

Die Methodik der HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) in Anlagensicherheit und Prozessplanung ist essentieller Bestandteil der VO (EG) 852/2004 (LMHV) und Pflichtkriterium im Rahmen des FAO/WHO Codex Alimentarius.

CIMOS™ HACCP ist ein durch langjährige Arbeitspraxis geformtes Softwarewerkzeug zur Erfüllung o.g. Normforderungen im Lebensmittel-Sektor.

Aus der HACCP kann direkt im Programm der **Produktionslenkungsplan** entwickelt werden.



Komplette Produktionsflüsse lassen sich in Arbeitsfolgen-**Bausteine** zerlegen, die Sie per Mausklick zu modifizierten Prozessabläufen zusammensetzen können. Ein solcher Aufbau bringt eine Rationalisierung bei artverwandten Workflows mit sich.

Die Software führt Sie systematisch durch die sieben HACCP-Prinzipien (Gefahrenanalyse, CCP Bestimmung, Grenzwertdefinition, Monitoring, Korrekturmaßnahmen, Verifizierung und Dokumentation).

Formulardruck, HACCP Matrix u. **Gefahrenbaum** stehen als Ausgabeformate frei zur Verfügung.

Ausführliche Funktionsbeschreibungen im Internet auf unserer Webseite :

www.risikoanalyse.com

CIMOS™ HACCP

HACCP Datenbanksystem (Hazard Analysis and Critical Control Points, Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte)



Rufen Sie uns an. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen eine kostenfreie Präsentation:

Tel. 07171 / 9299-25

eMail : mbfg.gmbh@t-online.de

Transparenzpflichten gemäß EU-DSGVO: www.irmler.com/dasfmea.htm

Weitere Informationen im Internet unter :

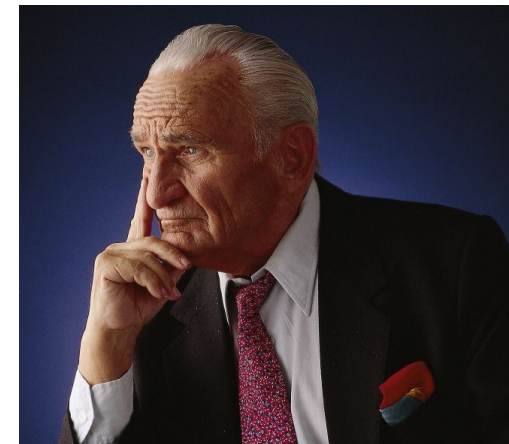
www.risikoanalyse.com

MBFG GmbH & Co. KG

Klarenbergstr. 250 D-73525 Schwäbisch Gmünd T 07171 / 9299-25
F 07171 / 9299-26 mbfg.gmbh@t-online.de www.risikoanalyse.com

CIMOS™ HACCP

HACCP Datenbanksystem (Hazard Analysis and Critical Control Points, Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte)



Konsequentes Risikomanagement

MBFG GmbH & Co. KG



CIMOS™ HACCP

Praxiswerkzeug für HACCP/GMP - Durchführung und Dokumentation

Einsetzbar unter Frontend Windows Eleven® und Ten®, min. 4 - 8 GB RAM (je nach Betriebssystem), Windows Server® 2022/21/19. Relationale Client Server Datenbank.

Prädestiniert für ...

Alle Betriebe, die gewerblich mit Lebensmitteln umgehen:
Hersteller (Konserven, Fertigprodukte, Fleisch-/Backwaren, Getränke),
Handel (Groß und Einzel, Catering, Event- und Partyservice, Automaten),
Transport, Großküchen, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie/Hotellerie



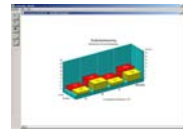
Detaillierte Informationen zu CIMOS™ HACCP finden Sie im Internet unter: www.risikoanalyse.com

Fordern Sie auch unsere Angebote zu Inhouse und Online Methodikseminaren und unseren Zusatzmodulen für multilingualen Einsatz sowie den Excel® HACCP Import an.

T 07 171 / 9299-25

F 07 171 / 9299-26

mbug.gmbh@t-online.de



CIMOS™ HACCP



Leitmotive des Arbeitswerkzeuges CIMOS™

Benutzerkonzept: In nur einem Tag erlernbar

Variantenbeherrschung:
Modulare HACCP-Struktur

Kontinuität:
Praxiserfahrung aus langjähriger Zusammen-
arbeit mit mittelständischen Unternehmen

- Musterkataloge für Gefahren, Grenzwerte, Maßnahmen etc.
- Unterstützung aller HACCP-Typen (Prozess, Anlagen, GMP-Analysen)
- Frei wählbare Gliederung in Arbeitsgänge (Modul-Baukasten)
- Anlegen von HACCP-Analysen aus dem Process Flow heraus
- Einsatz von Textkatalogen und Checklisten während der Erfassung
- Kopierfunktion für komplette HACCP-Projektstrukturen (Variantenbäume)
- Formulareinträge in beliebiger Länge, mit Team-internen Kommentaren
- Individuelle Bewertungskataloge hinterlegbar
- Qualitative Maßnahmenpriorisierung (Kosten-/Nutzenfaktoren)
- HACCP-Druck gem. VO (EG) 852/2004 oder freies Layout
- Gefahrenbaum, Risikomatrix + Parameterdiagramm für Stör- und Steuergrößen
- HACCP-Versionierung mit Freigabestatus und automatisierter Archivierung
- Maßnahmen-Terminverfolgung, Action Priorities Unterstützung
- Programmgesteuerter eMail-Versand von Terminerinnerungen (optional)
- Absteigende Sortierung der Gefahren mittels Risiko-Prioritätszahlen
- Pareto grafik für Hazard-Bewertungen
- 'Sachstandsbericht' als komprimierte Management-Information
- Stichwort-Volltextsuche als Filterfunktion, verknüpfbar mit allen Auswertungen
- Passwortschutz für einzelne Dokumente und Programmfunktionen
- Durchgängigkeit von HACCP und Produktionslenkungsplan gem. QS 9000
- Integration externer Quellen (Fotos, PDF-Dokumente)
- Floating-Serverlizenz: Preis wie Einzelplatz, Zugriff von jedem Netz-PC möglich