



SICHERHEIT
für meine Produktion

Was Termin / Ort:

Dienstag, 4. Juni 2024
von 9 bis 14 Uhr

FAST Ossiach
Ossiach 21, 9570 Ossiach

Referenten:

DI (FH) Lydia Krumbholz - ILV Kärnten
DI Markus Giovanelli - Giovanelli GmbH
Ramona Schiefer, Bakk. - Lebensmittel-
inspektorin
Moderation: Dipl. Päd. Daniela Merl -
LK Beratungsdienst

Anmeldung

LFI Kärnten
Tel. 0463/5850-2500
office@lfi-ktn.at



Anmeldelink: www.lfi.at/ktn
Anmeldung bis Mo, 27. Mai 2024

Teilnehmerbetrag:

€ 55,00 gefördert
€ 165,00 nicht gefördert

Rückfragen & weitere Informationen:

Lebenswirtschaftsberaterinnen im
Fachbereich Direktvermarktung.
lebenswirtschaft@lk-kaernten.at

Hygienefachtag 2024

DIREKTVERMARKTUNG

Lebensmittelproduzent*innen sind für die Qualität der Produkte und die Gute Hygienepraxis im Verarbeitungsbetrieb selbst verantwortlich.

Ein immer bedeutender werdendes Thema ist dabei die Listerien Prävention. Unter Anleitung von Fachexperten wird aufgezeigt, wie die unerwünschten Keime im Zaum gehalten bzw. vermieden werden. Ergänzend werden Beispiele aus der Praxis besprochen und der Nutzen eines hofeigenen Krisenmanagements in der Produktion aufgezeigt.



Listerien-Prävention für meinen Betrieb (Probennahme einfach erklärt)
DI (FH) Lydia Krumbholz



Gefahrenbeherrschung in der Milchdirektvermarktung und Krisenmanagement
DI Markus Giovanelli



Was braucht's für meinen Betrieb? - Erfahrungsbericht aus der Kontrolltätigkeit der Lebensmittelaufsicht.
Ramona Schiefer, Bakk.

Zielgruppe: Direktvermarkter*innen, Buschenschank- und Almhüttenbetreiber*innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter*innen (bei Verpflegung).