

## Lebensmittelhygiene im Fleischverarbeitungsraum praxisnah - Vorgaben und Umsetzung

Im Fleischverarbeitungsraum kann man die Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelhygiene praxisnah erfahren. Themen wie Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung stehen im Fokus. Ebenso gibt es Einblicke in die Anforderungen an Verpackungsmaterial, Gebrauchsgegenstände und auch Etiketten.

Die Qualität der eigens produzierten Produkte steigt mit dem Wissen und der fachgerechten Umsetzung in der Lebensmittelhygiene.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 187,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 62,00 € Teilnahmebeitrag gefördert f. GvB Betriebe Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen

### Verfügbare Termine

#### 13.02.2026 09:00, Hollenstein an der Ybbs

Ort	Hollenstein an der Ybbs
Beginn	13.02.2026 09:00
Ende	13.02.2026 13:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
Information	Barbara Sterkl, Tel 05 0259 26503, barbara.sterkl@lk-noe.at
Kursnummer	3-0093110
Trainer:in	Mag. Barbara Sterkl Johann Schnabel
Veranstalter	LFI Niederösterreich