|  |  |
| --- | --- |
| **Jahresplanung Arbeitsprogramme HACCP-Konzept** | **Jahr** |

Übersicht über alle Arbeitsprogramme die durch das Unternehmen innerhalb der Jahresplanung umzusetzen sind. Jederzeit steht Ihnen IMS Services bei der Umsetzung zur Seite. Bitte informieren Sie uns wenn erforderlich. Wir machen das für Sie.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.:** | **Datum der Umsetzung** | **Inhalte der Arbeitsprogramme** | **Ablagesystem**  **Ordner** | **Ablagesystem**  **Register** | **Erledigung**  **Vermerk** |
| **1** |  | * Einsetzen eines HACCP-Teams im Unternehmen | HACCP.07  HACCP.08  HACCP.09 | HACCP 36 |  |
| **2** |  | * Schulung HACCP-Team | HACCP.10  HACCP.35 | HACCP 36 |  |
| **3** |  | * Aushang HACCP Unternehmen Umsetzen | HACCP.XX | HACCP 36 |  |
| **4** |  | * Unterweisung, Schulung Beschäftigte | HACCP.35 | HACCP 36 |  |
| **5** |  | * Vorhalten wichtige Gesetze und Verordnungen. * Kontrolle Meldungen zur Lebensmittelsicherheit über zuständiges Landesgesundheitsamt | HACCP.02 | HACCP 36 |  |
| **6** |  | * Produktbeschreibung und Verwendungszweck | HACCP.12 | HACCP 36 |  |
| **7** |  | * Fließdiagramm für Produktherstellung | HACCP.13 | HACCP 36 |  |
| **8** |  | * Gefährdungsbeurteilung HACCP | HACCP.04 | HACCP 36 |  |
| **9** |  | * Kritische Lenkungspunkte Unternehmen | HACCP.16 | HACCP 36 |  |
| **10** |  | * Reinigungs- und Desinfektionsmittel | HACCP.27 | HACCP 36 |  |
| **Nr.:** | **Datum der Umsetzung** | **Inhalte der Arbeitsprogramme** | **Ablagesystem**  **Ordner** | **Ablagesystem**  **Register** | **Erledigung**  **Vermerk** |
| **11** |  | * Management Rohware, Zutaten, Chemikalien, Verpackung * Lieferanten- und Rohwarenmanagement | HACCP.28  HACCP.32 | HACCP 36 |  |
| **12** |  | * Reinigungs- und Desinfektionsplan * Wartung und Instandsetzung | HACCP.19  HACCP.24 | HACCP 36 |  |
| **13** |  | * Schädlingsbekämpfung | HACCP.20 | HACCP 36 |  |
| **14** |  | * Allergenmanagement | HACCP.22 | HACCP 36 |  |
| **15** |  | * Fremdkörpermanagement | HACCP.23 | HACCP 36 |  |
| **16** |  | * Termin Verifizierung HACCP-Konzept * Audit * Umsetzung Präventivprogramm | HACCP.14  HACCP.15  HACCP.11 | HACCP 36 |  |
| **17** |  | * Jahresplanung Folgejahr, Termine vereinbaren * HACCP-Team Sitzungen planen | Ohne  HACCP.09 | HACCP 36 |  |
|  |  |  |  |  |  |

Anlagen: Arbeitsprogramme IMS Services