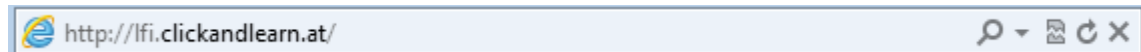


Anleitung – Online Hygieneschulung

1. **Schritt:** Öffnen des Internetexplorers und Aufrufen der URL - Adresse <http://e.lfi.at> oder <http://lfi.clickandlearn.at>!



2. **Schritt:** Registrieren auf der Lernplattform mit Klick auf „Registrieren“ und anschließend Anlage eines „persönlichen Nutzer-Profiles“!

Startseite Deutsch ▾

Anmeldung

Benutzername

Passwort

angemeldet bleiben

Registrieren (circled in red)

[Registrieren](#)
[Passwort vergessen](#)
[Kontakt](#)

Willkommen

Herzlich Willkommen bei e.lfi.at,
der Lernplattform des Ländlichen Fortbildungsinstituts!

Hier erhalten Sie online Informationen, sowie Unterstützung zu Ihren ausgewählten Kursen, Seminaren und Lehrgängen.
Schnuppern Sie in unseren unten angeführten e-learning Angeboten!

Melden Sie sich mit Ihren Benutzerdaten an oder falls Sie noch keinen Zugang haben, registrieren Sie sich! – Unverbindlich und kostenlos.

Los geht's und Ihr Wissen wächst!

Kurse

Neues Nutzer-Profil

Registrierung
Bitte füllen Sie zur Registrierung das Formular aus!

Benutzername
Nur Buchstaben und **die Zeichen**. -- _ @ Sind zugelassen

Passwort
Das Passwort muss mindestens 6 Zeichen haben

3. **Schritt:** Nach erfolgreicher Registrierung, unter dem Menüpunkt „Direktvermarktung“ die „Online Hygieneschulung“ anklicken.

✓ **Danke für Ihre Registrierung!** ✕

Startseite

Alle erweitern | **Gesamtes Material** ▾

[Direktvermarktung](#)


[Online Hygieneschulung](#) (circled in red)

4. Schritt: Unter dem **Lektions-Material** sind alle **Lerninhalte** zu finden. Mit einem Klick auf das „Plus“ und Klick auf das zu öffnende Dokument, öffnet sich das Vorschauenfenster, wobei somit die Inhalte direkt durchgelesen oder auch gespeichert, sowie ausgedruckt werden können.

Online Hygieneschulung
5

Kursinformation

Sauber ist gut – hygienisch ist besser!



Lektions-Material

Alle verbergen / Alle anzeigen

- [-] Lerninhalt
 - 1. Mikrobiologische Grundlagen
 - Mikrobiologische Grundlagen 030909
 - 2. Infektionskrankheiten die durch Lebensmittel uebertragen ...
 - 3. Allgemeine Hygiene
 - 4. Schulungsverpflichtungen
 - 5. Personalgesundheit
 - 6. Anforderungen an Betriebsstaetten und Ausstattung
 - 7. Dokumentationspflicht - was muss dokumentiert werden
 - 8. Gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis
 - 9. Eigenkontrolle und spezifische Anforderungen fuer Produkt...
 - 10. Info Eintragung und Zulassung als Lebensmittel...
 - 11. Wichtige Adressen
- Bildergalerie
- Hygiene-Wissens-Check
- Schulungsnachweis

Um den Wissenscheck zu absolvieren mit einem Klick auf „Hygiene-Wissens-Check“ öffnen und die Einheit beginnen!

Hygiene-Wissens-Check <>>

Klicken Sie auf den Knopf, um die Einheit zu beginnen

Einheit beginnen

Nach erfolgreicher Absolvierung das Formular zur Anforderung des **Schulungsnachweises** gewissenhaft und **vollständig ausfüllen!** **Wichtig:** Bitte auf **Groß- und Kleinschreibung** achten! Wenn keine Betriebsnummer vorhanden ist bitte ein — einfügen

Viel Erfolg!

| | |
|---|---|
| <p>Kontaktperson für inhaltliche Fragen: LK Österreich Dr. Martina Ortner Schauflegasse 6 1014 Wien 01 53441 8558 m.ortner@lk-oe.at</p> | <p>Kontaktperson für techn. Fragen/Probleme: LFI NÖ Eva Latschbacher BEd Wiener Straße 64 3100 St. Pölten 05 0259 26106 eva.latschbacher@lk-noe.at</p> |
|---|---|