

# Hygienemanagement

## in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?



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, uw.

#### **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, uw.

#### **Einrichtungs- und Umgebungshygiene**

Reinigung und Desinfektion; so viel wie nötig – so wenig wie möglich uw.

#### **Qualitätssicherung in der Hygiene**

Die Hygienekontaktperson als Multiplikatorin uw.

### Zielgruppe

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen und MitarbeiterInnen aus Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen wie Kinderkrippen, Kindergärten und -horte, Volksschulen, Tagesmütter/-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, Diskussion, Erfahrungsaustausch, praktische Demonstration

# Hygienemanagement

## in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?



Teil 1 - GRUNDLAGEN



FORTBILDUNG  
HYGIENE

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

### 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, Amtspflegfachkraft, Hygienefachkraft, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin

### Termine und Anmeldung

**Do., 01.02.2018 von 09:00 – 17:00 Uhr**

Anmeldeschluss: **22.01.2018**

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](mailto:office@hge-competence.at)

#### Veranstaltungsort

Schloss St. Martin  
Kehlbergstraße 35, 8054 Graz  
Tel. 0316/28 36 55

### Teilnahmegebühr und weitere Informationen

**180,00 €** 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.



Pichling 259, 8510 Stainz,  
Telefon: 03463/20533, Fax: 0316/0810 9554 262492  
[office@hge-competence.at](mailto:office@hge-competence.at); [www.hge-competence.at](http://www.hge-competence.at)

**HGe-Akademie**

zertifiziertes Bildungszentrum

