

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:	40,00 €
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fischdirektvermarktende
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine

25.03.2025 09:00, Pötting

Ort	Pötting
Beginn	25.03.2025 09:00
Ende	25.03.2025 14:00
Örtlichkeit	Hoffisch , Pötting 90, 4720 Pötting
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2473/3
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Bettina Hinterberger Betriebsführer:innen und 1 mehr
Termin 1	25.03.2025, 09:00 - 12:30 Uhr
Termin 2	25.03.2025, 12:30 - 13:00 Uhr
Termin 3	25.03.2025, 13:00 - 14:00 Uhr