

#### Voraussetzungen:

Grundkenntnisse im Umgang mit der EDV, Computer, Laptop oder Tablet mit aktuellem Browser (Google Chrome, Internet Explorer, Firefox...), gute Internetverbindung mind. ADSL, Lautsprecher

Anmeldung mit der Kurssuche unter

**[www.lfi.at](http://www.lfi.at)**

- 👉 Lebensmittelhygieneschulung
- 👉 Allergeninformation

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform e.LFI. Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung **selbst ausdrucken**.

#### Lernplattform:

<https://e.lfi.at>

Kursdauer: 2 Einheiten

#### Teilnehmerbetrag:

€ 15,- je Kurs und pro Person

#### Information:

LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

Mail: [elfi@lk-oe.at](mailto:elfi@lk-oe.at)

# Lebensmittelhygiene- & Allergenschulung



## Hygieneschulung von zu Hause absolvieren!

Unkompliziert und zu jederzeit kann im Internet die Hygieneschulung durchgeführt werden - eine bequeme und günstige Alternative zum Kursbesuch. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wie Direktvermarkter, Urlaub am Bauernhof-Anbieter und Buschenschenker/-innen, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren (alle 3 Jahre).

Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert. Sie erhalten wertvolle Informationen und erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene. Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, ist das Onlinemodul "Lebensmittel-Hygieneschulung", sowie ein 20-minütiger Wissens-Check durchführen.

## Allergenschulung von zu Hause absolvieren!

Lebensmittelunternehmer/-innen müssen über die allergenhaltigen Zutaten in Speisen oder Getränke informieren, die sie an Endverbraucher abgeben. Die Allergeninformation kann mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen. Die Schulung ist einmalig zu absolvieren und kann bei verschiedenen Organisationen bzw. auch online durchgeführt werden. Schulungsnachweise müssen im Betrieb aufliegen und sind bei Kontrollen vorzuweisen. Inhalt: Wichtigkeit der Allergeninformation, das Auslösen allergischer Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr.1169/2011, Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den Endverbraucher, Wissens-Check für Schulungsnachweis.