

Onlineseminar: 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.

Als Teilnehmer:in erhalten Sie eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

Ein Onlineseminar ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, an dem Sie von zu Hause aus live vor dem Computer teilnehmen können. Sie können die Vorträge verfolgen und Fragen stellen. Als Teilnehmer:in sind Sie mit Ihrem Namen sichtbar und können bei Bedarf Ihr Mikrofon und Video zuschalten. Sie benötigen für die Teilnahme am Onlineseminar: Computer, Laptop oder Tablet; Breitbandinternet; Mikrofon und Lautsprecher oder Headset/Kopfhörer

Bei Live-Onlineveranstaltungen (Webinar, Onlineseminar, ...) wird eine Teilnahmebestätigung nur für eine Person pro Endgerät ausgestellt.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 30,00 €

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Fleisch-Direktvermarkter, Fleischprodukte DV

Mitzubringen: Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer,
Laptop od. Tablet; Breitbandinternet;
Headset/Kopfhörer

Verfügbare Termine