

---

## Hygiene- und Allergenschulung

Dieser Kurs bietet, zeitlich kompakt an einem Nachmittag, Lebensmittelhygiene- und Allergenschulung in einem. Die Hygieneschulung vermittelt Ihnen das grundlegende Wissen für alle Bereiche der Lebensmittelproduktion, von der Gewinnung über die Verarbeitung bis hin zur Veredelung landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Außerdem werden Sie über die notwendige Dokumentation für Kontrollen informiert. In der Allergenschulung lernen Sie die Grundlagen von Allergenen und Allergien kennen und erfahren, wie Allergeninformationen bereitgestellt werden sollten und wie sie ordnungsgemäß an den Endverbraucher weitergegeben werden können.

### Hygieneschulung

- Grundlagen der Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie
- Anforderungen an Räume, Transport, Wasser, Reinigung & Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- gute Herstellungspraxis
- Personalhygiene
- Personalgesundheit
- Erstellung eines Eigenkontrollsystems

### Allergenschulung

- Relevanz der Allergeninformation: Allergien, Unverträglichkeiten, Auswirkungen
- Auslösen allergischer Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten
- allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011
- Durchführung der Allergeninformation im Betrieb
- Weitergabe an den Endverbraucher

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	3,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	30,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 50,00 € Kursgebühr ungefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarktende Bäuerinnen und Bauern, Mitarbeiter:innen von Betrieben, die in Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -vertrieb tätig sind, Bäcker, Metzger, Schule am Bauernhof/ auf der Alpe-Anbieter
<b>Anrechnung:</b>	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

## Verfügbare Termine