

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!
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

18.02.2026 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	18.02.2026 09:00
Ende	18.02.2026 13:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Barbara Sterkl, Tel 05 0259 26503, barbara.sterkl@lk-noe.at
Kursnummer	3-0092387
Trainer:in	Mag. Barbara Sterkl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

26.02.2026 09:00, Mühldorf

Ort	Mühldorf
Beginn	26.02.2026 09:00
Ende	26.02.2026 13:00
Örtlichkeit	Raiffeisensaal Mühldorf, Markt 1, 3622 Mühldorf
Information	Barbara Sterkl, Tel 05 0259 26503, barbara.sterkl@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091786
Trainer:in	Ing. Margarete Greßl
Veranstalter	LFI Niederösterreich