

Hygienemanagement nach dem SID-Prinzip in stationären Langzeitbetreuungs- u. Pflegeeinrichtungen

Sensibilisieren – Informieren – Durchführen

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK

Diese Fortbildung ist auch als INHOUSE Schulung buchbar

HYGIENE

INHALTE DER FORTBILDUNG

- ❖ **Wie viel Hygiene bedarf es in Betreuungs- und Pflegeheimen:** 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 gefährlichen und biologischen Arbeitsstoffen.
- ❖ **Hygienemanagement bei Infektionskrankheiten** sicher und professionell begegnen: das „OPUB®-Prinzip“.
- ❖ **Pflegerelevante kritische Hygienemaßnahmen**, z.B. Sauerstoff, Verbandswechsel, Infusionen, Harnkatheter
- ❖ Die Sicherstellung der **GHP (Gute-Hygiene-Praxis)** und **HACCP in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung:** gesetzliche Anforderungen an Produktions-, Verteiler- und Teeküchen. Mit Bewohner*innen kochen.
- ❖ Anforderungen an **Trink- und Gebrauchswasser:** die Umsetzung der ÖNORM B5019/NEU - B1921.
- ❖ **Tiere** in Pflegeheimen? Natürlich ist das möglich – was dabei zu beachten ist.
- ❖ **Qualitätssicherungsstrategien** anhand des Hygieneüberwachungsplanes (Jahresprüfplan). Hygienesokumentation – sicher und angemessen.

ZIEL UND NUTZEN

Aufbauend auf vorliegende Grundqualifikationen soll eine **Kompetenzsteigerung** durch fundierten Wissenstransfer sowie **Bewusstseinsentwicklung** zum Stellenwert der Hygiene **im Sinne der Gesundheitserhaltung** von **Bewohner*innen, Mitarbeiter*innen** und **Besucher*innen** forciert werden. Es gilt den Transfer **aktueller Informationen und Kenntnisse** zu sichern sowie **Fachkompetenzen** zur raschen und **sicheren Einleitung von Maßnahmen, bei Auftreten von Infektionskrankheiten** zu erlangen bzw. zu vertiefen. Anforderungen zum **Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)** sowie deren praktische Umsetzung in der **Gemeinschaftsverpflegung** runden das fachliche ‚Paket‘ ab. Zudem sollen praktische Methoden und Instrumente der **Qualitätssicherung** sowie deren **gesetzliche Grundlagen** im Bereich der Hygiene vermittelt werden. Die Erörterung praxisbezogener Konzepte zur **Umsetzung eines angemessenen, effizienten Hygienemanagements, unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Bewohner*innen sowie vorliegender Ressourcen**, stellen den Abschluss der Veranstaltung.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte, Qualitäts- und/oder Hygienebeauftragte, Hygienekontaktpersonen, Mitarbeiter*innen Pflege- u. Versorgungsbereich sowie Interessierte aus stationären Einrichtungen.

REFERENT*INNEN/TRAINER*INNEN (ALPHABETISCH GEREIHT) → Referenten/Expertenpool

Genseberger Hannelore, MSc

ANERKENNUNG UND BESTÄTIGUNG

Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung. Diese Fortbildung erbringt 16 PFP® Punkte.

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.*

AKTUELLE TERMINE - ORGANISATION - ANMELDUNG

Aktuelle Termine/Veranstaltungsort: Tagesveranstaltung am 03.06.2025 von 09:00-17:00 Uhr **Präsenz** in Stainz ODER 24.06. und 27.06.2025 jeweils von 09:00-13:00 Uhr – **ONLINE-Webinar**.

Anmeldung: office@hge-competence.at mittels Anmeldeformular oder <https://www.hge-competence.at/hge-akademie.html>. Eine schriftliche Anmeldebestätigung erfolgt per Mail.

Teilnahmegebühr: 370,00 € zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen & Pausenverpflegung bzw. 340,00 € zzgl. 20% MwSt. bei Online-Veranstaltungen inkl. Seminarunterlagen und technischer Support.

Organisation & Information & Konditionen: siehe mitgeltendes Beiblatt (extra PDF).