
Hygieneschulung für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen

Direktvermarktung von Lebensmitteln bringt Verantwortung mit sich – für die Gesundheit Ihrer Kund:innen und die Qualität Ihrer Produkte. Die praxisnahe Hygieneschulung vermittelt Ihnen kompakt und verständlich die aktuellen rechtlichen und hygienischen Anforderungen.

Inhalte der Schulung: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Grundlagen der Mikrobiologie, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmonitoring, Personal-, Prozess- und Betriebshygiene sowie gute Hygienepraxis, Dokumentationspflicht, Eigenkontrolle, Erfahrungsaustausch.

Die Schulung erfüllt die gesetzlichen Anforderungen an die Hygieneschulung gemäß EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und dient auch als Nachweis gegenüber Kontrollbehörden.

Anmerkung:

Bei diesem Seminar erhalten Sie den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsnachweis. Wird am selben Tag auch die Allergenschulung besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 40,-- (Nichtlandwirte € 70,--). oder wird zusätzlich die Lebensmittelkennzeichnung besucht beträgt der gesamte Kursbeitrag € 45,-- (Nichtlandwirte € 80,--). Werden alle 3 Schulungen besucht, beträgt der gesamte Kursbeitrag € 70,-- (für Nichtlandwirte € 120,--).

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Kursbeitrag: 30,00 € Kursgebühr gefördert
50,00 € Kursgebühr ungefordert

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Buschenschänker:innen,
Betriebe mit Urlaub am Bauernhof sowie alle
Personen, die Lebensmittel für den Verkauf be-
und verarbeiten.

Verfügbare Termine