
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.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 20,00 Teilnehmerbeitrag gefördert € 40,00 Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Für DirektvermarkterInnen, BuschenschänkerInnen und Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurück liegt, gesetzlich verpflichtend. Auch für Neueinsteiger in diese Betriebszweige!
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof-Weiterbildung,