

Index:

Einleitung

Allgemeine Informationen

Benutzerhinweise
Abkürzungsverzeichnis
Verzeichnisstruktur

Teil 1 Kapitel

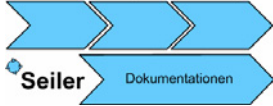
Kapitel 1 und 2 Anwendungsbereich und normative Verweise
Kapitel 3 Begriffe
Kapitel 4 Managementsystem Lebensmittelsicherheit
Kapitel 5 Verantwortung der Leitung
Kapitel 6 Management von Ressourcen
Kapitel 7 Planung und Realisierung sicherer Produkte
Kapitel 8 Validierung, Verifizierung und Verbesserung

Teil 2 Prozessbeschreibungen

200 Rechtssicherheit
422 Lenkung von Dokumenten
423 Lenkung von Aufzeichnungen
570 Notfallvorsorge
622 Weiterbildung
700 Planung Lebensmittelsicherheit
720 Lieferantenaudit
740 Gefahrenanalyse
743 Gefahrenbewertung
765 Umgang mit potentiell unsicheren Produkten
7101 Lenkung von Fehlern
7102 Korrekturen
7104 Rücknahmen
841 Internes Audit
851 Planung Verbesserung

Teil 3 Formblätter / Nachweise

200 Checkliste Rechtsvorschriften
200 Vorgaben
421 Liste der Dokumente
510 520 Verpflichtung Leitung Qualitätspolitik
530 Ziele
540 Aufgabenbeschreibung
540 Organisationsdiagramm
550 Benennungsschreiben Leitung Lebensmittelsicherheitsgruppe
550 Zuständigkeiten
561 Externe Kommunikation
562 Maßnahmenplan
562 Protokoll Besprechung
570 Notfallplan
580 Managementbewertung
621 Vereinbarung mit externen Fachleuten
622 Befugnismatrix



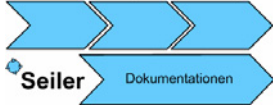
Musterhandbuch Food & Services

622	Einarbeitungsplan
622	Schulungsplan
622	Unterweisungsprotokoll
630	Checkliste Infrastruktur
630	Kontrolle Kühlraum
630	Lageplan
630	Liste der Maschinen und Geräte
630	Wartungskarte
640	Interne Anregungen
640	Reinigungsplan
710	Prozessketten
710	Prozesslandschaft
720	Auditcheckliste Lieferanten
720	Checkliste Lieferanten
720	Lieferantenliste bewertung
720	Master PRP
720	QSV Vorlage
731	Annehmbares Mass
731	Gefahrenbaum
731	Pot Gefahrenliste
732	Qualifikationen in der Lebensmittelsicherheitsgruppe
7331	Produktakte Vorlage
7332	Produktakte Endprodukt XY
7351	Flussdiagramm tabelarisch
7351	Flussdiagramm
7351	Symbolik Flussdiagramme
742 743	Gefahrenidentifikation Bewertung
743	Gefahren FMEA
750	oPRP Vorlage
760	Ermittlung CCP
761	HACCP Plan
770	Liste Reinigungsmittel
780	Prüfplan Küche
780	Prüfplan Labor
780	Prüfplan LSG
780	Prüfplan Produkt XY
780	Prüfplan Versand
780	Prüfplan Vertrieb
790	Rückverfolgbarkeitsystem
7102	8D-report
830	Prüfgerätekartei
840	Prüfkonzept
840	Prüfplan
841	Auditabweichung
841	Auditbericht
841	Auditcheckliste 22000

Teil 4 Arbeitsanweisungen

720	Hände waschen
744	Auswahl von Maßnahmen

Alle Prozesse, Arbeitsanweisungen, Formblätter und Nachweise finden Sie auf der beiliegenden CD in den entsprechenden Verzeichnissen.



Themen in den Kapiteln

1. Anwendungsbereich
2. Normative Verweise
3. Begriffe

4 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit

- 4.1 Allgemeine Anforderungen
- 4.2 Dokumentationsanforderungen
 - 4.2.1 Allgemeines
 - 4.2.2 Lenkung von Dokumenten
 - 4.2.3 Lenkung von Aufzeichnungen

5. Verantwortung der Leitung

- 5.1 Verpflichtung der Leitung
- 5.2 Lebensmittelsicherheitspolitik
- 5.3 Planung des Managementsystems
- 5.4 Verantwortung und Befugnis
- 5.5 Leitung der Lebensmittelsicherheitsgruppe (LLSG)
- 5.6 Kommunikation
 - 5.6.1 Externe Kommunikation
 - 5.6.2 Interne Kommunikation
- 5.7 Notfallvorsorge und -reaktion
- 5.8 Managementbewertung
 - 5.8.1 Allgemeines
 - 5.8.2 Eingaben für die Bewertung
 - 5.8.3 Bewertung der Ergebnisse

6. Management von Ressourcen

- 6.1 Bereitstellung von Ressourcen
- 6.2 Personelle Ressourcen
 - 6.2.1 Allgemeines
 - 6.2.2 Fähigkeit, Bewusstsein und Schulung
- 6.3 Infrastruktur
- 6.4 Arbeitsumgebung

7. Planung und Realisierung sicherer Produkte

- 7.1 Allgemeines
- 7.2 Präventivprogramme (PRPs)
 - 7.2.1 Allgemeines
 - 7.2.2 Inhaltliche Anforderungen
 - 7.2.3 Ermittlung von Informationen
- 7.3. Vorbereitung der Gefahrenanalyse
 - 7.3.1 Allgemeines
 - 7.3.2 Lebensmittelsicherheitsgruppe
 - 7.3.3 Produkteigenschaften
 - 7.3.3.1 Rohstoffe, Zutaten und mit Produkten in Berührung kommende Materialien
 - 7.3.3.2 Eigenschaften der Endprodukte

Musterhandbuch Food & Services

- 7.3.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch
- 7.3.5 Flussdiagramme, Prozessstufen und Maßnahmen zur Beherrschung
 - 7.3.5.1 Flussdiagramme
 - 7.3.5.2 Beschreibung der Prozessstufen und Maßnahmen zur Beherrschung
- 7.4 Gefahrenanalyse
 - 7.4.1 Allgemeines
 - 7.4.2 Gefahrenidentifizierung und Bestimmung von annehmbaren Maßen
 - 7.4.3 Gefahrenbewertung
 - 7.4.4 Auswahl und Bewertung von Maßnahmen zur Beherrschung
- 7.5 Festlegung der operativen Präventivprogramme (operational PRPs)
- 7.6 Festlegung des HACCP-Plans
 - 7.6.1 HACCP-Plan
 - 7.6.2 Identifizierung der kritischen Lenkungspunkte (CCPs)
 - 7.6.3 Festlegung von Grenzwerten für die kritischen Lenkungspunkte (CCPs)
 - 7.6.4 System zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte (CCPs)
 - 7.6.5 Maßnahmen bei außerhalb der Grenzwerte liegenden Überwachungsergebnissen
- 7.7 Aktualisierung von vorläufigen Informationen und Dokumenten, die Anforderungen hinsichtlich der Präventivprogramme (PRPs) und des HACCP-Plans festlegen
- 7.8 Verifizierungsplan
- 7.9 Rückverfolgbarkeitssystem
- 7.10 Lenkung von Fehlern
 - 7.10.1 Korrekturen
 - 7.10.2 Korrekturmaßnahmen
 - 7.10.3 Behandlung potenziell nicht sicherer Produkte
 - 7.10.3.1 Allgemeines
 - 7.10.3.2 Bewertung für die Freigabe
 - 7.10.3.3 Behandlung fehlerhafter Produkte
 - 7.10.4 Rücknahmeaktionen Fehler! Textmarke nicht definiert.
- 8. Validierung, Verifizierung und Verbesserung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit**
 - 8.1 Allgemeines
 - 8.2 Validierung von kombinierten Maßnahmen zur Überwachung
 - 8.3 Lenkung, Überwachung und Messung
 - Prüfmittelbeschaffung und Prüfmittelerfassung
 - Überwachungsverfahren
 - Dokumentation
 - 8.4 Verifizierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit
 - 8.4.1 Internes Audit
 - 8.4.2 / 8.4.3 Beurteilung und Analyse der Verifizierungen
 - 8.5 Verbesserung
 - 8.5.1 Ständige Verbesserung
 - 8.5.2 Aktualisierung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit