



Wohin dein Bildungsweg auch führt.
Wir begleiten dich.

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.



Wohin dein Bildungsweg auch führt.
Wir begleiten dich.

Termin- und Kurs-Details

Termin	27.08.25 - 27.08.25
Ort	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried
Kursnummer	2025RIRI888101
Kurszeiten	Mi 18:00 - 22:00
Unterrichtseinheiten	5
Normalpreis	€ 140,00
AK-Preis	€ 126,00

Kurstermine in Ried

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer
18.09.24 - 18.09.24	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried	2024RIRI888101
27.08.25 - 27.08.25	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried	2025RIRI888101

Alle Kurstermine

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer
18.09.24 - 18.09.24	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried	2024RIRI888101
09.04.25 - 09.04.25	Mi 18:00 - 22:00	BFI Mattighofen, Lastenstraße 4a, 5230 Mattighofen	2025RIBR888101
27.08.25 - 27.08.25	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried	2025RIRI888101

Kurs-Anmeldung und weitere Informationen im Internet auf www.bfi-ooe.at/kurs/8881 sowie telefonisch bei der BFI-Serviceline unter **0810 / 004 005**.



Wohin dein Bildungsweg auch führt.
Wir begleiten dich.

