
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. Außerdem wird das Thema Kulturen angesprochen und es gibt wertvolle Praxistipps zur Verarbeitung der Rohmilch zum fertigen Käse. 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: Almwirtschaft

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

Verfügbare Termine