Onlineseminar - Jahresuntersuchungsplan: Probenentnahme und Umgang mit den Analyseergebnissen

In dieser Schulung erfahren Sie, wie ein Jahresuntersuchungsplan erstellt wird und worauf bei der korrekten Probenahme zu achten ist.
Behandelt werden die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005, der Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte sowie der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe.
Schwerpunkte:
• Rechtliche Vorgaben zur Eigenkontrolle
• Erstellung eines Jahresuntersuchungsplanes: Auswahl der Produkte, Untersuchungsparameter und Untersuchungsfrequenzen
• Anforderungen an die fachgerechte Probenahme / häufige Fehlerquellen bei der Probenahme
• Planung des Listerienmonitorings
• Dokumentation und Bewertung von Untersuchungsergebnissen

Was zeigt mir das Analyseergebnis? Welche Handlungsempfehlungen lassen sich daraus ableiten? Wie gehe ich mit den Ergebnissen richtig um?

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 68,00 € Teilnahmebeitrag Bildungsförderung für alle
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Milchverarbeitungsbetriebe

Verfügbare Termine

30.11.2026 13:30, Online

Ort	Online
Beginn	30.11.2026 13:30
Ende	30.11.2026 17:00
Örtlichkeit	online via Zoom, Flexibel und ortsunabhängig – über jedes internetfähige Gerät, 6020 Online
Kursnummer	7-1005904
Trainer:in	DI Dr. Frieda Eliskases-Lechner Ing.in Lena Sprenger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqua

© 2026 - lfi.at