

## Wenn der Lebensmittelinspektor klingelt - Lebensmittelhygiene aus Sicht der Behörde

Sie sind DirektvermarkterIn und haben bereits eine Lebensmittelhygiene-Schulung besucht. Nun möchten Sie gerne noch genauer wissen, wie Sie die Hygienemaßnahmen am Betrieb am besten umsetzen, damit es bei einer Kontrolle zu keinen Beanstandungen kommt. Im Kurs berichtet ein Lebensmittelinspektor über den Ablauf von Vor-Ort-Kontrollen und die dabei gemachten Erfahrungen. Positive Umsetzungsbeispiele aber auch häufig festgestellte Mängel inkl. praktikabler Lösungsmöglichkeiten werden aufgezeigt.

Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung über den Kursbesuch, der von den Lebensmittelinspektoren in NÖ als Lebensmittelhygiene -Auffrischungsschulung akzeptiert wird.

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 52,00 (pro Person ungefordert); € 29,00 (pro Person gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Erstschulung Lebensmittelhygiene bereits absolviert

#### 14.01.2020 09:00, Scheibbs

Ort	Scheibbs
Beginn	14.01.2020 09:00
Ende	14.01.2020 13:00
Örtlichkeit	BBK Scheibbs, Kapuzinerplatz 4, 3270 Scheibbs
Information	Christine Haghofer, Tel +43 5 0259 26107
Kursnummer	61-20037-94