Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Informationsveranstaltung zum Thema

Grundlagen der Produktion qualitativ hochwertiger Milchprodukte auf Sennalpen

Hotel Kulm

Triesenberg 14.12.2007

LIECHTENSTEIN

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Programm

13.30 Eröffnung (Dr. Wolfgang Burtscher, ALKVW)

13.45 Hygiene der Milchgewinnung auf Sennalpen

Max Waldburger, Bamos AG

14.30 Hart und Halbhartkäseproduktion unter den besonderen Bedingungen auf Sennalpen

Peter Engeli, Bamos AG

15.15 Sauerkäseproduktion auf Sennalpen

Ruedi Alder, Sennerei Grabs

15.45 Wildschimmel auf Käse, Gesundheitsrisiken, Bekämpfungsstrategien

LM-Ing. ETH Ernst Jakob, ALP

16.00 Diskussion (Leitung: Dr. Peter Malin ALKVW)

16.15 Schlussworte (Dr. Wolfgang Burtscher, ALKVW)

LIECHTENSTEIN

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Einflussfaktoren der Lebensmittelsicherheit auf Sennalpen

Dr. Wolfgang Burtscher, ALKVW

14.12.2007

Hotel Kulm, Triesenberg

LIECHTENSTEIN

Einflussfaktoren der Lebensmittelsicherheit auf Sennalpen

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Grundsatz des Lebensmittelrechts:

1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden
2) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie
   a) gesundheitsschädlich sind,
   b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Wer ist für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich?

Der Produzent (Lebensmittelunternehmer)

LIECHTENSTEIN

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Einflussfaktoren der Lebensmittelsicherheit auf Sennalpen

Um die Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, müssen alle Schritte des Herstellungsprozesses als Kontinuum betrachtet werden, und zwar von der Primärproduktion bis zum Verkauf

Herstellungsprozess

Stall

Tisch

LIECHTENSTEIN

Einflussfaktoren der Lebensmittelsicherheit auf Sennalpen

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Sennalpen = Lebensmittelbetriebe mit abgeschlossener vertikaler Betriebsstruktur

Alle Prozessschritte der Lebensmittelherstellung laufen in sehr engem Naheverhältnis zueinander ab (alles unter einem Dach)

Milchgewinnung

Milchverarbeitung

Lagerung und Verkauf

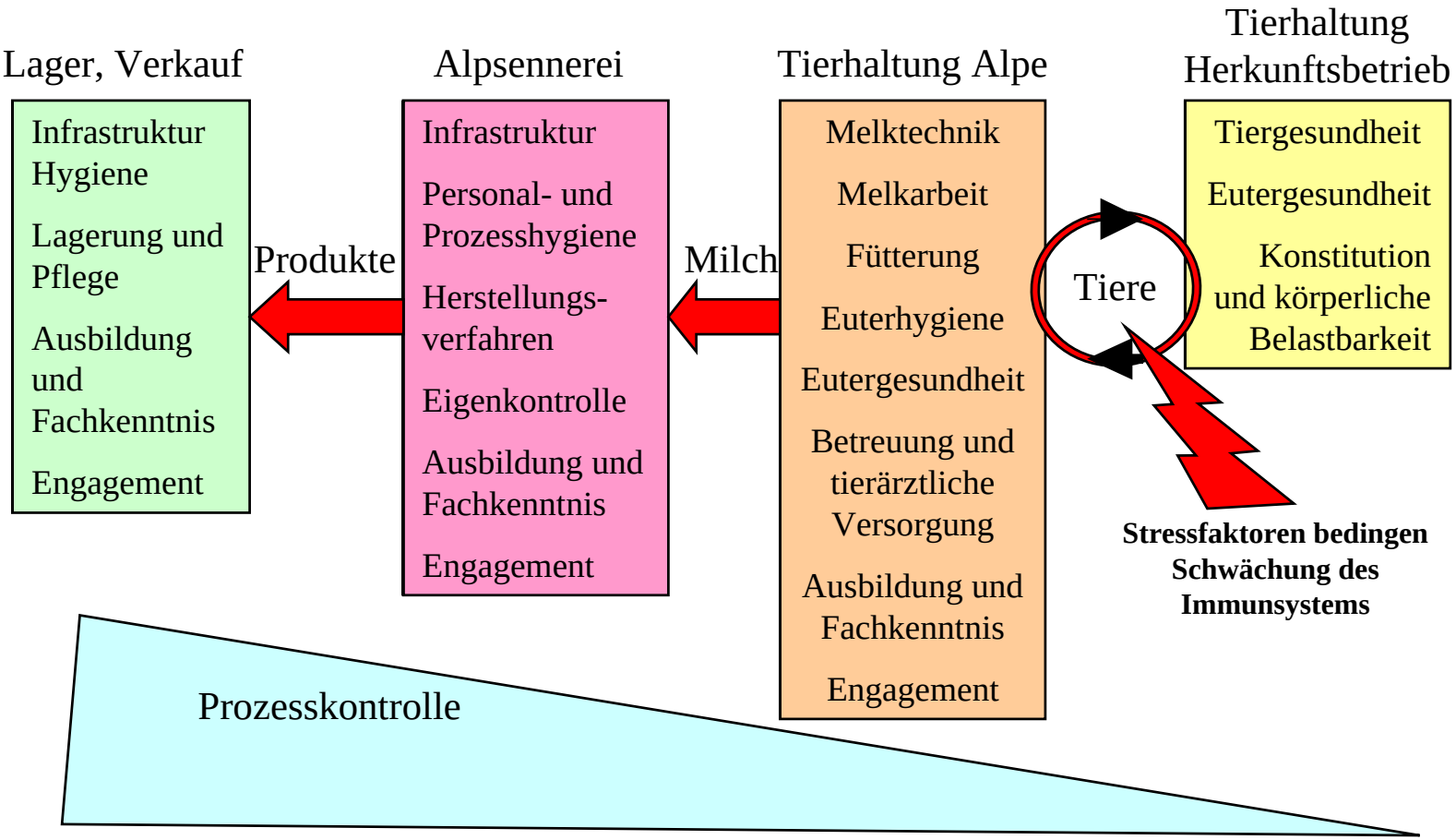
Einflussfaktoren

LIECHTENSTEIN

Einflussfaktoren der Lebensmittelsicherheit auf Sennalpen

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Einflussfaktoren auf die einzelnen Prozessstufen



LIECHTENSTEIN

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen

Einflussfaktoren der Lebensmittelsicherheit auf Sennalpen

Um die Verantwortung in der Lebensmittelproduktion gebührend wahrnehmen zu können, müssen alle Beteiligten des Herstellungsprozesses über die ihrem Aufgabenbereich entsprechende Erfahrung und Fachkenntnis verfügen.

Wir hoffen, mit dieser Veranstaltung einen Beitrag zum Verständnis der vielfach komplexen Zusammenhänge leisten zu können.

LIECHTENSTEIN