



Willkommen zur Teacheesy Schulung

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA

Teacheesy



Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network





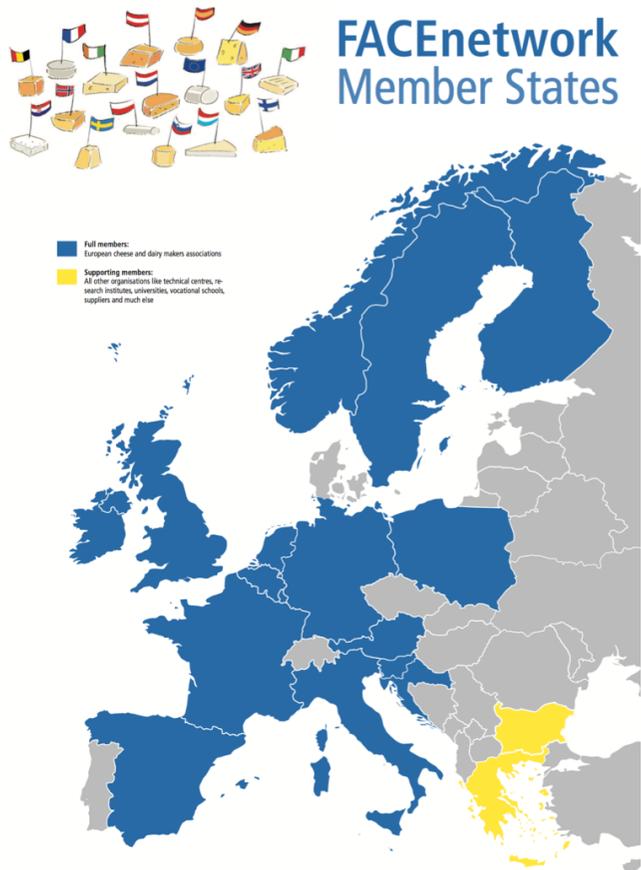
Vorstellung des/der ReferentIn

- **Name (Ort)**
- Arbeitgeber oder Name ihrer Firma
- Berufserfahrung
- Verbindung zu FACEnetwork



FACEnetwork

Die europäische Vertretung handwerklicher Käsereien



- 2007 trafen sich Vertreter aus Deutschland und Frankreich zu einem ersten Meinungsaustausch.
- 2013 wurde FACEnetwork offiziell gegründet.
- Inzwischen vertritt FACE europaweit über 4.000 Käsereien in 18 Ländern.
- Hauptziel des Netzwerkes ist der Erhalt der Käsevielfalt Europas



Schulungsziele

- Sie sollen mit dem Inhalt der Leitlinie vertraut werden.
- Sie sollen verstehen, wie ProduzentInnen die Leitlinie in ihrem Betrieb als Lebensmittel-Sicherheits-Konzept anwenden können.
- Sie erhalten eine Argumentationshilfe, um kleinen, handwerklichen Produzenten und Veterinärbehörden die Anwendung der Leitlinie zu erläutern.
- Sie sollen die Teacheesy Instrumente, die die betriebliche Anwendung der Leitlinie erleichtern können, kennenlernen
- FachberaterInnen, die mit der Leitlinie arbeiten, sollen sich kennenlernen und vernetzen.
- Wir erhoffen uns von Ihnen Rückmeldungen zur Qualität und Anwendbarkeit der Schulungsinstrumente



Gesamtüberblick

- Einleitung
- Vorstellung der Leitlinie (Entstehungsgeschichte, Geist, Prinzipien)
- Gefahrenidentifikation und deren Vermeidung
- Die einzelnen Kapitel der Leitlinie:
 - Wesentliche Inhalte für den Produzenten
 - Vorstellung der für das jeweilige Kapitel verfügbaren Teacheesy Instrumente
- Praktische Übungen
 - Fallstudien (Gruppenarbeiten), Hofbesuche



Tag 1 – Programm (Beispiel für einen Tagesablauf)

Uhrzeit	Inhalte
09:00	Begrüßung mit Vorstellungsrunde
09:30	Vortrag: Einführung in die „Europäische Leitlinie Gute Hygiene Praxis für die handwerkliche Milchverarbeitung“
10:30	Kaffeepause
11:00	Vortrag & Gruppenarbeit: Vorstellung des „Teacheesy Instrumentenkastens“ mit der Anwendung der entwickelten Schulungsmaterialien und -methoden
12:30	Mittagessen <i>Name und Adresse des Restaurants</i>
14:00	Vortrag & Gruppenarbeit: Vorstellung des „Teacheesy Instrumentenkastens“ mit der Anwendung der entwickelten Schulungsmaterialien und -methoden
15:30	Kaffeepause
16:00	Vortrag: Probennahme in der betrieblichen Praxis (Endproduktkontrollen, Umfeldproben, Trinkwasseruntersuchung, Simulation von fehlerhafter Probennahme)
17:30	Vortrag: Vorbereitung der Betriebsbesuche
18:00	Ende
20:00	Gemeinsames Abendessen <i>Name und Adresse des Restaurants</i>



Tag 2 – Programm (Beispiel für einen Tagesablauf)

Uhrzeit	Inhalte
09:00	Abfahrt zu Betrieb 1: <i>Name und Adresse des Betriebes</i>
09:30	Betriebsbesuch mit praktischen Übungen: Vor-Ort-Austausch über die Umsetzung von Guter Hygiene Praxis in Hofkäsereien (Schwerpunkt: Prozesskontrolle, Eigenkontrollmaßnahmen, Kontrolle des Säuerungs-verlaufes, Praktische Proben-nahme von Umfeldproben und Endprodukten)
12:00	Abfahrt zum Mittagessen
12:30	Mittagessen <i>Name und Adresse des Restaurants</i>
14:00	Vortrag: Vorbereitung des Betriebsbesuchs
14:30	Abfahrt zu Betrieb 2: <i>Name und Adresse des Betriebes</i>
15:00	Betriebsbesuch mit praktischen Übungen: Vor-Ort-Austausch über die Umsetzung von Guter Hygiene Praxis in Hofkäsereien (Schwerpunkt: Personalschulung, Bauliche Gestaltung, Technische Einrichtung, Umsetzung der Dokumentation in der betrieblichen Praxis)
17:30	Abfahrt zum Abendessen
18:00	Gemeinsames Abendessen <i>Name und Adresse des Restaurants</i>



Tag 3 – Programm (Beispiel für einen Tagesablauf)

Uhrzeit	Inhalte
09:00	Gruppenarbeit: Fallstudie 01: Anpassung der Probenpläne und Eigenkontrollmaßnahmen des Betriebes 01 (Beherrschen von Gefahren, Präventive Maßnahmen)
10:30	Kaffeepause
11:00	Gruppenarbeit: Fallstudie 02: Anpassung der Leitlinie an den betrieblichen Ablauf von Betrieb 02 (Personalschulung, Gute Herstellungspraxis, Gute Hygiene Praxis, HACCP-basierte Pläne, etc.)
12:30	Mittagessen <i>Name und Adresse des Restaurants</i>
14:00	Präsentation der Gruppenarbeiten: Fallstudie 01 & 02 (Schulungsteilnehmer)
15:00	Vortrag & Gesprächsrunde: Personalschulung
15:30	Abschlussrunde: für offene Fragen
16:00	Abschlusskaffee
16:30	Ende



Vorstellungsrunde

- Wer sind Sie?
- Woher kommen Sie?
- Welcher Arbeit gehen Sie nach?
- Was für Betriebe beraten Sie? (Tierarten, Produkte, Wissensstand der Betriebe (Anfänger, Fortgeschrittene))
- Haben Sie bereits Erfahrungen in der Anwendung von nationalen Leitlinien?



Aufbau der Schulung

- Es gibt insgesamt 8 Präsentationen zu den Hauptkapiteln der Leitlinie

Teil 1	Vorstellung der „Leitlinie Gute Hygiene Praxis“
Teil 2	Gefahrenanalyse & Prävention
Teil 3	Gute Hygiene Praxis (GHP)
Teil 4	Gute Herstellungspraxis (GMP)
Teil 5	HACCP-gestützte Pläne
Teil 6	Eigenkontrollmaßnahmen
Teil 7	Hofbesuche
Teil 8	Havariemanagement & Rückverfolgbarkeit



Aufbau der Schulung

- Es gibt insgesamt 8 Präsentationen zu den Hauptkapiteln der Leitlinie
- Zu jedem Hauptkapitel gibt es Schulungsinstrumente, die mit dem Teacheesy Logo und einer Nummer gekennzeichnet sind.



= Verfügbare Schulungsinstrument: umfangreichere Präsentation, Merkblatt, Video, Übung, Spiel, Literatur, etc.

x.x = (Kapitelnummer).(Nummer des Instruments)



Aufbau der Schulung

- Es gibt insgesamt 8 Präsentationen zu den Hauptkapiteln der Leitlinie
- Zu jedem Hauptkapitel gibt es Schulungsinstrumente, die mit dem Teacheesy Logo und einer Nummer gekennzeichnet sind.



8.1



Teil 8	Havariemanagement & Rückverfolgbarkeit
8.1	Rückruf oder Rücknahme? - Einführung und Diskussionsfragen
8.2	Mögliche Kontaminationsquellen in der Käserei
8.3	Wachstumsgrenzen bei Pathogenen in der Milchwirtschaft
8.4	Wie dokumentiert man Abweichungen/Havarien?