

Schulungen für Direktvermarkter - Lebensmittelhygiene und Allergeninformation

Die Kenntnis der wichtigsten Hygienebestimmungen sichert die Qualität der Produktion. In diesem vierstündigen Kurs werden die Themen Personalhygiene, Ausstattung der Räume, Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung behandelt.

Besondere Aufmerksamkeit gilt der Mikrobiologie und den Krankheitserregern. Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen und Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, deren letzte Lebensmittelhygieneschulung schon länger (ca. 3 Jahre) zurück liegt sind zur Weiterbildung gesetzlich verpflichtend. Auch Neueinsteiger:innen benötigen einen entsprechenden Kurs. Die bei Kontrollen derzeit erforderlichen Dokumentationen werden praxisnah erläutert. Im Kurs wird die Allergenkennzeichnung anhand von Beispielen behandelt und auf das Thema "Professionelles Krisenmanagement in der Direktvermarktung" näher eingegangen.

Seminarorte: Amstetten, Tulln, Baden, Hollabrunn, Zwettl, St. Pölten, Mühldorf

Termin: 14.01.2026, 09:00-13:00 Uhr

Ort: Amstetten

Teilnahmebeitrag: € 20,00 p.P. gefördert, € 40,00 p.P. ungefordert

Buchungsnummer: 3-0092377

Anrechenbarkeit: 4 Stunden für Schule am Bauernhof

Anmeldung: [Schulung Lebensmittelhygiene und Allergeninformation | LFI Niederösterreich](#)

Weitere Termine <https://www.noefli.at>