

Hygiene und Lebensmittelsicherheit am Bauernhof

Ob beim Frühstück für Gäste, beim Schulbesuch am Bauernhof oder beim Workshop als Seminarbäuerinnen – wer Lebensmittel weitergibt, trägt Verantwortung. In diesem Seminar erfahren Bäuerinnen und Bauern, wie sie dieser Verantwortung gerecht werden und Lebensmittel sicher, hygienisch und gesetzeskonform in Verkehr bringen.

Die Schulung vermittelt grundlegendes Fachwissen zu den gesetzlichen Hygieneanforderungen und zeigt praxisnah, wie sich die Regeln der Guten Hygienepraxis am eigenen Betrieb umsetzen lassen. Ein Schwerpunkt liegt bei der Dokumentation – inklusive konkreter Umsetzungshilfen und Arbeitsunterlagen.

Inhalte der Schulung:

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz

Grundlagen der Mikrobiologie

Reinigung und Desinfektion

Schädlingsmonitoring

Personal-, Prozess- und Betriebshygiene

Gute Hygienepraxis

Dokumentationspflicht und Eigenkontrolle

Erfahrungsaustausch aus der Praxis

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	78,00 € Kursgebühr 30,00 € Kursgebühr gefördert
	Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Unternehmensführung
Zielgruppe:	Schule am Bauernhof Anbieter:innen; Urlaub am Bauernhof Betriebe; Seminarbäuerinnen; Almausschankpersonal; uvm
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine