Das HACCP Konzept für meinen Betrieb in der Fleischverarbeitung

Referentin Karin Rath zeigt, was ein vom Gesetz vorgeschriebenes HACCP Konzept enthalten muss, wie es erstellt und umgesetzt wird.

Inhalt:

• Hygienehaus (HACCP / GHP)

• Gesetzliche Grundlagen

• Hygienekonzepte – Nutzen und Verantwortung

• Rückverfolgbarkeit und Warenrückruf

• Mikrobiologie

• Raum- und Personalhygiene

• HACCP Konzept – Umsetzung in der Praxis

• Produktionsablauf eines Produktes

• Die sieben HACCP Grundsätze für ein Produkt

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	204,00 € 105,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleischverarbeitungsbetriebe
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at