

Hygienekurs für Fischdirektvermarktende

Um für die Vermarktung einwandfreie Produkte erzeugen zu können, ist die Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb für die Produktion eine wesentliche Voraussetzung. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen zu den notwendigen Räumlichkeiten, den Hygienemaßnahmen und zu den erforderlichen Aufzeichnungen, damit Sie am Betrieb ein Eigenkontrollsystem umsetzen können. Sie können den Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben nutzen und erhalten Einblick in die praktische Umsetzung auf einem Fisch-direktvermarktenden Betrieb. Alle Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung als Nachweis der Hygieneschulung für die Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 55,00 €

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Fischdirektvermarktende

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine