DIREKTVERMARKTUNG

Am Lauf der Zeit zu bleiben ist in der Direktvermarktung ganz wichtig, dafür bietet das LFI Salzburg im nächster Zeit einen Milchverarbietungskurs zum Thema Joghurt, Topfen, Weich- und Schnittkäse für Schaf- und Ziegenhalter an, sowie eine Hygiene-Grundschulung.

Joghurt, Topfen, Weich- und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch

Schaf- und Ziegenmilchprodukte werden von den Konsument/innen als besondere Spezialitäten immer mehr nachgefragt. Der Kurs soll Einsteiger/innen in die Verarbeitung das nötige handwerkliche Wissen und die Rahmenbedingungen der Hygiene sowie der Bioverarbeitung vermitteln.

Hygiene – Grundschulung

Jedem/r Lebensmittelunternehmer/in wird vom Gesetz vorgeschrieben im Bereich der Hygiene Schulungen zu besuchen. Das gilt nicht nur für Großbetriebe, sondern auch für kleinere direktvermarktende Betriebe. Dieses Seminar befasst sich mit den Grundlagen der Hygiene, der Leitlinien, sowie den Grundbegriffen der Mikrobiologie, um das von der Behörde geforderte Eigenkontrollsystem im eigenen Betrieb etablieren und umsetzen zu können. Diese Hygiene - Grundschulung gilt als Voraussetzung für verpflichtende Auffrischungskurse.