

Onlinekurs: Lebensmittelhygiene

Die österreichischen DirektvermarkterInnen sind aktuell, wie viele andere Betriebe auch, sehr gefordert. Es geht um die verlässliche Produktion und Vermarktung von hochwertigen Lebensmitteln, bei gleichzeitig schwierigen und teilweise blockierenden Umständen.

Inhalt

In diesem Kurs erlernen Sie alle wesentlichen Inhalte der verpflichtenden Schulung für Lebensmittelhygiene. Sie haben auch Zugriff auf sämtliche Unterlagen, die Sie für ein System der Eigenkontrolle für Ihren Betrieb benötigen können. (Handbücher zur Eigenkontrolle, Leitlinien zur Eigenkontrolle für Milch-, Obstverarbeitung etc.)

Wichtiger Hinweis:

Ab sofort kann für diesen Onlinekurs „Lebensmittelhygiene“ der SVS-Sicherheitshunderter beantragt werden.

Förderberechtigt sind Personen, die bei der SVS unfallversichert sind.

Maximalförderung pro Jahr € 100,00.

Nähere Infos und Online-Antrag: [SVS Sicherheitshunderter](#)

Information und Anmeldung

Onlineanmeldung unter Bekanntgabe von Name, Adresse, Geburtsdatum und E-Mail Adresse. Nach der Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist dieser Onlinekurs 1 Jahr für Sie freigeschaltet und Sie können in dieser Zeit den Kurs so oft Sie wollen wiederholen.

Nach erfolgreicher Absolvierung des Kurses können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Zielgruppe

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen – wie DirektvermarkterInnen und BuschenschänkerInnen, müssen regelmäßig Hygieneschulungen absolvieren. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Voraussetzungen

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

Kursdauer

2 Einheiten

Kursbeitrag

€ 15.- pro Person