

---

## 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