

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
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung.

Verfügbare Termine

24.04.2025 08:50, ONLINE

Ort	ONLINE
Beginn	24.04.2025 08:50
Ende	24.04.2025 16:00
Örtlichkeit	ZOOM, bei Ihnen daheim vor dem Computer, Tablet oder Handy, 6020 ONLINE
Information	Thomas Lorenz, Tel +43 5 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at
Kursnummer	7-1003493
Veranstalter	LFI Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft