



### 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

- ✓ Computer oder Tablet mit aktuellem Browser wie Google Chrome, Firefox, Internet Explorer,...
- ✓ gute Internetverbindung (Breitbandinternetzugang)  
Test unter <https://www.netztest.at/de/Test>
- ✓ Lautsprecher

**Teilnahmebetrag**  
**€ 15,- pro Person**

### Zielgruppe:

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

## LFI Niederösterreich

# Lebensmittelhygieneschulung

## Onlinekurs

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 Schulung umfasst folgende Inhalte:

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

Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, ist das Onlinemodul, sowie ein 20-minütiger Wissenscheck durchzuführen. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten und mit 80% zu absolvieren. 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.

Nähere Informationen auch unter: <http://www.hygiene-schulung.at!>

