

---

## Allergeninformation 2026

Lebensmittelunternehmer/-innen müssen über allergenen Zutaten in Speisen oder Getränken informieren, die sie an Endverbraucher 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 Schulungsnachweis 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 Browser (Google Chrome, Microsoft Edge, Mozilla Firefox oder Apple Safari), Smartphone wird nicht empfohlen! Breitbandinternet empfohlen (Bandbreitentest unter [www.netztest.at](http://www.netztest.at)), Lautsprecher oder Kopfhörer

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.

---

## Information

**Kursdauer:** 2 Einheiten

**Kursbeitrag:** 25,00 € pro Person

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter/-innen, Interessierte, Personen,  
die mündliche Allergeninformation bei der Abgabe  
offener Speisen und Getränke erteilen, Urlaub am  
Bauernhof Anbietende

## Verfügbare Termine

### Onlinekurs

**Örtlichkeit** <https://e.lfi.at>

**Information** Andrea Steiner, Tel 02682/702-420,  
[andrea.steiner@lk-bgld.at](mailto:andrea.steiner@lk-bgld.at), jederzeit möglich!

**Veranstalter** LFI ONLINE