Hygienemanagement

in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen (e)pB

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut? **Weiterführend-MODUL 2**

Veranstaltungstyp: Präsenz – STEIERMARK und/oder ONLINE

Diese Fortbildung ist auch als INHOUSE Schulung buchbar

HYGIENE

INHALTE DER FORTBILDUNG

Aufbauend auf den Grundkurs wird **vertiefendes Wissen** sowie deren **praktische Umsetzungsstrategien** zu folgenden Themenschwerpunkten vermittelt:

Küchen- und Lebensmittelhygiene: Der gesetzliche Auftrag – die praktische Umsetzung der Leitlinie zur Gemeinschaftsverpflegung und ihre Herausforderungen. Gesundheitliche Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln. Die GHP in besonderen Situationen z.B. Gartenfest, Geburtstagsfest, Kochen mit Kindern etc. Umsetzung eines angemessenen Eigenkontrollsystems nach HACCP Grundsätzen u.w.

Betreuungshygiene und Infektionsmanagement: Infektionskrankheiten im Detail. Systematisches Hygienemanagement bei Auftreten nach dem OPUK©–Prinzip u.w.

Einrichtungs- und Umfeldhygiene: die kritischen Punkte der Einrichtungs- und Umfeldhygiene u.w.

Qualitätssicherung in der Hygiene: Implementierung eines systematischen Hygienemanagements in (e)pB. Wie hole ich auch die Eltern dazu ins ‚Hygieneboot'.

ZIEL UND NUTZEN

Aufbauend auf den Grundkurs werden die Teilnehmer*innen eine **Wissensvertiefung** in den **einzelnen Themenschwerpunkten** erfahren. Es werden **ergänzende Inhalte** zu den Themenkomplexen vermittelt. Zudem soll das **Wissen aus dem Grundlagenkurs gefestigt werden.**

Instrumente zur Qualitätssicherung sowie die **Anwendung des Handbuches „Hygienemanagement"** werden demonstrativ präsentiert. Wissen über die **richtige Herangehensweise bei Infektionskrankheiten** nach dem **OPUK© Prinzip** ist ein weiterer Schwerpunkt des Tages. Die Wirksamkeit und der **Transfer der Theorie in die Praxis** werden durch **praktische Mitwirkung** der Teilnehmer*innen forciert. Abschließend sollen die Teilnehmer*innen **sensibilisiert** werden, zwischen **‚Pflicht und Kür'**, das richtige erforderliche **Maß an Hygiene** zu erkennen. Dabei wird viel **Raum für Erfahrungsaustausch** geschaffen.

ZIELGRUPPE

Führungspersonen, Hygienekontaktpersonen, Mitarbeiter*innen aus (e)pB, Tagesmütter/-väter sowie Interessierte. **WEITERFÜHREND:** Vorkenntnisse sind von Vorteil. *Empfohlen wird daher die vorherige Absolvierung des Grundlagenkurses oder anderweitiger adäquater Fortbildungen.*

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 Verbraucher-schutzgesetz (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 in **Präsenz** in Stainz – **Vormerkung möglich**. **Onlineveranstaltung** am 24.11. und 26.11.2026 jeweils von 14:00-18:00 Uhr.

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)