion) zu überprüfen. Die Überprüfung wird in der Regel durch das HACCP-Team umgesetzt. |  |
|  | Hinweis:  Die Überprüfung vor Ort erfolgt immer bei Neuerstellung oder Änderung von Fließdiagrammen sowie bei grundsätzlichen Änderungen der Abläufe, z. B. neue Anlagen, neue Technologien, neue organisatorische Gegebenheiten (z. B. geänderte Schichtzeiten) grundsätzlich neue Produkte. Darüber hinaus erfolgt die Überprüfung vor Ort mindestens einmal jährlich im Rahmen der Verifizierung des HACCP-Konzeptes. |  |
| 4.1 | Anlage HACCP 13.5 Formular Prüfung Fließdiagramm öffnen und umsetzen |  |
| 4.2 | Umsetzung mit HACCP-Team absprechen und terminieren. |  |

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