

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 verschiedenen Bereiche in der bäuerliche Produktion behandelt. Das Erstellen der nötigen Aufzeichnungen dazu sowie die Umsetzung am Betrieb werden besprochen.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	280,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 125,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Lebensmittelproduzenten

Verfügbare Termine

17.06.2026 09:00, Innsbruck

Ort	Innsbruck
Beginn	17.06.2026 09:00
Ende	17.06.2026 13:00
Örtlichkeit	forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck
Kursnummer	7-1005517
Trainer:in	Sabine Wohlmuther
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqua