

## Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Die regelmäßig verpflichtende Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen bietet fachliches Wissen über Hygieneanforderungen, um sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen und den gültigen Gesetzesvorgaben (LMSVG, VO (EG) 852/2004 sowie diversen Leitlinien etc.) gerecht zu werden. Praxisnahe Umsetzungshilfen für die geforderte Eigenkontrolle am Betrieb samt Dokumentationsunterlagen werden zur Verfügung gestellt.

Die Inhalte der Schulung sind: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Grundlagen der Mikrobiologie, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmonitoring, Personal-, Prozess- und Betriebshygiene sowie gute Hygienepraxis, Dokumentationspflicht, Eigenkontrolle und Erfahrungsaustausch. Abgerundet wird die Schulung durch einen Erfahrungsbericht aus der Praxis von einem Lebensmittelaufsichtsorgan.

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

---

**Kursbeitrag:** 39,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27  
115,00 € TN-Beitrag  
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im  
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich  
2023-2027

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Bäuerliche Betriebe, die mit Lebensmitteln  
umgehen, z.B. Direktvermarkter:innen,  
Buschenschankbetriebe, Urlaub am  
Bauernhof-Betriebe, Schule am  
Bauernhof-Betriebe

### Verfügbare Termine