

Auffrischung Hygienebeauftragte für den Bereich Küche und Hauswirtschaft

Das Seminar richtet sich an MitarbeiterInnen und Verantwortliche in sozialen Einrichtungen, die die gesetzlichen Forderungen sachgerecht in den Einrichtungen umsetzen möchten. Die Bereiche Hygiene und Infektionsprävention gehören im Rahmen der Betreuung von Menschen zu den wesentlichen Gefahrenbereichen, sowohl für das Personal selbst als auch für den zu betreuenden Menschen, und erfordern somit einen beträchtlichen Sicherheitsbedarf. Auch in der Hygiene gibt es immer wieder Neuerungen, wie veränderte mikrobiologische Gefahren oder neue gesetzliche Bestimmungen, worüber ausgebildete Hygienebeauftragte ihren Kenntnisstand aktuell halten sollten!

Dieses Seminar erfüllt die Voraussetzungen nach § 43 IfSG und vermittelt den Teilnehmenden die Umsetzung und Bedeutung hygienischer Maßnahmen im beruflichen Alltag. Sie haben den Rahmen, sich zu Problemen auszutauschen sowie Bekanntes aufzufrischen.

SCHWERPUNKTE

- Änderungen im Hygienemanagement
- Infektionsschutzgesetz und Schulungen
- Hygiene in Küche und Hauswirtschaft
- Reinigung und Wäsche
- Erstellen und Überwachen der Hygienepläne
- Durchführen von Hygieneaudits

HINWEISE

Sie erhalten eine Teilnahmebescheinigung zum Nachweis der Schulung inkl. Belehrung zu Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten im Auftrag des Arbeitsgebers (keine Erstbelehrung).

BITTE MITBRINGEN

Bitte bringen Sie zur Schulung Ihren Hygieneplan mit. Auf dieser Basis können, soweit es im Rahmen des Seminars möglich ist, Antworten auf Ihre aktuellen und individuellen betrieblichen Anforderungen praxisorientiert gegeben werden.

DATUM

18. März 2024

UHRZEIT

09:00-16:00 Uhr

ORT

Magdeburg

ZIELGRUPPE:

Hygienebeauftragte in sozialen Einrichtungen, Interessierte

DOZENT/IN:

Inge Wagner, Dipl.-Ingenieurin (FH), Hygienebeauftragte,
Qualitätsmanagerin

TEILN.-BETRAG:

185,00 €

RÜCKMELDETERMIN:

19.02.2024