

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.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	79,00 € Kursgebühr 30,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen

Verfügbare Termine

26.11.2025 09:00, St. Johann im Pg.

Ort	St. Johann im Pg.
Beginn	26.11.2025 09:00
Ende	26.11.2025 13:00
Örtlichkeit	Hotel Brückenwirt, Hauptstraße 78, 5600 St. Johann im Pg.
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012993
Trainer:in	Ing. Rosemarie Rotschopf
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg