

Hygienemanagement

in Kinderbildungs- und
-betreuungseinrichtungen

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 Umwelthygiene, Sozialhygiene und Psychohygiene.

Gerade in der ersten Lebensphase ist es wichtig – neben gesundheitsfördernden Maßnahmen, wie beispielsweise 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 Krankheiten 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 in der Küche erkennen sowie Strategien zu deren Verhütung, Umsetzung gesetzlicher Vorgaben, 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 Umgebungshygiene

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 Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen wie Kinderkrippen, Kindergärten und -horte, Volksschulen, Tagesmütter und -väter und Interessierte.

Ziel des Seminars

Diese Fortbildung enthält eine ausführliche Behandlung von Themenschwerpunkten zur Küchenhygiene und HACCP, welche sowohl als Auffrischung und Erweiterung einer bereits besuchten HACCP Fortbildung, als auch als Einstieg in dieses Thema besucht werden kann. Zusätzlich werden Themenschwerpunkte der Betreuungs- und Einrichtungshygiene behandelt, die weitere wichtige Schwerpunkte für ein gezieltes und angemessenes Hygienemanagement in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen darstellen.

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 WENN und WARUM spezielle Maßnahmen sinnvoll sind, und wie mit geringem Aufwand sehr viele Risiken minimiert bzw. verhindert werden können.

Methoden

Referate, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstrationen

Hygienemanagement

in Kinderbildungs- und
-betreuungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?



FORTBILDUNG
HYGIENE

Steiermark

• Teil 1 - Grundlagen

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. Bei Teilnahme am Grundlagenkurs, Weiterführungskurs und den Vertiefungsmodulen kann nach einer erfolgreichen schriftlichen Arbeit das Personenzertifikat „Hygienekontaktperson in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen“ erlangt werden.

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, Amtspflegfachkraft, 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 und stellvertretende Geschäftsführung/Prokuristin HGe-Competence

Termine und Anmeldung

Tagesveranstaltung von 09.00 – 17.00 Uhr

Aktuelle Termine und Anmeldung: <https://www.hgecompetence.at/fortbildungen.html>

oder mittels Anmeldeformulars per Mail.

Die 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 Stainz HGe-Schulungszentrum TEZ - Technologiepark 2, 8510 Stainz
---	--

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

Pro Veranstaltung 235 € zzgl. 20% MwSt.

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