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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitspaket** | **Inhalte zur Umsetzung** | **Projektleiter** |
| **8** | Gefährdungsbeurteilung HACCP | 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** |
| **8** | Gefährdungsbeurteilung HACCP | IMS Services |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk****Erledigung****Prüfung** |
| 1 | HACCP.04 öffnen und lesen |  |
| 2 | Anlage HACCP.04.1 Übersicht öffnen und lesen |  |
| 2.1 | Anlage HACCP.12.1 Produktbeschreibungen als Grundlage für Beurteilung und Analyse bereithalten. |  |
| 2.2 | Information:Hier werden alle Lebensmittelprodukte (Gerichte, Lebensmittelprodukt) aufgeführt. Das Datum Analyse und Beurteilung werden nach Durchführung eingetragen. |  |
| 2.3 | Maßnahmen zur Umsetzung:Lebensmittelprodukt, Gericht (Beispiel: Toastbrot) in Liste HACCP.04.1 Übersicht übernehmen. |  |
| 2.4 | Ablage erfolgt in HACCP.04 |  |
| 3 | HACCP.04.2 Vorlage Gefährdungsanalyse HACCP öffnen und bearbeiten |  |
| 3.1 | Information:Hier werden für die Prozess Einzelschritte (Annahme, Verarbeitung, Lagerung, Entsorgung) die Gefahren analysiert und festgehalten. Diese werden für die Gefährdungsbeurteilung benötigt. Dazu Mustergefährdungsbeurteilung HACCP.04.4 öffnen und lesen. |  |
| 3.2 | Maßnahmen zur Umsetzung:Formular bearbeiten und Gefahren im Prozess Annahme, Verarbeitung, Lagerung und Entsorgung ermitteln und eintragen. |  |
| 3.3 | Ablage erfolgt in HACCP.04 |  |
| 4 | HACCP.04.3 Vorlage Gefährdungsbeurteilung HACCP öffnen und bearbeiten |  |
| 4.1 | Information:Erfassen der Daten aus HACCP.04.2 und in Tabelle übernehmen. Gefährdungsbeurteilung gemäß Muster HACCP.04.5 öffnen und lesen. |  |
| 4.2 | Maßnahmen zur Umsetzung:Tabelle gemäß Mustervorlage bearbeiten |  |
| 4.3 | Ablage erfolgt in HACCP.04 |  |
| **Arbeitsschritt** | **Beschreibung der Umsetzung** | **Vermerk****Erledigung****Prüfung** |
| 5 | HACCP.04.6 Leitfaden Gefährdungsbeurteilung öffnen und lesen. |  |
| 5.1 | Information:Anlage ist eine Hilfestellung zur Bearbeitung. Hier können auch eigene Anmerkungen und Erläuterungen zusätzlich angegeben werden. |  |
| 5.2 | Ablage erfolgt unter HACCP.04. |  |
|  | Hinweise:Die Gefährdungsbeurteilung ist Grundlage für die Lebensmittelherstellung und nimmt eine entsprechende Arbeitszeit und Vorbereitungszeit in Anspruch. Gründliche Vorbereitung und Durchführung wird dringend empfohlen. |  |

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