

**CIMOS™ HACCP**

**MBFG GmbH & Co. KG**

## Die HACCP- Methodik

HACCP kommt aus den U.S.A. und steht für *Hazard Analysis and Critical Control Points*, übersetzt: *Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte*.

Im Mittelpunkt steht der sog. *HACCP-Plan*, ein von Ihnen zu erstellendes Formular, dessen Inhalt beschreibt, auf welche Weise potentielle gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifiziert, bewertet und beherrscht werden.

Die praktische Umsetzung besteht in der Untersuchung und Analyse sämtlicher betrieblicher Arbeitsabläufe (vom Wareneingang bis zum Verzehr oder Übergabe des Endprodukts) nach einem festgelegten schematischen Prinzip:



1. *Beschreibung des Arbeitsablaufs*
2. *Durchführung einer Gefahrenanalyse*
3. *Festlegung der kritischen Lenkungspunkte*
4. *Bestimmung von Grenzwerten (z.B. Zeit, Temperatur, Luftfeuchte)*
5. *Überwachungsmaßnahmen für die Grenzwerte*
6. *Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitungen*
7. *Revision in regelmäßigen Abständen (Verifizierung)*

Die konsequente Anwendung von HACCP im Unternehmen verschafft Ihnen schriftliche Nachweise über die Erfüllung Ihrer Sorgfaltspflicht. In Produkthaftungsfällen kann sich dadurch eine für Sie günstige Umkehr der Beweislast ergeben. HACCP beugt Schäden vor und ist billiger als Laboranalysen von Endprodukten.



Der Zeitaufwand für HACCP wird für Sie in der Startphase am größten sein: Produktbeschreibungen müssen angefertigt werden, Abläufe sind zu untersuchen, die Arbeitsgewohnheiten des Personals zu erfragen u.v.m.

Es ist daher wichtig für Sie, sich am Anfang neben dem laufenden Tagesgeschäft nicht auch noch mit Formalien oder gar einem Literaturstudium zur HACCP-Methodik herumschlagen zu müssen.

Vor dem Hintergrund eigener Erfahrungen auf diesem Gebiet haben wir daher aus der Praxis ein einfach zu bedienendes EDV-Programm mit den erforderlichen Checklisten, Formularen und Musterbeispielen entwickelt. Das PC-Programm führt Sie durch die sieben Stufen des HACCP-Konzepts.

Dem unbestrittenen Nutzen von HACCP steht ein entsprechender Personal- und Zeitaufwand entgegen. Durch den Einsatz einer DV-gestützten HACCP-Durchführung kann dieser Aufwand auf ein vernünftiges Maß reduziert und die Basis für gezielte Zugriffe auf das gesammelte Fachwissen geschaffen werden.

# CIMOS™ HACCP 9.0 - Nutzeffekte

## Strukturierte Wissensdatenbank

Das gesammelte Wissen über Prozessabläufe wird in einem strukturierten Datenpool abgelegt. Dies trägt zur Know-How-Dokumentation des Unternehmens und zur raschen Orientierung neuer Mitarbeiter bei.

## Suchfunktionen

Vermeidung von Doppelarbeit durch rasches Auffinden analoger Gefahren aus vorhandenen HACCP-Plänen und Übernahme der dazu festgelegten Abstellmaßnahmen.

## Textkataloge

Prozess- und produkttypische Gefahren, Grenzwerte, Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen werden in Katalogen abgelegt. Sie bauen sich mit der Zeit eigene systematische Checklisten auf. Standardtexte kopieren Sie direkt aus den Katalogen in die HACCP-Formulare.

## Kopierfunktionen

Bestehende Dokumente können als Grundlage für den aktuell zu erstellenden HACCP-Plan dupliziert werden. Es lassen sich komplette Passagen innerhalb von Produktfamilien oder aus Basis-Plänen kopieren.

## Notizblock, interne Vermerke

Alternativvorschläge, im Team zugrundegelegte Bewertungskriterien und Begründungen für Entscheidungen lassen sich zu jedem Eintrag im Hintergrund speichern. Keine Idee, kein Denkanstoß, kein Einwand geht verloren.

## Layout-Generator

Völlig frei definierbares Formularlayout. Standardformulare für HACCP-Pläne, GMP-Analysen und Produktionslenkungsplan sind im Lieferumfang bereits enthalten. Sie können hausübliche Bezeichnungen und eingescannte Firmenlogos verwenden und fremdsprachige Formulare für ausländische Kunden selbst gestalten.

## Produktionslenkungspläne aus HACCP-Daten

Aus dem HACCP-Plan kann direkt im Programm ein dazuhöriger **Control Plan (QM-Plan)** entwickelt werden. Die Verknüpfung erfolgt über Prozessschritt, Gefahren / krit. Grenzwerte und die Spalte Überwachung.

Der Lenkungsplan enthält die Spezifikationen/Toleranzen, Prüfmethode, Stichprobenumfang und -häufigkeit, Lenkungsmaßnahmen und die erforderlichen Maßnahmen bei Abweichungen.

## Auswertbare Prioritäten

Rasche Sortierung der HACCP-Daten nach Gefahren-Gewichtung. Getrennte Auswertung nach Auftreten, Bedeutung und Entdeckung möglich. Darstellung in Listform oder als grafische Pareto-Analyse. Sachstandsbericht für die Darstellung bereits durch Maßnahmen erzielter Verbesserungen (Optimierungsgrad).

## Terminkontrolle

Konsequente Umsetzung der Verbesserungsmaßnahmen durch EDV-gestützte Überwachung der Vorgabetermine und Verantwortlichkeiten. Versand von Terminerinnerungen per eMail.

## Teamtauglichkeit

Das System eignet sich für den Einsatz im Team. Ergebnisse der Teamsitzung sind sofort als sauberer Ausdruck verfügbar. Die Verteilung von Protokollen und terminlich fixierten Aufgabenstellungen an die Sitzungsteilnehmer kann ohne Zeitverlust bei Beendigung des Meetings erfolgen. Formularinhalte können Sie mit CIMOS in das **HTML-Format** konvertieren und bequem per Internet/eMail z.B. an Zweigwerke zur Information versenden. Die Software geht hinsichtlich der Performance auch bei Massendaten nicht in die Knie (Einsatz zeitgemäßer Hardware vorausgesetzt).

| Zeile | System / Merkmale             | potenzielle Fehler        | pot. Folgen des Fehlers  | D | pot. Fehlersachen  | Prüfmeth.                            |
|-------|-------------------------------|---------------------------|--|---|--|--------------------------------------|
| 1     | Gewinde-Deckellocher          | Wasserkanal angeschnitten | Undichtigkeit (Wasser und Kühlmittel); Motor läuft heiß; Ventilschäden |   | Wandstärke unzureichend und Korrosion am Rohrer (Kernkalterverschleiß)   | Messscheibe, Kernmalle a.d           |
| 2     | Fräsen Dichtfläche            | Dichtfläche uneben        | Undichtigkeit (Luft); rauher und ungleichmäßiger Lauf des Motors       |   | Druck der Spannrichtung nicht ausreichend  | Stichprobengröße; Ebenheit, Prüfwert |
| 3     |                               |                           |  |   | Schmutz und Späne in der Spannrichtung   | zusätzlich zu obere Prüfung bsp. ket |
| 4     |                               |                           |  |   |  |                                      |
| 5     | Montagekrümme an Zylinderkopf | Dichtung beschädigt       | Undichtigkeit (Luft); rauher und ungleichmäßiger Lauf des Motors       |   | Ungleichmäßiges Anziehen der Befestigungsschrauben (Morteur zieht zuerst die äußeren, dann die mittleren Schrauben an) | Funktionstest; Motorleistung         |
| 6     | Befestigungslasche            | Materialeinbüdung         | Lasche bricht; Krümme lose; Undichtigkeit; Motorlauf rD                |   | Übermäßiges Material; enous an Kanten und Löchern  | Parasitenüberbe; Maschineneinst.     |
| 7     |                               |                           |  |   |  |                                      |

## Baukastensystem / Prozessmodule

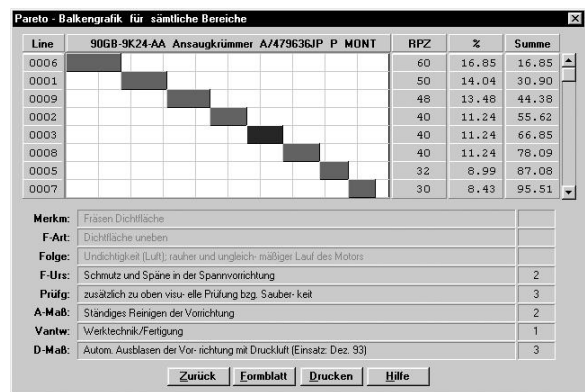
Gesamtprozesse lassen sich in Arbeitsfolgen-Bausteine zerlegen, die Sie per Mausklick zu kompletten Prozessabläufen zusammensetzen können. Dieser Aufbau bringt eine Rationalisierung bei artverwandten Produkten mit sich. Die HACCP-Verknüpfungen lassen sich als Strukturbaum oder Kreuztabelle darstellen. Diese Strukturierungslogik ist auch auf GMP-Analysen anwendbar. Formulardruck, Matrix-HACCP und Gefahrenbaum stehen Ihnen als frei wählbare Ausgabeformate zur Verfügung.

## Mehrsprachigkeit

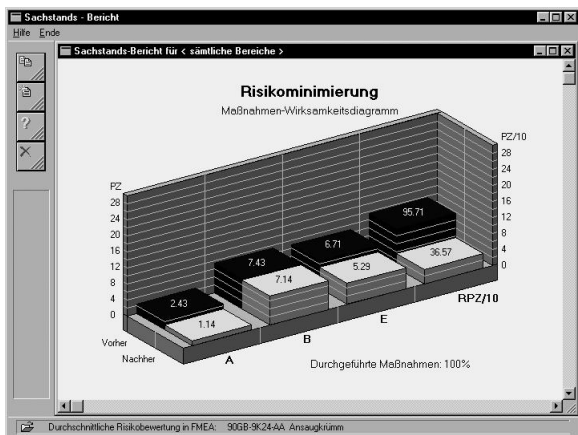
Die Benutzeroberfläche ist derzeit in Deutsch und Englisch verfügbar. Dies dürfte insbesondere für Unternehmen mit ausländischen Tochtergesellschaften interessant sein.



Hauptmenü



Paretdiagramm



Sachstandsbericht

Formularvorschau

**H A C C P P I a n**

| Produkt/DL: Krabbenvorspeise                         |   | Ident-Nr.: MN1/4711                             |                    | Variante : 1   |   |   |            |                 |  |                          |   |
|--|---|---|--------------------|--|---|---|------------|-----------------|--|--------------------------|---|
| Verbraucher/Verzehr: Allgemeinheit, eifertig         |   | Freigabe: . . . . .                             |                    | Datum: . . . . .   |   |   |            |                 |  |                          |   |
| gedruckt: 31.10.2015                                 |   | Blatt: 1  |                    | von 2  |   |   |            |                 |  |                          |   |
| HACCP-Plan   |   | geändert: 15.10.2015                            |                    | Eingang/Rohware: direkt vom Färger                               |   |   |            |                 |  |                          |   |
| Verpackung: Vakuumverpackt                           |   | Lagerung/Vert.: gefroren oder eisig             |                    | Rohware, Zutaten: Krabben (Cancer magister), Salz, Zitronensäure |   |   |            |                 |  |                          |   |
| Prozessabschnitt: Beispiel für kompletten HACCP-Plan |   | A B E Prio                                      |                    | Korrekturmaßn./geplante KVP                                      |   |   |            |                 |  |                          |   |
| Line   | Vorgang / Prozessschritt                    | Biol./Chem./Phys. Gefahren                      | Bedeutung/Relevanz | CCP  | krit. Grenzwert/Prävention  | Überwachungsverfahren   | A B E Prio | HACCP-Dokumente | Verifikation / erledigte KVP   |                          |   |
| 1  | Wareneingang                                | C:Natürliche Toxine - ASP                       | Vergiftung         | J  | Krabben dürfen nicht aus Gebieten stammen, die vom Land als ASP-Zone deklariert sind, oder über die entsprechende Informationen von Fischern, Medien, Wissenschaftlern oder aus anderen Quellen vorliegen | WAS: ASP-Gutachten<br>WIE: visuell<br>WANN: bei Erhalt<br>WER: empfangender Prüfer  | 2 8 2      | 32              | Annahmeverweigerung für Krabben aus Sperrgebieten  | Prüfbericht Wareneingang | Wöchentliche Kontrolle der Prüfberichte und Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen  |
| 2  | Kochen                                      | B:Überlebende Krankheitserreger                 | Infektion          | J  | Mindestdauer: 15 Min.   | WAS: Zeit<br>WIE: visuell<br>WANN: zu Beginn und Ende des Kochens<br>WER: Koch  | 3 7 2      | 42              | Kochprozeß verlängern  | Kochkarte                | Prozeß-Dokumentation<br>Wöchentliche Kontrolle der Prüfberichte und der Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen<br>Kontrolle des Prüferäts mit Quecksilberthermometer<br>Jährliche Kalibrierung des Thermometers |
| 3  |   |   |                    |  | Mindesttemperatur 98°C  | WAS: Prozeßtemperatur<br>WIE: Digitales Zeit-/Temperaturmeßgerät<br>WANN: Laufend, einmal täglich visuelle Prüfung<br>WER: Koch   | 3 7 2      | 42              | Temperaturmessungen zur Feststellung von Abweichungen mit anschließender Aussonderung<br>KVP: Installation eines autom. Temperaturmeßsystems<br>Termin: 30.01.2016 | Meßprotokoll             | Prozeß-Dokumentation<br>Wöchentliche Kontrolle der Prüfberichte und der Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen<br>Kontrolle des Prüferäts mit Quecksilberthermometer<br>Jährliche Kalibrierung des Thermometers |
| 4  | Abkühlen                                    | B:Vermehrung von Keimen und Bildung von Toxinen | Infektion          | J  | Abkühlung von 60°C auf 21°C innerhalb 2 Std. und auf 4°C innerhalb weiterer 4 Stunden   | WAS: Innentemperatur der gekochten Ware<br>WIE: Skalenthermometer in markierten Partien gekochter Krabben<br>WANN: Beginn ca. alle 2 Std. im Kochprozeß<br>WER: Fertigungskontrolle | 4 8 3      | 96              | Krabben in Ersatzkühlanlage einbringen und/oder Eis hinzugeben, Haltezeit nach Ermessen unter Berücksichtigung der Abweichungszeit und -temperatur                 | Produktionskontrollkarte | monatliche Thermometerüberprüfung<br>wöchentliche Kontrolle der Überwachungsverfahren, der Korrekturmaßnahmen und der Revisionsprotokolle   |
| 5  | Auf Unterlage reinigen, zerlegen, verpacken | B:Vermehrung von Keimen und Bildung von Toxinen | Infektion          | J  | Ware nicht mehr als insgesamt 2 Std. einer Temperatur über 4°C aussetzen  | WAS: Bearbeitungszeit im ungekühlten Zustand<br>WIE: Visuelle Überprüfung der gekennzeichneten Behälter<br>WANN: Beginn ca. alle 2 Std. im Bearbeitungsprozeß                       | 6 8 3      | 144             | Sofortige Eiszugabe oder Verbringung in Kühlraum<br>Haltezeit nach Ermessen unter Berücksichtigung der Abweichungszeit und -temperatur                             | Produktionskontrollkarte | wöchentliche Kontrolle der Überwachungsverfahren und der Korrekturmaßnahmen   |

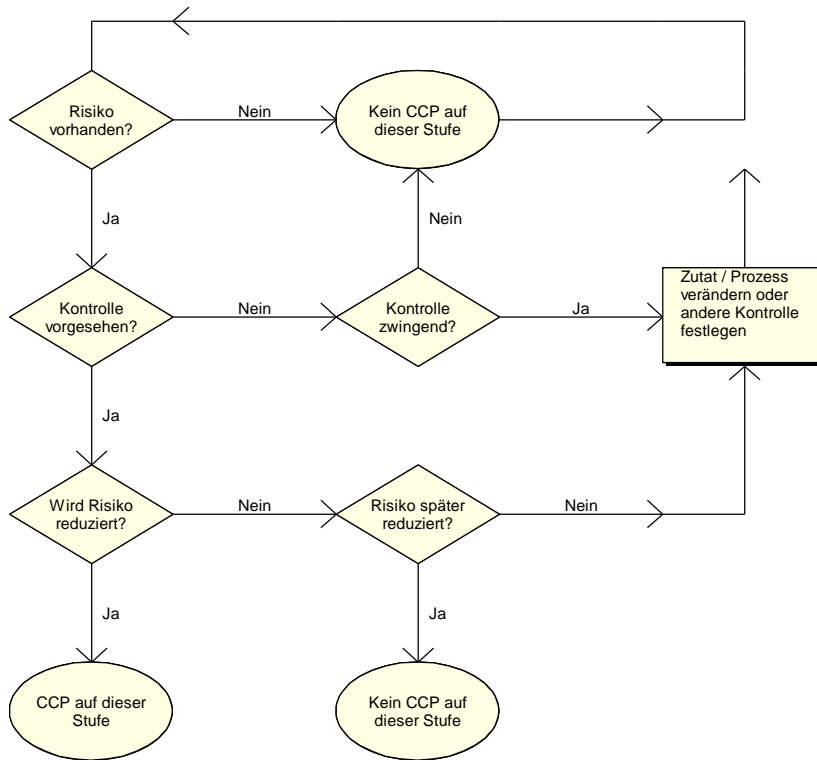
**H A C C P P l a n**

| Produkt/DL: Krabbenvorspeise<br>Ident-Nr.: MM1/4711<br>Variante : 1 |   | Freigabe :<br>Datum : 1                          |                    |     |                            |  |   |   |   |      |  |                        |   |   |   |   |      |
|---|---|--|--------------------|-----|----------------------------|--|---|---|---|------|--|------------------------|---|---|---|---|------|
| Autor: Peter Mustermann<br>erstellt: 09.11.2014<br>Lagerung/Vert.:  |   | geändert: 15.10.2015<br>direkt vom Färger        |                    |     |                            |  |   |   |   |      |  |                        |   |   |   |   |      |
| Verpackung: Vakuumverpackt  |   | Eingang/Rohware: geforen oder e                  |                    |     |                            |  |   |   |   |      |  |                        |   |   |   |   |      |
| Rohware, Zutaten: Krabben (Cancer magister), Salz, Zitronensäure    |   |  |                    |     |                            |  |   |   |   |      |  |                        |   |   |   |   |      |
| Line  | Vorgang / Prozessschritt                        | Biol./Chem./Phys. Gefahren                       | Bedeutung/Relevanz | CCP | krit. Grenzwert/Prävention | Überwachungsverfahren  | A | B | E | Prio | Korrekturmaßn./geplante KVP  | HACCP-Dokumente        | Verifikation / erledigte KVP  | A | B | E | Prio |
| 6   | Einlagerung der verpackten Frischprodukte       | B: Vermehrung von Keimen und Bildung von Toxinen | Infektion          | J   | Kälter als 4°C             | WAS: Kühltemperatur<br>WIE: Aufzeichnung des Temperaturverlaufs<br>WANN: Laufend unter täglicher visueller Kontrolle<br>WER: Fertigungskontrolle | 5 | 8 | 3 | 120  | Krabben in Ersatzkühlanlage einbringen und/oder Eis hinzugeben, Haltezeit nach Ermessen unter Berücksichtigung der Abweichungszeit und -temperatur | Aufzeichnungsprotokoll | tägliche Überprüfung des Aufzeichnungsgerätes<br><br>wöchentliche Kontrolle der Überwachungsverfahren, der Korrekturmaßnahmen und der Revisionsprotokolle |   |   |   |      |
| 7   | Einlagerung der vakuumverpackten Frischprodukte | B: Bildung von C.botulinum Toxinen               | Infektion          | J   | Kälter als 3°C             | WAS: Kühltemperatur<br>WIE: Aufzeichnung des Temperaturverlaufs<br>WANN: Laufend unter täglicher visueller Kontrolle<br>WER: Fertigungskontrolle | 5 | 8 | 3 | 120  | Krabben in Ersatzkühlanlage einbringen und/oder Eis hinzugeben, Haltezeit nach Ermessen unter Berücksichtigung der Abweichungszeit und -temperatur | Aufzeichnungsprotokoll | tägliche Überprüfung des Aufzeichnungsgerätes<br><br>wöchentliche Kontrolle der Überwachungsverfahren, der Korrekturmaßnahmen und der Revisionsprotokolle |   |   |   |      |

A = Auftreten, B = Bedeutung, E = Entdeckung  
 Prio = A x B x E = Risikopriorität

Datum, Unterschrift :

| Maier & Co.   |  | 8 D - Report                                   |   |  |  | Ident.-Prozess-Nr. : MN1/4711   |  | Variante : 1       |                              |
|---|--|--|---|--|--|---|--|--------------------|------------------------------|
|   |  | am : 09.11.2014                                |   | überarbeitet : 15.10.2015  |  | Freigabe :  |  | Datum : 31.10.2015 |                              |
| Prozessabschnitt : Beispiel für kompletten HACCP-Plan |  | Lagerung / Verteilung : geforen oder abgekühlt |   | Rohw./Zutaten : Krabben (Cancer magister), Salz, Zitronensäure   |  | Benennung : Krabbenworspeise  |  | Blatt : 1 von 2    |                              |
| TIMEA Item  | Problembeschreibung                              | temporäre Sofortmaßnahme                       | Problemwurzel/-ursache  | langfristige Korrekturmaßnahmen / Termin   | eingeführte Korrekturmaßn.   | präventive Maßnahmen  | Wirksamkeitskontrolle                            | Datum              | Abschluß Name / Unterschrift |
| 1   | C:Natürliche Toxine - ASP                        | Ware auf Sperlager                             | Krabben dürfen nicht aus Gebieten stammen, die vom Land als ASP-Zone deklariert sind, oder über die entsprechende Informationen von Fischern, Medien, Wissenschaftlern oder aus anderen Quellen vorliegen | Prüfbericht Wareneingang<br>Annahmeverweigerung für Krabben aus Sperrgebieten  | Wöchentliche Kontrolle der Prüfberichte und Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen   | WAS: ASP-Gutachten<br>WIE: visuell<br>WANN: bei Erhalt<br>WER: empfangender Prüfer  | Wareneingangs-Prüfblatt, Annahmervorschrift 4712 |                    |                              |
| 2   | B:überlebende Krankheits-erregere                | Kochprozeß verlängern bzw. Temperatur erhöhen  | Mindestdauer: 15 Min.   | Kochkarte<br>Kochprozeß verlängern   | Prozeß-Dokumentation<br>Wöchentliche Kontrolle der Prüfberichte und der Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen<br>Kontrolle des Prüfgeräts mit Quecksilberthermometer<br>Jährliche Kalibrierung des Thermometers | WAS: Zeit<br>WIE: visuell<br>WANN: zu Beginn und Ende des Kochens<br>WER: Koch  | Koch-Kontrollkarte, Verlaufsprotokolle           |                    |                              |
| 3   |  |  | Mindesttemperatur 98°C  | Mießprotokoll<br>Temperaturmessungen zur Feststellung von Abweichungen mit anschließender Aussonderung<br>KVP: Installation eines auton. Temperaturneßsystems<br>Termin : 30.06.2008 | Prozeß-Dokumentation<br>Wöchentliche Kontrolle der Prüfberichte und der Aufzeichnungen über Korrekturmaßnahmen<br>Kontrolle des Prüfgeräts mit Quecksilberthermometer<br>Jährliche Kalibrierung des Thermometers | WAS: Prozeßtemperatur<br>WIE: Digitales Zeit-/Temperaturneßgerät<br>WANN: Laufend, einmal täglich visuelle Prüfung<br>WER: Koch   |  |                    |                              |
| 4   | B: Vermehrung von Keimen und Bildung von Toxinen |  | Abkühlung von 60°C auf 21°C innerhalb 2 Std. und auf 4°C innerhalb weiterer 4 Stunden   | Produktionskontrollkarte<br>Krabben in Ersatzkühlanlage einbringen und/oder Eis hinzugeben.<br>Haltezeit nach Erreichen unter Berücksichtigung der Abweichungszeit und -temperatur   | monatliche Thermometerüberprüfung<br>wöchentliche Kontrolle der Überwachungsverfahren, der Korrekturmaßnahmen und der Revisionsprotokolle  | WAS: Innentemperatur der gekochten Ware<br>WIE: Skalenthermometer in markierten Partien gekochter Krabben<br>WANN: Beginn ca. alle 2 Std. im Kochprozeß<br>WER: Fertigungskontrolle |  |                    |                              |





# HACCP

Wichtige Information für Unternehmen der Lebensmittelbranche und Gastronomie



**Seit dem 8. August 1998 unterliegt auch Ihr Betrieb der Nachweispflicht zur Einhaltung der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV).**

Alle Betriebe, die gewerblich mit Lebensmitteln umgehen, sind jetzt zur schriftlich dokumentierten Eigenkontrolle gemäß den Grundsätzen des HACCP-Konzepts verpflichtet. Betroffen sind u.a.:

- Hersteller: Konserven und Fertigprodukte, Metzgereien, Bäckereien, Konditoreien, Braugewerbe, Kellereien usw.
- Lebensmittelhandel: Großhandel, Supermärkte, Einzelhändler, Getränkemärkte, Tiefkühlkost-/Pizza-/Partyservices, Catering, Marktstände, Automatenverkauf etc.
- Gastronomie: Gaststättenbetriebe, Restaurants, Bars, Cafés, Eisdielen, Hotels, Raststätten, Fast Food usf.
- Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung: Betriebskantinen, Alten- und Pflegeheime, Soziale Dienste, Krankenhäuser, Schulküchen, Mensen etc.,
- ferner Transportgewerbe/Lebensmittelspeditionen

Gegenüber den Überwachungsbehörden (WKD) sind Sie als betroffene Betriebsstätte darlegungspflichtig bezüglich Ihrer bereits durchgeführten HACCP-Aktivitäten.

Alles, was nicht schriftlich aufgezeichnet ist, gilt im Falle einer Betriebsprüfung als nicht durchgeführt.

Vorsätzliche oder fahrlässige Verstöße gegen Hygienrichtlinien und die Unterlassung einer dokumentierten Eigenkontrolle können mit Bußgeldern belegt werden.

## Was ist HACCP ?

HACCP kommt aus den USA und steht für »Hazard Analysis and Critical Control Points«, übersetzt: »Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungsunkte«.

Im Mittelpunkt steht der sog. »HACCP-Plan«, ein von Ihnen zu erstellendes Formular, dessen Inhalt beschreibt, auf welche Weise potentielle gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifiziert, bewertet und beherrscht werden. Die praktische Umsetzung besteht in der Untersuchung und Analyse sämtlicher betrieblicher Arbeitsabläufe (vom Wareneingang bis zum Verzehr oder Übergabe des Endprodukts) nach einem festgelegten schematischen Prinzip:

1. Beschreibung des Arbeitsablaufs
2. Durchführung einer Gefahrenanalyse
3. Festlegung der kritischen Lenkungsunkte
4. Bestimmung von Grenzwerten (z.B. Zeit, Temperatur, Luftfeuchte)
5. Überwachungsmaßnahmen für die Grenzwerte
6. Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitungen
7. Revision in regelmäßigen Abständen (Verifizierung)

Nur wieder neue Auflagen und Schikanen? Ehrlich betrachtet, Nein. HACCP macht durchaus Sinn und birgt auch Vorteile und Chancen in sich: Sie besitzen schriftliche Nachweise über die Erfüllung Ihrer Sorgfaltspflicht. In Produkthaltungsfällen kann sich dadurch eine für Sie günstige Umkehr der Beweislast ergeben. HACCP beugt Schäden vor und ist billiger als Laboranalysen von Endprodukten.



Der Zeitaufwand für HACCP wird für Sie in der Startphase am größten sein; Produktbeschreibungen müssen angefertigt werden, Abläufe sind zu untersuchen, die Arbeitsgewohnheiten des Personals zu erfragen u.v.m. Es ist daher wichtig für Sie, sich am Anfang neben dem laufenden Tagesgeschäft nicht auch noch mit Formalien oder gar einem Literaturstudium zur HACCP-Methodik herumschlagen zu müssen.

Vor dem Hintergrund eigener Erfahrungen auf diesem Gebiet haben wir daher aus der Praxis ein einfach zu bedienendes EDV-Programm mit den erforderlichen Checklisten, Formularen und Musterbeispielen entwickelt.

Das PC-Programm ist sehr preiswert und führt Sie durch die sieben Stufen des HACCP-Konzepts.

MBFG GmbH + Co. KG Klarenbergstr. 250, D-73525 Schwäbisch Gmünd

Tel. +49 (0) 7171 9299-25 Fax +49 (0) 7171 9299-26 e-mail: mbfg.gmbh@t-online.de <http://www.irmler.com/haccp.htm>

## CIMOS™ HACCP - Referenzen

Auszug aus unserer aktuellen Referenzliste :

| <b>Firma</b>                    | <b>Standort</b>         | <b>Branche</b>           | <b>Installationen</b> |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Apfelwein-Müller                | Oberursel               | Getränkeherstellung      | 1                     |
| Bäckerei Paul Wenseler          | Bornheim/Hersel         | Backgewerbe              | 1                     |
| Baltic Trade Center GmbH        | Rostock                 | Lebensmittelhandel       | 1                     |
| BIOLABOR GmbH & Co. KG          | Bremen                  | Forschung                | 1                     |
| Coen GmbH                       | Wermelskirchen          | Landmetzgerei            | 1                     |
| DFP Reinigungsmittelvertrieb    | Berlin                  | Hygiene                  | 1                     |
| Edora Gewürze GmbH              | Kleinostheim            | Lebensmittelhandel       | 1                     |
| ERSA Bt.                        | Budapest / Ungarn       | Lebensmittelhandel       | 1                     |
| Food Factory GmbH               | Marburg                 | Catering                 | 1                     |
| Freizeitzentrum Sechselberg     | Althütte                | Massenverpflegung        | 1                     |
| FVZWESTFOOD Convenience GmbH    | Holzwickede             | Catering                 | 1                     |
| Gasthaus Hexenstube             | Löschenrod              | Gastronomie              | 1                     |
| GastroServ Catering GmbH        | Mettlach                | Dienstleister            | 1                     |
| Getränkeindustrie Main-Taunus   | Liederbach              | Getränkeherstellung      | 1                     |
| godding + dressler GmbH         | Meckenheim              | Lebensmittelhandel       | 1                     |
| Grubers Betriebscasino          | Nürnberg                | Massenverpflegung        | 1                     |
| Hanske in Essen und Trinken     | Essen                   | Gastronomie              | 1                     |
| Heilig-Geist Hospital           | Bensheim                | Krankenpflege            | 1                     |
| Herbex Ltd.                     | Lautoka / Fiji Isld.    | Lebensmittelverarbeitung | 1                     |
| Herdschwand Betagtenzentrum     | Emmenbrücke             | Alten- und Pflegeheim    | 1                     |
| Hofmolkerei GmbH                | Münchehofe              | Milchwirtschaft          | 1                     |
| Hortkinetix Dr. Lippert         | Bonn                    | Forschung                | 1                     |
| Hotel-Restaurant Krambergsmühle | Winkelbach              | Gastronomie              | 1                     |
| Hotel Restaurant Kreuzkamp      | Selm-Kappenberg         | Gastronomie              | 1                     |
| Hygiene Klein                   | Schwaigern              | Fachgroßhandel           | 1                     |
| ITC Ing.-Büro Cocin             | Königsbrunn             | Hygiene-Beratung         | 1                     |
| Justizvollzugsanstalt Nürnberg  | Nürnberg                | Massenverpflegung        | 1                     |
| Klause des Westens              | Rostock                 | Gastronomie              | 1                     |
| O. Kleiner AG                   | Wohlen / Schweiz        | Lebensmitteltechnik      | 1                     |
| Koch-Feinkost                   | Malsch                  | Lebensmittelverarbeitung | 1                     |
| Koepfler S.a.r.l.               | Wasserbillig / Luxembg. | Lebensmittelverarbeitung | 1                     |
| Johannes Kohnen GmbH & Co.      | Sögel                   | Lebensmittelhandel       | 1                     |
| Konditorei Joachim Reimann      | Preetz                  | Backgewerbe              | 1                     |
| Kurhotel Marienbad              | Bad Wörishofen          | Gastronomie              | 1                     |

| <b>Firma</b>                            | <b>Standort</b>         | <b>Branche</b>           | <b>Installationen</b> |
|---|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Lallemand GmbH                          | Bad Dürkheim            | Lebensmittelhandel       | 1                     |
| LVAM für Milchwirtschaft                | Malente                 | Berufsbildung            | 9                     |
| Markus-Apotheke Dr. Lang                | Essen                   | Nahrungsergänzungen      | 1                     |
| Metzgerei Edmund Theisen                | Welschbillig            | Fleischverarbeitung      | 1                     |
| Mix & Hortsch Catering GbR              | Pirna                   | Dienstleister            | 1                     |
| Perlinger GmbH                          | Hopfgarten / Österreich | Catering                 | 1                     |
| Protina Pharmazeut. Gesellsch. mbH      | Ismaning                | Arzneimittel             | 1                     |
| Restaurant Luise                        | Berlin                  | Gastronomie              | 1                     |
| Ringelsteiner Mühle                     | Moselkern               | Getreideverarbeitung     | 1                     |
| SABA GesmbH                             | Villach/St. Magdalen    | Obstverarbeitung         | 1                     |
| Schilkin GmbH & Co. KG                  | Berlin                  | Lebensmittelhandel       | 1                     |
| Schlosser-Kraut Rittler GbR             | Stoffenried             | Lebensmittelverarbeitung | 1                     |
| Schloßhotel Herrenchiemsee              | Prien                   | Gastronomie              | 1                     |
| Stadtwerke Saarbrücken AG               | Saarbrücken             | Wasserwirtschaft         | 1                     |
| Georg Stolle GmbH                       | Neutrebbin              | Lebensmittelverarbeitung | 1                     |
| Uni Bonn, IAPH, Gesundheitskontr.       | Bonn                    | Hochschule               | 1                     |
| Universität Wien, Wirtschaftl. Fakultät | Wien / Österreich       | Hochschule               | 1                     |
| Unteroffizier-Heimgesellschaft          | Mendig                  | Massenverpflegung        | 1                     |
| Zittauer Fruchtveredelung               | Zittau                  | Lebensmittelverarbeitung | 1                     |

## Preise / Systemvoraussetzungen für CIMOS™ HACCP

Betriebssysteme Windows™ Vista™ 32/64, Seven™ 32/64, Eight™ + Ten™ und auf TCP/IP kompatiblen Netzen, z.B. Win™ Server 20xx, Preise: Einzelplatz EUR 1.541,05 (Netto EUR 1.295,- + EUR 246,05 MwSt.),

Weitere aktuelle Informationen und News finden Sie im Internet unter <http://www.irmler.com/haccp.htm>

CIMOS™ (Computergestützte Integrierte Modulare Organisationssoftware) ist ein eingetragenes Warenzeichen von Dipl.-Ing.(FH) Gert Irmler, alle anderen Marken sind Warenzeichen der jeweiligen Hersteller. Sämtliche Preisangaben verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.

# UNTERNEHMENSPROFIL

## MBFG GmbH & Co. KG

|                    |  |
|--------------------|--|
| Firma, Rechtsform: | Kommanditgesellschaft: Sitz Schwäbisch Gmünd,<br>Amtsgericht Ulm HRA 701151<br>Persönlich haftende Gesellschafterin:<br>MBFG Mittelständische Beteiligungs- und Führungs-GmbH:<br>Sitz Schwäbisch Gmünd, Amtsgericht Ulm HRB 701517<br>USt-IdNr.: DE214193093 DUNS: 33-024-9181<br>Kammer: Industrie- und Handelskammer Ostwürttemberg |
| Adresse:           | Klarenbergstr. 250<br>D-73525 Schwäbisch Gmünd<br>Tel. +49 7171 9299-27, -25 Fax 9299-26 <a href="mailto:mbfg.gmbh@t-online.de">mbfg.gmbh@t-online.de</a><br><a href="http://www.irmler.com">http://www.irmler.com</a>   |
| Geschäftsführung:  | Dipl.-Ing. (FH) Gert Irmeler   |
| Geschäftsbereiche: | Organisationsberatung, QM-Beratung,<br>Software-Erstellung, Beschaffung und<br>Produktion in Osteuropa<br><br>Integriertes Software-Paket «CIMOS™» :<br><b>C</b> omputergestützte, <b>I</b> ntegrierte, <b>M</b> odulare<br><b>O</b> rganisations- <b>S</b> oftware  |
| Vertriebspartner : | <u>Deutschland</u><br>Erfurt, Dresden, Frankfurt, Stuttgart<br><u>Schweiz</u><br>Baden<br><u>Polen</u><br>Warschau<br><u>Tschechische Republik</u><br>Ostrava  |

## CIMOS™ HACCP 9.0 - Installation und Registrierung

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an CIMOS HACCP. Jetzt wollen Sie natürlich so schnell wie möglich mit einem Test der Demoversion beginnen. Dazu müssen Sie die folgenden Schritte erledigen:

Die Demoversion von CIMOS HACCP können Sie auch unter <http://www.irmler.com/haccp.htm> downloaden. In diesem Fall starten Sie die Datei "**cimhaccp.exe**" auf Ihrem PC aus dem Download-Verzeichnis heraus, Punkt 1. entfällt dann natürlich.

1. Legen Sie die Installations-DVD in das Laufwerk.
2. Falls das Installationsprogramm nicht automatisch startet, gehen Sie in Windows auf "Start" und wählen Sie den Menüpunkt "Ausführen". Geben Sie ein: "**e:cimhaccp.exe**" (wobei "e:" Ihre DVD-Laufwerkskennung ist, kann bei Ihnen auch eine andere sein). Im anschließend eingeblendeten Fenster klicken Sie auf <Start>. Geben Sie dann den von Ihnen gewünschten Installations-Ordner (unbedingt einen anderen Ordner als den von einer evtl. bereits vorhandenen älteren Programmversion) an, z.B. in der Form `C:\PROGRAMME\HACCP90` und bestätigen Sie mit <O.K.>
3. Nun erfolgt automatisch die restliche Programminstallation. Bestätigen Sie die Einblendung des Passwort-Hinweises mit <O.K.>. Im Passwort-Fenster geben Sie ein: "**level1**" (dieses Passwort können Sie später beliebig ändern). Es erscheint das Hauptmenü Ihres HACCP-Programmes. Verlassen Sie jetzt das Programm (Menüpunkt "Ende" im Hauptmenü rechts oben), damit die Installationsparameter zurückgeschrieben werden und öffnen sie es dann erneut mit dem neu angelegten HACCP-Start-Icon.

Nun können Sie mit eigenen Daten sämtliche Programmfunktionen testen. Die Demoversion unterliegt keiner Zeitbegrenzung. Eingeschränkt sind lediglich der Formulardruck (auf 1 Druckzeile, in der Druckvorschau können Sie das zu erwartende Druckergebnis auf dem Bildschirm jedoch ohne jede Einschränkung betrachten) und das Datenvolumen. Sie können drei oder vier eigene HACCP-Pläne mittleren Umfangs für Testzwecke hinzufügen.

**Es wird sich zunächst empfehlen, als erstes die Hilfe im Hauptmenü (? - Knopf) anzuwählen und dort das Kapitel "In 5 Schritten zum kompletten HACCP-Plan" (3. Punkt von oben) genau durchzulesen. Dort finden Sie eine detaillierte Beschreibung, wie Sie zügig Ihre erste eigene HACCP-Analyse erstellen.**

Und falls Sie sich für eine Bestellung der Vollversion von CIMOS HACCP entscheiden sollten:

4. Stellen Sie sicher, dass Ihr Drucker bereit ist und klicken Sie dann den Menüpunkt "**Lizenzanforderung**" an. Drucken Sie das Formular aus.
5. Senden Sie das Formular an die Fax-Nr.: **07171 / 929926** oder als PDF an [mbfg.gmbh@t-online.de](mailto:mbfg.gmbh@t-online.de) Sie erhalten dann per Fax eine Registriernummer für Ihren PC, die Sie unter dem Hauptmenüpunkt "**Registrierung**" in das Feld für die Registriernummer eingeben müssen. Es erscheint daraufhin die Meldung "Registrierung erfolgreich". Verlassen Sie das Programm, damit die Registrierungsdaten zurückgeschrieben werden und starten Sie es erneut. Ihr HACCP-Programm ist jetzt betriebsbereit.

Rückfragen bitte an unsere Serviceadresse:

MBFG GmbH & Co. KG  
Klarenbergstr. 250, D-73525 Schwäbisch Gmünd  
Tel. 07171 929927, Fax 07171 929926  
[mbfg.gmbh@t-online.de](mailto:mbfg.gmbh@t-online.de)