Schulung Lebensmittelhygiene und Allergeninformation

Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion. In diesem Kurs wird neben den Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung die Aufmerksamkeit auch der Mikrobiologie und den Krankheitserregern gewidmet. Für Kontrollen vorbereitet ist man mit den entsprechenden Aufzeichnungen - dazu werden die derzeit erforderlichen Dokumentationen praxisnah erläutert. Bei diesem Kurs wird auch die Allergenkennzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 40,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Für Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen und Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurück liegt, gesetzlich verpflichtend. Auch für Neueinsteiger:innen in diese Betriebszweige!

Verfügbare Termine

01.01.2027 00:00,

Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Information	Roswitha Zach, Tel 05 0259 26502, roswitha.zach@lk-noe.at
Kursnummer	3-0082023
Trainer:in	Roswitha Zach
Veranstalter	LFI Niederösterreich