Milchhygienetag

Hygiene ist eines der wichtigsten Faktoren in der Produktion von Milch- und Milchprodukten um eine hohe Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten. Die Einhaltung angemessener hygienischer Vorschriften, sowie eine entsprechende Dokumentation sind verpflichtend mittels betriebsspezifischem Eigenkontrollsystem umzusetzen. Das Rüstzeug dafür erhalten Sie in an diesem Tag.

Fachliche Schwerpunkte:

• Top Milchqualität durch perfekte Eutergesundheit – (Melkhygiene, Milchqualität und Qualitätssicherung; Zellzahl und Bestimmungsmethoden; Melktechnik)

• Grundlagen der Hygiene in der Milchverarbeitung

• verpflichtende Aufzeichnungen im Rahmen der Eigenkontrolle

Nach dem theoretischen Teil werden direkt am Kursort die Produktionsräumlichkeiten der

jeweiligen Schule besichtigt. Ein Erfahrungsaustausch unter Milchbetrieben rundet diesen Milchhygienetag ab.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	164,00 € TN-Beitrag 82,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirtschaftliche Milcherzeugungs- und verarbeitungsbetriebe, interessierte Landwirt:innen, z.B. Direktvermarkter:innen, Buschenschankbetriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof Betriebe

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at