Allergeninfo Onlinekurs

Die verpflichtende Schulung zum Theme Allergene kann im Internet absolviert werden.

Lebensmittelunternehmer müssen ihre Kunden und Gäste über allergene Zutaten in offen angebotenen Speisen oder Getränken informieren. Diese „Allergeninformation“ kann schriftlich auf der Speisekarte oder mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen.

Allergeninformation zwingend notwendig

Die verpflichtende Schulung bei mündlicher Allergeninformation kann ab sofort auch im Internet erfolgen. Bei der Onlineschulung „Allergeninformation“ werden die wesentlichen Inhalte und Anforderungen zur Allergeninformation erläutert und nützliche Unterlagen zur Verfügung gestellt. Nach erfolgreicher Absolvierung der Schulung in Form eines Wissens-Checks, kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden.

Seit 13.12.2015 wird der Schulungsnachweis bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht verlangt werden.

Kursinhalte

- Wichtigkeit der Allergeninformation
- Auslösen allergischer Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten
- 14 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

Technische Voraussetzung

- Breitbandinternetzugang mind. ADSL empfohlen (mobiles Internet nicht empfohlen)
- PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Internet Explorer, Firefox,…)
- Lautsprecher empfohlen

Demo zum Ausprobieren

Werfen Sie doch schon mal einen kurzen Blick auf den Kurs.

Anmeldung

Beim LFI Kundenservice (T 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at) unter Bekanntgabe von: Name, Wohnadresse, Geburtsdatum, Betriebsnummer, E-Mail Adresse.

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Onlinekurs steht nach der Anmeldung 1 Jahr zur Absolvierung zur Verfügung. Die Teilnahmebestätigung kann nach Absolvierung des Wissens-Check vom System ausgestellt werden.