Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Hygienekurs Fleisch

Damit Sie hygienisch einwandfreie Produkte produzieren können, bieten wir Ihnen ein Seminar im Bereich Hygiene an. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen über die Umsetzung der Hygieneanforderungen sowie die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene. Sie erhalten praktische Tipps zum Thema Reinigung und Desinfektion. Sie können vom Erfahrungsaustausch mit Direktvermarktenden des gleichen Produktionszweiges profitieren. Im Anschluss an die Theorie wird die praktische Umsetzung auf einem landwirtschaftlicher Betrieb der jeweiligen Sparte besichtigt.
Als Teilnehmer:in erhalten Sie eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 €
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarkter:innen, Fleischprodukte DV
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine

26.01.2027 09:00, Sattledt

Ort	Sattledt
Beginn	26.01.2027 09:00
Ende	26.01.2027 14:00
Örtlichkeit	Bäck im Holz, Gewerbestraße 4, 4642 Sattledt
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2461/35
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Bettina Hinterberger
Termin 1	26.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	26.01.2027, 13:00 - 14:00 Uhr

13.04.2027 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	13.04.2027 09:00
Ende	13.04.2027 14:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2461/36
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Ing. Dipl.-Päd. Margit Graser
Termin 1	13.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	13.04.2027, 13:00 - 14:00 Uhr

© 2026 - lfi.at