

Allgemeine Hygieneschulung

Lebensmittelunternehmer sind zur Absolvierung einer Hygieneschulung verpflichtet, die alle drei Jahre aufzufrischen ist. 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 zu möglichen Krankheitserregern
- zu den Untersuchungspflichten

Aufzeichnungen sind Bestandteil des Eigenkontrollkonzeptes – dazu werden die erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert und Hilfsmittel vorgestellt.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter*innen, Buschenschank- und Almhüttenbetreiber, bäuerliche Vermietungsbetriebe

Verfügbare Termine