

## Allgemeine Hygieneschulung

Lebensmittelunternehmer sind zur Absolvierung einer Hygieneschulung verpflichtet, die alle drei Jahre aufzufrischen ist. Außerdem muss sich jede/r, der/die Lebens-mittel produziert, einmalig mit der Kennzeichnung von allergenhaltigen Stoffen im Rahmen einer Allergenschulung befassen.

Kenntnisse über die hygienischen Voraussetzungen in der Lebensmittelerzeugung gehören zu den verpflichtenden Grundlagen für bäuerliche Lebensmittelproduzenten.

## In dieser Schulung erhalten Sie Informationen

- · zum richtigen Reinigen & Desinfizieren
- zur Personalhygiene
- zur Ausstattung der Räume und zur Schädlingsbekämpfung
- · zur Mikrobiologie und mögliche Krankheitserreger
- seitens der Lebensmittelinspektion über die Vor-Ort-Kontrollen und die häufigsten Beanstandungspunkte

Aufzeichnungen sind Bestandteil des Eigenkontrollkonzeptes – dazu werden die erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert und Hilfsmittel vorgestellt. Das Thema "Allergenkennzeichnung" wird in einem eigenen Block behandelt. Die Allergenschulung kann optional besucht werden!

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 27.10.2025





## Information

## Verfügbare Termine

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen,
	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, Buschen-schank- und
	Almhüttenbetreiber, Urlaub am Bauernhof-Anbieter
	(falls Verpflegung mit angeboten wird).
Anrechnung:	1 Stunde(n) für Allergenkennzeichnung, 3
	Stunde(n) für Hygiene

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 27.10.2025