

Handbuch

Handbuch gesamt mit Kapitel 1 bis 10

Prozessbeschreibungen / Verfahren

2 0 0 Rechtssicherheit
6 2 0 Qualitätsziele
6 3 0 Planung Änderungen
7 1 3 Externe Wartungen
7 1 3 Interne Wartungen
7 1 3 Planung Produktionsmittel
7 1 4 Prozessumgebung
7 1 6 Anbieterbewertung
7 1 6 Auswahl Anbieter
7 1 6 Beschaffung Prüfmittel
7 1 6 Beschaffung
7 1 6 Rahmenverträge
7 1 6 Wareneingang
7 2 0 Einführung neuer Mitarbeiter
7 2 0 Einstellungen
7 2 0 Erforderliche Kompetenzen
7 2 0 Schulungen
7 2 0 Weiterbildung
7 4 0 Externe Kommunikation
7 4 0 Interne Kommunikation
7 5 3 2 Lenkung aufgezeichneter Informationen
7 5 3 2 Lenkung externer Informationen
7 5 3 2 Lenkung interner Informationen
8 1 0 Arbeitsvorbereitung
8 1 0 Einlagern
8 1 0 Planung und Steuerung
8 1 0 Produktakte
8 1 0 Verpacken
8 1 0 Versand
8 3 0 Kennzeichnung und Rückverfolgung
8 4 1 Notfallbereitschaft Notfallsituation
8 5 2 1 Ablauf Gefahrenanalyse
8 5 2 3 Gefahrenbewertung
8 8 1 Besondere Prüfungen
8 8 1 Externe Prüfungen
8 8 1 Planung Prüfungen
8 8 1 Serienprüfungen
8 8 1 Überwachung Messmittel
8 8 1 Verifizierung Produktion
8 9 3 Korrekturen
8 9 3 Nacharbeit
8 9 4 1 Lenkung nichtkonformer Produkte
8 9 4 1 Umgang mit potenziell unsicheren Produkten
8 9 5 Behandlung von Reklamationen
8 9 5 Rücknahmen

FSMS

9 1 2 Leistungsanalyse
9 2 2 Anbieteraudit
9 2 2 Internes Audit LSG
10 2 0 Planung Verbesserungen

Arbeitsanweisungen

4 4 0 Anweisung Prozesserstellung

Präventivprogramme

8 2 4 Abfallentsorgung
8 2 4 Ausführung und Anordnung von Gebäuden
8 2 4 Betriebsmittel Versorgungseinrichtungen
8 2 4 Eignung, Reinigung und Instandhaltung der Ausstattung
8 2 4 Lagerhaltung
8 2 4 Management Materialeinkauf
8 2 4 Maßnahmen zur Vermeidung der Kreuzkontamination
8 2 4 Personalhygiene und Einrichtungen
8 2 4 Produktinformation Verbraucherbewusstsein
8 2 4 Räumliche Aufteilung Arbeitsbereiche
8 2 4 Reinigung und Sanitarisierung
8 2 4 Schädlingsbekämpfung
8 2 4 Schutz vor terroristischen Akten, Biokontrolle, Bioterrorismus
8 2 4 Verfahren Produktrückruf
8 2 4 Wiederverarbeitung

Formblätter / Nachweisformen

2 0 0 Checkliste Rechtsvorschriften
2 0 0 Liste Gesetze Normen und Erlasse
4 0 0 Kontext
4 1 0 Kontext, Erfordernisse und Erwartungen
4 4 0 Prozesse
5 2 0 Politik
5 3 0 Aufgabenbeschreibung
5 3 0 Benennung Leitung LSG
5 3 0 Organisationsdiagramm
5 3 0 Zuständigkeiten
6 1 0 Chancen und Risiken
6 2 0 Ziele Lebensmittelsicherheit
6 2 0 Zielvereinbarung Mitarbeiter
6 3 0 Änderungen am FSM-System
6 3 0 Überwachung Änderungen
7 1 2 Benennung Leitung FSMS
7 1 3 Checkliste Infrastruktur
7 1 3 Infrastruktur
7 1 3 Instandhaltung Produkt
7 1 3 Liste Infrastruktur
7 1 3 Wartungskarte
7 1 6 Checkliste Anbieter

FSMS

Inhaltsübersicht Regelwerk DIN EN ISO 22000:2018 & DIN IST/TS 22002-1:2017

- 7 1 6 Liste Anbieter Umfang Kontrolle
- 7 1 6 Liste der Anbieter
- 7 1 6 QSV Vorlage
- 7 1 6 Vereinbarung mit externen Fachleuten
- 7 2 0 Einarbeitungsplan
- 7 2 0 Kompetenzen in der LSG
- 7 2 0 Kompetenzen
- 7 2 0 Schulungsplan
- 7 2 0 Schweigepflicht Mitarbeiter
- 7 2 0 Unterweisungsnachweis
- 7 4 0 Externe Kommunikation
- 7 4 0 Interne Anregungen
- 7 4 0 Liste Kommunikationswege
- 7 4 0 Protokoll Besprechung
- 7 5 1 Dokumentierte Informationen (diese Liste)
- 8 1 0 Produktakte Vorlage
- 8 1 0 Prozesseingaben
- 8 1 0 Übersicht Produkte
- 8 2 4 Abfallplan
- 8 2 4 Liste Reinigungsmittel
- 8 2 4 Präventionskonzept
- 8 2 4 Reinigungsplan
- 8 2 4 Sauberkeitskonzept
- 8 3 0 Begleitblatt Produktstatus
- 8 3 0 Rückverfolgung
- 8 4 2 Notfallplan
- 8 5 2 Gefahrenanalyse
- 8 5 4 Annehmbares Maß
- 8 5 4 Ermittlung CCP
- 8 5 4 Flussdiagramm tabellarisch
- 8 5 4 Gefahrenabwehrplan
- 8 5 4 Gefahrenbaum
- 8 5 4 HACCP-Plan
- 8 5 4 OPRP Vorlage
- 8 5 4 Potenzielle Gefahrenliste
- 8 7 0 Messmittelliste
- 8 7 0 Messmittelverwaltung
- 8 7 0 Prüfplan Küche
- 8 7 0 Prüfplan Labor
- 8 7 0 Prüfplan Produkt
- 8 7 0 Prüfplan Versand
- 8 7 0 Prüfplan Vertrieb
- 8 7 0 Standardprüfplan
- 8 8 1 Kontrolle Kühlraum
- 8 8 1 Prüfkonzept
- 8 9 3 Nichtkonforme Prozessergebnisse
- 8 9 4 2 Losprotokoll
- 8 9 4 Liste mögliche Sofortmaßnahmen
- 8 9 4 Nicht sichere Produkte
- 9 1 2 Leistungsbewertung

FSMS

Inhaltsübersicht Regelwerk DIN EN ISO 22000:2018 & DIN IST/TS 22002-1:2017

9 2 2 Auditbericht
9 2 2 Auditcheckliste 22000:2018
9 2 2 Auditplan
9 2 2 Auditprogramm
9 3 2 Managementbewertung
10 1 0 Korrekturmaßnahmen
10 1 0 Maßnahmenplan
10 2 0 Fortlaufende Verbesserungen

FSMS