
Webinar: Hygieneschulung und Praxistipps für Verarbeitung von Almmilch

Um den rechtlichen Vorschriften im Lebensmittelbereich zu entsprechen, ist für Personen die Almmilch verarbeiten, ein Basiswissen in der Produkt- und Personalhygiene wichtige Voraussetzung. Richtige Reinigung und Desinfektion, sowie Eigenkontrolle und HACCP stehen im Mittelpunkt dieser Hygieneschulung. Der Nutzen liegt in der Qualitätssteigerung bei den Almprodukten, aber auch in der Sicherheit, bei lebensmittelrechtlichen Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können. Daneben gibt es von Expert:innen und vom Käsemeister praktische Tipps für die Milchverarbeitung / Käserei.

Diese Hygieneschulung wird auch seitens der Lebensmittelaufsicht für bäuerliche Milchverarbeiter:innen (Direktvermarktung) anerkannt.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 340,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert

115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Bildungsförderung für alle

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Personen, die Almmilch verarbeiten

(Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal),

Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung.

Verfügbare Termine