Hygieneschulung zu Hause absolvieren – neuer Onlinekurs verfügbar

Mit der neuen Onlineschulung für Lebensmittelhygiene, steht sowohl für Bäuerinnen und Bauern, wie auch für deren Mitarbeiter, eine weitere moderne Onlineschulung zur Verfügung.

Der Onlinekurs bietet die Möglichkeit Hygienewissen zu erwerben oder auch das bereits vorhandene Wissen aufzufrischen.

Alle wesentlichen Themen rund um die Lebensmittelhygiene bei der Lebensmittelherstellung werden erläutert:

- Grundlagen der Hygiene: Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung und Mikrobiologie
- gefährliche und nützliche Keime
- "gute Herstellungspraxis" basierend auf den HACCP-Grundsätzen

Die Inhalte sind anschaulich dargestellt und verständlich erklärt. Sämtliche Materialien zum Nachlesen der Lerninhalte, sowie die Unterlagen zur Eigenkontrolle, stehen im Downloadbereich zu Verfügung.

Nach der Durchführung des Kurses ist ein Wissens-Check zu absolvieren und danach kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden. Der Zeitaufwand für die gesamte Schulung beträgt etwa zwei Stunden.

Hier geht's zur Anmeldung