Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Die regelmäßig verpflichtende Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen 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:	32,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 64,00 € TN-Beitrag
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 - lfi.at