

---

## 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!

## Information

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

## Verfügbare Termine