

Allgemeine Hygieneschulung

Lebensmittelunternehmer sind zur Absolvierung einer Hygieneschulung verpflichtet, die alle drei Jahre aufzufrischen ist. Außerdem muss sich jede/r, der/die Lebensmittel 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!

Information

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

Verfügbare Termine