

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 Hygienepaxis, 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

Verfügbare Termine

24.02.2026 09:00, Arnfels

Ort	Arnfels
Beginn	24.02.2026 09:00
Ende	24.02.2026 13:00
Örtlichkeit	Das Schmied, Maltschach 20, 8454 Arnfels
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020133
Trainer:in	Bettina Schriebl
Veranstalter	LFI Steiermark

03.03.2026 09:00, Lieboch

Ort	Lieboch
Beginn	03.03.2026 09:00
Ende	03.03.2026 13:00
Örtlichkeit	BK Weststeiermark, Kinoplatz 2, 8501 Lieboch
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020086
Trainer:in	DI Irene Strasser
Veranstalter	LFI Steiermark