

HACCP - GRUNDSCHULUNG FÜR EH + GASTRONOMIE

Lebensmittelhygiene für Gastronomie/Einzelhandel

Was erwartet Sie in der Ausbildung HACCP-Grundschulung?

- Mikrobiologische Grundlagen
- Gute Hygienepraxis
- Persönliche und betriebliche Lebensmittelhygiene
- Beispiele aus der Praxis
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsvorsorge

Nach der Schulung erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung, die als Nachweis bei etwaigen Betriebsüberprüfungen vorgelegt werden kann.

Zielgruppe:

Die HACCP Schulung richtet sich an alle Mitarbeiter: innen und Angestellten, die in irgendeiner Art und Weise mit Lebensmitteln zu tun haben (z.B. Gastronomie, Einzelhandel) oder grundsätzlich am Thema Lebensmittelhygiene interessiert sind.

Termin- und Kurs-Details

Termin	14.09.26 - 14.09.26
Ort	BFI Ried, Molkereistraße 11, 4910 Ried / Innkreis
Kursnummer	2026RIRI888101
Kurszeiten	Mo 18:00 - 22:00
Unterrichtseinheiten	5
Normalpreis	€ 150,00
AK-Preis	€ 135,00

Kurstermine in Ried / Innkreis

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer
27.08.25 - 27.08.25	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried / Innkreis	2025RIRI888101
14.09.26 - 14.09.26	Mo 18:00 - 22:00	BFI Ried, Molkereistraße 11, 4910 Ried / Innkreis	2026RIRI888101

Alle Kurstermine

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer
27.08.25 - 27.08.25	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried / Innkreis	2025RIRI888101
08.04.26 - 08.04.26	Mi 18:00 - 22:00	BFI Mattighofen, Lastenstraße 4a, 5230 Mattighofen	2026RIBR888101
14.09.26 - 14.09.26	Mo 18:00 - 22:00	BFI Ried, Molkereistraße 11, 4910 Ried / Innkreis	2026RIRI888101

Kurs-Anmeldung und weitere Informationen im Internet auf www.bfi-ooe.at/kurs/8881 sowie telefonisch bei der BFI-Serviceline unter **0732 / 6922 6922**.

