

**DATUM:**

Mi: 26.04.2017 von 14:00-19:00

**ANMELDESCHLUSS:**

Mi: 19.04.2017

**ORT:**

WK Tirol, Raum M017  
Wilhelm-Greil-Straße 7  
6020 Innsbruck



Hygiene- und HACCP  
Bestimmungen für das  
Lebensmittelgewerbe inkl.  
Allergeninformationspflicht

**TRAINER:**

Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker

*„Gut gemeint, ist leider oft nicht  
gut genug im Sinne der  
Kennzeichnungsverordnungen“*

Lebensmitteltechnologie und  
anerkannter Spezialist für  
Kennzeichnung und  
Rückverfolgbarkeitssysteme

**TEILNAHMEGEBÜHR\*:**

netto € 120,-/TeilnehmerIn  
(\*nach Abzug der  
Innungsförderung von € 30,- )



WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL  
Die Lebensmittelgewerbe

## Hygiene & Etiketten ELCHTEST

Kompakte (Nach-)Schulung aller heißen Fragen wie:

- Was muss/kann/darf ich auf mein Produkt schreiben?
- Welches 1x1 der Hygiene muss ich im Schlaf können?
- Was muss/soll/darf man den Kunden übers Produkt erzählen?
- Welche Allergeninformation braucht's für offene Lebensmittel?
- Wie geht „Allergenkennzeichnung leicht gemacht“ für Verpacktes?

**VERBINDLICHE ANMELDUNG an:**

E-Mail: [LM-Akademie@wko.at](mailto:LM-Akademie@wko.at)

Fax: +43 (0)1 504 3613

Firma: .....

TeilnehmerInnen (Vor- und Zunamen):

.....  
.....

Tel.: ..... E-Mail: .....

Rechnungsadresse:  
.....  
.....

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die Anmeldung und stimme den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) ([www.lmakademie.at/impressum.html](http://www.lmakademie.at/impressum.html)) der Lebensmittelakademie zu.

Datum / Unterschrift: .....