

Hygienebeauftragte in der Hauswirtschaft

Die Bedeutung der Hauswirtschaft für den Hygienestandard im Krankenhaus, im Alten- und Pflegeheim und in der Arztpraxis wird nicht selten unterschätzt.

Eine Qualifizierung des Personals im Bereich der Hauswirtschaft ist notwendig, um die nötige Kompetenz auf dem Gebiet der Hygiene zu erhöhen. Nur so kann durch die Hauswirtschaft die Hygienevorschriften beachtet werden.

Mit der Benennung des Hygienebeauftragten kommen die Einrichtungen ihrer Eigenkontrolle und Eigenverantwortlichkeiten nach, die ihnen durch die aktuelle Gesetzgebung zugeteilt worden ist.

Ziel der Ausbildung ist, die Teilnehmer dazu zu befähigen, alle für ihren Bereich relevanten Hygienevorschriften und –maßnahmen umzusetzen und Hygieneschulungen abhalten zu können.

Teilnahmevoraussetzung:

Hauswirtschaftliche Führungskräfte und Mitarbeiter, die sich für die Herausforderungen der heutigen Zeit fit machen wollen.

Dauer und Abschluss:

Die Weiterbildung besteht aus einem fünftägigen Seminarblock.

Der Kurs endet mit einer schriftlichen Abschlussprüfung.

Die Teilnehmer erhalten am Ende der Fortbildung ein Zertifikat der Hygieneakademie.

Kursinhalte:

- Rechtliche Grundlagen
- Mikrobiologie: Krankheitserreger, Übertragungswege, Meldepflicht etc.
- Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene
- Nichtmikrobielle Hygienearisiken (Schädlinge, chem./phys. Risiken)
- Personalhygiene: Berufs- und Schutzkleidung, Händehygiene etc.
- Infektionsprävention
- Infektionsschutzgesetz und Hygieneschulungen nach DIN 10514
- Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
- Hygiene und Qualitätssicherung in der Küche
- Hygiene und Qualitätssicherung in der Wäscherei
- Arbeitsschutz: Infektionsgefahren, Impfungen etc.
- Erstellung eines Desinfektionsplanes
- Abfallentsorgung

Fachliche Leitung:

Irene Drubel, staatlich anerkannte Hygienefachkraft

Agnes Himmler, staatlich anerkannte Hygienefachkraft

Barbara Dippert, staatlich anerkannte Hygienefachkraft