

Hygienefachtag Direktvermarktung 2024 - "Sicherheit für meine bäuerliche Produktion"

*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

Eckdaten:

- **Termin:** Dienstag, 04. Juni 2024; 09:00 - 14:00 Uhr
- **Ort:** FAST Ossiach, Ossiach 21, 9570 Ossiach
- **Referenten:** DI (FH) Lydia Krumbholz (ILV Kärnten), DI Markus Giovanelli (Giovanelli GmbH) & Ramona Schiefer, Bakk. (Lebensmittelinspektorin)
- **Moderation:** Dipl.-Päd. Daniela Merl (LK Beratungsdienst)
- **Teilnehmer:innenbetrag:** € 55,- gefördert für Landwirt:innen; € 165,- ungefördert

Anmeldung:

bis spätestens Montag, 27. Mai 2024 beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Hygienefachtag Direktvermarktung 2024](#)

Rückfragen und weitere Informationen:

Lebenswirtschaftsberaterinnen im Fachbereich Direktvermarktung

E-Mail: lebenswirtschaft@lk-kaernten.at