

Kurs: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

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



Datum

Dienstag, 08. November 2022, 9.00 – 16.30

Ort

Vor 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 - Konzept.

Der diesjährige Kurs Selbstkontrolle 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 umgesetzt werden kann,
- bietet die Möglichkeit, die Gefahrenanalyse an eigenen Produkten zu üben.

Methodik

Präsentationen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Programm Dienstag, 8. November 2022

Zeit	Thema	ReferentIn
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	Übung: Bei welchem Kanton finde ich welche Informationen zur Selbstkontrolle?	Teilnehmende Ursula Kretzschmar und Ivraina Brändle, FiBL
10:30	Kaffeepause	
11:00	Übung: Erstellung eines Selbstkontrollkonzeptes	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
15:15	Wie definiere ich das MHD? Beispiele	Ursula Kretzschmar, FiBL
15:30	Rundgang FiBL Restaurant und Erfahrungsaustausch bezüglich des HACCP Konzeptes	Martin Künzli, FiBL-Restaurant
16:00	Schlussrunde	alle

Programmänderungen vorbehalten

Referentinnen und Referenten

- Ruedi Schär, Lebensmittelkontrolleur, Amt für Verbraucherschutz, Aarau

Kursleitung

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

Kosten

Die Kurskosten inkl. Verpflegungspauschale und Unterlagen: 220.-

Online Anmeldung, Anmeldefrist: 25.10.2022

<https://anmeldeservice.fibl.org/kurshaccp2022>

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@fibl.org, www.fibl.org

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 10.00 bis Fr. 20.00, je nach Umfang).

Anreise nach Frick

