



SID -Hygienemanagement

In stationären Langzeitbetreuungs- u. Pflegeeinrichtungen

Sensibilisieren – Informieren – Durchführen

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK

Teil 1 Grundlagen & Teil 2 Weiterführend

Inhalte der Fortbildung

- Wie viel Hygiene bedarf es in Pflegeheime: Zwischen ‚Notwendigem und Kür‘
- **Händehygiene**, die wichtigste und effektivste Hygienemaßnahme: unter anderem ein Auftrag der WHO
- **Reinigung & Desinfektion** in Einrichtungen: ‚so viel wie nötig, so wenig wie möglich, **aber nicht weniger!**‘
- **Personalschutz** – Umgang mit biologischen u. gefährlichen Arbeitsstoffen: Prävention und Sofortmaßnahmen bei Zwischenfällen mit infektiösen Materialien
- **Hygienemanagement bei Infektionskrankheiten** sicher, rasch und professionell begegnen: das „OBPU®-Prinzip“
- **Pflegerelevante kritische Hygienemaßnahmen**, z.B. Sauerstoff, Verbandswechsel
- Die Sicherstellung der **GHP (Gute-Hygiene-Praxis)** im **Küchen- und Lebensmittelbereich**:
 - Gesetzliche Anforderungen an Produktions-, Verteiler- und Teeküchen
 - Mit Bewohner*innen kochen – was ist dabei zu beachten?
- Anforderungen an **Trink- und Gebrauchswasser** in Gesundheitseinrichtungen: die Umsetzung der ÖNORM B5019
- **Tiere** in Pflegeheimen: natürlich ist das möglich
- **Qualitätssicherungsstrategien** zur Sicherung der Ergebnisqualität:
 - Der Hygieneüberwachungsplan
 - Hygienesokumentation – angemessen und sicher

Zielgruppe

Diese Fortbildung richtet sich an Führungskräfte, Qualitäts- und/oder Hygienebeauftragte, Hygienekontaktpersonen, Mitarbeiter*innen aus dem Pflege- u. Versorgungsbereich sowie Interessierte aus stationären Einrichtungen.

Ziel und Nutzen des Seminars

Ziel des Seminars ist zum einem die **Kompetenzsteigerung** durch fundierten Wissenstransfer sowie die **Bewusstseinsbildung** zum Stellenwert der Hygiene in stationären Pflegeeinrichtungen **im Sinne der Gesundheitserhaltung** von **Bewohner*innen, Mitarbeiter*innen** und **Besucher*innen**. Vermittlung **aktueller Informationen** und Kenntnisse zu den Themen der **angewandten Hygiene** sowie Erlangung von Fachkompetenz zur raschen und **sicheren Einleitung** von **Maßnahmen, bei Auftreten von Infektionskrankheiten**. **Wissenstransfer** über Anforderungen aus dem **Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG)** sowie deren praktische Umsetzung in der **Gemeinschaftsverpflegung**. Kennenlernen von praktischen Methoden und Instrument der **Qualitätssicherung** im Bereich der Hygiene sowie deren **gesetzliche Grundlagen**. Vermittlung und Erörterung praxisbezogener Konzepte zur **Umsetzung eines angemessenen, effizienten Hygienemanagements unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Bewohner*innen**.

Methoden

Referate, Diskussion, Austausch, Reflexion, prakt. Demonstrationen

Referent*in

Hannelore Genseberger, MSc

(Master of Science in Quality and Safety in Healthcare)

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

Termine und Anmeldung

Tagesveranstaltung von 09:00 – 17:00 Uhr
Grundlagen – Teil 1 (03.06.2025) & Weiterführend Teil 2
 (Herbst 2025)

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 je Modul.

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

Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung. Grundlage der Fortbildung ist der Leitfaden der Stmk. Landesregierung „Hygiene in Pflegeheimen – SID“. *Diese Fortbildung wird gemäß § 63 und § 104c GuKG idgF sowie gemäß §16 STBBG und der Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz idgF durchgeführt.*
 Diese Fortbildung erbringt 16 PFP® Punkte.

Veranstaltungsort

HGe – Schulungszentrum –TEZ-Technologiepark 4/ 2. Stock, 8510 Stainz

Örtliche Änderungen vorbehalten!

Abhängig von der Teilnehmer*innen Anzahl behält sich HGe-Competence vor, die Fortbildung ggf. online – via Zoom abzuhalten.

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.

Stornogeühren:

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.