

Hygienemanagement

in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

- 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‘

● FORTGESCHRITTENE:

Vorkenntnisse sind erforderlich

○ WEITERFÜHREND:

Vorkenntnisse sind von Vorteil

○ GRUNDLAGEN:

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich

Zielgruppe

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen und MitarbeiterInnen aus Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen wie Kinderkrippen, Kindergärten und -horte, Volksschulen, Tagesmütter/ -väter und Interessierte.

Empfohlen wird die vorherige Absolvierung des Grundlagenseminars.

Ziel des Seminars

Aufbauend auf den Grundkurs werden die TeilnehmerInnen 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 Handbuchs „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 TeilnehmerInnen forciert.

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

Methoden

Referate, Diskussion, Gruppenarbeiten, Einzelarbeiten, praktische Demonstration, Erfahrungsaustausch

Hygienemanagement

in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

- Teil 2 - WEITERFÜHREND
-



FORTBILDUNG
GESUNDHEIT - PFLEGE

Anerkennung und Bestätigung

Die TeilnehmerInnen erhalten bei Besuch eine Teilnahmebestätigung. *Diese Fortbildung wird gemäß §25 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.*

ReferentInnen / TrainerInnen

HANNELORE GENSEBERGER, MSc
(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)
Zertifizierte Qualitätsmanagerin/Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, Zertifizierte Risiko Assessorin, Amtspflegefachkraft, Hygienefachkraft, Allgemein beeedete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin.

Termine und Anmeldung

Di, 21.11.2017 von 09:00 – 17:00 Uhr

Anmeldeschluss: **13.11.2017**

Anmeldung mittels Anmeldeformular, per Mail oder mittels Onlineformular unter
<http://www.hge-competence.at/Anmeldeform.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

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

Teilnahmegebühr und weitere Informationen

165,00 € zzgl. 20% MWSt. (ggf. 2017 Preisanpassung möglich)

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.