Sicherer Umgang mit Listerien: Praxiswissen für die Produktion

Erfahren Sie alles über die rechtlichen Rahmenbedingungen und den Umgang mit *Listeria monocytogenes* in der Produktion. Sie lernen die Grundlagen der guten Hygienepraxis, Monitoring, Probennahme und Interpretation externer Prüfberichte. Außerdem wird auf den Ablauf der Überwachung durch die Lebensmittelaufsicht eingegangen

Frau DI (FH) Lydia Krumbholz ist erfahrene Lebensmittelgutachterin und erklärt die praktische Umsetzung eines HACCP-Konzepts mit Blick auf Listerien anhand vieler Praxisbeispiele.

Bei diesem Kurs handelt es sich nicht um eine klassische Hygieneschulung.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 50,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)
84,00 € Kursgebühr
Land Vorarlberg

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Milchprodukten,
Fleisch und Fisch, Sennereien, alle kleinen
mittelständischen Lebensmittelverarbeiter ohne
QM-Mitarbeiter:innen, alle Interessierten

Anrechnung: 5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine