

Fit durch E-Learning!

Nachbelehrung nach

§ 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)



on campus
Richtig studieren im Netz



Die Schulung zum Infektionsschutz vermittelt die Inhalte des Infektionsschutzgesetzes sowie die Grundlagen von Mikroorganismen.

Ziel des Kurses ist es ein Bewusstsein zu entwickeln, wie Infektionskrankheiten erkannt, übertragen und verhütet werden können. Zusätzlich soll der verantwortungsbewusste Umgang mit Lebensmitteln vermittelt werden.

Die Schulung findet online statt. Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich. So lässt sich die Nachbelehrung zum IfSG räumlich und zeitlich flexibel gestalten.

Lerninhalte:

- Voraussetzungen für Beschäftigungs-/ bzw. Tätigkeitsverbote
- Grundlegende Kenntnisse über Mikroorganismen
- Beschreibung von Infektionskrankheiten
- Verhalten bei Verletzungen und Wunden
- Grundlagen der Personalhygiene

Lernziele:

- Bewusstsein dafür entwickeln, dass Krankheiten über Lebensmittel übertragen werden können
- Infektionskrankheiten erkennen und verhüten
- mit Lebensmitteln verantwortungsbewusst umgehen
- die Gesundheit der Kunden schützen

Ihre Vorteile der Online-Schulungen im Überblick

- ✓ Zeitaufwendige Planungen für Schulungstermine entfallen
- ✓ Flexible Schulungszeiten, freie Zeiteinteilung, zeitnahe Durchführung
- ✓ Räumliche Unabhängigkeit
- ✓ Prüfbarkeit des Lernerfolgs durch aktive Erfolgskontrolle
- ✓ Qualitätsverbesserung durch geschultes Personal
- ✓ Zusendung aller Teilnehmerzertifikate
- ✓ Rechtssicherheit
- ✓ Termingerechte Erinnerung an die gesetzlich verpflichtende Wiederholungsschulung
- ✓ Empfohlen durch den Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands (BVLK)

Nähere Informationen erhalten Sie unter:

Frau Claudia Richter
Beratung Unternehmensschulungen

Tel.: 0451 / 160 818 - 78
E-Mail: hygiene@oncampus.de
Internet: <https://www.oncampus.de/>

Wir freuen uns auf Sie!

