

Aufbaukurs: HACCP-Konzept

Hazard Analysis and Critical Control Point

Ziel (Lernziel)

Der Kurs ist als Vertiefungskurs für erfahrene HACCP-Teamleiterinnen und -leiter sowie Teammitglieder konzipiert. Die Teilnehmenden sind nach dem Kurs in der Lage, ihr bestehendes HACCP-System zu validieren, zu verifizieren, in der betrieblichen Lebensmittelsicherheitskultur zu verankern und erfolgreich weiterzuentwickeln.

Zielgruppe

Erfahrene Teamleiter und Teammitglieder, die eine vertiefte Auseinandersetzung mit HACCP anstreben und ihr Wissen erweitern wollen oder interne Auditoren.

Inhalt/Methodik

Basis des Kurses ist die Codex Alimentarius-Richtlinie «Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003». Vorgesehene Inhalte (die Inhalte können noch hinsichtlich aktueller Anforderungen und/oder Fragestellungen angepasst werden):

- Validierung und Verifizierung von HACCP-Konzepten
- Definition, Validierung, Überwachung, Dokumentation von CCPs
- Verwendung einer Risikomatrix in der Gefahrenanalyse
- Spezifische Anforderungen der ISO 22000:2005 an HACCP und das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem (Bsp. PRP/oPRPs, Dokumentation, Bewertung)
- Gastreferat

Methoden

Präsentationen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch.

Voraussetzungen

Grundkenntnisse und Erfahrungen in HACCP. Englischkenntnisse sind von Vorteil, da mit Originalliteratur gearbeitet wird.

Leitung/Fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier,
Dozentin und Leiterin Fachgruppe IQFS
(Innovative Quality Management
and Food Safety),
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referenten

Spezialistinnen und Spezialisten aus der Fachgruppe IQFS sowie Gastreferierende mit langjähriger beruflicher Erfahrung.

Dauer/Termine

1 Tag/12. November 2010

Teilnahmebescheinigung/Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inklusive Dokumentation und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Campus Reidbach
8820 Wädenswil

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Dieser Kurs ist ein Teil eines Gesamtkonzeptes, zu welchem auch die Kurse «Einführung in die mikrobiologischen Gefahren in Lebensmitteln», «Grundkurs: HACCP-Konzept» und «Einführung in die GHP, Grundlage für jedes HACCP-Konzept» (siehe separate Ausschreibungen) gehören. Die Kurse können alle einzeln belegt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Irène Tinguely, Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: irene.tinguely@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 18. Oktober 2010

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und Teilnahmebedingungen für Weiterbildungsveranstaltungen an der ZHAW».

In-House-Coaching in Ihrem Betrieb

Es besteht die Möglichkeit, Kurse in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement als In-House-Coaching direkt bei Ihnen im Betrieb durchzuführen. Die Inhalte werden mit Ihnen abgesprochen und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Folgende Kurse wurden bereits erfolgreich als In-House-Coaching durchgeführt:

- Auditmethodik
- Einführung ins Lebensmittelrecht
- Kennzeichnung und Deklaration von Lebensmitteln
- Einführung in die Gute Herstellungspraxis (GHP)

Haben Sie Interesse?

Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an uns:

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI
Fachgruppe IQFS
Postfach, CH-8820 Wädenswil

Telefon +41 58 934 56 40
E-Mail: info.iqfs@zhaw.ch