

Kurs online: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung

Grundlagen zur Erstellung eines HACCP-Konzepts

Inhalt

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

Dieser FiBL Kurs wird in Zusammenarbeit mit bio. inspecta und dem Amt für Verbraucherschutz Kanton Aargau organisiert und ist **spezifisch für Betriebe mit Hofverarbeitung**. Der Kurs...

- 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 (eigenes Selbstkontrollkonzept bereithalten → **eigene Fragestellungen können vorab zugesandt werden**)
- stellt die Grundlagen der Biokontrolle vor.

Kursleitung

Ivraina Brändle

Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

ivraina.braendle@fibl.org

Anmeldung

Bis 22.10.2024

[Hier anmelden](#)

Termin

Di, 05.11.2024

Zeit

9:00 – 16:00 Uhr

Ort

online

Kosten

CHF 180.–

Zielpublikum

Hofverarbeitende

Anmeldebedingungen

Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.–. Bei Abmeldungen nach 5 Tagen vor Kursbeginn oder Nichterscheinen werden die vollen Kurskosten verrechnet.

Bemerkung

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen.

Auskunft

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113, 5070 Frick

stefanie.leu@fibl.org

062 865 72 74

[Alle Infos zu den Kursen und Flurgängen finden](#)

[Sie auch online:](#)

[FiBL Kurskalender](#)

Programm, Kurs online

Dienstag, 05.11.2024

Zeit	Thema	Referent*in
09:00	Begrüssung und Vorstellungsrunde	Ivraina Brändle
09:30	Die gesetzlichen Grundlagen der Selbstkontrolle Einführung in das Selbstkontrollkonzept inkl. HACCP Warum braucht es ein Selbstkontrollkonzept? Was heisst das konkret? Wo finde ich Informationen / Beratung?	Ruedi Schär
10:15	Bei welchem Kanton finde ich welche Informationen zur Selbstkontrolle?	Ivraina Brändle
10:30	Pause	
11:45	Selbstkontrollkonzept (Beispiel Spätzli)	Ivraina Brändle
12:00	Pause Mittagessen	
13:15	Gefahrenanalyse (HACCP) für ein eigenes Produkt erstellen	Ivraina Brändle
13:45	Was muss ich für die Biokontrolle beachten? Übung richtige Deklaration	Ariane Banga Nina Marolf
14:45	Pause	
15:00	Online-Rundgang FiBL Restaurant und Erfahrungsaustausch des HACCP-Konzepts	Martin Künzli
16:00	Schlussrunde	

Programmänderungen vorbehalten

Referenten

- Ruedi Schär, Lebensmittelkontrolleur, Amt für Verbraucherschutz, Aarau
- Ivraina Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL
- Martin Künzli, Leitung Gruppe Gastronomie und Events, FiBL
- Nina Marolf, Leiterin Fachbereich Kontrolle, bio.inspecta
- Ariane Banga, Zertifiziererin/Schulungsverantwortliche, bio.inspecta