# Hygienetreff FLEISCH - Schulungsangebot direkt am Betrieb!

*Praxisnahe Schulung für Fleischverarbeiter:innen direkt am eigenen Betrieb – mit konkreten Tipps für die tägliche Umsetzung.*

- Wo verstecken sich die kleinen Hygienefallen im Arbeitsalltag?
- Warum beginnt gute Hygiene bereits bei der Planung der Arbeitsabläufe?
- Wie reinige ich Gerätschaften gründlich- und wann ist eine Desinfektion tatsächlich notwendig?

Gemeinsam mit der Fachexpertin Lydia Krumbholz dreht sich alles um die sichere und hygienische Fleischverarbeitung direkt am eigenen Betrieb. Beim gemeinsamen Rundgang durch den Betrieb werden mögliche Gefahrenbereiche aufgezeigt, Arbeitsabläufe unter die Lupe genommen und praktische Lösungen erarbeitet. Die Schulung vermittelt praxisnahes Hygienewissen direkt vor Ort und schafft mehr Sicherheit für die Verarbeitung, die Produktion und die Vermarktung von Fleisch und Fleischprodukten. Der Besuch dieser Veranstaltung gilt als Weiterbildung im Bereich Hygiene.

**Eckdaten:**

- **Termin:** Dienstag, 06.10.2026, 09:00–12:00 Uhr
- **Ort:** Bauernhof Dobernig, Gumisch 8, 9131 Grafenstein
- **Kursgebühr:** 50,– €

**Anmeldung und Information:**

beim LFI Kärnten
Tel.: 0463/5850-2500, E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: **Hygienetreff FLEISCH - Schulungsangebot direkt am Betrieb!**