Hygiene - Grundschulung - Rufseminar

Jedem/r Lebensmittelunternehmer/in wird vom Gesetz vorgeschrieben, im Bereich der Hygiene Schulungen zu besuchen. Das gilt nicht nur für Großbetriebe, sondern auch für kleinere, direktvermarktende Betriebe. Dieses Seminar befasst sich mit den Grundlagen der Hygiene, der Leitlinien, sowie den Grundbegriffen der Mikrobiologie, um das von der Behörde geforderte Kontrollsystem im eigenen Betrieb etablieren und umsetzen zu können. Diese Hygiene - Grundschulung gilt als Voraussetzung für verpflichtende Auffrischungskurse.

Inhalt:
- Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Hygienekontrollen, Checklisten (Wareneingang, Temperaturen, Produktion, Warenausgang)
- Produktuntersuchungen (Probenplan, Leitlinien über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte
- Mikrobiologie
- Grundlagen des HACCP

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter/innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine

01.01.1970 01:00,

Beginn	01.01.1970 01:00
Ende	01.01.1970 01:00
Kursnummer	5-0011160
Trainer:in	Ing. Rosemarie Rotschopf
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at