

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.

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