
Schulung für MilchverarbeiterInnen auf der Alm

Lebensmittelunternehmer*innen sind zur Absolvierung

einer Hygieneschulung verpflichtet, die regelmäßig aufzufrischen ist.

In dieser Schulung erhalten Sie maßgeschneidert für die Almvermarktung Informationen über die speziellen Voraussetzungen für die Rohmilch-/Almmilchverarbeitung!!! Kenntnisse über die hygienischen Voraussetzungen in der Lebensmittelverarbeitung gehören zu den verpflichtenden Grundlagen für die Milchverarbeitung auf der Alm!

Programm:

o Besonderheit Almmilch – Risiken und Chancen

o hygienische Voraussetzungen für die Milchverarbeitung auf der Alm (räumliche Gegebenheiten, Personalhygiene, mikrobiologische Hilfsmittel u.v.m.)

o Vor-Ort-Kontrolle und häufigste Beanstandungspunkte seitens der Lebensmittelaufsicht, Referentin: Frau Spandl Kerstin

o Verkauf/Vermarktung: Etikettierung, Allergeninformation, Marke „Von der Alm“

o Mittagessen

o Am Nachmittag werden vereinsinterne Angelegenheiten des Vereines Gailtaler Almkäse g.U. besprochen: Aufzeichnungen, Spezifikation, Leitlinien, Kontrolle, Preisgestaltung, Veranstaltungen usw.)

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter*innen der Gailtaler Almen

Verfügbare Termine

05.05.2025 09:00, St. Daniel

Ort	St. Daniel
Beginn	05.05.2025 09:00
Ende	05.05.2025 17:00
Örtlichkeit	GH Grünwald, St. Daniel 17, 9635 St. Daniel
Information	Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640, karin.popatnig@lk-kaernten.at, LFI Kärnten, 0463/5850-2500,office@lfi-ktn.at, www.lfi.at/ktn oder bei der Obfrau Elisabeth Buchacher 0650/3910520Anmeldung bis Mo, 28. April 2025
Kursnummer	2-0028487
Trainer:in	Ing. Maria-Luise Kaponig Karin Popatnig
Veranstalter	LFI Kärnten Verein