

## 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

<b>Kursdauer:</b>	6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	340,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung.

### Verfügbare Termine

#### 09.04.2026 08:50, Online

Ort	Online
Beginn	09.04.2026 08:50
Ende	09.04.2026 16:00
Örtlichkeit	online via Zoom, Flexibel und ortsunabhängig – über jedes internetfähige Gerät, 6020 Online
Information	Thomas Lorenz, Tel +43 5 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at
Kursnummer	7-1004899
Trainer:in	DI Dr. Frieda Eliskases-Lechner Margaretha Buchner Bernadett Gürtler und 1 mehr
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft