Rufseminar: Hygiene und Lebensmittelsicherheit am Bauernhof

Ob beim Frühstück für Gäste, beim Schulbesuch am Bauernhof oder beim Workshop als Seminarbäuerin – 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.

Inhalt:

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz

Grundlagen der Mikrobiologie
Reinigung und Desinfektion
Schädlingsmonitoring
Personal-, Prozess- und Betriebshygiene
Gute Hygienepraxis
Dokumentationspflicht und Eigenkontrolle
Erfahrungsaustausch aus der Praxis

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	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
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, Hallein

Ort	Hallein
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Bezirksbauernkammer Hallein, Davisstraße 16, 5400 Hallein
Information	Manuela Spießberger, Tel 050 2595 - 3330, manuela.spiessberger@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013187
Trainer:in	Ing. Rosemarie Rotschopf
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at