

Hygienekurs 2026/2027

Hygienekurs für Direktvermarktende

2462 (4 Einheiten)



Um hygienisch einwandfreie Lebensmittel produzieren zu können, braucht es eine regelmäßige Fort- und Weiterbildung im Bereich Hygiene. Für Direktvermarktende ist es daher wichtig, immer auf dem Laufenden zu sein. Hygiene allgemein, gesetzliche Bestimmungen (EU-Hygienericht, LMSVG, Durchführungsverordnungen), Besprechen der Leitlinien, Reinigung und Desinfektion. Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

+ € 48,-

📍 **Adlwang, LK Kirchdorf Steyr**

🕒 Mi 4.11.2026, 9.00 - 13.00

📍 **Wels, LK Eferding Grieskirchen Wels**

🕒 Di 10.11.2026, 9.00 - 13.00

📍 **Braunau, LK Braunau**

🕒 Mi 18.11.2026, 9.00 - 13.00

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg**

🕒 Mi 25.11.2026, 9.00 - 13.00

📍 **Rohrbach, LK Rohrbach**

🕒 Mi 24.2.2027, 9.00 - 13.00

📍 **Linz, Seminarhaus auf der Gugl**

🕒 Di 10.3.2027, 8.30 - 12.30

📍 **Mondsee, Technologiezentrum Mondseeland**

🕒 Mi 21.4.2027, 8.30 - 12.30

Hygieneschulung für Direktvermarktende

2467 (4 Einheiten)



Onlineseminar

Folgende Inhalte werden bearbeitet: Hygiene allgemein, gesetzliche Bestimmungen (EU-Hygienericht, LMSVG, Durchführungsverordnungen), Besprechen der Leitlinien, Reinigung und Desinfektion. Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

+ € 48,-

📍 **online, Online-Seminarraum**

🕒 Mi 11.11.2026, 8.30 - 12.30

📍 **online, Online-Seminarraum**

🕒 Mi 27.1.2027, 9.00 - 13.00

📍 **online, Online-Seminarraum**

🕒 Di 11.5.2027, 9.00 - 13.00

Hygienekurs Milch

2460 (5 Einheiten)



Damit Sie hygienisch einwandfreie Produkte produzieren können, bieten wir Ihnen dieses Seminar im Bereich Hygiene (EU-Hygienepaket, Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Leitlinie, Verordnungen) an. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen über die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene. Sie profitieren durch den Erfahrungsaustausch mit Landwirt:innen des gleichen Produktionszweigs. Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

+ € 55,-

📍 **Ried im Innkreis, LK Ried Schärching**

🕒 Mi 3.3.2027, 9.00 - 14.00

📍 **Rohrbach, LK Rohrbach**

🕒 Mi 7.4.2027, 9.00 - 14.00

Hygienekurs Fleisch

2461 (5 Einheiten)



Damit Sie hygienisch einwandfreie Produkte produzieren können, erhalten Sie bei diesem Kurs Informationen über die Umsetzung der Hygieneanforderungen sowie die gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Hygiene. Sie erhalten praktische Tipps zur Reinigung und Desinfektion. Sie können vom Erfahrungsaustausch mit Direktvermarktenden des gleichen Produktionszweiges profitieren. Als Teilnehmer:in erhalten Sie eine Kursbestätigung für die Lebensmittelaufsichtsbehörde.

+ € 55,-

📍 **Sattledt, Bäck im Holz**

🕒 Di 26.1.2027, 9.00 - 14.00

📍 **Hagenberg, ABZ Hagenberg**

🕒 Di 13.4.2027, 9.00 - 14.00

Hygienekurs für Fischdirektvermarktende

2473 (5 Einheiten)



Um für die Vermarktung einwandfreie Produkte erzeugen zu können, ist die Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb für die Produktion eine wesentliche Voraussetzung. Bei diesem Kurs erhalten Sie Informationen zu den notwendigen Räumlichkeiten, den Hygienemaßnahmen und zu den erforderlichen Aufzeichnungen, damit Sie am Betrieb ein Eigenkontrollsystem umsetzen können. Sie können den Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben nutzen und erhalten Einblick in die praktische Umsetzung auf einem Fischdirektvermarktenden Betrieb. Alle Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung als Nachweis der Hygieneschulung für die Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde.

+ € 55,-

📍 **Bezirk Gmunden/Vöcklabruck**

🕒 Termin wird bekanntgegeben

Lebensmittelhygiene- schulung

2499 (2 Einheiten)



Im Onlinemodul "Lebensmittel-Hygieneschulung" erhalten Sie wertvolle Informationen und alle notwendigen Inhalte der Lebensmittelhygiene. Um diesen Nachweis zu erlangen, ist ein 20-minütiger Wissens-Check durchzuführen, bei dem 80% zu erreichen sind.

+ € 25,-

🕒 Sie können jederzeit starten und diesen Kurs binnen eines Jahres absolvieren.



Information

beim LFI-Kundenservice

050/6902-1500

info@lfi-ooe.at

ooe.lfi.at

Geschäftsbedingungen: ooe.lfi.at/agb