

Kurs: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

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



Datum

Montag, 08. November 2021, 9.00 – 16.30

Ort

Vor Ort am FiBL (in Frick)

Es gilt 3 G Pflicht am FiBL, bitte Zertifikat nicht vergessen

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 Montag, 8. November 2021

Zeit	Thema	ReferentIn
Ab 09:00	Begrüssung & Vorstellungsrunde Ziele der Kursteilnehmenden	Ursula Kretzschmar, FiBL Ivraina Brändle, FiBL 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? 	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 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, Amt für Verbraucherschutz AG
14:00	Diskussion der Resultate in der ganzen Gruppe	alle
15:00	Rundgang FiBL-Hof zur Linde	alle
15:30	Wie definiere ich das MHD? Beispiele Hofprodukte vom FiBL-Hof zur Linde	Anna Hofstetter, FiBL-Hof Ursula Kretzschmar, FiBL
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 verstehen sich inkl. Unterlagen)

- Bäuerinnen, Landwirte und Studentinnen Fr. 90.00
- Für alle anderen Fr. 150.00

Verpflegungspauschale Fr. 40.00

Online Anmeldung

<https://anmeldeservice.fibl.org/N3E4x>

Anmeldefrist: 25.10.2021

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.

Durchführung: der Kurs wird mit mind. 20 TeilnehmerInnen durchgeführt. Über die definitive Durchführung wird 27.10.2021 informiert.

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

Anreise ÖV

	ab	Frick an	Rückreise	ab	Basel an
Basel	8.13	8.41	Frick	16.57	17.24
Bern	7.33	8.53	Frick	16.42	17.56
Chur	6.37	8.57	Frick	16.42	18.52
St. Gallen	6.58	8.57	Frick	16.42	18.32
Zürich	8.10	8.57	Frick	16.42	17.24

Rückreise

Anreise PW

