
Hygienekurs für Direktvermarktende

Um hygienisch einwandfreie Lebensmittel produzieren zu können, braucht es eine regelmäßige Fort- und Weiterbildung im Bereich Hygiene. Für Direktvermarktende ist es daher besonders wichtig, immer auf dem Laufenden zu sein.

Folgende Inhalte werden im Kurs besprochen:

- Hygiene allgemein
- Gesetzliche Bestimmungen (EU-Hygienerecht, LMSVG, Durchführungsverordnungen)
- Besprechen der Leitlinien
- Reinigung und Desinfektion

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

Für Milch- und Fleischverarbeitende Betriebe werden spezielle Kurse angeboten (siehe 2460 Hygienekurs Milch und 2461 Hygienekurs Fleisch).

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 35,00 €

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine