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

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	45,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 75,00 € Kursgebühr ungefördert 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