Hygieneschulung für Verarbeitung von Almmilch

Wie führe ich Reinigung und Desinfektion richtig durch? Was muss ich bei Eigenkontrolle beachten? Was ist HACCP?
Fr. 16.10.2020 HBLFA Tirol, Rotholz

Um den Vorschriften im Lebensmittelbereich zu entsprechen, brauchen Personen, die Almmilch verarbeiten, Basiswissen in der Produkt- und Personalhygiene. Richtige Reinigung und Desinfektion sowie Eigenkontrolle und HACCP stehen im Mittelpunkt dieser Hygieneschulung am Fr. 16.10.2020 von 09:00 – 15:30 Uhr im neuen Gebäude der HBLFA Tirol / Forschung und Service. Der Nutzen liegt in der Qualitätssteigerung bei den Almprodukten, aber auch in der Sicherheit, bei lebensmittelrechtlichen Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können. Fachleute der HBLFA Tirol behandeln die wichtigsten Themen, um die rechtlichen Anforderungen an die Herstellungspraxis und an die Dokumentation und Eigenkontrolle abzudecken.

Anmeldung:
LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1111