

Titel

Qualität in der Nahrungsmittelindustrie

Autoren/Referenten

Werner Oetiker / Chocolat Halba (CH)

Art des Vortrages

Workshop Tutorial Conference Presentation

Bestimmung des Levels

Anfänger Fortgeschritten Experten

Zielgruppen

Stichwörter / Keywords

- Lebensmittelgesetz
 - Risikobeurteilung
 - Gefahrenanalyse
 - HACCP
-

Zusammenfassung / Abstract

Die Grundlage der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie ist gesetzlich begründet. Die Prozesse werden aufgrund von Gefahren- und Risikoanalysen bewertet und klassifiziert. Entsprechende Vorkehrungen müssen ergriffen werden. Die Analysen müssen bei jeder Prozessänderung neu überprüft werden.

Biografie

aktuelle Position, seit wann

Vor 23 Jahren in die Chocolats Halba als Chemielaborant eingetreten. 1995 Weiterbildung zum Qualitätssicherungsleiter an der FH Wädenswil. ISO 9001-Zertifizierung 1996. Zertifizierungen 2003 IFS, 2007 BRC (beides Lebensmittelsicherheitsstandards für Handelsmarken). Seit 2007 verantwortlich für CH- und internationales Lebensmittelrecht, QM-Systeme und Laborleiter. 2008 Ausbildung zum BRC-Third-Party Auditor.

Mitgliedschaft in relevanten Verbänden, Organisationen, etc.

Mitglied in der Chemikerkommission der Chocosuisse

frühere Tätigkeiten / Kurzlebenslauf

Geboren 1952 in Uster, 9 Jahre Schule in Zürich. Lehre als Chemielaborant in einer Lackfabrik. Chemielaborant in einer Grossbäckerei. 1974 mit meiner Frau nach Australien ausgewandert. Nach anfänglichen Schwierigkeiten Laborant und technischer Angestellter in der Shellraffinerie in Sydney. Rückkehr in die Schweiz 1980. Während 5 Jahren in der zentralen Forschung und Entwicklung bei der Maschinenfabrik Sulzer als Laborant gearbeitet.

allenfalls Interessen, Hobbies, etc.

Familie (1 Sohn 21 Jahre alt), Musik (aktiver Trompeter) und Sport in vielen Varianten

Kontaktinformationen von Referenten / Autoren

Chocolats Halba, Division der Coop
Alte Winterthurerstrasse 1,

8304 Wallisellen

+41 44 877 16 72

+44 44 877 19 99

werner.oetiker@halba.ch
