
Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

In der Planung und Organisation von Festen muss auf die richtige Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung geachtet werden.

Diese Schulung unterstützt Sie dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen und die verpflichtende Allergeninformation einfach und übersichtlich umzusetzen. Zusätzlich erhalten Sie sämtliche Unterlagen zur Dokumentation im Rahmen des obligatorischen Eigenkontrollsystems.

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 46,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen,
Direktvermarktung

Zielgruppe: Betriebe, Gemeinden, Vereine und
Organisationen, die Feste veranstalten

Verfügbare Termine