

---

## Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Inhalt:

- Mikrobiologische Grundlagen
- Räume, Lagerung, Transport, Verpackung und Kühlung
- Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Hygieneleitlinien
- Kennzeichnung und Allergene

---

### Verfügbare Termine

#### Information

**Kursdauer:** 3 Einheiten

---

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Mitzubringen:** Sie benötigen für die Teilnahme: Computer,  
Laptop oder Tablet, Breitbandinternet,  
Headset oder Kopfhörer und Mikrofon,  
Webcam

---