

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 |
| 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

01.01.2029 00:00,

| | |
|--------------|--|
| Beginn | 01.01.2029 00:00 |
| Ende | 02.01.2029 00:00 |
| Information | Barbara Sterkl, Tel 05 0259 26503, b.sterkl@live.at |
| Kursnummer | 3-0092380 |
| Veranstalter | LFI Niederösterreich |