

Kurs: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Grundlagen zur Erstellung eines Selbstkontroll- und HACCP Konzepts für Betriebe mit Hofverarbeitung



Datum

Dienstag, 7. November 2023, 9:00 – ca. 16:15 Uhr

Ort

Am FiBL in Frick

Inhalt

Wer Lebensmittel in der Hofverarbeitung herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert und verkauft, muss gewisse lebensmittelrechtliche Bestimmungen umsetzen. Dazu gehört ein Selbstkontrollkonzept inklusive HACCP-Konzepts.

Der diesjährige Kurs «Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung» ist **spezifisch für Betriebe mit Hofverarbeitung und**

- führt in die gesetzlichen Grundlagen ein,
- zeigt, wo man welche Hilfestellung bekommt,
- gibt Tipps, wie die Selbstkontrolle speziell für **biologisch verarbeitete Lebensmittel** korrekt in die Praxis umsetzt werden kann,
- bietet die Möglichkeit, die Gefahrenanalyse an eigenen Produkten zu üben (eigenes Selbstkontrollkonzept mitbringen)

Methodik

Präsentationen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Programm Dienstag, 7. November 2023

Zeit	Thema	Referent*in
Ab 09:00	Begrüssung & Vorstellungsrunde Ziele der Kursteilnehmenden	Ursula Kretzschmar, FiBL Ivraina Brändle, FiBL, Ruedi Schär, Amt für Verbraucherschutz AG alle
09:30	Die gesetzlichen Grundlagen der Selbstkontrolle <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in das Selbstkontrollkonzept inkl. HACCP • Warum braucht es ein Selbstkontrollkonzept? • Was heisst das konkret? • Wo finde ich Informationen / Beratung? 	Ruedi Schär, Amt für Verbraucherschutz AG
10:15	Bei welchem Kanton finde ich welche Informationen zur Selbstkontrolle?	Ivraina Brändle, FiBL
10:30	Kaffeepause	
11:00	Übung: Erstellung eines Selbstkontrollkonzepts	Ivraina Brändle, FiBL
12:00	Mittagessen	alle
13:00	Übung: Gefahrenanalyse (HACCP) für ein eigenes Produkt erstellen	Teilnehmende, Begleitung Ursula Kretzschmar und Ivraina Brändle FiBL, Ruedi Schär, Amt für Verbraucherschutz AG
14:00	Diskussion der Resultate in der ganzen Gruppe	alle
14:45	Kaffeepause	alle
15:00	Wie definiere ich das MHD? Beispiele Das Wichtigste für eine korrekte Produktkennzeichnung	Ursula Kretzschmar, FiBL
15:30	Rundgang FiBL Restaurant und Erfahrungsaustausch bezüglich des HACCP- Konzeptes	Martin Künzli, FiBL Restaurant
16:15	Schlussrunde	alle

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Ruedi Schär, Lebensmittelkontrolleur, Amt für Verbraucherschutz, Aarau
- Ursula Kretzschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL
- Ivraina Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL
- Martin Künzli, Leitung Gruppe Gastronomie und Events, FiBL

Kursleitung

Ivraina Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, Tel: 062 865 04 22, ivraina.braendle@fbl.org

Kosten

Die Kurskosten inkl. Verpflegungspauschale und Unterlagen: 220.-

Online Anmeldung: Anmeldefrist: 19.10.2023

<https://anmeldeservice.fbl.org/haccp2023>

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.-. Erscheint ein*e Kursteilnehmer*in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

Auskunft

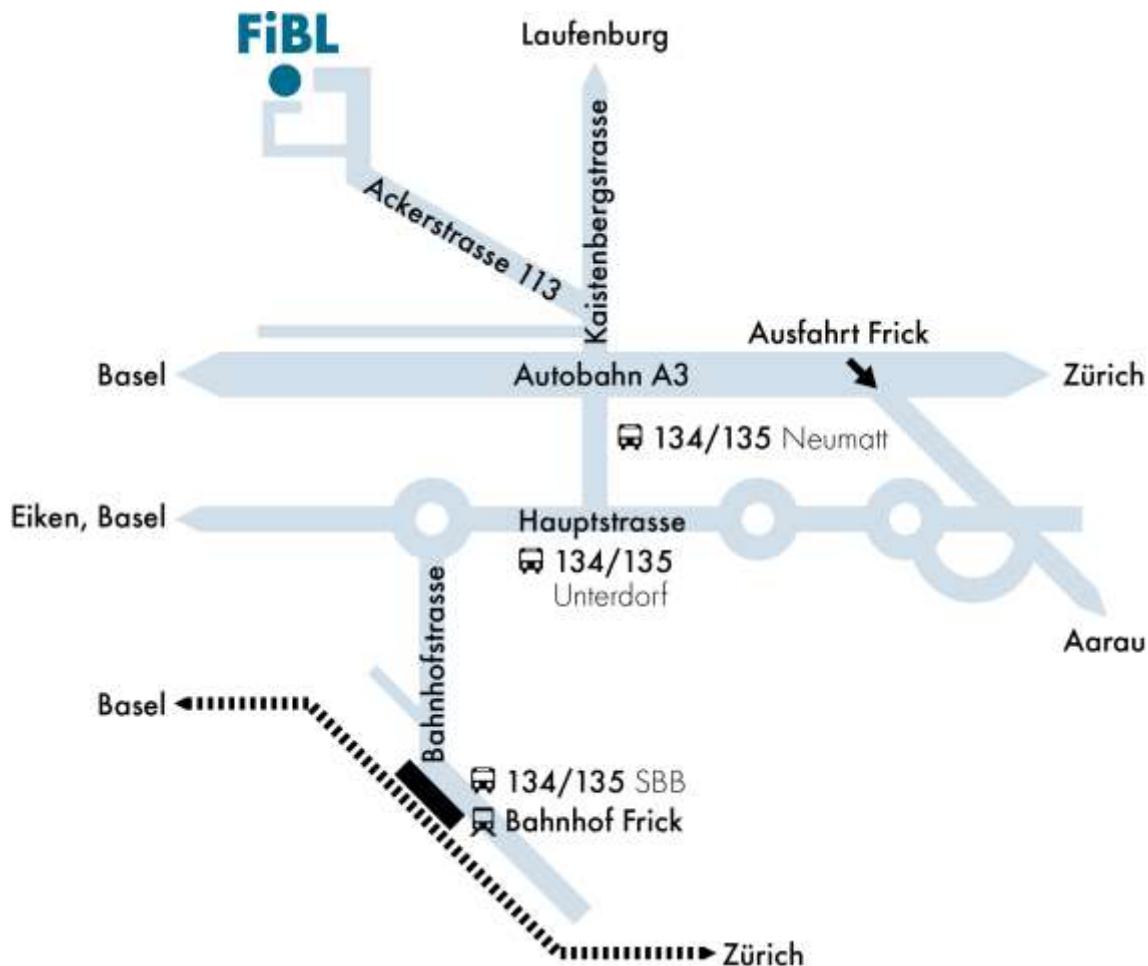
FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu
Ackerstrasse 113 / Postfach 219
5070 Frick, Schweiz
stefanie.leu@fbl.org, www.fbl.org

Anreise nach Frick

Anreise ÖV

Basel	ab 8.13	Frick an 8.42	Frick	ab 16.57	Basel an 17.24	
Bern	ab 7.36	Frick an 8.56	Frick	ab 16.42	Bern an	17.76
(über Brugg)						
Chur	ab 6.13	Frick an 8.56	Frick	ab 16.42	Chur an 18.52	
St. Gallen	ab 6.44	Frick an 8.56	Frick	ab 16.42	St. Gallen an 18.39	
Zürich	ab 8.06	Frick an 8.56	Frick	ab 16.42	Zürich an	17.24
(umsteigen Baden)						

Anreise PW



FiBL-Q 2.2.02.03