\*\* KOSTENLOSE VORSCHAU \*\*

[Logo der Organisation]

[Name der Organisation]

**VERFAHREN FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG**

|  |  |
| --- | --- |
| Code: |  |
| Version: | 0.1 |
| Erstellt von: |  |
| Genehmigt von: |  |
| Datum der Version: |  |
| Unterschrift: |  |

**Verteilerliste**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kopie Nr. | Verteilt an | Datum | Unterschrift | Zurückgesendet | |
| Datum | Unterschrift |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Change-Historie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Version** | **Erstellt von** | **Beschreibung des Change** |
|  | 0.1 | 9001Academy | Grundlegende Dokumentenstruktur |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Inhaltsverzeichnis**

[1. Zweck, Anwendungsbereich und Anwender 3](#_Toc489022532)

[2. Referenzdokumente 3](#_Toc489022533)

[3. Produktrealisierung 3](#_Toc489022534)

[3.1. Planung Produktrealisierung 3](#_Toc489022535)

[3.1.1. Erstellung des Produktionsplans 3](#_Toc489022536)

[3.1.2. Erstellung von Arbeitsaufträgen 4](#_Toc489022537)

[3.2. Lebensmittelverarbeitung 4](#_Toc489022538)

[3.2.1. Aufbereitung Lebensmittelrohstoffe 5](#_Toc489022539)

[3.2.2. Verarbeitung Lebensmittelrohstoffe 5](#_Toc489022540)

[3.2.3. Identifizierung und Rückverfolgbarkeit 5](#_Toc489022541)

[3.2.4. Validierung von Produktion und Dienstleistungserbringung 5](#_Toc489022542)

[3.2.5. Verpackung und Transport 6](#_Toc489022543)

[3.2.6. Kundeneigentum 6](#_Toc489022544)

[3.2.7. Kontrolle von Änderungen 6](#_Toc489022545)

[3.2.8. Produktfreigabe, Lieferung und Aktivitäten nach der Lieferung 6](#_Toc489022546)

[3.3. Produkterhaltung 7](#_Toc489022547)

[3.4. Behebung von Nichtkonformitäten 7](#_Toc489022548)

[3.5. Operative Umweltkontrollen 7](#_Toc489022549)

[4. Verwaltung von Aufzeichnungen, die auf Basis dieses Dokuments aufbewahrt werden 8](#_Toc489022550)

[5. Anhänge 9](#_Toc489022551)

# Zweck, Anwendungsbereich und Anwender

Der Zweck dieses Verfahrens ist, die Lebensmittelverarbeitung entsprechend der geforderten Menge und den Terminen, in Übereinstimmung mit den Anforderungen an die Produktqualität und entsprechend den Kundenanforderungen zu beschreiben.

Das Verfahren wird bei der Realisierung der Lebensmittelverarbeitung angewendet.

Anwender dieses Dokuments sind für die Lebensmittelverarbeitung verantwortliche Personen bei [Name der Organisation].

# Referenzdokumente

* ISO 9001:2015 Norm, Abschnitte 8.5; 8.6
* ISO 14001:2015 Norm, Abschnitt 8.1
* Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen
* Verfahren für Kompetenzen, Schulung und Sensibilisierung
* Verfahren für Beschaffung und Evaluierung von Lieferanten
* Verfahren für Design und Entwicklung
* Verfahren zur Lagerhaltung
* Verfahren für das Management von Nichtkonformitäten und Korrekturmaßnahmen
* Verfahren für Instandhaltung von Einrichtungen und Messeinrichtungen
* [Arbeitsanweisungshandbücher]
* [HACCP-Verfahren]

# Produktrealisierung

## Planung Produktrealisierung

### Erstellung des Produktionsplans

Entsprechend dem Bedarf an Produkten und Produktionsvolumen in früheren Perioden, erstellt der [CEO] gemeinsam mit [Job-titel] den [Produktionsplan].

Der [Produktionsplan] definiert das Folgende:

* *Verfügbarkeit von Informationen, welche die Produktmerkmale definieren*
* In der zyklischen Produktion sammelt [Job-Titel] Informationen über Produktmerkmale aus folgenden Quellen: [Bezeichnung der Quellen)]
* Für die projektbasierte Produktion und die individuelle Produktion entsprechend den Kundenanforderungen sind die Informationen über die Produktmerkmalle in [Name des Dokuments] definiert].
* *Definition der Ressourcen für die Produktion und Dienstleistungserbringung*

[Job-Titel] definiert alle erforderlichen Ressourcen für die Produktion, einschließlich der Personalressourcen, Geräte und Rohmaterialien. Das wird als Input für den Beschaffungsprozess, sowie für den Bedarf an Schulungen verwendet.

[Job-Titel] erstellt den Qualitätsplan, der die erforderlichen Aktivitäten hinsichtlich Verifizierung, Überwachung, Messung, Kontrolle und Testen des Produkts definiert.

* *Verfügbarkeit von Arbeitsanweisungen*

\*\* ENDE DER KOSTENLOSEN VORSCHAU \*\*

Um dieses Dokument vollständig herunterzuladen, klicken Sie bitte hier:  
<http://advisera.com/9001academy/de/documentation/verfahren-fur-die-lebensmittelverarbeitung/>