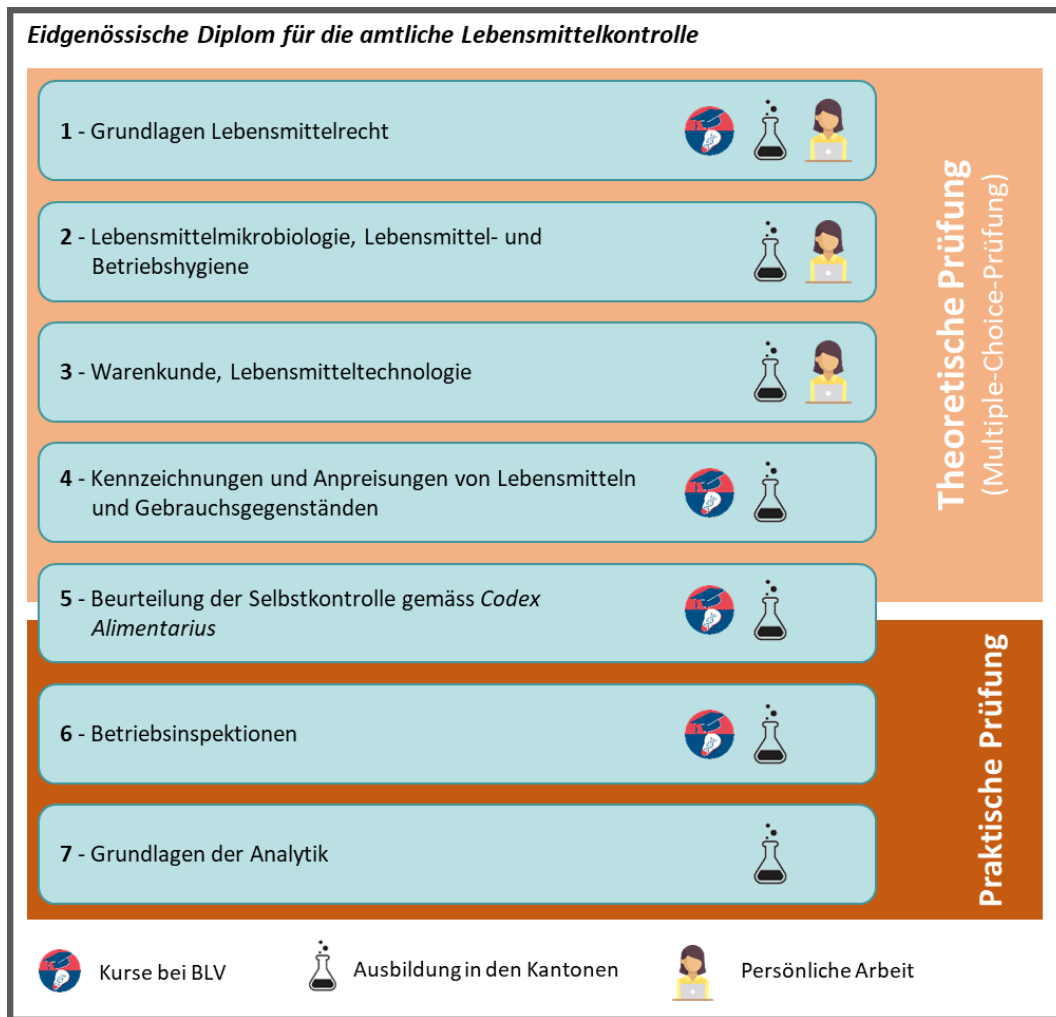




Modulbeschreibungen Kurse für DAL und DLAL



1. Rechtliche Grundlagen

Die Studierenden kennen den Aufbau des Schweizer Lebensmittelrechts. Sie sind in der Lage, die gesetzlichen Vorschriften der Schweiz anzuwenden und kennen die Beziehung zu den entsprechenden europäischen und internationalen Rechtsgrundlagen. Sie kennen die Organisation des Vollzugs und der Vollzugsorgane sowie deren Aufgaben und Kompetenzen. Sie sind fähig, lebensmittelrechtliche Verfügungen zu verfassen.

2. Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittel- und Betriebshygiene

Die Studierenden kennen die Grundlagen der Lebensmittel- und Betriebshygiene, der mikrobiologischen Haltbarmachungs- und Fermentationsverfahren, des mikrobiellen Lebensmittelverderbs und der Lebensmittelvergiftung und sind in der Lage, die Auswirkungen der Mikroorganismen auf die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel während ihrer Gewinnung, Verarbeitung und Zubereitung zu beurteilen.

3. Warenkunde und Lebensmitteltechnologie

Die Studierenden besitzen einen Überblick über die wichtigsten Lebensmittelgruppen sowie deren Merkmale, Herstellungsverfahren und Konservierungsmethoden.



4. Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

Die Studierenden können selbständig die Kennzeichnung und Anpreisung eines vorverpackten Lebensmittels, von Gebrauchsgegenständen und von Produkten im Offenverkauf lebensmittelrechtlich beurteilen.

5. Beurteilung der Selbstkontrolle

Die Studierenden kennen die Grundsätze der Lebensmittelhygiene und die Anwendung des HACCP Konzeptes nach *Codex Alimentarius*. Sie sind in der Lage, Branchenleitlinien, Hygienemassnahmen und HACCP in der Praxis zu beurteilen und zu bewerten. Sie kennen die rechtlichen Grundlagen zur Probenahme und die Rechte der Warenbesitzer.

6. Betriebsinspektionen, Schulung für den Aussendienst, amtliche Probenerhebung

Die Studierenden sind in der Lage, einen Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetrieb vor Ort systematisch zu beurteilen und die notwendigen verhältnismässigen Massnahmen rechtskonform anzuordnen.

Die Studierenden wenden die erlernten Prüftechniken an.

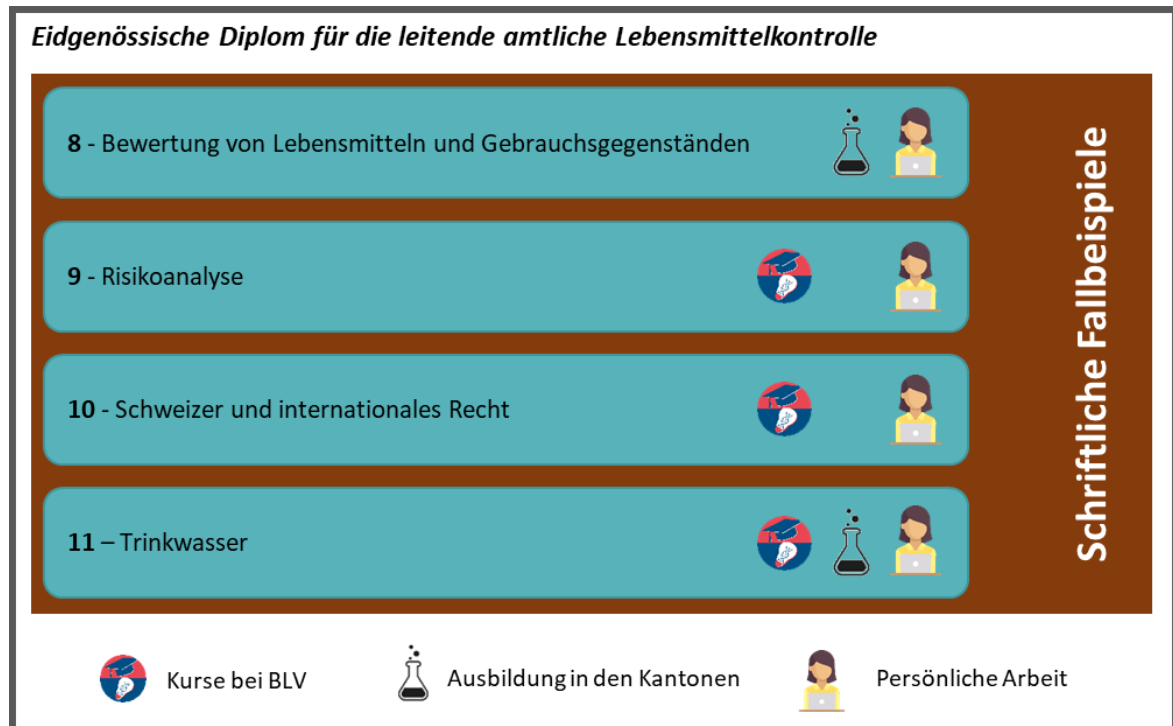
Die Studierenden können risikobasiert die einer lebensmittelrechtlichen Fragestellung entsprechenden Proben auswählen, eine Probenahme ohne Veränderung der relevanten Parameter durchführen, die zur Probenbeurteilung notwendigen Angaben erheben und die Proben der analytischen Fragestellung entsprechend möglichst unverändert transportieren. Sie gelten die rechtlichen Grundlagen zur Probenahme und die Rechte der Warenbesitzer.

7. Grundlagen der Analytik

Die Studierenden kennen die wichtigsten Techniken der Lebensmittelanalytik, ihre Einsatzmöglichkeiten und ihre Grenzen.



Modulbeschreibungen DLAL



8. Bewertung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

Die Studierenden kennen die chemischen, mikrobiologischen und physikalischen analytischen Möglichkeiten und Messprinzipien und können mit deren charakteristischen Kenndaten umgehen. Sie können eine Analytik beurteilen und sind in der Lage, den analytischen Bedarf zu beurteilen sowie Analysenwerte problemorientiert und rechtlich zu bewerten.

9. Risikoanalyse

Die Studierenden sind in der Lage, auf Grund wissenschaftlicher Informationen Risikomanagement-Entscheide zu treffen. Sie können Risikobewertungen verstehen, nachvollziehen und kommunizieren.

10. In der Schweiz und international anwendbares Recht in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Die Studierenden kennen die europäische und internationale Gesetzgebung für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände sowie ihre Auswirkung auf die Schweizerische Lebensmittelwirtschaft und Lebensmittelkontrolle. Sie haben einen Überblick über weitere für die Lebensmittelkontrolle relevante Gesetzgebungen und sind fähig, Entscheide anderer Behörden einzuordnen.

11. Trinkwasser

Die Studierenden sind in der Lage, die Technik der Behandlung, der Gewinnung und Verteilung des Trinkwassers zu erklären und die Sicherheit einer Trinkwasserversorgung zu beurteilen.



DAL	DLAL	Modul	BLV	KL	PersA	Σ
a. / 1		Grundlagen Lebensmittelrecht	3	3	2	8
b. / 2		Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittel- und Betriebshygiene	-	5	5	10
c. / 3		Warenkunde, Lebensmitteltechnologie	-	10	10	20
d. / 4		Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen	1	5	-	6
e. / 5		Beurteilung der Selbstkontrolle gemäss <i>Codex Alimentarius</i>	2	5	-	7
f. / 6		Betriebsinspektionen	2	25	-	27
g. / 7		Grundlagen der Analytik	-	5	-	5
		Total DAL	8	58	17	83
a. / 8		Bewertung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen	-	5	10	15
b. / 9		Risikoanalyse	5	-	10	15
c. / 10		Schweizer und internationales Recht	2	-	7	9
d. / 11		Trinkwasser	3	2	7	12
		Total DLAL	10	7	34	51

Angabe in Tagen