Hygienebeauftragte/r in der Hauswirtschaft

18.-20.05.2025 jeweils von 09:00 – 16:00 Uhr

Hygienemaßnahmen spielen im hauswirtschaftlichen Bereich eine ebenso bedeutende Rolle wie im medizinisch-pflegerischen Bereich. Nur wenn "Hand in Hand" gearbeitet wird, lassen sich Infektionsketten wirksam unterbrechen und Infektionen sowie Ausbrüche verhindern. Neben der Vermittlung der theoretischen Grundlagen können anhand der zur Verfügung stehenden Materialien aus der Praxis und Erfahrungsberichte der Teilnehmenden gemeinschaftlich Konzepte erarbeitet werden.

Hauswirtschaftliche Leitungs- und Fachkräfte sowie angehende oder ernannte Hygienebeauftragte in der Hauswirtschaft in Krankenhäusern, Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen, Tageskliniken, Pflegeeinrichtungen oder anderen betreuten und gemeinschaftlichen Wohnformen oder Werkstätten für Menschen mit Behinderungen erhalten umfassendes Wissen zu den hygienerelevanten Themen in Lebensmittelbereichen, der Wäscheaufbereitung, Gebäudereinigung und Abfallentsorgung sowie zum Ausbruchmanagement.







Veranstaltungsort:

Bildungswerkstatt-Pflege Am Bassin 8 14467 Potsdam 1. OG



Bildungswerkstatt-Pflege JANA ADLER-PORZEZINSKI 0331-704 482 65 0152-293 765 08 www.bildungswerkstt-pflege.de info@bildungswerkstatt-pflege.de

Referent:

Dipl.-Biol. Andreas Clarin

Hygieneberater im Gesundheitswesen zertifizierter Hygienebeauftragter für Pflegeeinrichtungen und Großküchen

Qualitätsbeauftragter (TGA)

Kosten pro **Teilnehmer/ in 549,00 €** / zzgl. 19% MwSt.

Eine Umsatzsteuerbefreiung wird beim zuständigen Landesamt für Gesundheit und Soziales beantragt. Sollte die Umsatzsteuerbefreiung bewilligt werden, entfällt die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

- inkl. Begleitunterlagen (Ordner mit Skripten und Checklisten) und Teilnehmerbescheinigung
- inkl. Kaffee, Tee, Wasser und gesunder Pausenverpflegung





- Aktuelles Hygienerecht
- Aufgaben von Hygienebeauftragten
- Hygienerelevante Grundlagen der Mikrobiologie Händehygiene und Hautschutz Arbeits- und Schutzkleidung

- Flächenreinigung und -desinfektion
- Systeme zur Gebäudereinigung
- Umgang mit Gefahrstoffen und Biostoffen
- Wäscheaufbereitung und Abfallentsorgung Strukturanforderungen an Wäschereien
- Anforderungen an verschiedenene Küchenbereiche Lagerung, Zubereitung, Transport, Präsentation und Ausgabe von Lebensmitteln
- Wäscheaufbereitung und Abfallentsorgung Erreger mit besonderen Eigenschaften Ausbruchmanagement
- interne Schulungen





