

Hygiene für Servicekräfte in stationären Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK



FORTBILDUNG
HYGIENE

Inhalte der Fortbildung

- **Hygiene als Grundlage der Prävention**
- **Bereich Küche – Fokus Lebensmittelsicherheit**
 - Das Gefahrendreieck
 - Die 12 Grundsätze der Guten-Hygiene-Praxis
 - Eigenkontrolle nach HACCP – warum und wie
- **Reinigung – korrekt und sicher durchgeführt**
 - Reinigung und/oder Desinfektion – was ist der Unterschied, wie und wann
 - Die richtige Produkthanwendung
 - Ablauf einer hygienisch korrekten Zimmerreinigung
- **Wäscherei – der Wäschekreislauf**
 - Wäsche in Pflegeeinrichtungen
 - Anforderungen an interne Wäschereien
- **Der Einsatz von Servicekräften in der Pflege**
 - Möglichkeiten und Grenzen
 - Etwaige Aufgaben im Pflegebereich
- **Der Reinigungs- und Desinfektionsplan in allen drei Bereichen**
- **Personalschutz – wie kann ich meine Gesundheit schützen**
- **Bei Auftreten von Infektionen – wie verhalte ich mich richtig und was ist mein Auftrag**

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an ‚Servicekräfte‘ der Reinigung, Küchenhilfen sowie Mitarbeiter*innen der internen Wäscherei, welche als hauswirtschaftliche Kräfte in stationären Betreuungs-/Pflegeeinrichtungen zum Einsatz kommen, ebenso auch an interne ‚Hygienebeauftragte‘ bzw. Hygienekontaktpersonen, Heimhilfen sowie Interessierte.

Ziel und Nutzen des Seminars

Wirtschaftliche Tätigkeiten in stationären Einrichtungen umfassen die Versorgung der dort betreuten Menschen, unter anderem die Speiserversorgung, die Reinigung und die Wäschebearbeitung. Hierzu sind je nach Versorgungsbereich qualifizierte bzw. eingeführte Kräfte eingesetzt, welche oftmals in einem der drei Bereiche und auch bereichsübergreifend als ‚Servicekräfte‘ oder ‚hauswirtschaftliche Kräfte‘ ihren Einsatz finden. So gilt es auch hier einen besonderen Fokus auf die Hygiene zu setzen, damit diese Kräfte Orientierung, Wissen und Bewusstsein erhalten, wie Hygiene dazu beiträgt die Gesundheit zu erhalten und was dies für die Zielgruppe bedeutet. Die Teilnehmenden sollen durch diese Fortbildung Kompetenzen in der angewandten Hygiene für ihre jeweiligen Arbeitsfelder erlangen sowie die Sensibilität darüber, hygienekritische Abläufe und Reihenfolgen zu erkennen, zu bewerten und entsprechend zu handeln z.B. bei Wechsel von Tätigkeiten zwischen Reinigung und Küche usw. Der Einsatz von Servicekräften unterstützt zudem zusehend die Pflege, in Bezug zu ‚hauswirtschaftlichen Tätigkeiten‘, welche durch diese erledigt werden können und somit die Pflege ihre Kernkompetenzen sichern kann. **Der Nutzen für die Einrichtung stellt sich im Rahmen der Organisationsverantwortung, auch unterstützende Kräfte zu diesem Thema zu qualifizieren und dient somit der internen Qualitätssicherung.**

Anerkennung und Bestätigung

Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Diese Fortbildung wird gemäß §16 StSBBG sowie auf Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, gemäß Leitlinie Personalschulung iVm dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) idgF durchgeführt und dient zur Vorlage bei der Lebensmittelbehörde.

Methoden

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

Referent*innen / Trainer*innen

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, Amtssachverständige, Hygienefachkraft, Allgemein beeidete 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

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

350,00 € zzgl. 20 % MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung.

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 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.

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.