
Online-Seminar: Korrekte Probennahme bei Rohstoffen, Produkte, Oberflächen

In diesem Seminar erklärt Referent Dr. Burkhard Schütze (Laborleiter Lebensmittelanalytik in Geesthacht) wie die Probennahme sowohl im Endprodukt als auch in Verarbeitungsräumen, bei Personal und Trinkwasser, in der betrieblichen Praxis richtig und am effektivsten erfolgt.

Die Teilnehmenden erhalten Informationen, um selber einschätzen zu können, welche Methoden in ihrem handwerklichen Betrieb sinnvoll einsetzbar sind. Ebenso wird erläutert, welche Bereiche besonders kontrolliert werden müssen, wie z. B. Dichtungen und Spülmaschine.

Zudem gewinnt man einen Überblick über die Probennahme-Methoden. Mit Hilfe von vorab verschickten Tupfern, Platten, Schwämmen etc. kann die korrekte Probennahme erlernt werden.

Anmeldeschluss: Mo, 13.11.23 wegen Versand von Probepaket!

Inhalt:

- Einführung in das Infektionsschutzgesetz
- Personalhygiene und Spülmaschinenkontrolle
- Trinkwasserbeprobung
- Oberflächenbeprobung, RODAC-Platten, Dip-Slides, Abstriche
- Praktische Übung

Kurs in Kooperation mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	66,00 € Kursgebühr inklusive Unterlagen, Probepaket und Versand 35,00 € Kursgebühr gefördert Kursgebühr inklusive Unterlagen, Probepaket und Versand
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	interessierte Hobbykäser:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Sie benötigen für die Teilnahme: Computer, Laptop oder Tablet, Breitbandinternet, Headset oder Kopfhörer und Mikrofon, Webcam

Verfügbare Termine