

1. Formularverzeichnis

Die Leitlinie besteht aus mehreren Modulen, die aufeinander aufbauen. Das Formularverzeichnis gibt Ihnen einen Gesamtüberblick über den Aufbau und die Struktur der Leitlinie.

Zu jedem Modul gibt es eine Reihe von Blankoformularen. Sie finden diese unter dem jeweiligen Register oder auf der beiliegenden CD als Excel-Datei. Die Excel-Dateien können Sie an Ihre betrieblichen Bedürfnisse anpassen.

Ziele

Die Dokumentation im Formularverzeichnis hat zum Ziel,

- den **Aufbau der Leitlinie** übersichtlich darzustellen.
- alle **aktuellen Formulare** aufzulisten.

Formulare

Die Erstellung eines kompletten QS-Systems führt zu einer Vielzahl von Formularen. Mit dem Formularverzeichnis behalten Sie den Gesamtüberblick.

Nehmen Sie einmal im Jahr alle neuen Formulare auf und löschen entsprechend nicht mehr benötigte Formulare aus dem Formularverzeichnis.

Für die Erstellung eines Formularverzeichnisses können Sie das Formular 01_A verwenden oder beim VHM das derzeit aktuellste Formularverzeichnis anfordern.

1. Formularverzeichnis Formular 01_A			
Formularverzeichnis			
Hier erhalten Sie eine Übersicht aller Blankoformulare.			
Die größtmögliche zu markierter Formularenummern legen Blankoformulare vor.			
Die gelblichgrün markierten Formularenummern handeln es sich um Beschreibungen oder Grundpläne.			
Alle Formulare sind 1 x pro Jahr auf Vollständigkeit zu prüfen und Neuzugänge ggf. zu ergänzen.			
Formularnummer	Name	Erläuterungen (Wann ist das Formular auszufüllen?)	Art der Dokumentation
01_A	Formularverzeichnis	Übersicht über alle Formulare	Formular Dokumentation
01_B	Geldflussrechnung	Zeichnet die vorläufigen Produktbeurteilung, zugehörigen Kosten und Aufwandsübersichten.	Formular Dokumentation
01_C	Betriebsdaten	Legen die Betriebsdaten fest, die den Daten des Unternehmens entsprechen.	Formular Dokumentation
01_D	Abnahmeverzeichnis	Als Abnahmen von Produkten	Formular Dokumentation
01_E	Lieferantenverzeichnis	Als Lieferanten von Rohstoffen, Verpackungsmaterial etc.	Formular Dokumentation

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
Bioland Beratung GmbH
Stand: 20.05.2007

Gute Hygiene Praxis für Hofmolkereien
11

1. Formularverzeichnis

Notizen

Leitlinie

1. Formularverzeichnis

Formular 01_A

Formularverzeichnis

Hier erhalten Sie eine Übersicht aller Blankoformulare.

Bei grün/dunkelgrau markierter Formularnummer liegen Blankoformulare vor.

Bei gelb/hellgrau markierter Formularnummer handelt es sich um Bescheinigungen oder Grundrißpläne.

Alle Formulare sind 1x pro Jahr auf Vollständigkeit zu prüfen und Neuerungen ggf. zu ergänzen.

Formular		Erläuterungen		Art der Dokumentation
Nummer	Name	Was wird dokumentiert?	Wann ist das Formular auszufüllen?	

Handhabung des Leitfadens

01_A	Formularverzeichnis	Übersicht über alle Formulare	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei der Erstellung weiterer Formulare	Erst-dokumentation
-------------	---------------------	-------------------------------	---	---------------------------

Gefahrenanalyse

02_A	Gefahrenanalyse	Gefahren, die von einem Produkt theoretisch ausgehen könnten und Abhilfemaßnahmen	vor der erstmaligen Herstellung eines Produktes	Erst-dokumentation
-------------	-----------------	---	---	---------------------------

Betriebsdaten

03_A	Betriebsspiegel (gemäß Anlage 6 LMHV - Tier)	allgemeine Betriebsdaten, die den Betrieb charakterisieren	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erst-dokumentation
03_B	Abnehmerverzeichnis	alle Abnehmer von Produkten	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Aufnahme neuer Abnehmer	Erst-dokumentation
03_C	Lieferantenverzeichnis	alle Lieferanten von Rohstoffen, Verpackungsmaterial etc.	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Aufnahme neuer Lieferanten	Erst-dokumentation

1. Formularverzeichnis

Formular 01_A

Formular		Erläuterungen		Art der Dokumentation
Nummer	Name	Was wird dokumentiert?	Wann ist das Formular auszufüllen?	

Basishygiene: Personal

04_A	Übersicht Personal	Mitarbeiter und deren erforderliche Unterlagen	zu Arbeitsbeginn eines neuen Mitarbeiters	Erst-dokumentation
04_B	Bescheinigung des Gesundheitsamtes über Teilnahme an einer Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz	Teilnahme an einer Erstbelehrung Infektionsschutzgesetz	zu Arbeitsbeginn (von jedem Mitarbeiter)	Erst-dokumentation
04_C	Erklärung des Mitarbeiters nach Infektionsschutzgesetz	Gesundheitszustand des Mitarbeiters und erfolgte Unterrichtung des Mitarbeiters nach Infektionsschutzgesetz	zu Arbeitsbeginn (von jedem Mitarbeiter)	Erst-dokumentation
04_D	Sachkundenachweis des Mitarbeiters gemäß Milchsachkundeverordnung	Sachkunde des Mitarbeiters	zu Arbeitsbeginn (von der Leitung)	Erst-dokumentation
04_E	Bescheinigung des Veranstalters über Teilnahme an einer Schulung nach Infektionsschutzgesetz	Teilnahme an einer Schulung nach Infektionsschutzgesetz	jährlich	Laufende Dokumentation
04_F	Dokumentation des Veranstalters über die Durchführung einer Schulung nach Infektionsschutzgesetz	Durchführung einer Schulung der Mitarbeiter nach Infektionsschutzgesetz	jährlich	Laufende Dokumentation
04_G	Bescheinigung des Veranstalters über Teilnahme an einer Hygieneschulung	Teilnahme an einer Hygieneschulung	jährlich	Laufende Dokumentation
04_H	Bescheinigung des Veranstalters über Teilnahme an einer Fort- und Weiterbildungsveranstaltung	Teilnahme an weiteren Fort- und Weiterbildungsveranstaltungen	nach der Teilnahme des Mitarbeiters	Laufende Dokumentation
04_I	Probenplan für externe Untersuchungen des Personals	welche Untersuchungen in welchen Abständen beim Personal vorzunehmen sind	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erst-dokumentation

1. Formularverzeichnis

Formular 01_A

Formular		Erläuterungen		Art der Dokumentation
Nummer	Name	Was wird dokumentiert?	Wann ist das Formular auszufüllen?	

Basishygiene: Personal (Fortsetzung)

04_J	Untersuchungsauftrag für externe Untersuchungen des Personals	Gesundheitszustand der Mitarbeiter	gemäß den Untersuchungsintervallen des Probenplans	Laufende Dokumentation
04_K	Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung von Krankheitserregern	Durchgeführte Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung von Krankheitserregern	bei Krankheitsverdacht eines Mitarbeiters	Laufende Dokumentation

Basishygiene: Rohstoffe

05_A	Rohstoffspezifikationen und Wareneingangskontrolle	Festlegung der Rohstoffanforderungen und deren Kontrolle bei der Anlieferung	vor der Bestellung und beim Wareneingang	Laufende Dokumentation
05_B	Kontrolle der Lagertemperatur von Rohstoffen in Kühlschränken bzw. Kühlhäusern	Einhaltung der Zielwerte (Raumtemperatur)	täglich	Laufende Dokumentation
05_C	Probenplan für externe Rohstoffuntersuchungen	welche Untersuchungen in welchen Abständen bei Rohstoffen vorzunehmen sind	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation
05_D	Untersuchungsauftrag für externe Rohstoffuntersuchungen	Beschaffenheit der Rohstoffe	gemäß den Untersuchungsintervallen des Probenplans	Laufende Dokumentation
05_E	Nachweis der Maßnahmen bei Grenzwertüberschreitungen	Nachweis sachkundigen Umgangs bei Grenzwertüberschreitungen	nach Grenzwertüberschreitungen	Laufende Dokumentation

1. Formularverzeichnis

Formular 01_A

Formular		Erläuterungen		Art der Dokumentation
Nummer	Name	Was wird dokumentiert?	Wann ist das Formular auszufüllen?	

Basishygiene: Räume und Geräte

06_A	Checkliste zur regelmäßigen Kontrolle der Gebäudehülle und Gerätschaften und Dokumentation der Mängelbehebung	Zustand der Gebäudehülle und Gerätschaften	jährlich	Laufende Dokumentation
06_B	Betriebsplan mit Waren- und Personalfluß	Trennung von Rein- und Schmutzbereichen sowie Einhaltung eines "Einbahnstraßensystemes"	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation
06_C	Trinkwasserversorgungsplan	Lage der Zapfstellen und Herkunft des Trinkwassers	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation
06_D	Abwasserentsorgungsplan	Lage der Bodenabflüsse und Abwasserentsorgung	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation
06_E	Schädlingsbekämpfungsplan	Lage der Fallen, Köder etc.	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation
06_F	Aufstellung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Übersicht der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation
06_G	Reinigungs- und Desinfektionspläne	Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation
06_H	Probenplan für die Überprüfung der Reinigung und Desinfektion	welche Untersuchungen für den Nachweis der Reinigungs- und Desinfektionswirkung vorzunehmen sind.	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erstdokumentation

1. Formularverzeichnis

Formular 01_A

Formular		Erläuterungen		Art der Dokumentation
Nummer	Name	Was wird dokumentiert?	Wann ist das Formular auszufüllen?	

Prozesskontrolle

07_A	Herstellungsprotokolle	Prozessparameter, die für die Rückverfolgbarkeit, die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die Produktqualität relevant sind	vor der erstmaligen Herstellung eines Produktes und bei jeder Produktion	Laufende Dokumentation
07_B	Legende zu den Herstellungsprotokollen	Lenkungsmaßnahmen, die ergriffen werden, wenn die Zielwerte nicht eingehalten werden	vor der erstmaligen Herstellung eines Produktes	Erst-dokumentation
07_C	Kontrolle der Lagertemperatur von Produkten in Reiferäumen, Kühlhäusern oder Kühlschränken	Einhaltung der Zielwerte (Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit)	täglich	Laufende Dokumentation
07_D	Kontrolle des Salzbad	Einhaltung der Zielwerte (Temperatur, Dichte, Säuregrad)	täglich	Laufende Dokumentation

1. Formularverzeichnis

Formular 01_A

Formular		Erläuterungen		Art der Dokumentation
Nummer	Name	Was wird dokumentiert?	Wann ist das Formular auszufüllen?	

Endproduktkontrolle

08_A	Produktspezifikationen	Festlegung der Produkthanforderungen und Freigabe der Charge, wenn sie den Produkthanforderungen entspricht	vor der erstmaligen Herstellung eines Produktes und bei jeder Charge	Laufende Dokumentation
08_B	Probenplan für externe Endproduktkontrollen - Rohmilch und thermisierte Milch	welche Untersuchungen in welchen Abständen bei Endprodukten vorzunehmen sind	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erst-dokumentation
08_C	Probenplan für externe Endproduktkontrollen - Pastmilch	welche Untersuchungen in welchen Abständen bei Endprodukten vorzunehmen sind	einmalig zu Beginn der Betriebsaufnahme und bei Änderungen	Erst-dokumentation
08_D	Untersuchungsauftrag für externe Endproduktuntersuchungen	Nachweis einer guten Basishygiene und Prozesskontrolle	gemäß den Untersuchungsintervallen des Probenplans	Laufende Dokumentation
08_E	Nachweis der Maßnahmen bei Grenzwertüberschreitungen	Nachweis sachkundigen Umgangs bei Grenzwertüberschreitungen	nach Grenzwertüberschreitungen	Laufende Dokumentation
08_F	Unterrichtung der zuständigen Behörde über nicht sichere Lebensmittel	Unterrichtung der Behörde	bei gesundheitsgefährdender Grenzwertüberschreitung von im Handel befindlichen Produkten	Laufende Dokumentation

Jahresplaner

09_A	Jahresplaner	Zeitpunkte für durchzuführende Maßnahmen und Dokumentation der erfolgreichen Durchführung	jährliche Erstellung des Planers und laufende Dokumentation	Laufende Dokumentation
------	--------------	---	---	------------------------