



### Anmeldung

LFI Niederösterreich  
Wiener Straße 64  
3100 St. Pölten  
[lfi@lk-noe.at](mailto:lfi@lk-noe.at)  
05 0259 26100  
[www.lfi-noe.at](http://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 **mündliche  
Allergeninformation** bei der Abgabe  
offener Speisen und Getränke erteilen,  
sowie alle interessierten Personen und  
Lebensmittelunternehmer/innen.

## LFI Niederösterreich

# Onlineschulung Allergeninformation



Lebensmittelunternehmer müssen über allergene Zutaten in Speisen und Getränken informieren, die Sie an Endverbraucher abgeben. Die Allergeninformation kann mündlich durch dafür geschulte Personen erfolgen. Die erforderliche Schulung kann zeitlich unabhängig via Internet am Computer von Zuhause aus absolviert werden und dauert etwa 90 Minuten. Nach Absolvierung eines Tests kann ein Schulungsnachweis ausgedruckt werden. Schulungsnachweise müssen im Betrieb aufliegen und sind bei Kontrollen vorzuweisen.

Die Onlineschulung umfasst alle wesentlichen Inhalte der verpflichtenden Schulung gemäß Allergeninformations-Verordnung BGBl. II Nr. 175/2014.

### 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

Bitte beachten Sie, dass es in der Praxis auf die richtige Umsetzung im Betrieb und die entsprechende Information der Kunden ankommt.

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

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