

Hygienemanagement

in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen (e)pB

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut? **REFRESH**

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK und/oder ONLINE

Diese Fortbildung ist auch als **INHOUSE Schulung** buchbar

HYGIENE

INHALTE DER FORTBILDUNG

- ❖ **FIT für die Praxis** – Wiederholung und aktuelle Informationen zu den wichtigsten Themen aus den **Modulen zur Küchenhygiene, Betreuungshygiene, Infektionsmanagement, Einrichtungs- u. Umfeld-Hygiene** → WORKSHOP.
- ❖ **Standortanalyse** - Inhalte und Programm zum Refresher werden zudem an die Anliegen und Fragen der Teilnehmer*innen angepasst.
- ❖ **Lebensmittelsicherheit – Schlüsselkriterien.** Refresh Händehygiene, Reinigung & Desinfektion im Lebensmittelbereich u.w. Tipps zur praktischen Umsetzung der GHP im eigenen Betrieb, im Sinne der Angemessenheit.
- ❖ **Lebensmittelsicherheit - aktuelle gesetzliche Grundlagen.** Gesicherte Rückverfolgbarkeit, FCM, Allergenausweisung, Angaben über Herkunft, gehören u.a. dazu.
- ❖ **Sicherung der Ergebnisqualitäten** durch den Hygieneüberwachungsplan.

ZIEL UND NUTZEN

Wissenstransfer zu den relevanten Themenschwerpunkte, denen im Rahmen der Qualitätssicherung zur Hygiene gefolgt werden sollte. Es wird Wissen gesichert, vertieft und erweitert sowie praktische Beispiele zum Praxistransfer reflektiert. Informationen über **aktuelle gesetzliche Grundlagen** bringen die Teilnehmenden auf aktuellen Stand der Vorgaben. **Beleuchtung und Reflexion des eigenen Hygienekonzeptes** sowie der Anleitungen im **eigenen Betrieb**, befähigen die Teilnehmenden die eigenen Konzepte praxisbezogen zu gestalten. **Der Informations- und Erfahrungsaustausch** ermöglicht den eigenen Fokus zu erweitern, dies im Sinne des ‚Voneinander Lernens‘. Workshops unter fachlicher Anleitung lassen ergebnisorientiert Themen selbst gestalten, entwickeln u. gemeinsam diskutieren. Die Fortbildung verfolgt das **Ziel den Verantwortlichen aktuelles Wissen zu vermitteln** damit diese, durch **Erwerb von fachlicher Kompetenz**, künftig (noch) besser **beurteilen können, WAS - WANN - WIE - WO** - durch **WEN und WARUM** spezielle **Maßnahmen sinnvoll** sind.

ZIELGRUPPE

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen, Mitarbeiter*innen aus elementaren Bildungseinrichtungen, Tagesmütter/-väter sowie Interessierte.

REFRESH: Vorkenntnisse sind erforderlich. *Empfohlen wird daher die vorherige Absolvierung des Grundlagenkurses, des weiterführenden sowie fortgeschrittenen Moduls oder anderweitiger adäquater Fortbildungen.*

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

Genseberger Michaela, BA BA

ANERKENNUNG UND BESTÄTIGUNG

Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Diese Fortbildung wird laut aktuellen Bestimmungen des Kinderbildungs- und -betreuungsgesetzes 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 und **dient zur Vorlage bei der Lebensmittelbehörde sowie bei Bedarf der Aufrechterhaltung des Personenzertifikates „Hygienekontaktperson in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen“.**

AKTUELLE TERMINE - ORGANISATION - ANMELDUNG

Aktuelle Termine: Tagesveranstaltung 2026 - Termin wird bekanntgegeben - von 08:30 – 16:30 Uhr **Präsenz** in Stainz. **Voranmeldung möglich.** Am 08.10. und 09.10.2026 jeweils von 13:30 – 17:30 Uhr – **ONLINE.**

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

Teilnahmegebühr: PRÄSENZ-Veranstaltung **395,00 €** zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen & Pausenverpflegung. ONLINE-Veranstaltung **345,00 €** zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen und technischer Support.

Organisation & Information & Konditionen & AGB's: siehe mitgeltendes Beiblatt (separates PDF)



Pichling 259, 8510 Stainz
0664/28 20 376
office@hge-competence.at
www.hge-competence.at

Qualitätskriterien nach
ISO 9001:2015



Obere Schmiedgasse 11, 8530 DLBG
0664/3456497
office@comgen.at
www.comgen.at

Stand: 16.06.2026