

Hygienemanagement

in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen (e)pB

Wieviel Hygiene tut unseren Kindern gut?

Veranstaltungstyp: Präsenz – Steiermark
und/oder ONLINE via Zoom

● Modul 2 – Weiterführend



FORTBILDUNG
HYGIENE

Inhalte 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 etc.
- Umsetzung eines angemessenen Eigenkontrollsystems nach HACCP Grundsätzen u.w.

Betreuungshygiene und Infektionsmanagement

- Infektionskrankheiten im Detail
- Systematisches Hygienemanagement bei Auftreten nach dem OPUK®-Prinzip u.w.

Einrichtungs- und Umfeldhygiene

- Die kritischen Punkte der Einrichtungs- und Umfeldhygiene u.w.

Qualitätssicherung in der Hygiene

- Implementierung eines systematischen Hygienemanagements in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen
- Wie hole ich die Eltern ins „Hygieneboot“

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

FORTGESCHRITTENE: Vorkenntnisse sind erforderlich

Empfohlen wird daher vorherige Absolvierung des Grundlagenkurses oder anderweitiger adäquater Fortbildungen.

Ziel und Nutzen des Seminars

Aufbauend auf den Grundkurs werden die Teilnehmer*innen 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 Teilnehmer*innen forciert.

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

Methoden

Referate, Diskussionen, Gruppenarbeiten (Workshops), Einzelarbeiten, praktische Demonstrationen, Erfahrungsaustausch, Reflexion

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, Amspflegefachkraft und Amtssachverständige, Hygienefachkraft, Allgemeinbeidete und gerichtlich zertifizierte Sachverständige für Gesundheits- und Krankenpflege, Qualitätssicherung und angewandte Hygiene, wba zertifizierte Erwachsenenbildnerin, zertifizierte Datenschutzbeauftragte

MICHAELA GENSEBERGER

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 Verbraucherschutzgesetz (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
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
Präsenz/Online je Angebot – siehe Homepage

Örtliche Änderungen vorbehalten!

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 Entscheidung einer Ersatzperson zur Fortbildung ist möglich.