

Hygienemanagement

in (elementar)pädagogischen
Bildungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

Steiermark

• Teil 1 - Grundlagen



FORTBILDUNG
HYGIENE

Inhalt der Fortbildung

Hygiene kommt von „*Hygieia*“, die griechische Göttin der Gesundheit. Hygiene ist Grundlage der Gesundheitsvorsorge/-prävention und beschäftigt sich mit Themen der Umwelt-, Sozial- und Psychohygiene.

Gerade in der ersten Lebensphase ist es wichtig – neben gesundheitsfördernden Maßnahmen, wie beispielweise gesunde Ernährung oder ausreichend gezielte Bewegung an der frischen Luft – Kinder ganz bewusst mit verschiedensten Umweltfaktoren in Berührung zu bringen, damit ihr Immunsystem „lernt“ und sich entwickeln kann. Ein „gesunder“ Kontakt mit Schmutz, Haustieren, das Tollen auf der Wiese, der Austausch von Spielsachen unter den Kindern sind Beispiele für Umweltfaktoren, die das Immunsystem des Kindes aufbauen und stärken. Die Aneignung von speziellem Wissen zu diesem Thema unterstützt eine „goldene Mitte“ zu finden, zwischen Überfürsorge, auf der einen Seite und ‚unbedachter Konfrontation‘ die ggf. zu nicht gewünschten Erkrankungen führen kann, auf der anderen Seite. Ziel muss es ein, eine gesunde Entwicklung der Kinder zu fördern.

Küchen- und Lebensmittelhygiene

Lebensmittelinfektionen wie vermeiden? Kritische Punkte erkennen sowie Strategien zu deren Verhütung, Umsetzung gesetzlicher Vorgaben, Eigenkontrollsystem nach HACCP Grundlagen usw.

Betreuungshygiene und Infektionsmanagement

Was ist bei der Betreuung der Kinder zu deren Gesundheitserhaltung zu beachten? Händehygiene, die wichtigste Hygienemaßnahme! Häufige Infektionserkrankungen - Vermeidung von Ausbrüchen und deren Verbreitung, usw.

Einrichtungs- und Umfeldhygiene

Reinigung und Desinfektion; so viel wie nötig – so wenig wie möglich usw.

Qualitätssicherung in der Hygiene

Die Hygienekontaktperson als Multiplikator*in usw.

Zielgruppe

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen und Mitarbeiter*innen aus (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen, Tagesmütter und -väter sowie Interessierte.

Ziel des Seminars

Diese Fortbildung enthält eine ausführliche Behandlung der relevanten Themenschwerpunkte, denen im Rahmen der Qualitätssicherung zur Hygiene gefolgt werden sollte. Es wird Wissen transferiert und anhand von praktischen Beispielen reflektiert. Im gemeinsamen Erfahrungsaustausch lernen wir zudem voneinander. Der Transfer in die Praxis wird durch Demonstrationen und Übungen unterstützt.

Das Seminar vermittelt Grundlagenwissen, auf welchem in weiterer Folge aufgebaut werden kann. Das Wissen befähigt Mitarbeiter*innen ihre Anforderungen in der Hygiene professionell umzusetzen, die gesetzlichen Vorgaben unter anderem zur Lebensmittelhygiene zu erfüllen angehende HKPs (Hygienekontaktpersonen) in ihrer Funktion zu befähigen bzw. zu vertiefen und Führungskräfte sich der Vielfältigkeit und den Verantwortungen zur Hygiene bewusst zu werden. Hauptziel der Fortbildung ist es, den verantwortlichen Berufsgruppen aktuelles Wissen zu diesen Themen zu vermitteln damit diese, durch Erwerb von fachlicher Kompetenz, künftig (noch) besser beurteilen können, WANN - WIE - WO - durch WEN und WARUM spezielle Maßnahmen sinnvoll sind, und wie mit geringem Aufwand sehr viele Risiken minimiert bzw. verhindert werden können.

Methoden

Vorträge, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, Reflexion, praktische Demonstrationen

Hygienemanagement

in (elementar)pädagogischen
Bildungseinrichtungen
Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

Steiermark

• Teil 1 - Grundlagen



FORTBILDUNG
HYGIENE

Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Diese Fortbildung wird laut aktuellen Bestimmungen des Kinderbildungs- und -betreuungsgesetzes sowie im Sinne der Qualitätssicherung im Rahmen der Kinderbetreuung gehalten. Weiters erfüllt die Teilnahme die Anforderungen bzgl. Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF. **Bei Teilnahme am Grundlagenkurs, Weiterführungskurs und dem Vertiefungsmodul kann nach einer erfolgreichen schriftlichen Arbeit das Personenzertifikat „Hygienekontaktperson in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen“ erlangt werden.**

Referentin*innen / Trainerin*innen

HANNELORE GENSEBERGER, MSc

(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)
Zertifizierte Trainerin, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, allgemein beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

MICHAELA GENSEBERGER

Zertifizierte Qualitätsmanagerin, Elementar- und Hortpädagogin/Beratung und Trainings sowie Qualitäts- und Projektmanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen

Termine und Anmeldung

Tagesveranstaltung von 09.00 – 17.00 Uhr

ODER online via Zoom,

2 Halbtagesveranstaltungen,

jeweils 09:00 – 13:00 Uhr

(wenn nicht im Präsenzunterricht möglich)

Aktuelle Termine und Anmeldung:

<https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html>

oder mittels Anmeldeformulars per Mail.

Veranstaltungsort:

HGe-Schulungszentrum
TEZ – Technologiepark 4, 8510 Stainz

*Die Fortbildung ist auch als
Inhouse – Schulung buchbar!*

Anmeldung und Information:

HGe-Competence; Pichling 259, 8510 Stainz
Telefon: 03463 / 20 5 33 Fax: 0810/9554 262492

Email: office@hge-competence.at

**Eine schriftliche Anmeldebestätigung
erfolgt per Mail.**

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

€ 250,- zzgl. 20% MwSt.

Organisation: Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke und Pausenverpflegung.

Programmänderungen vorbehalten! Der Veranstalter behält sich vor, die Fortbildung bei einer zu geringen Teilnehmer*innenzahl bzw. aus anderweitigen wichtigen Gründen, abzusagen oder zu verschieben.

Konditionen: Kunden*innen mit aktuellem Projektstatus verfügen über einen Freiplatz je Semester. Ab der/dem 2. zahlenden Teilnehmer*in einer Institution sind 10 % Preisnachlass ab dem 2. Teilnehmer*in möglich.

Bei einer Anreise von über 100 km pro Strecke werden 5 % Preisnachlass und ab 200 km pro Strecke 10 % Preisnachlass ermöglicht.

Bei Bedarf gibt es auch Nächtigungsmöglichkeiten mit speziellen Konditionen für unsere Teilnehmer*innen.

Stornogebühren: 30 Tage bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 %, 14 Tage bis 24 Stunden vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.