



## Verzeichnis

### Mindesteinrichtungen für die Ausbildung von LebensmitteltechnologInnen EFZ / LebensmitteltechnologInnen EFZ

---

#### **Vorbereiten von Rohstoffen:**

- Ein- und Auslagerungsmöglichkeit von Gütern
- 2 verschiedene Fördereinrichtungen  
z.B. pneumatische Förderung, Pumpen, Rollenbahn, etc.
- 2 verschiedene Fördermittel  
z.B. Lift, Handhubwagen, etc.
- 2 unterschiedliche industrielle Verfahrensschritte zur  
Aufbereitung der Rohstoffe  
Halbfabrikate; z.B. Trocknen, Gären, Mahlen, Filtrieren, etc.
- 2 Inprozesskontrollen  
z.B. Dichte, pH, Feinheitsgrad, etc.

#### **Herstellung von Lebensmittel:**

- 2 Produktionslinien oder drei industrielle Verfahrensschritte  
z.B. Brotlinie, Sprühtrocknung, Pastalinie, Filtrationslinie, Extruder,  
Mischerei, etc.
- 2 Inprozesskontrollen  
z.B. Sensorik, Temperatur, etc.
- Möglichkeit, Versuchschargen herzustellen

#### **Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln:**

- 2 unterschiedliche Abfüll- oder Verpackungsverfahren,  
davon 1 Abfüll-/Verpackungslinie
- 3 Inprozesskontrollen von Fertigfabrikaten  
z.B. Datierung, Dichtigkeit, Gewicht, etc.

#### **Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit:**

- QM-System
- Hygienekonzept
- GHP und HACCP-Konzept
- Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutzkonzept
- Umweltschutzkonzept
- Betriebsunterhalt