

Hygienekurs für Fischdirektvermarktende

Um für die Vermarktung einwandfreie Produkte erzeugen zu können, ist die Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb für die Produktion eine wesentliche Voraussetzung. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen zu den notwendigen Räumlichkeiten, den Hygienemaßnahmen und zu den erforderlichen Aufzeichnungen, damit Sie am Betrieb ein Eigenkontrollsystem umsetzen können. Sie können den Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben nutzen und erhalten Einblick in die praktische Umsetzung auf einem Fisch-direktvermarktenden Betrieb. Alle Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung als Nachweis der Hygieneschulung für die Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 €
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fischdirektvermarktende
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine

01.01.2027 09:00,

Beginn	01.01.2027 09:00
Ende	01.01.2027 14:00
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2473/6
Trainer:in	Berater:in der BBK Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Betriebsführer:innen und 1 mehr