



Fachkurs Qualitäts- management und Produktsicherheit

Diese Weiterbildung befähigt Sie, als kompetente Fachperson wichtige Funktionen im Bereich Qualität und Produktsicherheit in Kleinbetrieben wahrzunehmen.



Berner Fachhochschule

► Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL

svlq
svlq Schweizerische Vereinigung
für Lebensmittel-Qualität

Werden Sie zum Profi für Qualität und Produktsicherheit

- 2 Die Anforderungen an die Hersteller von Produkten für Mensch und Tier sind in den letzten Jahren ständig gestiegen. Unter anderem als Folge der regelmässig zu beobachtenden Lebensmittelskandale. Regulatorische Auflagen, die sich laufend ändern, stellen Kleinbetriebe vor anspruchsvolle Aufgaben. Vielen von ihnen fällt es immer schwerer, das nötige Fachpersonal zu finden.

Dank seinem hohen Praxisbezug vermittelt der Fachkurs die erforderliche Sicherheit in der Handhabung des Qualitätsmanagementsystems. Zudem ermöglicht er den Teilnehmenden, das eigene System in schlanke Form weiterzuentwickeln. Damit sind Kleinbetriebe in der Lage, die geforderte Fachkompetenz nachzuweisen und die Voraussetzungen zu erfüllen, die es für die Produktsicherheit braucht. Der Fachkurs bietet eine einmalige Entwicklungsmöglichkeit für bestehende und neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Zielpublikum

Der Kurs richtet sich an Fachpersonen aus folgenden Branchen: Lebensmittel, Gastronomie, Kosmetik und Futtermittel, die mit der Erstellung und Betreuung des betrieblichen Qualitätssystems beauftragt sind. Die Ausbildung eignet sich auch für Personen, die an der Aufrechterhaltung der Qualität und Produktsicherheit mitwirken (z.B. Mitglieder des HACCP-Teams).



Qualität und Produktsicherheit sind entscheidend: zum Beispiel in der Gastronomie.

Fachwissen – praxisnah vermittelt

3

Sie werden von ausgewiesenen branchenkundigen Fachpersonen unterrichtet. In Exkursionen, zahlreichen praktischen Übungen sowie Demonstrations- und Laboraufgaben eignen Sie sich das Fachwissen für Ihren Berufsalltag an. Die ausführlichen Kursunterlagen werden Sie auch nach Abschluss der Weiterbildung unterstützen. Die Übungen und Hausaufgaben zielen darauf ab, einen sofortigen Nutzen für Ihren Betrieb zu bewirken. Nach bestandener Abschlussprüfung erhalten Sie ein Diplom.

Themen
Grundlagen Prozessmanagement
Gesetzgebung und Standards
Aufbau HACCP-System
Aufbau Qualitätsmanagementsystem, Dokumentenmanagement
Kennzeichnung von Lebensmitteln
Personal- und Betriebshygiene
Allergenmanagement
Rohstoff- und Verpackungsmaterialbeschaffung, Lieferantenwesen
Pflege QMS inkl. Verifikation HACCP und interne Audits
Praktische Übungen in Lebensmittel- und Gastrobetrieben
Abschlussprüfung
Total Kurstage: 6 x 2 Tage plus Abschlussprüfung

Zulassung

Eine abgeschlossene betriebliche Berufslehre in einer der genannten Branchen ist Voraussetzung für die Teilnahme. Über die Zulassung anderer Interessent/innen entscheidet die Kursleitung aufgrund eines Gesprächs.

Kursdauer und -kosten

Der Fachkurs ist berufsbegleitend, dauert zehn Monate und startet im September. Der Unterricht findet in der Regel alle 6-8 Wochen am Freitag und Samstag an der BFH-HAFL in Zollikofen statt. Dazu kommen zehn Tage Selbststudium. Einzelne Übungen werden in ausgewählten Betrieben durchgeführt.

Die Kosten betragen CHF 3 750.– für den gesamten Kurs, inkl. Unterlagen, Unterrichts- und Prüfungsgebühren. Kosten für individuelle Verpflegung, Reise, Unterkunft und weiterführende Fachunterlagen sind nicht inbegriffen. Die Kurskosten werden in zwei Raten verrechnet. Die maximale Teilnehmerzahl pro Kurs beträgt 20 Personen. Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt.

Weitere Informationen und Anmeldung

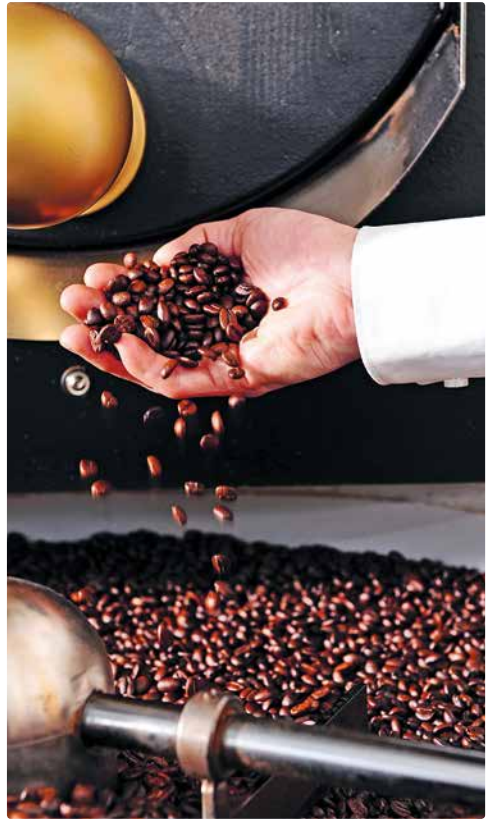
Berner Fachhochschule

Hochschule für Agrar-, Forst-
und Lebensmittelwissenschaften HAFL
Food Science & Management
Länggasse 85
CH-3052 Zollikofen
www.bfh.ch/hafl/weiterbildung

Kontakt

Organisatorische Fragen:
BFH-HAFL: Weiterbildung
Telefon 031 910 29 71
weiterbildung.hafl@bfh.ch

Fachliche Fragen:
BFH-HAFL: Susan Zülli
Telefon: 031 910 22 10
susan.zuelli@bfh.ch



**Haben eine wichtige Funktion:
Qualitätsverantwortliche.**