
Fleischhygienetag

Hygiene spielt eine entscheidende Rolle in fleischverarbeitenden Betrieben und ist Grundvoraussetzung, um eine hohe Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten. Die Einhaltung angemessener hygienischer Verfahren sowie eine entsprechende Dokumentation ist verpflichtend mittels Eigenkontrollsystem umzusetzen.

In diesem Kurs werden die grundlegenden Aspekte der Hygiene in der Fleischverarbeitung behandelt. Spezialfragen, Probennahmeplan sowie die häufigsten Fehler aus dem Produktionsalltag werden mit dem Fachpersonal aus der Veterinärdirektion beleuchtet. Nach dem theoretischen Input wird direkt am Kursort eine Fleischerei besichtigt und Sie erhalten einen Einblick in die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben in die Praxis.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 164,00 € TN-Beitrag
82,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe, die Fleisch produzieren bzw. verarbeiten, interessierte Landwirt:innen, z.B. Direktvermarkter:innen, Buschenschankbetriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof Betriebe

Verfügbare Termine