

Hygienekurs Fleisch

Damit Sie hygienisch einwandfreie Produkte produzieren können, bieten wir Ihnen ein Seminar im Bereich Hygiene an. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen über die Umsetzung der Hygieneanforderungen sowie die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene. Sie erhalten praktische Tipps zum Thema Reinigung und Desinfektion. Sie können vom Erfahrungsaustausch mit Direktvermarktenden des gleichen Produktionszweiges profitieren. Im Anschluss an die Theorie wird die praktische Umsetzung auf einem landwirtschaftlicher Betrieb der jeweiligen Sparte besichtigt. Als Teilnehmer:in erhalten Sie eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 40,00 €

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Fleisch-Direktvermarkter, Fleischprodukte DV

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine