

Online-Grundkurs

"Hygiene und Infektionsschutz bei der Käseherstellung"

Wochenplan

Uhrzeit	Dienstag, 08.03.2022	Mittwoch, 09.03.2022
13:30	Warm-up	Der Videokonferenz-Raum wird für Sie geöffnet.
14:00	Modul 1: Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche – Welche Bedeutung und Ursachen haben Milchprodukte an Krankheitsausbrüchen?	Modul 4: Strategien der Haltbarmachung - Wie beherrscht man mikrobiologische Gefahren bei der Herstellung?
14:45	Modul 2: Infektionsschutz – Wie tragen Mitarbeiter:innen zur Produktsicherheit bei?	
15:30 - 19:00	Pause	Pause
19:00	Modul 3: Mikrobiologische Gefahren - Welche Keime gibt es in der Käseerei?	Modul 5: Wartung, Reinigung & Desinfektion, Abfallentsorgung - Wie vermeidet man eine Kontamination des Endproduktes durch Personal, Produktionsräume und Geräte?
20:30	Ende Tag 1	ENDE