

Online-Seminar: Hygiene in der Milchverarbeitung

Bei diesem Kurs gibt Georg Manzeneder die notwendigen Informationen zur Hygiene in der Milchverarbeitung um in der Qualitätssteigerung bei den Milchprodukten, aber auch in der Sicherheit und bei lebensmittelrechtlichen Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können.

Inhalt:

- Räume, Lagerung, Transport, Verpackung und Kühlung
- Personalhygiene
- Infektionsschutzgesetz
- Reinigung und Desinfektion
- Hygieneleitlinien
- Kennzeichnung und Allergene

Dieser Kurs dient als Bestätigung für die Absolvierung der gesetzlich verpflichtenden Schulung.

Kurs in Kooperation mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 06.12.2025





Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € Kursgebühr 37,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen
	und Senner:innen
Mitzubringen:	Sie benötigen für die Teilnahme: Computer,
	Laptop oder Tablet, Breitbandinternet, Headset
	oder Kopfhörer und Mikrofon, Webcam

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 06.12.2025