
Hygieneschulung

Hygiene bildet das Fundament zur allgemeinen Produktsicherheit und hygienische Grundkenntnisse werden in allen Ebenen der Lebensmittelproduktion benötigt. Bei der Schulung werden Themen wie eine gute Hygienepraxis, HACCP, rechtliche Bestimmungen und Leitlinien für die bäuerliche Produktion behandelt. Das Erstellen der nötigen Aufzeichnungen dazu sowie die Umsetzung am Betrieb werden gelernt.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 250,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
125,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche Lebensmittelproduzenten

Verfügbare Termine