

# HACCP - VERTIEFUNG FÜR EH + GASTRONOMIE

## Lebensmittelhygiene für Gastronomie/Einzelhandel

### Was erwartet Sie in der Ausbildung HACCP-Vertiefung?

Erweiterung Ihrer Kenntnisse im HACCP-Bereich:

- Grundzüge des europäischen und österreichischen Lebensmittelrechts
- Unterschiede Qualitätsmanagement und HACCP
- mögliche Gefahren bei Lebensmitteln
- Gefahrenanalyse und Bewertung
- Ermittlung von Lenkungspunkten
- Festlegen von Grenzwerten und Maßnahmen
- **Umsetzung + Kontrolle in Ihrem Zuständigkeitsbereich**

### Zielgruppe:

Küchenleiter/innen und Qualitätsbeauftragte.

### Voraussetzungen:

Absolvierung von Kurs Nr. 8881 HACCP - Grundschulung

### Termin- und Kurs-Details

<b>Termin</b>	01.10.25 - 01.10.25
<b>Ort</b>	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried / Innkreis
<b>Kursnummer</b>	2025RIRI888201
<b>Kurszeiten</b>	Mi 18:00 - 22:00
<b>Unterrichtseinheiten</b>	5
<b>Normalpreis</b>	€ 140,00
<b>AK-Preis</b>	€ 126,00

## Kurstermine in Ried / Innkreis

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer
01.10.25 - 01.10.25	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried / Innkreis	2025RIRI888201
13.10.26 - 13.10.26	Di 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried / Innkreis	2026RIRI888201

## Alle Kurstermine

Datum	Kurszeiten	Ort	Kursnummer
01.10.25 - 01.10.25	Mi 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried / Innkreis	2025RIRI888201
06.05.26 - 06.05.26	Mi 18:00 - 22:00	BFI Mattighofen, Lastenstraße 4a, 5230 Mattighofen	2026RIBR888201
13.10.26 - 13.10.26	Di 18:00 - 22:00	AK, Roseggerstraße 26, 4910 Ried / Innkreis	2026RIRI888201

Kurs-Anmeldung und weitere Informationen im Internet auf [www.bfi-ooe.at/kurs/8882](http://www.bfi-ooe.at/kurs/8882) sowie telefonisch bei der BFI-Serviceline unter **0732 / 6922 6922**.

