Hygiene in der Milchverarbeitung

Bei diesem Kurs gibt Beraterin Ing. Rosemarie Rotschopf 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 und umfasst alle wesentlichen Inhalte der Lebensmittelhygiene, basierend auf den Vorgaben der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	99,00 € Kursgebühr 38,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen

Verfügbare Termine