

Konzept zur Selbstkontrolle für die Lebensmittelsicherheit über die Verkaufsplattform Trüffel-vom-Hof.ch

Betriebsbeschreibung

Der Verband Schweizer trüffelproduzenten betreibt die Verkaufsplattform www.trueffel-vom-hof.ch. Akkreditierte Trüffelproduzent:innen und Wildtrüffelsucher:innen verkaufen über diese Plattform frische Trüffeln an Endkunden.

Einzelbestellungen von Kunden werden zur Übernahme digital unter den akkreditierten Verkäufer:innen ausgeschrieben. Der / die Erstbietende erhält den Zuschlag. Über ein standardisiertes Verpackungs- und Versandsystem erfolgt die Auslieferung an die Kunden.

Gefahrenanalyse, Massnahmen und Dokumentation

Mögliche Schwachstellen	Gefahren	Massnahmen / Arbeitsanweisungen	Dokumentation
Mangelhafte Qualität: falsche Bestimmung der Trüffelart	Die Gefahr ist unbedeutend, es gibt keine toxischen Hypogäen. Verwechslungen können sein: Tuber Uncinatum mit Tuber Macrosporum, Tuber Mesentericum, Tuber Brumale, Tuber Melanosporum. Alle Arten sind Speisepilze, jedoch mit unterschiedlichen Preisen. Es besteht keine Verwechslungs-gefahr mit ungeniessbaren Hypogäen.	Akkreditierung durch Verkaufsleitung nach dem Nachweis mehrjähriger Erfahrung im Sammeln von Trüffeln.	Mitgliedschaft im Verband. Dokumentation der Funde während min. 1 Saison in Whatsapp-Gruppe «Trüffelsaison»
Mangelhafte Qualität: unreife Trüffeln	Vermindert Qualität in Geruch, Geschmack und in der Optik für Kunden.	1. Obligatorische Schulung der Verkäuferinnen über die Qualitätsstandards vor der Akkreditierung.	1. Präsident führt Schulung durch und gibt danach Akkreditierung frei.
Mangelhafte Qualität: überreife und verdorbene Trüffeln			
Mangelhafte Qualität: verschimmelte Trüffeln	Stellt für Kunden ein gesundheitliches Risiko dar beim Verzehr.	2. Verkaufsbedingungen mit Rückerstattung des Kaufbetrages oder Gutschein bei Reklamation. 3. Rückverfolgbarkeit mangelhafter Lieferungen, Sperrung Verkäufer bei Wiederholung. 4. Publikation der Qualitätsstandards für Konsument:innen im Shop	2. Buchhaltung Verein 3. Rückverfolgbarkeit durch Admin Wordpress TvH 4. Shop Info zu Produkt
Überlagerte Trüffeln	Vermindert Qualität in Geruch, Geschmack und in der Optik für Kunden.		
Unsachgemäss gereinigte Trüffeln			
Unsachgemässer Transport	Überlagerung während dem Postweg, insbesondere über das Wochenende.	1. Technischer Sperrung im Shop für Lieferdatum Montag 2. Standardisierung Versand mittels Nachtexpress	1. Bestellvorgang im Shop 2. Kundenbeleg Nachtexpress bei Auslieferung

Mangelhafte Information für Konsumenten	Kunden / Konsumenten überlagern die Trüffeln nach der Auslieferung, Vermindert Qualität in Geruch, Geschmack und in der Optik und gesundheitliches Risiko beim Verzehr verdorbener Trüffeln.	Standard Mitlieferung bei jedem Versand von Booklet «Trüffeln in der Küche» des Verbandes Schweizer Trüffelproduzenten.	Schulungsvideo für Verkäufer:innen
Mangelhafte Dosierung	Kunden erhalten zu wenig Gewichtsmenge, weil Waage der Verkäufer:innen nicht geeicht ist.	Standard Vorgabe für Verkäufer:innen: geeichte Waage verwenden oder Lieferung von + 10% Gewichtsmenge	Schulungsvideo für Verkäufer:innen

Akkreditierte Verkäufer:innen TvH

Die Verkäufer:innen werden durch die Verkaufsleitung akkreditiert. Die akkreditierten Personen sind im Shop mit einem Kurzportrait publiziert. Sie sind Mitglieder des Verbandes Schweizer Trüffelproduzenten. Sie verfügen haben die erforderlichen kantonalen Bewilligungen zum gewerbmässigen Sammeln wilder Pilze, sofern sie nicht in Plantagen produzieren. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung der kantonalen Schutzbestimmungen für Wildpilze.

Verantwortliche Person

Für die Einhaltung und Überprüfung der Vorgaben verantwortlich ist die vom Verband Schweizer Trüffelproduzenten eingesetzte Verkaufsleitung für die Verkaufsplattform.

Aktuelle personelle Besetzung der Verkaufsleitung:

Stefan Spahr, Präsident Schweizer Trüffelproduzenten
 Bellevue – 3294 Büren a.A.
 032 351 45 10, info@trufficulteurs.ch

Büren, 15.09.2023
 Stefan Spahr, Präsident

