

Anmeldung

LFI Niederösterreich
Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
lfi@lk-noe.at
05 0259 26100
www.lfi-noe.at

Bei der Anmeldung unbedingt
**Name, Wohnadresse, Geburtsdatum,
Betriebsnummer und E-Mail Adresse**
angeben!

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
Ihren Schulungsnachweis jederzeit
ausdrucken.

Technische Voraussetzungen

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

Teilnahmebeitrag

€ 15,- pro Person

Zielgruppe

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

LFI Niederösterreich

Online Hygieneschulung



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

<https://noe.lfi.at/>