

# 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.

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

