Hygienemanagement

in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen (e)pB

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut? **GRUNDLAGEN-MODUL 1**

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK und/oder ONLINE

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

HYGIENE

INHALTE DER FORTBILDUNG

„Hygieia", die griechische Göttin der Gesundheit. **Hygiene ist Grundlage der Gesundheitsvorsorge/-prävention** und beschäftigt sich mit Themen der **Umwelt-, Sozial- u. Psychohygiene**. Gerade in der **ersten Lebensphase ist es wichtig** – neben gesundheitsfördernden Maßnahmen, wie u.a. gesunde Ernährung/ausreichend gezielte Bewegung an der frischen Luft – **Kinder** ganz **bewusst** mit verschiedensten **Umweltfaktoren in Berührung zu bringen**, damit ihr **Immunsystem „lernt"** und sich **entwickeln** kann. Ein **„gesunder" Kontakt** mit Schmutz, Haustieren, das Tollen auf der Wiese, der Austausch von Spielsachen unter den Kindern sind Beispiele, die das **Immunsystem des Kindes aufbauen und stärken.** Die Fortbildung unterstützt eine **„goldene Mitte"** zu finden, **zwischen Überfürsorge**, auf der einen Seite und **‚unbedachter Konfrontation',** die ggf. zu nicht gewünschten Erkrankungen führen kann, auf der anderen Seite. **Ziel muss es ein eine gesunde Entwicklung der Kinder zu fördern.**

Küchen- und Lebensmittelhygiene: Lebensmittelinfektionen wie vermeiden? Kritische Punkte erkennen sowie Strategien zu deren Verhütung, Umsetzung gesetzlicher Vorgaben, Eigenkontrollsystem nach HACCP Grundlagen u.w.

Betreuungshygiene und Infektionsmanagement: was ist bei der Betreuung der Kinder zu deren Gesundheitserhaltung zu beachten? Händehygiene, die wichtigste Hygienemaßnahme! Häufige Infektionserkrankungen – Vermeidung von Ausbrüchen und deren Verbreitung. Wickel-, Zahnhygiene, u.w.

Einrichtungs- und Umfeldhygiene: Reinigung & Desinfektion so viel wie nötig - so wenig wie möglich, Produkteinsatz.

Qualitätssicherung in der Hygiene: die Hygienekontaktperson als Multiplikator*in usw.

ZIEL UND NUTZEN

Eine **ausführliche Behandlung relevanter Themenschwerpunkte**, **denen im Rahmen d. Qualitätssicherung zur Hygiene gefolgt werden sollte.** Es wird Wissen transferiert & mit praktischen Beispielen reflektiert. Der **Transfer in die Praxis** wird durch Demonstrationen und Übungen unterstützt. Das Wissen **befähigt** Mitarbeiter*innen die **Anforderungen in der Hygiene professionell umzusetzen**, die **gesetzlichen Vorgaben** unter anderem zur Lebensmittelhygiene zu erfüllen, **angehende HKPs** in ihrer **Funktion zu befähigen** bzw. das **Wissen zu vertiefen,** und **Führungskräfte** sich der **Vielfältigkeit** und den **Verantwortungen zur Hygiene bewusst zu werden. Hauptziel** der Fortbildung ist es, den **verantwortlichen Berufsgruppen aktuelles Wissen zu vermitteln** damit diese, durch **Erwerb von fachlicher Kompetenz**, künftig (noch) besser **beurteilen können**, **WANN - WIE - WO** - durch **WEN und WARUM** spezielle **Maßnahmen sinnvoll** sind, und wie mit **geringem Aufwand** viele **Risiken minimiert** bzw. **verhindert** werden können.

ZIELGRUPPE

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen, Mitarbeiter*innen (e)pB, Tagesmütter/-väter sowie Interessierte.

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

Genseberger Hannelore, MSc Michaela Genseberger, B.A. B.A.

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.*

Bei Teilnahme an allen drei Modulen und nach einer erfolgreichen schriftlichen Arbeit kann das **Personenzertifikat „Hygienekontaktperson in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen"** erlangt werden.

AKTUELLE TERMINE - ORGANISATION - ANMELDUNG

Aktuelle Termine: Tagesveranstaltung am 06.10.2026 von 08:30-16:30 Uhr **Präsenz** in Stainz **ODER** 05.11. und 06.11.2026 jeweils von 14:00 – 18:00 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: 395,00 € zzgl. 20% MwSt. inkl. Seminarunterlagen & Pausenverpflegung bzw. **345,00 €** zzgl. 20% MwSt. bei Online-Veranstaltungen inkl. Seminarunterlagen und technischer Support. Bei **Buchung aller drei Module** erhalten sie € 20,00 netto **Rabatt** pro Modul. **Gesamtersparnis: € 60,00 netto.**

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

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

Qualitätskriterien nach ISO 9001:2015

Competence from Generations for Generations ComGen GmbH
Obere Schmiedgasse 11, 8530 DLBG
0664/3456497
office@comgen.at
www.comgen.at