Alpsennenkurs 2007
14. Dezember Triesenberg
Qualität der Alpprodukte

HACCP Konzept
Das heisst hier: Bei jedem Prozessschritt
•Gefahrenpotential erkennen
wo und wann könnte etwas passieren
•Kritische Punkte festlegen
Grenzwerte definieren
•Kritische Punkte kontrollieren
Daten festhalten
Unter HACCP markiert
•Nachkontrolle der Produkte
eventuell Korrekturmassnahmen einleiten
Peter Engeli
Ramos AG

Fürstlich genossen!

•Gefahrenpotential erkennen
•Kritische Punkte festlegen
•Kritische Punkte kontrollieren
Unter HACCP markiert
•Nachkontrolle der Produkte

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
Wildschimmel auf Käse
Gesundheitsrisiken
Bekämpfungsstrategien
Ernst Jakob
ALKVW – Infoveranstaltung Triesenberg | 14. Dez. 2007
ernst.jakob@alp.admin.ch | www.alp.admin.ch
STV
RÜMSEN