

Hygienemanagement

in der Kindstagesbetreuung

Wie viel Hygiene tut gut?

Fortbildung speziell für Tagesmütter / Tagesväter

Steiermark



Fortbildung
GESUNDHEIT - PFLEGE

Inhalt der Fortbildung

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

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. Auf der anderen Seite gilt es die Kinder vor ‚unnötigen‘ Belastungen durch vermeidbare Erkrankungen zu schützen. Die Aneignung von speziellem Wissen kann dabei unterstützen, einen Mittelweg zwischen „Überfürsorge“ und „unbedachter Konfrontation mit möglichen Gefahrenquellen“ zu finden.

Küchen- und Lebensmittelhygiene

- Gesetzliche Grundlagen, die auch die Tagesbetreuung tangieren.
- Lebensmittelinfektionen - wie gefährlich sind sie und wie können Sie vermieden werden?
- Die Grundsätze zur „Guten Hygiene Praxis“.
- Gesundheitliche Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln.
- Kochen mit Kindern - was ist dabei zu beachten?

Betreuungshygiene und Infektionsmanagement

- Händehygiene, die wichtigste Hygienemaßnahme, auch in der Tagesbetreuung!
- Spezielle Hygienemaßnahmen im Kleinkindalter (Aufbereitung von Fläschchen, Wickelhygiene usw.).
- Maßnahmen im Rahmen der Körperhygiene (Zähneputzen, Umgang mit Wäsche usw.)
- Die hygienische Wundversorgung.
- Hygienemanagement bei Infektionskrankheiten.

Umfeldhygiene

- Reinigung und Desinfektion; so viel wie nötig - so wenig wie möglich...
- Wasser - Umsetzung der ONORM B5019, auch in Haushalten ein Thema?
- Stellen Tiere eine Gefahr dar?
- Hygiene in Sandkisten und Plantschbecken.

Zielgruppe

Tagesmütter/ -väter, Verantwortliche von diesbezüglichen Trägerorganisationen und Interessierte.

Ziel des Seminars

Diese Fortbildung ermöglicht die Teilnehmer*innen die Professionalität des Themas zu erkennen und Wissen dazu zu erlangen sowie Instrumente für den Transfer in die Praxis kennenzulernen.

Dieses Seminar behandelt das Thema Hygiene und diesbezügliche Risiken auch in ‚kleinen familiären Betreuungseinheiten‘ ausführlich. Es werden Verantwortungen, welche sich aus der Tagesbetreuung ergeben, erörtert und ausführliche sowie praxistaugliche Konzepte zu den Themenschwerpunkten der Küchen-, Betreuungs- und Umfeld-Hygiene behandelt.

Des Weiteren Themen zur Umsetzung eines gezieltes und angemessenes Hygienemanagements bei Auftreten von Infektionen.

Hauptziel der Fortbildung ist es, Tagesmüttern und Tagesvätern aktuelles Wissen zu diesen Themen zu vermitteln. WANN - WIE - WO - durch WEN und WARUM spezielle Maßnahmen sinnvoll sind, und wie mit geringem Aufwand Risiken minimiert bzw. verhindert werden können.

Methoden

Referate, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstrationen

Hygienemanagement

in der Kindstagesbetreuung

Wie viel Hygiene tut gut?

Fortbildung speziell für Tagesmütter / Tagesväter

Steiermark



FORTBILDUNG
GESUNDHEIT - PFLEGE

Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer*innen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

Diese Fortbildung wird gemäß §26 des Stmk. Kinderbildungs- und -betreuungsgesetz und gemäß Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF durchgeführt.

Referentin*innen / Trainerin*innen

HANNELORE GENSEBERGER, MSc

(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)

Allgemein beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, zertifizierte Qualitätsmanagerin Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft - Amtssachverständige, Hygienefachkraft, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, Datenschutzbeauftragte certified by Austrian Standards

MICHAELA GENSEBERGER

Zertifizierte Qualitätsmanagerin Kindergarten- und Hortpädagogin. Beratung, Projektmanagement und Trainings in Einrichtungen der Kinderbetreuung, Büroleitung HGe-Competence

Termine und Anmeldung

Termin wird noch bekanntgegeben – Vormerkung möglich

Anmeldung mittels Anmeldeformulars, per Mail oder auf unserer Homepage unter <http://www.hge-competence.at/fortbildungen.html>

Diese Fortbildung ist auch als Inhouse – Schulung buchbar!

Anmeldung und Information

HGe-Competence
Pichling 259, 8510 Stainz
Telefon: 03463/20533, Fax: 0810 9554 262492
Email: office@hge-competence.at

Veranstaltungsort

HGe-Schulungszentrum
TEZ – Technologiepark 2,
8510 Stainz

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

Pro Veranstaltung 235,00 € zzgl. 20% MwSt.

Organisation: Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke, Pausenverpflegung und Mittagsessen. **Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt nach Anmeldeschluss per Mail.** Programmänderungen vorbehalten! Der Veranstalter behält sich vor die Fortbildung, bei einer zu geringen Teilnehmer*innenanzahl 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 pro Teilnehmer*in möglich. **Stornogebühren:** 14 Tage bis ein Tag vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.