

## Hygiene - Grundschulung

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 Auffrischkurse.

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

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 85,00
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	bäuerliche Direktvermarkter/innen
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial

#### 13.01.2021 09:00, St. Veit im Pongau

Ort	St. Veit im Pongau
Beginn	13.01.2021 09:00
Ende	13.01.2021 13:00
Örtlichkeit	Gasthof Posauner, Klamm 14, 5621 St. Veit im Pongau
Information	Eva-Maria Kriechhammer, Tel +43 662641248334
Kursnummer	30305-21-01