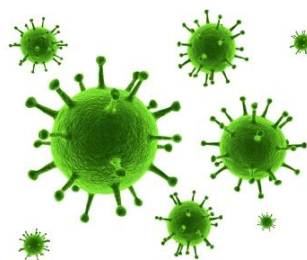


# SID - Hygienemanagement

in stationären Langzeitbetreuungs- und  
Pflegeeinrichtungen  
Sensibilisieren – Informieren – Durchführen

- **FORTGESCHRITTENE – Teil 3**
- **WEITERFÜHREND – Teil 2**
- **GRUNDLAGEN – Teil 1**



FORTBILDUNG  
HYGIENE

## Inhalt der Fortbildung

- Wie viel Hygiene bedarf es in Pflegeheimen?
  - zwischen ‚Notwendigem und Kür‘
- Händehygiene, die wichtigste und effektivste Hygienemaßnahme
  - unter anderem ein Auftrag der WHO
- Reinigung und Desinfektion im Langzeitbetreuungs- und -pflegebereich
  - „So viel wie nötig, so wenig wie möglich, aber nicht weniger!“
- Personalschutz – Umgang mit biologischen und gefährlichen Arbeitsstoffen
  - Prävention und Sofortmaßnahmen bei Zwischenfällen mit infektiösen Materialien
- Hygienemanagement bei Infektionskrankheiten sicher, rasch und professionell begegnen
  - Das „OBPU®-Prinzip“
- Die Sicherstellung der GHP (Guten Hygiene Praxis) im Küchen- und Lebensmittelbereich
  - Gesetzliche Anforderungen an Produktions-, Verteiler- und Teeküchen
  - Mit BewohnerInnen kochen – was ist dabei zu beachten?
- Anforderungen an Trink- und Gebrauchswasser in Gesundheitseinrichtungen
  - Die Umsetzung der ÖNORM B5019
- Tiere in Pflegeheimen
  - Natürlich ist es möglich
- Qualitätssicherungsstrategien zur Sicherung der Ergebnisqualität
  - Der Hygieneüberwachungsplan
  - Hygiedokumentation – angemessen und sicher

● **FORTGESCHRITTEN:**  
Vorkenntnisse sind erforderlich

● **WEITERFÜHREND:**  
Vorkenntnisse sind von Vorteil

○ **GRUNDLAGEN:**  
Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

## Zielgruppe

Führungskräfte, Hygienebeauftragte- und -kontaktpersonen, MitarbeiterInnen aus dem Pflege- und Versorgungsbereich sowie Interessierte aus stationären Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen.

## Ziel des Seminars

Ziel des Seminars ist zu einem die Kompetenzsteigerung durch fundierten Wissenstransfer sowie die Bewusstseinsbildung zum Stellenwert der Hygiene in stationären Pflegeeinrichtungen im Sinne der Gesundheitserhaltung von BewohnerInnen, MitarbeiterInnen und BesucherInnen.

Vermittlung aktueller Informationen und Kenntnisse zu Themen der angewandten Hygiene in stationären Pflegeeinrichtungen sowie Erlangung von Fachkompetenz zur raschen und sicheren Einleitung von Maßnahmen, bei Auftreten von Infektionskrankheiten.

Wissenstransfer über Anforderungen aus dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) sowie deren praktische Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Kennenlernen von praktischen Methoden und Instrumenten der Qualitätssicherung im Bereich der Hygiene sowie deren gesetzliche Grundlagen.

Vermittlung und Erörterung praxisbezogener Konzepte zur Umsetzung eines angemessenen, effizienten Hygienemanagements unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der BewohnerInnen.

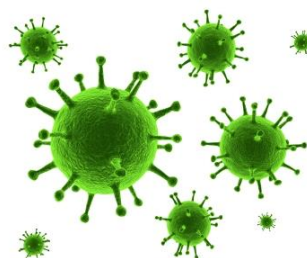
## Methoden

Referate, Diskussion, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstration & Übungen

# SID - Hygienemanagement

in stationären Langzeitbetreuungs- und  
Pflegeeinrichtungen  
Sensibilisieren – Informieren – Durchführen

- FORTGESCHRITTENE – Teil 3
- WEITERFÜHREND – Teil 2
- GRUNDLAGEN – Teil 1



FORTBILDUNG  
HYGIENE

## Anerkennung und Bestätigung

Die TeilnehmerInnen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

*Grundlage der Fortbildung ist der Leitfaden der Stmk. Landesregierung „Hygiene in Pflegeheimen – SID“. Diese Fortbildung wird gemäß § 63 und § 104c GuKG idgF sowie gemäß §16 STBBG Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF durchgeführt.*

## ReferentInnen / TrainerInnen

**DGKS HANNELORE GENSEBERGER, MSc**

*(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)*

Allgemein beedete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, zertifizierte Qualitätsmanagerin/Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflege-fachkraft, Hygienefachkraft, zertifizierte Erwachsenenbildnerin

## Termine und Anmeldung

**Teil 1: Di, 12.02.2019 von 09.00 – 17.00 Uhr**

Anmeldeschluss: **04.02.2019**

**Teil 2: Termin wird noch bekannt gegeben**

**ACHTUNG: Teil 2 kann auch besucht werden, wenn bereits eine Teilnahme zu einer anderen adäquaten Fortbildung vorliegt.**

*Die Fortbildungen sind auch als Inhouse – Schulung buchbar!*

**Anmeldung mittels Anmeldeformular, per Mail oder auf unserer Homepage unter**

**<http://www.hge-competence.at/fortbildungen.html>**

### Anmeldung und Information

HGe-Competence  
Pichling 259, 8510 Stainz  
Telefon: 03463 / 20 5 33 Fax: 0810/9554 262492  
Email: [office@hge-competence.at](mailto:office@hge-competence.at)

### Veranstaltungsort

Wels  
(genauer Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben)

## Teilnahmegebühr und weitere Informationen

**Pro Veranstaltung 200,00 €** 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 TeilnehmerInnenanzahl

bzw. aus anderweitigen wichtigen Gründen, abzusagen oder zu verschieben. **Konditionen:** KundInnen mit

aktuellem Projektstatus verfügen über einen Freiplatz je Semester. Ab der/dem 2. zahlenden TeilnehmerIn

einer Institution sind 10 % Preisnachlass pro TeilnehmerIn möglich. **Stornogebühren:** 14 Tage bis ein Tag vor

Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur

Fortbildung ist möglich.