
Hygiene - Auffrischungsschulung Lavanttaler Vermarktungsgemeinschaft (Bauernmarkt)

Lebensmittelunternehmer*innen sind zur Absolvierung

einer Hygieneschulung verpflichtet, die regelmäßig aufzufrischen ist.

In dieser Schulung erhalten Sie maßgeschneidert Informationen für die Vermarktung am Bauernmarkt. Kenntnisse über die hygienischen Voraussetzungen in der Lebensmittelverarbeitung gehören zu den verpflichtenden Grundlagen in der bäuerlichen Direktvermarktung. Programm:

- o Hygienerichtlinien bei der Vermarktung am Bauernmarkt

- o hygienische Voraussetzungen in der Produktion von Lebensmittel (räumliche Gegebenheiten, Personalhygiene, Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung, mikrobiologische Hilfsmittel u.v.m.)

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

Information

Kursdauer:	2,5 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Mitglieder Lavanttaler Vermarktungsgemeinschaft (Bauernmarkt)

Verfügbare Termine

10.11.2025 08:30, Wolfsberg

Ort	Wolfsberg
Beginn	10.11.2025 08:30
Ende	10.11.2025 11:00
Örtlichkeit	Vermarktungshalle Lavanttaler Vermarktungsgemeinschaft, Klagenfurter Straße 37, 9400 Wolfsberg
Information	Roswitha Plösch, Tel 0463/5850-3340, roswitha.ploesch@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0029407
Trainer:in	Ing. Roswitha Plösch
Veranstalter	LFI Kärnten Verein