

## Onlineschulung "Hygieneschulung"

*Verpflichtende Schulung kann ab sofort im Internet absolviert werden!*

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

### Information und Anmeldung

Kostenbeitrag für die Onlineschulung beträgt € 15,- pro Person.

unter [www.lfi.at/bgld](http://www.lfi.at/bgld)

oder telefonisch +43 2682 702404

oder per E-Mail [tanja.eisenbarth@lk-bgld.at](mailto:tanja.eisenbarth@lk-bgld.at) - unter Bekanntgabe von Name, Adresse, Geburtsdatum, Betriebsnummer und E-Mail Adresse.

Nach Anmeldung und Zahlungseingang erhalten Sie Ihre persönliche Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.