

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 besiedete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

MICHAELA GENSEBERGER, B.A.

Zertifizierte Qualitätsmanagerin, Elementar- und Hortpädagogin/ Beratung 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 am **26.09.2024** von **08:30 – 16:30 Uhr** in **Stainz ODER**

online via ZOOM, am 07.10. & 09.10.2024 jeweils von 09:00-13:00 Uhr

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

E-Mail: office@hge-competence.at

Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt per Mail.

Teilnahmegebühr

370,00 € zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung bei Präsenz-Veranstaltungen bzw. **340,00 €** 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
Örtliche Änderung vorbehalten ODER online via Zoom.

Weitere Informationen

Organisation: 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.