

Hygienemanagement

in der Kindertagesbetreuung

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?



Teil 1 - GRUNDLAGEN



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!
- 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 Planschbecken.

Zielgruppe

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

Ziel des Seminars

Diese Fortbildung ermöglicht die TeilnehmerInnen 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 Betreuungseinheiten‘ ausführlich. Es werden Verantwortungen, welche sich aus der Tagesbetreuung ergeben erörtert und ausführliche sowie praxistaugliche Konzepte zu den Themenschwerpunkten der Küchen-, Betreuungs- und Umfeldhygiene 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, Diskussion, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstration

Hygienemanagement

in der Kindstagesbetreuung

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?



Teil 1 - GRUNDLAGEN



FORTBILDUNG
GESUNDHEIT - PFLEGE

Anerkennung und Bestätigung

Die TeilnehmerInnen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung.

Diese Fortbildung wird gemäß §25 des Stmk. Kinderbildungs- und -betreuungsgesetz und gemäß 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 beeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, zertifizierte Qualitätsmanagerin Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin

Michaela GENSEBERGER

Leitende Pädagogin, Projektmanagerin in angewandter Hygiene in der KBBE

Termine und Anmeldung

Mo, 02.12.2019 von 09:00 – 17:00 Uhr

Anmeldeschluss: **25.11.2019**

Anmeldung mittels Anmeldeformular, 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

Wien
(genauer Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben)

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

200,00 € zzgl. 20% MWS.

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 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.