

TÜV AUSTRIA CERT GMBH
z.Hd. Frau Mag. Susanne Bachner
Barichgasse 40-42
A-1030 Wien

E-Mail: bac@tuv.at
Tel.: +43 / (0) 1 / 514 07-6174
Fax: +43 / (0)1 / 514 07-6065

Anmeldung Projektarbeit „Lebensmittelsicherheitsmanagement“

Titel, Vor- & Familienname: _____

Geburtsdatum & -ort: _____

Firma/Organisation: _____

Themenvorschlag für die Projektarbeit:

Datum

Stempel, Unterschrift

Erklärung zur Projektarbeit

(Bitte in die Projektarbeit einbauen und dort mit Datum und Unterschrift bestätigen, danke!)

Ich erkläre, dass die vorliegende Projektarbeit von mir selbst verfasst wurde und dass ich dazu keine anderen als die angeführten Behelfe verwendet habe. Außerdem habe ich die Reinschrift der Projektarbeit einer Korrektur unterzogen und ein Belegexemplar verwahrt.

Beispiele und Themenvorschläge für die Projektarbeit:

- ✓ Erstellen einer Schulungsmatrix sowie der nötigen Schulungskonzepte inklusive Schulungsunterlagen oder Mitarbeiterhandbuch für einen Betrieb mit dazugehörigem/r Textinhalt, Schulungsnachweis, Wirksamkeitsnachweis, sowie den relevanten Verweisen auf entsprechende gesetzliche Vorlagen
- ✓ Zeitplan und Aufgabenverteilung für die Einführung eines HACCP – Plans oder eines Standards wie IFS, BRC, ISO 22000 etc. mit dazugehörigen Zielvorgaben sowie Prozessdarstellung
- ✓ Prozessflussdiagramm mit Beschreibung der dazugehörigen CCP´s für einen definierten Bereich, Umsetzung des Monitorings und Verifikation des Systems
- ✓ Aufbau und Durchführung einer Gefahrenanalyse für einen definierten Bereich sowie die Beschreibung der Ergebnisse und die zu Treffenden Maßnahmen für diesen Bereich.
- ✓ Aufbau und Beschreibung (Arbeitsanweisung) von Lieferantenaudits (Durchführung, Auditplan, Risikoeinteilung!) sowie Erstellen einer geeigneten Checkliste und eines Bewertungsschemas
- ✓ Einführung eines Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems bei/in ...
 - spezieller Firma ...
 - speziellem Sektor (Dienstleistung, Handel, Tourismus, ...)
 - spezieller Branche (Fleisch, Kantinen, Zulieferbetrieb)
- ✓ Integration eines HACCP – Planes in das QM-System zur Erfüllung der ISO 9001:2000 für/bei ... /unter besonderer Berücksichtigung der Normforderungen ...
 - Prozessorientierung, -landschaft und -organisation
 - Festlegung, Messung & Analyse von Kennzahlen
 - Kontinuierliche Verbesserung