



## 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 11.12.2025