Lebensmittelhygiene- und Allergenschulung

Dieser Kurs bietet kompakt an einem Nachmittag eine Lebensmittelhygieneschulung und eine Allergenschulung in einem.

Die Hygieneschulung vermittelt Ihnen das Basiswissen für alle Bereiche der Lebensmittelproduktion, von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Veredelung landwirtschaftlicher Produkte. 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 und richtig an den Endverbraucher weitergegeben werden.

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

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 35,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

59,00 € Kursgebühr

Land Vorarlberg

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, 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: 4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine