
Webinar: Hygiene- und Allergenschulung

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

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 und Weitergabe an den Endverbraucher

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 20,00 € pro Person (gefördert)

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarktende Bäuerinnen und Bauern, Mitarbeiter/-innen von Betrieben, die in Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -vertrieb tätig sind, Bäcker, Metzger, Schule am Bauernhof/ auf der Alpe-Anbieter/-innen, Seminarbäuerinnen und -bauern

Anrechnung: 3,5 Stunde(n) für SaB

Verfügbare Termine