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

© 2026 - lfi.at

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at