

Hygienemanagement

in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

Steiermark

- Teil 2 - WEITERFÜHREND



FORTBILDUNG
GESUNDHEIT - PFLEGE

Inhalt der Fortbildung

Aufbauend auf den Grundkurs wird vertiefendes Wissen sowie deren praktische Umsetzungsstrategien zu folgenden Themenschwerpunkten vermittelt:

Küchen- und Lebensmittelhygiene

- Der gesetzliche Auftrag – die praktische Umsetzung der Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung und ihre Herausforderungen
- Gesundheitliche Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln
- Die GHP in besonderen Situationen z.B. das Gartenfest, das Geburtstagsfest, Kochen mit Kindern
- Umsetzung eines angemessenen Eigenkontrollsystems nach HACCP Grundsätzen uw.

Betreuungshygiene und Infektionsmanagement

- Infektionskrankheiten im Detail
- Systematisches Hygienemanagement bei Auftreten nach dem OPUK®-Prinzip uw.

Einrichtungs- und Umgebungshygiene

- Die kritischen Punkte der Einrichtungs- und Umgebungshygiene uw.

Qualitätssicherung in der Hygiene

- Implementierung eines systematischen Hygienemanagements in KBBEs
- Wie hole ich die Eltern ins ‚Hygieneboot‘

- **GRUNDLAGEN:**
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

- **WEITERFÜHREND:**
Vorkenntnisse sind von Vorteil

Zielgruppe

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen und Mitarbeiter*innen aus Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen wie Kinderkrippen, Kindergärten und -horte, Volksschulen, Tagesmütter und -väter und Interessierte.

Empfohlen wird die vorherige Absolvierung des Grundlagenseminars.

Ziel des Seminars

Aufbauend auf den Grundkurs werden die Teilnehmer*innen eine Wissensvertiefung in den einzelnen Themenschwerpunkten erfahren. Es werden ergänzende Inhalte zu den Themenkomplexen vermittelt. Zudem soll das Wissen aus dem Grundlagenkurs gefestigt werden.

Instrumente zur Qualitätssicherung sowie die Anwendung des Handbuches „Hygienemanagement“ werden demonstrativ präsentiert.

Wissen über die richtige Herangehensweise bei Infektionskrankheiten nach dem OPUK® Prinzip ist weiterer Schwerpunkt des Tages.

Die Wirksamkeit und der Transfer der Theorie in die Praxis werden durch praktische Mitwirkung der Teilnehmer*innen forciert.

Abschließend sollen die Teilnehmer*innen sensibilisiert werden, zwischen ‚Pflicht und Kür‘, das richtige erforderliche Maß an Hygiene zu erkennen. Dabei wird viel Raum für Erfahrungsaustausch geschaffen.

Methoden

Referate, Diskussionen, Gruppenarbeiten, Einzelarbeiten, praktische Demonstrationen, Erfahrungsaustausch

Hygienemanagement

in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

Steiermark

- Teil 2 - WEITERFÜHREND



FORTBILDUNG
GESUNDHEIT - PFLEGE

Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer*innen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung. *Diese Fortbildung wird gemäß §26 des Stmk. Kinderbildungs- und -betreuungsgesetz sowie gemäß Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutz-gesetz (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, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, 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.hge-competence.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 / 20 5 33 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.