

Hygienekurse im Überblick

Um hygienisch einwandfreie Lebensmittel produzieren zu können, braucht es eine regelmäßige (mind. alle drei Jahre) Fortbildung.

Für Direktvermarktende ist es daher wichtig, immer auf dem Laufenden zu sein.

Folgende Inhalte werden im Kurs behandelt:

- Hygiene allgemein
- gesetzliche Bestimmungen (EU-Hygienerecht, LMSVG, Durchführungsverordnungen)
- Besprechen der Leitlinien
- Reinigung und Desinfektion

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

Folgende Kurse stehen zur Auswahl:

Kurs Nr. 2460 Hygienekurs Milch

Kurs Nr. 2461 Hygienekurs Fleisch

Kurs Nr. 2462 Hygienekurs für Direktvermarktende

Im Bereich Hygiene bieten wir verschiedene Kurse als Präsenz- und Onlineversion an. Die Onlinekurse sind Liveveranstaltungen, die bequem von zu Hause aus besucht werden können.

Kurs Nr. 2465 Onlineseminar: Hygienekurs Milch

Kurs Nr. 2466 Onlineseminar: Hygienekurs Fleisch

Kurs Nr. 2467 Onlineseminar: Hygienekurs für Direktvermarktende

Die Kurse für Direktvermarktende behandeln alle Produktgruppen und können von allen besucht werden. Sie sind gleichwertig mit den Spezialkursen für Milch und Fleisch. In den Spezialkursen wird nur auf diese eine Produktgruppe eingegangen und es erfolgt eine Betriebsbesichtigung bzw. eine Online-Betriebsvorstellung, um einen Einblick in die praktische Umsetzung zu bekommen.

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at