



## LFI Steiermark

### Zielgruppe:

Betriebe, Gemeinden, Vereine und Organisationen, die Feste veranstalten

### Kosten:

€ 36,--  
3 Unterrichtseinheiten

### ReferentInnen:

BeraterInnen für Direktvermarktung

### Anmeldung:

bis spät. 14 Tage vor dem jeweiligen Kursbeginn beim:

**LFI Steiermark**  
T 0316/8050-1305  
E zentrale@lfi-steiermark.at  
I www.stmk.lfi.at

### In Kooperation mit:

Referat Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Steiermark

# Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste

In der Planung und Organisation von Festen muss auf die richtige Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung geachtet werden.

Diese Schulung unterstützt Sie einerseits dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen, andererseits erhalten Sie wichtige Informationen über die verpflichtende Allergenauszeichnung im Rahmen Ihres Festes. Auch werden Ihnen die Dokumentationsblätter für das obligatorische Eigenkontrollsystem zur Verfügung gestellt.

**Die Inhalte dieses Kurses sind:** VO (EG) 852/04 über Lebensmittelhygiene, spezielle gesetzliche Anforderungen für ortsveränderliche Betriebsstätten im Freien bzw. in Zelten, Lebensmittelhygiene, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion, Lagertemperaturen, Dokumentationspflicht, Eigenkontrolle, Besprechung der 14 allergenen Stoffe laut Lebensmittelinformationsverordnung, Durchführung der Allergeninformation in der Praxis.

### Termine und Orte:

- Di., 17. Mrz. 2020, 09:00 bis 12:00 Uhr, Rinderzuchtzentrum Traboch
- Mi., 25. Mrz. 2020, 09:00 bis 12:00 Uhr, Landhof Steinbäck, Pirkhof—St. Stefan/ Stainz
- Mi., 01. Apr. 2020, 18:00 bis 21:00 Uhr, Gasthaus Dokl, Hofstätten an der Raab
- Mi., 22. Apr. 2020, 18:30 bis 21:30 Uhr, Gasthaus Leitner, Scheifling