

Hygienebeauftragte Person für Gemeinschaftseinrichtungen



Termin	18. – 21. Oktober 2022	
Uhrzeit	Tag 1 – 3:	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr
	Tag 4:	08:30 Uhr bis 13:00 Uhr
Ort	Durner GmbH & Co. KG, Lenkersheimer Str. 21, 90431 Nürnberg	
Preis	965,00 € zzgl. Gesetzl. MwSt.	

Ziel der Ausbildung

Sie erwerben die Zusatzqualifikation „Hygienebeauftragte Person für Gemeinschaftseinrichtungen“ nach dem neuesten Stand des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) sowie das hierzu erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how.

Seminarinhalt – Kurzübersicht

- Rechtliche Bestimmungen
- Grundlagen der Infektionskrankheiten und Mikrobiologie
- Maßnahmen zur Mikroorganismenreduktion
– Reinigung & Desinfektion
- Personalhygiene
- Maßnahmen bei infektiösen Geschehen/Ausbruchsmanagement
- Hygieneplan/-konzept
- Hygiene in Groß-/Stationsküche & kleinen Küchen
- Textilhygiene

Voraussetzungen:

Kenntnis der deutschen Sprache

Hygienebeauftragte Person für Gemeinschaftseinrichtungen



**Vorstellungsrunde, Organisation, Ziele und Inhalte
der Weiterbildungsmaßnahmen**

Abgrenzung der unterschiedlichen Gemeinschaftseinrichtungen

Stellung & Aufgaben einer hygienebeauftragten Person

Rechtliche Bestimmungen

- Infektionsschutzgesetz
- Empfehlungen der RKI/KRINKO
- Gefahrstoffverordnung
- Biostoffverordnung & TRBA 250

Grundlagen der Infektionskrankheiten und Mikrobiologie

- Mikrobiologie (Bakterien, Viren, bakt. Sporenbildner, Vektoren)
- Erreger nosokomialer Infektionen (MRSA, MRGN, VRE ...)
- Ursache, Übertragungswege und Besonderheiten

**Maßnahmen zur Mikroorganismenreduktion – Reinigung &
Desinfektion**

- Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
- Differenzierung von Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- Die richtige Auswahl an Desinfektionsmittel anhand der Wirksamkeiten und Listungen
- Richtig und gezielt desinfizieren

Hygienebeauftragte Person für Gemeinschaftseinrichtungen



Personalhygiene

- Privat-/Arbeits- und Dienstkleidung
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Händehygiene

Maßnahmen bei infektiösen Geschehen/Ausbruchsmanagement

- Risikoanalyse
- Sondermaßnahmen beim Auftreten von bestimmten Erkrankungen
- Erstellung eines Ausbruchsmanagements

Hygieneplan/-konzept

- Rechtliche Vorgaben
- Aufbau & Inhalt

Hygiene in Groß-/Stationsküche & kleinen Küchen

- Rechtliche Bestimmungen
- Personal-/Produkt- und Produktionshygiene
- HACCP

Textilhygiene

- Rechtliche Bestimmungen
- Hygienische Aufbereitung von Textilien

Erfolgreiche, selbständige Durchführung von Hygieneschulungen

Planung und Durchführung von Hygienechecks/-audits

Lernerfolgskontrolle

Hygienebeauftragte
Person für
Gemeinschafts-
einrichtungen im
Oktober in Nürnberg

Anmeldungen



anmeldungen@alegria-seminare.de



089/35 80 61 66

Anmeldeschluss 21 Tage vor Seminarbeginn. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Hiermit stimme ich zu, dass meine E-Mailadresse für Seminare/Schulungen verwendet werden darf. Dieses Einverständnis kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Weitere Informationen über den Schutz Ihrer personenbezogenen Daten finden Sie unter www.alegria-seminare.de/datenschutz.

Anrede:	Vorname:	Nachname:
Funktion/ Abteilung:		
Anrede:	Vorname:	Nachname:
Funktion/ Abteilung:		
Firma:		
E-Mailadresse für Rechnungsversand:		
Straße:		
PLZ:	Ort:	
Tel:		Fax:
E-Mailadresse bei Rückfragen:		
Ansprechpartner für Rückfragen, Telefon:		

Rechnungsanschrift (falls abweichend von Firmenadresse)

Firma:		
Straße:		
PLZ:	Ort:	

Firmenstempel:

Datum: _____ Unterschrift: _____