Schulung Lebensmittelhygiene

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: 3 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: 3 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine