
Onlineseminar: Lebensmitteluntersuchungen als Erfolgsfaktor in der bäuerlichen Milchverarbeitung

Gut geplante Lebensmitteluntersuchungen schaffen Sicherheit für Produkte, Betriebe und Konsument:innen. Dr. DI Frieda Eliskases-Lechner und Margaretha Buchner, MSc von der HBLFA Tirol geben Einblick in Untersuchungsergebnisse aus der bäuerlichen Milchverarbeitung 2025 und zeigen häufige Abweichungen sowie wirksame Maßnahmen zur Vermeidung von Beanstandungen. Ziel ist es, Betriebe fit für die amtliche Kontrolle zu machen und die Produkt- und Prozesssicherheit nachhaltig zu stärken.

Im ersten Teil werden die häufigsten mikrobiologischen und chemischen Abweichungen vorgestellt. Ein besonderer Fokus liegt auf konkreten, umsetzbaren Maßnahmen zur Vermeidung wiederkehrender Beanstandungen. Ziel ist es, Betriebe dabei zu unterstützen, Schwachstellen frühzeitig zu erkennen, die Qualität ihrer Produkte zu sichern und die Anforderungen der amtlichen Kontrolle zuverlässig zu erfüllen.

Der zweite Teil widmet sich der wirksamen Untersuchungsplanung gemäß der Leitlinie für die bäuerliche Milchverarbeitung. Die Teilnehmenden lernen die Grundlagen zum Listerienmonitoring: sinnvolle Probenahmestrategien und Interpretation von Ergebnissen. Ziel ist es, Untersuchungen nicht nur als Pflicht, sondern als aktives Werkzeug zur Risikominimierung, Prozessoptimierung und Betriebssicherheit einzusetzen.

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 68,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
30,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Bildungsförderung für alle

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche LebensmittelproduzentInnen

Verfügbare Termine