Allergeninformation

Lebensmittelunternehmer/-innen müssen über allergenen Zutaten in Speisen oder Getränken informieren, die sie an Endverbrauchende abgeben. Die Allergeninformation kann mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen. Die Schulung kann bei verschiedenen Organisationen bzw. auch online durchgeführt werden.
Schulungsnachweise müssen im Betrieb aufliegen und sind bei Kontrollen vorzuweisen.
Der vorliegende Onlinekurs umfasst alle wesentlichen Inhalte der verpflichtenden Schulung gemäß Allergeninformations-Verordnung BGBl. II und nach Absolvierung eines Tests über die Inhalte kann ein Schulungsnachweise ausgedruckt werden. Wichtig ist, dass die Umsetzung im Betrieb und die Information der Kunden entsprechend erfolgt.

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 für Schulungsnachweis

Voraussetzungen: Grundkenntnisse im Umgang mit der EDV, Computer, Laptop oder Tablet mit aktuellem Internet-Browser (Google Chrome, Microsoft Edge, Mozilla Firefox oder Apple Safari), Breitbandinternet empfohlen (Bandbreitentest unter https://www.netztest.at), Lautsprecher

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Informationen zu weiteren Onlinekursen im Bereich Digitales Lernen.
Änderungen vorbehalten.

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Fachbereich:	Direktvermarktung, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/-innen, Interessierte, Personen, die mündliche Allergeninformation bei der Abgabe offener Speisen und Getränke erteilen, Urlaub am Bauernhof Anbietende

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at