Hygienefachtag Direktvermarktung 2024

Lebensmittelproduzent*innen sind für die Qualität der Produkte und die Gute Hygienepraxis im Verarbeitungsbetrieb selbst verantwortlich.

Ein immer bedeutender werdendes Thema ist dabei die Listerien Prävention. Unter Anleitung von Fachexperten wird aufgezeigt, wie die unerwünschten Keime im Zaum gehalten bzw. vermieden werden. Ergänzend werden Beispiele aus der Praxis besprochen und der Nutzen eines hofeigenen Krisenmanagements in der Produktion aufgezeigt.

Programm:

- **DI (FH) Lydia Krumbholz:** Listerien-Prävention für meinen Betrieb (Probennahme einfach erklärt)
- **DI Markus Giovanelli:** Gefahrenbeherrschung in der Milchdirektvermarktung und Krisenmanagement
- **Romana Schiefer, Bakk.:** Was braucht's für meinen Betrieb? - Erfahrungsbericht aus der Kontrolltätigkeit der Lebensmittelaufsicht

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 165,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 25,00 € Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Buschenschank- und Almhüttenbetreiber:innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen (bei Verpflegung)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at