# Lebensmittelhygieneschulung 2025

Hygieneschulung von zu Hause absolvieren.
Unkompliziert und zu jederzeit kann im Internet die Hygieneschulung durchgeführt werden - eine bequeme und günstige Alternative zum Kursbesuch.
Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wie Direktvermarktende und Buschenschänker/-innen, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren.
Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Sie erhalten wissenswerte Informationen und erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene.
Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, ist das Onlinemodul "Lebensmittel-Hygieneschulung", sowie ein 20-minütiger Wissens-Check durchführen. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten und mit 80% zu absolvieren.

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), 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.

© 2026 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 2 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 25,00 € pro Person |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | Direktvermarktungsbetriebe, Betriebe mit Buschenschänken und Urlaub am Bauernhof |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at