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:	55,00 €
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarkter, Fleischprodukte DV
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine

25.02.2026 09:00, Molln

Ort	Molln
Beginn	25.02.2026 09:00
Ende	25.02.2026 14:00
Örtlichkeit	Landgasthof Klausner, Hafnerstrasse 30, 4591 Molln
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2461/34
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Dipl.-Päd. Maria Mittermair
Termin 1	25.02.2026, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	25.02.2026, 13:00 - 14:00 Uhr

© 2025 - lfi.at