



# 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.

	•			
ın	to	rm	atio	ın

# Kursdauer: 4 Einheiten Kursbeitrag: 70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 187,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 62,00 € Teilnahmebeitrag gefördert f. GvB Betriebe Bildungsförderung LE 23-27 Fachbereich: Direktvermarktung Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

## Verfügbare Termine

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

Ort		Hollenstein an der Ybbs
Beg	inn	13.02.2026 09:00
End	е	13.02.2026 13:00
Örtli	chkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen,
		Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
Info	rmation	Barbara Sterkl, barbara.sterkl@lk-noe.at
Kurs	snummer	3-0093110
Trai	ner:in	Mag. Barbara Sterkl Johann Schnabel
Vera	anstalter	LFI Niederösterreich

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 01.11.2025