

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:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen, z.B. Direktvermarkter:innen, Buschenschankbetriebe, Urlaub am

04.02.2026 09:00, Leutschach an der Weinstraße

Ort	Leutschach an der Weinstraße
Beginn	04.02.2026 09:00
Ende	04.02.2026 13:00
Örtlichkeit	Kniely Haus, Arnfelferstraße 10, 8463 Leutschach an der Weinstraße
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020165
Trainer:in	Astrid Büchler
Veranstalter	LFI Steiermark

Verfügbare Termine

04.11.2025 09:00, Aigen im Ennstal

Ort	Aigen im Ennstal
Beginn	04.11.2025 09:00
Ende	04.11.2025 13:00
Örtlichkeit	GH Kirchenwirt, Aigen 8, 8943 Aigen im Ennstal
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020088
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Sabine Hörmann-Poier
Veranstalter	LFI Steiermark