

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: 45,00 €

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine

04.03.2026 09:00, Ried im Innkreis

Ort	Ried im Innkreis
Beginn	04.03.2026 09:00
Ende	04.03.2026 13:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2462/174
Trainer:in	Mag. Johanna Laufenböck
Termin 1	04.03.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

11.03.2026 08:30, Altmünster

Ort	Altmünster
Beginn	11.03.2026 08:30
Ende	11.03.2026 12:30
Örtlichkeit	ABZ Salzkammergut, Pichlhofstraße 62, 4813 Altmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2462/176
Trainer:in	Daniela Leitner
Termin 1	11.03.2026, 08:30 - 12:30 Uhr

24.03.2026 08:30, Linz

Ort	Linz
Beginn	24.03.2026 08:30
Ende	24.03.2026 12:30
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2462/175
Trainer:in	Christina Essl
Termin 1	24.03.2026, 08:30 - 12:30 Uhr