

# Hygienemanagement

in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen (e)pB

Wieviel Hygiene tut unseren Kindern gut?

Veranstaltungstyp: Präsenz – Steiermark  
und/oder ONLINE via Zoom

## • Modul 1 – Grundlagen



FORTBILDUNG  
HYGIENE

### Inhalte der Fortbildung

Hygiene kommt von „Hygieia“, die griechische Göttin der Gesundheit. **Hygiene ist Grundlage der Gesundheitsvorsorge/-prävention** und beschäftigt sich mit Themen der **Umwelt-, Sozial- und Psychohygiene**. Gerade in der **ersten Lebensphase ist es wichtig** – neben gesundheitsfördernden Maßnahmen, wie beispielweise 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 Erkrankungen 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 erkennen sowie Strategien zu deren Verhütung, Umsetzung gesetzlicher Vorgaben, Eigenkontrollsystem nach HACCP Grundlagen u.w.

#### 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. Wickel-, Zahnhygiene, u.w.

#### Einrichtungs- und Umfeldhygiene

Reinigung und Desinfektion: So viel wie nötig – so wenig wie möglich und richtigen Produkteinsatz sicherstellen.

#### Qualitätssicherung in der Hygiene

Die Hygienekontaktperson als Multiplikator\*in usw.

### Ziel und Nutzen des Seminars

Diese Fortbildung enthält eine **ausführliche Behandlung** der **relevanten Themenschwerpunkte**, denen im Rahmen der **Qualitätssicherung zur Hygiene gefolgt werden sollte**. Es wird Wissen transferiert und anhand von praktischen Beispielen reflektiert. Im gemeinsamen Erfahrungsaustausch lernen wir zudem voneinander. Der **Transfer in die Praxis** wird durch Demonstrationen und Übungen unterstützt. Das Seminar vermittelt **Grundlagenwissen, auf welchem in weiterer Folge aufgebaut werden kann**. Das Wissen befähigt Mitarbeiter\*innen ihre **Anforderungen in der Hygiene professionell umzusetzen**, die **gesetzlichen Vorgaben** unter anderem zur Lebensmittelhygiene zu erfüllen, **angehende HKPs** in ihrer **Funktion zu befähigen** bzw. zu vertiefen und **Führungskräfte** sich der **Vielfältigkeit** und den **Verantwortungen zur Hygiene bewusst zu werden**. 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 **WEN und WARUM** spezielle **Maßnahmen sinnvoll** sind, und wie mit **geringem Aufwand** sehr viele **Risiken minimiert** bzw. **verhindert** werden können.

### Methoden

Referate, Diskussionen, Erfahrungsaustausch, Reflexion, praktische Demonstrationen

### Zielgruppe

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen und Mitarbeiter\*innen aus (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen, Tagesmütter und -väter sowie Interessierte.

**GRUNDLAGEN: Vorkenntnisse sind nicht erforderlich**

**WEITERFÜHREND: Vorkenntnisse sind von Vorteil**

**FORTGESCHRITTEN: Vorkenntnisse sind erforderlich**

*Empfohlen wird daher die Absolvierung des Grundlagenkurses oder anderweitiger adäquater Fortbildungen.*

### Referent\*innen / Trainer\*innen

#### HANNELORE GENSEBERGER, MSc

(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)

Zertifizierte Qualitätsmanagerin/Auditorin/Trainerin im Gesundheitswesen, Zertifizierte Risiko Assessorin, Business Continuity Managerin, Systemmanagerin in Sicherheit und Gesundheitsschutz, Ampflegefachkraft und Amtssachverständige, Hygienefachkraft, Allgemein beideseitig und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

#### MICHAELA GENSEBERGER

Zertifizierte Qualitätsmanagerin, Elementar- und Hortpädagogin/ Beraterin und Trainings sowie Qualitäts- und Projektmanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen

### Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer\*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung. Diese **Fortbildung wird laut aktuellen Bestimmungen des Kinderbildungs- und -betreuungs-gesetzes sowie im Sinne der Qualitätssicherung im Rahmen der Kinderbetreuung gehalten**. Weiters erfüllt die Teilnahme die Anforderungen bzgl. **Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutz-gesetz (LMSVG) idGF. Bei Teilnahme am Grundlagenkurs, Weiterführungskurs und dem Vertiefungsmodul kann nach einer erfolgreichen schriftlichen Arbeit das Personenzertifikat „Hygienekontaktperson in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen“ erlangt werden.**

### Termine und Anmeldung

Tagesveranstaltung von 09:00 – 17:00 Uhr ODER  
online via ZOOM, 2 Halbtagsveranstaltungen

Aktuelle Termine und Anmeldung:

<https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html> oder  
mittels Anmeldeformular per Mail

**Anmeldung und Information:**

Telefon: 03463 / 20 5 33, Fax: 0810/9554 262492 oder

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

**Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt per Mail.**

### Teilnahmegebühr

**350,00 €** zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung bei Präsenz-Veranstaltungen bzw. **320,00 €** zzgl. 20% MwSt. bei Online-Veranstaltungen inkl. Seminarunterlagen und technischer Support.

**Konditionen:** Weitere Konditionen sind auf unserer Homepage unter <https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html> abrufbar.

### Veranstaltungsort

HGe – Schulungszentrum – TEZ-Technologiepark 4, 2. Stock, 8510 Stainz  
UND/ODER online via Zoom

### Weitere Informationen

**Organisation:** Im Preis inbegriffen sind Seminarunterlagen, Getränke und Pausenverpflegung. Programmänderungen vorbehalten! Der Veranstalter behält sich vor, die Fortbildung bei einer zu geringen Teilnehmer\*innenzahl bzw. aus anderweitigen wichtigen Gründen, abzusagen oder zu verschieben.

**Stornogebühren:** 30 bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 %, 14 Tage bis 24 Stunden vor Fortbildungsbeginn 50%, danach 100% der Teilnahmegebühr. Die Entsendung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.