

## Index:

Einleitung

## **Allgemeine Informationen**

Benutzerhinweise  
Abkürzungsverzeichnis  
Verzeichnisstruktur

## **Teil 1 Kapitel**

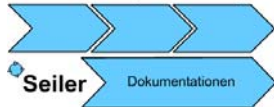
Kapitel 1 und 2 Anwendungsbereich und normative Verweise  
Kapitel 3 Begriffe  
Kapitel 4 Managementsystem Lebensmittelsicherheit  
Kapitel 5 Verantwortung der Leitung  
Kapitel 6 Management von Ressourcen  
Kapitel 7 Planung und Realisierung sicherer Produkte  
Kapitel 8 Validierung, Verifizierung und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



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.**