

Online Hygieneschulung

Anmeldung

Beim LFI auf Bundeslandebene oder www.lfi.at unter Bekanntgabe von: Name, Wohnadresse, Geburtsdatum, Betriebsnummer und E-Mail-Adresse. Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Der Kurs ist ab Übermittlung der Zugangsdaten 1 Jahr für Sie freigeschaltet und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung jederzeit ausdrucken.

Technische Voraussetzungen:

- ✓ Breitbandinternetzugang mind. ADSL (mobiles Internet nicht empfohlen)
- ✓ PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Internet Explorer, Firefox,...)
- ✓ Lautsprecher

Teilnehmerbetrag:

€ 15,- pro Person

Zielgruppe:

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sowie alle interessierten Personen.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von z.B. Direktvermarktungs- und Buschenschankbetrieben, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden einerseits die Schulungsnachweise und andererseits die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Die erforderliche Schulung kann via Internet jederzeit von Zuhause aus am Computer absolviert werden. Sie erhalten alle wichtigen Inhalte und wissenswerte Informationen rund um die Lebensmittelhygiene. Für jeden Betrieb nützlich sind die Handbücher und Leitlinien zur Eigenkontrolle, für die Umsetzung der Hygienevorschriften am eigenen Betrieb.

Nach Absolvierung eines Tests mit 30 zufällig ausgewählten Fragen, kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden. Der Schulungsnachweis dient als Bestätigung für die Absolvierung der gesetzlich verpflichtenden Schulung.

Die Online-Schulung umfasst alle wesentlichen Inhalte der Lebensmittelhygiene, basierend auf den Vorgaben der EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Inhalt:

- ✓ Grundlagen der Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie
- ✓ Anforderungen an Räume, Ausstattung, Transport, Wasser, Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung
- ✓ Gute Herstellungspraxis
- ✓ Personalhygiene und Personalgesundheit

Weitere Informationen unter: <http://www.hygiene-schulung.at>

Ihr Wissen wächst 

Stand 06.09.2016

LFI Österreich



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



www.lfi.at