

Covid-19: In der Lebensmittelbranche sicher durch die Pandemie

BEHR'S...ONLINE Übertragungswege, Schutzmaßnahmen, Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit, Kommunikation und Schulung

Seit Anfang 2020 dreht sich alles um Corona. Neben weiteren Branchen sind auch die Betriebe aus der Lebensmittelver- und -bearbeitung stark betroffen. Produktionsabläufe sind zu überdenken und zu optimieren, Verhaltensweisen anzupassen und Mitarbeiter zu schulen. Alles mit dem Ziel, Ihr Personal bestmöglich zu schützen und die Ausbreitung von Covid-19 einzudämmen. Dieser Praxisleitfaden unterstützt Sie bei der optimalen und sicheren Ausrichtung Ihres Betriebs:

- Rückblick und Ausblick auf die Fallzahlen
- Eigenschaften, Übertragungswege und Kontrollmaßnahmen von SARS-CoV-2
- Arbeitsschutz während der Corona-Pandemie
- Regelungen in Quarantäne-Fällen
- Rechte und Pflichten im Arbeitsrecht: für Arbeitgeber und für Arbeitnehmer
- Praktische Corona-Maßnahmen im Betrieb
- Rohwarenbeschaffung und Sicherstellung der Lieferketten
- Erfolgreiche Qualitätssicherung in der Pandemie
- Erweiterung des Hygienekonzepts
- IFS, BRC und FSSC: Was tun, wenn das Audit nicht stattfinden kann?
- Schulungsfolien für mehr Akzeptanz und maximale Wirkung
- Dokumentation der Schulung

ZUSÄTZLICH: Zugang zum Praxisleitfaden und den Postern in BEHR'S...ONLINE. Die notwendigen Maßnahmen werden sich laufend ändern. Somit werden der Praxisleitfaden und die Poster bei Bedarf aktualisiert. Mit Ihrem Zugang in BEHR'S...ONLINE haben Sie weiterhin die aktuelle Version für mind. die nächsten 3 Monate. Mit Ihrem Zugang in BEHR'S...ONLINE haben Sie somit stets die aktuelle Version für mindestens die nächsten drei Monate.



13,91 €

13,00 € (zzgl. MwSt.)

Monatspreis für 1 Nutzer.

Mindestlaufzeit: 12 Monate

sofort versandfertig, Lieferfrist: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 3000000181067

Medium: Datenbank

Verlag: Behr's Verlag

Sprache(n): Deutsch

Produktform: online Datenbank

